

DESNA
OBALA,
MEDITERRANEAN CUISINE

PREDJELA

HLADNA PREDJELA

Beef Carpaccio ^{A7}	2700
Tanko sečeni juneći file, odležani Parmigiano Reggiano, začinjen uljem od bosiljka, upotpunjen rukolom i osvežavajućim notama limuna, uz dodatak čeri paradajza i hrskavih kapara	
Gravlaks od lososa ^{A4}	2000
Blago marinirani losos sa citrusima i cveklom, serviran uz bobičasto voće i mikrobilje	
Paleta sireva ^{A7, A8}	2500
Pažljivo odabrana selekcija vrhunskih sireva - odležani Parmigiano Reggiano, gorgonzola, baršunasti camembert, dimljena Scamorza i kremasti Bri – poslužena uz domaće slatko od suvih šljiva i oraha	
Paleta pršute	3800
Izbor pažljivo odležanih mediteranskih specijaliteta koji predstavljaju vrhunac tradicionalnog umeća sušenja mesa. Selekcija uključuje Jamón Serrano, Ibérico, mediteransku pršutu, prepoznatljivi po bogatoj aromi, finoj marmorizovanosti i dugom prirodnom sazrevanju. Poslužena uz marinirane masline kalamata i voće	

TOPLA PREDJELA

Pohovana mocarela ^{A1, A3, A7}	1200
Hrskava spolja, kremasta iznutra, servirana uz posebno pripremljen sos od paradajza	
Topli toranj u Caponata stilu ^{A7}	1000
Slojevi pečenog plavog patlidžana, tikvica, mocarele, paradajza i parmezana, upotpunjeni svežim bosiljkom	
San Žak ^{A7, A12, A14}	2300
Savršeno pripremljene Jakobove kapice, servirane uz velute sos i ulje od vlašca	

Sve cene su izražene u srpskim dinarima (RSD) i uključuju 20% PDV-a.

NAPOMENA ZA GOSTE

Postovani gosti, molimo Vas da pre porucivanja obavestite nase osoblje ukoliko imate alergiju ili intoleranciju na odredjene namirnice. Iako se primenjuju visoki standardi, nije moguće u potpunosti isključiti prisustvo tragova alergena. Nas kulinarski tim će kada je tehnoloski moguće prilagoditi jelo Vasim potrebama.

PREDJELA

SALATE

Burrata Caprese A7, A8	1600
Kremasta burrata servirana na rukoli, uz čeri paradajz, domaći pesto od bosiljka i sos od sušenog paradajza	
Kinoa salata A7	1000
Kinoa sa hrskavim sezonskim povrćem, kremastom fetom, svežom nanom i citrus vinegret dresingom, završena hladno ceđenim ekstra devičanskim maslinovim uljem i mikrobiljem	
Cezar salata na naš način A1, A3, A4, A7, A10	1200
Hrskava ajsberg salata, marinirana piletina, grilovana pančeta, parmezan i dresing po našoj recepturi, uz aromatizovane krutone	

SUPE, POTAŽI I ČORBE

Paradajz supa A7, A9	700
Servirana tradicionalno, sa intenzivnim ukusom paradajza iz našeg kraja, uz dodatak mocarele i hrskave pančete	
Krem supa od kukuruza A7, A9	750
Baršunasta krem supa od slatkog kukuruza, sa hrskavim kokicama, dodatkom bebi kukuruza i kremastom palentom	

GLAVNA JELA

RIŽOTA

Rižoto sa šafranom i gamborima A2, A7, A9	2500
Rižoto bogat aromom šafrana, upotpunjen sočnim gamborima	
Rižoto sa vrganjima A7, A9, A12	2000
Kremasti rižoto sa vrganjima i odležanim parmezanom	

PASTE

Taljatele sa vongolama (opciono pikantne) A1, A7, A12, A14	2200
Sveže taljatele pripremljene sa vongolama, belim vinom, belim lukom i peršunom	
Taljatele Alfredo A1, A7	2000
Tradicionalna italijanska pasta u bogatom kremastom sosu od parmezana i putera	
Papardele sa junećim obrazima A1, A7, A9, A12	2500
Široka domaća pasta sa sporo kuvanim junećim obrazima u puterastom braon sosu	

SPECIJALITETI KUĆE

Surf & Turf A2, A7, A9, A10	5800
Goveđi file i gambori sa kremastim sosom od konjaka, servirani uz kroket kuglice krompira i šparglu	
Nero ravioli A1, A3, A4, A7	2700
Sveži crni ravioli punjeni rikotom i lososom, pripremljeni u sosu od žalfije i servirani sa crvenim kavijarom	

GLAVNA JELA

GLAVNA JELA

Juneći obrazi A1, A7, A9, A12	4500
Sporo kuvani juneći obrazi, servirani uz krem od celera, šparglom i bogatim braon sosom	
Biftek A7, A9	5400
Premium goveđi file, serviran uz sos od tartufa, glazirane šargarepe, špargle i kuglice od krompira	
Filet smuđa A4	3200
Filet smuđa sa mariniranim kockicama cvekle, grilovanim šparglama i salsa verde sosom	
File lososa A4, A7	2600
Pečen do savršenstva, serviran na grilovanom povrću uz limun velute sos, kapre i ulje od vlašca	
Supreme od piletine A7, A8	2000
Sočna pileća prsa sa sosom od tikvica, pršute i domaćeg pesta, servirana uz puslice od dresiranog krompira	
Sous-vide svinjski file A7, A8, A12	2300
Sporo pripreman svinjski file, završen na tiganju do zlatne korice, serviran uz grilovanu palentu sa parmezanom i puterom, uz redukciju šumskog voća i crvenog vina	

GLAVNA JELA

PREMIUM STEAK SELECTION

Ribeye steak A7, A9 1200

Pažljivo odabran vrhunski komad goveđeg mesa, poznat po izraženoj mramorizaciji, bogatom ukusu i izuzetnoj sočnosti

T-Bone steak A7, A9 1100

Impresivan spoj bifteka i ramsteaka na kosti, koji pruža savršen balans nežne teksture i intenzivnog ukusa, odležan u kontrolisanim uslovima

Tomahawk steak A7, A9 1000

Kralj među odrescima, raskošni ribeye sa dugom kosti, bogate mramorizacije i dubokog ukusa

Svi steakovi se služe uz: Braon sos sa crnim tartufom, sos od zelenog bibera, aromatizovani krompir, grilovane špagle i kremasti pire od celera. Svaki steak pripremamo prema željenoj temperaturi pečenja

PIZZA NAPOLETANA

72 sata fermentisano testo, pripremljeno po recepturi najboljih pizza majstora.

Prečnik | Ø 32 cm

Mortadella e Pistacchio A1, A7, A8 2400

Mocarela, mortadela sa pistaćima, krema od pistača i tostirani pistači

Tartufo Nero A1, A7 2600

Krema od tartufa, mocarela, svež crni tartuf i Parmigiano Reggiano

Vegetarijana A1, A7, A8 1200

Bogatstvo mediteranskog povrća, kremasta burata i svežina bosiljka stvaraju savršenu harmoniju ukusa inspirisanu jugom Italije - fior di latte mocarela, pečeni patlidžan, tikvice, konfitirani čeri paradajz, pesto od bosiljka i redukcija aceta balsamica

GLAVNA JELA

IZ NAŠE PEKARE

Lepinja ^{A1}	100
Tradicionalna domaća lepinja, pečena sa hrskavom koricom i mekanom sredinom	
Hleb sač ^{A1}	200
Zanatski hleb pečen pod sačem, sa izraženim notama pečenog testa, hrskavom koricom i mekanom unutrašnjošću	
Fokača ^{A1}	250
Naša fokača priprema se od autentičnog testa za napolitansku picu, koje nakon fermentacije dobija izuzetno laganu i prozračnu strukturu. Pečena do zlatno-hrskave korice, a u sredini meka i vazdušasta, završava se ekstra devičanskim maslinovim uljem, morskom solju i aromatičnim mediteranskim začinskim biljem. Savršen spoj jednostavnosti, vrhunskih sastojaka i tradicionalne italijanske tehnike čini je idealnim uvodom u gastronomsko iskustvo	

PRILOG

Pomfrit ^{A1, A7}	250
Preliv šumsko voće	250
Prilog za stekove ^{A7, A8, A9, A12}	800

DEZERTI

Lava Cake ^{A1, A3, A7, A8}	1400
Topli čokoladni kolač sa tečnim centrom, serviran uz krembl od orašastih plodova i sladoled od vanile	
Panna Cotta ^{A7}	700
Lagani desert od vanile sa prelivom od šumskog voća, aromom bosiljka i dodatkom svežeg voća	
Cheesecake ^{A1, A7}	900
Kremasti kolač od maskarpone sira, sa gelom od malina i svežim bobičastim voćem	
Čokoladni mus u čokoladnoj sferi ^{A3, A7, A8}	900
Čokoladni mus u sferi od tamne čokolade, sa gelom od malina, hrskavim kremblom od orašastih plodova, svežim bobičastim voćem i toplim ganašom od tamne čokolade	
Raw Cake ^{A8}	700
Prirodno zaslađena tortica od urmi, badema i lešnika, sa kokosovim uljem i višnjama, servirana uz kulis od višanja	

DEČIJI MENI



Mini Napoletana pizza ^{A1, A7}

Domaći paradajz sos, mocarela i bosiljak

500

Mini Capricciosa pizza ^{A1, A7}

Paradajz sos, mocarela i šunka

700

Taljatele Alfredo ^{A1, A7}

Sveža pasta u blagom krem sosu od putera i parmezana

650

Pasta Pomodoro ^{A1, A7}

Sveža pasta u blagom paradajz sosu sa parmezanom

600

Hrskavi pileći medaljoni ^{A1, A3}

Pileći file u hrskavoj panko kori, serviran uz pomfrit i domaći kečap

700

Sladoled kup ^{A1, A3, A7, A8}

Izbor dva ukusa sladoleda: Vanila, Jagoda ili Čokolada, sa voćem i čokoladnim prelivom

700

Mini palačinke ^{A1, A3, A7}

Nutella, plazma i sezonsko voće

500

INFORMACIJE O ALERGENIMA
U skladu sa Uredbom EU 1169/2011

LEGENDA ALERGENA

A1 – Gluten (pšenica, raž, ječam, ovas) | A2 – Rakovi i proizvodi od rakova | A3 – Jaja i proizvodi od jaja
A4 – Riba i proizvodi od ribe | A5 – Kikiriki i proizvodi od kikirikija | A6 – Soja i proizvodi od soje
A7 – Mleko i mlečni proizvodi (uključujući laktozu) | A8 – Orašasti plodovi (badem, lešnik, orah, pistač...)
A9 – Celer i proizvodi od celera | A10 – Senf i proizvodi od senfa | A11 – Susam i proizvodi od susama
A12 – Sumpor-dioksid i sulfiti | A13 – Lupina | A14 – Mekušci