

DESNA
OBALA,
MEDITERRANEAN CUISINE

PREDJELA

HLADNA PREDJELA

Beef Carpaccio ^{A7}	2450
Tanko sečeni juneći file, odležani Parmigiano Reggiano, začinjjen uljem od bosiljka, upotpunjen rukolom i osvežavajućim notama limuna, uz dodatak čeri paradajza i hrskavih kapara	
Gravlaks od lososa ^{A4}	1520
Blago marinirani losos sa citrusima i cveklom, serviran uz bobičasto voće i mikrobilje	
Paleta sireva ^{A7, A8}	1950
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	2100
Izbor pažljivo odabranih mediteranskih specijaliteta tradicionalnog umeća sušenja mesa (Jamón Serrano i mediteranske pršute), poslužen uz kalamata masline i voće	
Selekcija pršute i sireva za 2 osobe ^{A7, A8}	3500
Kombinacija vrhunskih suhomesnatih delicija i plemenitih sireva, poslužena uz kalamata masline, koštunjavo i sušeno voće.	

TOPLA PREDJELA

Pohovana mocarela ^{A1, A3, A7}	950
Hrskava spolja, kremasta iznutra, servirana uz posebno pripremljen sos od paradajza	
Topli toranj u Caponata stilu ^{A7}	1100
Slojevi pečenog plavog patlidžana, tikvica, mocarele, paradajza i parmezana, upotpunjeni svežim bosiljkom	
San Žak ^{A7, A12, A14}	1980
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 ce kada je tehnoloski moguće prilagoditi jelo Vasim potrebama.

PREDJELA

SALATE

Burrata Caprese ^{A7, A8}	1480
Kremasta burrata servirana na rukoli, uz čeri paradajz, domaći pesto od bosiljka i sos od sušenog paradajza	
Kinoa salata ^{A7}	860
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 pileтина, grilovana pančeta, parmezan i dresing po našoj recepturi, uz aromatizovane krutone	
Meditranska salata	600
Mladi listovi baby spanaća, rukole i radića, čeri paradajz, hrskavi krastavac i blago aromatični šalot u dresingu od ekstradevičanskog maslinovog ulja.	

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	1920
Rižoto bogat aromom šafrana, upotpunjen sočnim gamborima	
Rižoto sa vrganjima A7, A9, A12	1680
Kremasti rižoto sa vrganjima i odležanim parmezanom	

PASTE

Taljatele sa vongolama (opciono pikantne) A1, A7, A12, A14	1690
Sveže taljatele pripremljene sa vongolama, belim vinom, belim lukom i peršunom	
Taljatele Alfredo A1, A7	1130
Tradicionalna italijanska pasta u bogatom kremastom sosu od parmezana i putera	
Papardele sa junećim obrazima A1, A7, A9, A12	1700
Široka domaća pasta sa sporo kuvanim junećim obrazima u puterastom braon sosu	

SPECIJALITETI KUĆE

Surf & Turf A2, A7, A9, A10	4900
Goveđi file i gambori sa kremastim sosom od konjaka, servirani uz kroket kuglice krompira i šparglu	
Nero ravioli A1, A3, A4, A7	2150
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	3600
Sporo kuvani juneći obrazi, servirani uz krem od celera, šparglom i bogatim braon sosom	
Biftek A7, A9	4100
Premium goveđi file, serviran uz sos od tartufa, glazirane šargarepe, špargle i kuglice od krompira	
Filet smuđa A4	2450
Filet smuđa sa mariniranim kockicama cvekle, grilovanim šparglama i salsa verde sosom	
File lososa A4, A7	2220
Pečen do savršenstva, serviran na grilovanom povrću uz limun velute sos, kapre i ulje od vlašca	
Supreme od piletine A7, A8	1570
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} (100g)	1200
Pažljivo odabran vrhunski komad goveđeg mesa, poznat po izraženoj mramorizaciji, bogatom ukusu i izuzetnoj sočnosti	
T-Bone steak ^{A7, A9} (100g)	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} (100g)	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 špargle i kremasti pire od celera. Svaki steak pripremamo prema željenoj temperaturi pečenja

PIZZA

PIZZA NAPOLETANA

72 sata fermentisano testo, pripremljeno po recepturi najboljih pizza majstora.
Prečnik | Ø 32 cm

Mortadella e Pistacchio A1, A7, A8	1800
Mocarela, mortadela sa pistaćima, krema od pistaća i tostirani pistaći	
Tartufo Nero A1, A7	1900
Krema od tartufa, mocarela, svež crni tartuf i Parmigiano Reggiano	
Vegetarijana A1, A7, A8	1300
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	
Margherita	1100
Jednostavna, autentična i elegantna interpretacija klasika italijanske kuhinje: napolitansko testo, pelat, kremasta bufalo mocarela, svež bosiljak i ekstraprevičansko maslinovo ulje.	

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}	800
Topli čokoladni kolač sa tečnim centrom, serviran uz krembl od orašastih plodova i sladoled od vanile	
Panna Cotta ^{A7}	500
Lagani desert od vanile sa prelivom od šumskog voća, aromom bosiljka i dodatkom svežeg voća	
Cheesecake ^{A1, A7}	700
Kremasti kolač od maskarpone sira, sa gelom od malina i svežim bobičastim voćem	
Čokoladni mus u čokoladnoj sferi ^{A3, A7, A8}	700
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}	500
Prirodno zaslađena tortica od urmi, badema i lešnika, sa kokosovim uljem i višnjama, servirana uz kulis od višanja	

DEČJI MENI



Mini Napoletana pizza ^{A1, A7} Domaći paradajz sos, mocarela i bosiljak	450
Mini Capricciosa pizza ^{A1, A7} Paradajz sos, mocarela i šunka	550
Taljatele Alfredo ^{A1, A7} Sveža pasta u blagom krem sosu od putera i parmezana	590
Pasta Pomodoro ^{A1, A7} Sveža pasta u blagom paradajz sosu sa parmezanom	510
Hrskavi pileći medaljoni ^{A1, A3} Pileći file u hrskavoj panku kori, serviran uz pomfrit i domaći kečap	590
Sladoled kup ^{A1, A3, A7, A8} Izbor dva ukusa sladoleda: Vanila, Jagoda ili Čokolada, sa voćem i čokoladnim prelivom	250
Mini palačinke ^{A1, A3, A7} Nutella, plazma i sezonsko voće	220

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

