

TEMPERAMENT MENI

Predjela · Paste i rižota · Glavna jela · Salate · Riba · Deserti

PREDJELA

HLADNA

PREDJELO TEMPERAMENT	2.380,00 RSD
domaći kulen (odležao 3 godine), njeguški pršut, duvan čvarci, goveđa pršuta, pohovana punjena paprika, mladi sir, zreli sir, kajmak, ajvar, gauda sir	
DASKA DELIKATESA ITALIJA-ŠPANIJA	2.320,00 RSD
Serano pršuta, Bresaola pršuta, Iberico pršuta, Monte Veronese sir, Pecorino Romano sir, parmezan sir, gorgonzola sir, Caciotta al tartufo	
BURATA SA BLANŠIRANIM ČERIJEJEM	1.690,00 RSD
burata sir sa aromatičnim blanširanim čerijem, miksom zelenih salata, integralnim pločicama i domaćim pesto Genovese sosom	
TATAR BIFTEK SA AROMATIČNIM PUTEROM	2.780,00 RSD
usitnjeno biftek meso sa začinima i aromatičnim puterom	

TOPLA

POHOVANA PUNJENA PAPRIKA	780,00 RSD
pohovana punjena paprika sa feta sirom i pečenim bademom	
GVAKAMOLE GAMBORI	1.590,00 RSD
prženi hrskavi gambori sa gvakamole sosom i svežom limetom	
ROLNICE BIFTEK-PEČURKE	1.350,00 RSD
hrskave biftek rolnice servirane na musu od maskarpone sira i sotiranih šampinjona i vrganja	
BRUSKETE MOCARELA PRŠUTA	990,00 RSD
hrskave bruskete sa mocarelom, goveđom pršutom, paradajzom i maslinovim uljem	
ARANCINI	730,00 RSD
kuglice od pirinča sa piletinom i parmezanom, u hrskavoj korici	

PASTE I RIŽOTA

PASTE I RIŽOTA

TALJATELE SA BIFTEKOM	2.280,00 RSD
domaće taljatele sa biftekom i vrganjima, u sosu od putera i parmezana	
RIŽOTO PILETINA TIKVICE	1.420,00 RSD
kremasti rižoto sa piletinom, tikvicama i svežim vrganjima	

HLEB

HLEB

KORPICA HLEBA	420,00 RSD
selekcija ručno pravljenog domaćeg hleba	
DOMAĆI INTEGRALNI HLEB	145,00 RSD

SOMUN	190,00 RSD
-------	------------

OBROK SALATE

OBROK SALATE

SWEET CHILI SALATA	1.190,00 RSD
miks zelenih salata sa svežom paprikom, krastavcima, hrskavom piletinom i sweet chilli sosom	
CALAMARI SALATA	1.780,00 RSD
miks svežih salata sa grilovanim lignjama i francuskim senf dresingom	

GLAVNA JELA

GLAVNA JELA

ČEVAPI ŠEFA KUHINJE	1.420,00 RSD
čevapi sa kajmakom, urnebesom, pečenom paprikom i domaćom lepinjom, pripremani na ćumuru	
SMASH PLJESKAVICA	1.620,00 RSD
pljeskavica pripremljena smash tehnikom u bureku, uz crispy salatu, pripremana na ćumuru	
TALJATA OD BIFTEKA	2.620,00 RSD
grilovana taljata od bifteka na aromatičnom pečenom paradajzu i svežoj rukoli, sa redukovanim aćetom, pripremana na ćumuru	
PILETINA U MORNEJ SOSU	1.390,00 RSD
sporo suvidirani pileći file u mornej sosu sa puslicama od krompira, pripreman na ćumuru	
ĆUREĆA BEČKA ŠNICLA SA BURATA SIROM	1.880,00 RSD
bečka šnicla od ćurećeg mesa u korici od parmezana sa pireom od krompira, burata sirom, džemom od limuna i fritiranim listovima peršuna	

SHARING PREPORUKA

SHARING MENU

SHARING MENU	2.690,00 RSD
kuglice od pirinča sa piletinom i parmezanom u hrskavoj korici, rolnice punjene pečurkama i biftekom na musu od maskarpone sira i pečuraka, pohovana punjena paprika	

SPECIAL OFFER

SPECIAL OFFER

RIB EYE WAGYU AUSTRALIA	3.225,00 RSD
suvo zrenje mesa je prirodan proces u kom se sveže meso prve kategorije smešta u posebne frižidere na odležavanje — prilog po želji	

RIB EYE ARGENTINA	1.925,00 RSD
suvo zrenje mesa je prirodan proces u kom se sveže meso prve kategorije smešta u posebne frižidere na odležavanje — prilog po želji	

Napomena

Cena se odnosi na 100g proizvoda.

SALATE

SALATE

DOMAĆI AJVAR	640,00 RSD
ŠOPSKA SALATA	580,00 RSD
SRPSKA SALATA	460,00 RSD
PARADAJZ SA SIROM	580,00 RSD
KUPUS SALATA	480,00 RSD
GRČKA SALATA	780,00 RSD
MIKS ZELENIH SALATA	615,00 RSD

RIBA

RIBA

LOSOS TERIJAKI	1.920,00 RSD
grilovani filet lososa u terijaki sosu sa kikirikijem, serviran na basmati pirinču	
LIGNJE NA ŽARU	1.820,00 RSD
grilovane lignje na sotiranom čeri paradajzu, blitvi i kus kusu	

DESERTI

DESERTI

TRILEĆE BAKLAVA	690,00 RSD
Domaće kore premazane puterom, seckani pistači, 3 vrste mleka, sladoled Fior di latte sa blagim mirisom vanile	
PRALINE SELECTION	650,00 RSD
Pažljivo birana kolekcija od ručno pravljenih pralina: lešnik krema, mirisni pistači, nežna nota kafe i egzotični mango sa daškom đumbira	
PISTAĆ MALINA	770,00 RSD
Vazdušasti mus od maline na mekanom pistać biskvitu sa skrivenim slojevima aromatičnog pistać krema	
BROWNIE	770,00 RSD
Brownie sa tamnom čokoladom, višnja sosom poslužen uz kuglu kremastog sladoleda	