



Hedonizam koji ste čekali

MENU Br. 1

FRENCH BISTRO

PATE

fini pate od pileće džigerice sa timijanom i konjakom poslužen sa redukcijom balzamiko sirćeta i sušenim paradajzom

SOUPE A L'OIGNON

francuski klasik - supa od luka zapečena sa Gruyer sirom

"COQ AU VIN"

varijacija na temu čuvenog gulaša od petla uz pire sa Dijon senfom u zrnju

TART TATIN

tart sa kruškama, vanilom i lešnikom u karamelu poslužen sa sladoledom



Hedonizam koji ste čekali

MENU Br. 2

TRADICIONALNI SRPSKI MENU

SRPSKA (VALJEVSKA) GIBANICA

sa starim masnim sirom

PAŠTETA OD ČVARAKA

sa kiselim krastavčićima, crvenim lukom i jajima

DOMAĆE KISELO MLEKO

ovčije / kozije

SRPSKI PASULJ IZ KOTLIĆA* / PREBRANAC SA PRAZILUKOM

na starinski način

SALATA OD PRAZILUKA

sa mileramom

DIMLJENA KOLENICA

zapečena sa kajmakom i sirom

BLANIŠIRANE KRUŠKE, SERVIRANE NA ORASIMA SA SULCOM OD ŠUMSKOG VOĆA

(srednjovekovno, omiljeno jelo Rastka Nemanjića, potonjeg Sv. Save)

**u sezoni kada koristimo baštu Škole kuvanja*



Hedonizam koji ste čekali

MENU Br. 3

MEDITERRANEO 1 MENU

POLENTA POVERA

Polenta na parmezanu, frico style, sa salsom od pečene paprike, incuna i kapra

PIZZA RUSTICA BIANCA

Domaća pizza sa kalamata maslinama, ruzmarinom, mocarelom i pestom

TRADICIONALNI GRČKI SOUVLAKI

sa povrćem u limunu i ruzmarinu

TZATZIKI SALATA

PANNACOTTA SA KRUŠKAMA

u biberu, zvezdastom anisu i cimetu



Hedonizam koji ste čekali

MENU Br. 4

"GARDEN PARTY" MENU

***u sezoni korišćenja bašte škole kuvanja**

BRUSKETICE SA ROŠTILJA

tapenada od zelenih maslina, ruzmarina i golica; čeri paradajz, parmezan

HRSKAVI SOČNI KROMPIRIĆI

pečeni u ruzmarinu i belom luku

"PULL-APART" AROMATIZOVANI HLEB

sa mocarelom, aromatizovanim puterom i začinskim biljem

SALATA SA PRAZILUKOM I KIKIRIKIJEM

spanaćem i svežom nanom

SATAY PILETINA SA ROŠTILJA

iskošćeni bataci iz azijske marinade, grilovani i posluženi sa satay sosom na bazi kokosovog mleka i kikirikija

PANAKOTA

sa prelivom od šumskog voća i zanzibarskih začina



Hedonizam koji ste čekali

MENU Br. 5

ASIAN FUSION MENU

PROLEĆNE ROLNICE

sa povrćem i umacima

VIJETNAMSKA "PHO BO" SUPA

sa junetinom i nudlama

WOK. STIR FRY TEHNIKA.

sa svinjskim fileom / piletinom / povrćem

VOĆE U SIRUPU OD ĐUMBIRA

čilija, limete i sveže mente



Hedonizam koji ste čekali

MENU Br. 6

JESENJI MENU

ROLNICE OD AJVARA, KOZJEG SIRA I ČVARAKA

poslužen uz hladni jogurt dresing

POTAŽ OD KROMPIRA SA HRSKAVOM RUKOLOM

i uljem tartufa

KRMENADLE "SOUS VIDE"

spremljene na 62 C

MEDENE ŠARGAREPE

i đus od lavande i belog vina

"COLESLAW" SALATA

sa Dižon senfom, lišćem celera i limunom

MUS OD MALINA, PUSLICE

u prelivu od bele čokolade i Bailey's likera



Hedonizam koji ste čekali

MENU Br. 7

MEDITERRANEO 2 MENU

SELEKCIJA ZALOGAJA - TAPAS

paradaz, bosiljak, mocarela | tapenada od maslina, čeri, parmezan

"Il Primo" RIŽOTO SA VRGANJIMA

PILEĆA SALTIMBOCCA

sa njeguškim pršutom i žalfijom

MEŠANE ZELENE SALATE

sa vinegret dresingom

FRANCUSKI MUS OD ČOKOLADE

sa pomorandžom



Hedonizam koji ste čekali

MENU Br. 8

ŠPANSKI MENU

PAN A LA CATALANA

paradajz, inćuni, maslinovo ulje

GAZPACHO "JOSE AVILLENZ" STYLE

sa crvenim voćem, na guacamole kremu

TRADICIONALNA "PAELLA MIXTA"

morski plodovi, svinjetina, piletina i povrće

"PALMIERS"

sa urmama i cimetom

**KONTAKTIRAJTE NAS DA SKROJIMO
MENU PO VAŠOJ MERI !**