



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

"OH LA LA" PIRE KROMPIR

sa Dijon senfom u zrnu i jajima

TART TATIN

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

Francuski meni u stilu hrane koju ćete pronaći na menijima francuskih bistroa - ukusna, puterasta, comfort hrana koja mami uzdahe. Klasici francuske kuhinje na naš način.



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, SPANAĆA I NANE

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*

Specijaliteti srpske (balkanske) kuhinje kojima se sa ponosom predstavljamo našim gostima iz inostranstva i svim ljubiteljima dobre hrane.



Hedonizam koji ste čekali

MENU Br. 3

MEDITERRANEO 1 MENU

POLENTA POVERA

Palenta 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

Mediterranski meni pogodan za manje grupe.



Hedonizam koji ste čekali

MENU Br. 4

"GARDEN PARTY" MENU

*u sezoni bašte škole kuvanja

BRUSKETICE SA ROŠTILJA

sezonski izbor namirnica

HRSKAVI SOČNI KROMPIRIĆI

pečeni u ruzmarinu i belom luku

"PULL-APART" AROMATIZOVANI HLEB

sa mocarelom, aromatizovanim puterom i začinskim biljem

"COLESLAW" SALATA

američki BBQ klasik

SATAY PILETINA SA ROŠTILJA

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

SANGRIA

osvežavajuće crveno vino sa sezonskim voćem

U sezoni bašte škole koristimo priliku da kuvamo na otvorenom, raspalimo veliki školski roštilj i uživamo u specijalitetima sa otvorenog plamena.



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 / morskim plodovima

VOĆE U SIRUPU OD ĐUMBIRA

čilija, limete i sveže mente

Meni azijskih specijaliteta pogodan za manje grupe. Naučite tehnike pripreme prolećnih rolnica i kreativno iskombinujte sastojke u woku.



Hedonizam koji ste čekali

MENU Br. 6

FUSION MENU

ROLNICE OD AJVARA, KOZJEG SIRA I ČVARAKA

poslužen uz hladni jogurt dresing sa mirođijom

POTAŽ OD KROMPIRA SA HRSKAVOM RUKOLOM

i uljem tartufa

NAJSOČNIJE KRMENADLE "SOUS VIDE"

spremljene na 62 C

MEDENE ŠARGAREPE

prelivene đusom od lavande, belog vina i putera

BELA REMULADA OD CELERA I ORAHA

sa Dižon senfom i limunom

MUS OD MALINA

sa puslicama u prelivu od bele čokolade i Bailey's likera

Jedan od najpopularnijih menija pun neočekivanih kombinacija namirnica - mešavina modernih i tradicionalnih ukusa i tehnika pripreme kao i internacionalne i domaće kuhinje. Pogodan i za veće grupe.



Hedonizam koji ste čekali

MENU Br. 7

MEDITERRANEO 2 MENU

SELEKCIJA ZALOGAJA - TAPAS

"chorizo" kobasica i ementaler | tapenada od maslina i ruzmarina, čeri paradajz, listići parmezana

"Il Primo" RIŽOTO SA 4 VRSTE PEČURAKA

vrganji, bukovače, shitake i tamni šampinjoni

PILEĆA SALTIMBOCCA

sa njeguškim pršutom i žalfijom

MEŠANE ZELENE SALATE

sa vinegret dresingom

FRANCUSKI MUS OD ČOKOLADE

sa prelivom od malina

Jedan od najpopularnijih Il Primo menija. Mediteranska kuhinja u svom najboljem obliku. Kremasti rižoto sa mešanim pečurkama kao baza za najukusniju šniclu italijanske kuhinje. Elegancija musa od tamne čokolade i svežina malina. Pogodan i za veće grupe gostiju.



Hedonizam koji ste čekali

MENU Br. 8

ŠPANSKI MENU

PAN A LA CATALANA

paradajz, inćuni, maslinovo ulje

GAZPACHO "JOSE AVILLEZ" STYLE

sa crvenim voćem, na guacamole kremu

TRADICIONALNA "PAELLA MIXTA"

morski plodovi, svinjetina, piletina i povrće

"PALMIERS"

sa urmama i cimetom

Spoj modernih i tradicionalnih specijaliteta španske kuhinje.



Hedonizam koji ste čekali

KONTAKTIRAJTE NAS DA SKROJIMO MENU PO VAŠOJ MERI !

Za grupe preko 25 osoba daćemo Vam predlog menija u skladu sa brojem gostiju. Pozovite za više informacija.

Mob/viber/whatsapp
+381 60 3196 350