



Hedonizam koji ste čekali

MENU Br. 1

ITALIJANSKA KUHINJA

sezona proleće / leto

PANZANELLA

toskanska tradicionalna salata sa paradajzom, hlebom i bosiljkom "alla Il Primo"

PARMIGIANA DI MELANZANE

složenac od patlidžana, paradajz sosa i mocarele i parmezana

KRMENADLE

krmenadle pripremljene "sous vide" tehnikom na 62 C

PANNACOTTA

sa kruškama poširanim u burbonu i medu

Italijanski meni u kome ćete uživati. Klasici italijanske kuhinje na naš način sa sezonskim namirnicama za topliji deo godine.

Pogodan za grupe do 30 osoba.



Nedoviziam koji ste čekali

MENU Br. 2

ITALIJANSKA KUHINJA

sezona jesen / zima

TOSKANSKI "CIBREO"

crostini sa raguom od džigerice, karamelizovanog luka
i limunovog soka

RIŽOTO SA PEČENOM BUNDEVOM

karamelizovanom pančetom i keljom

PEČENA SVINJSKA REBRA

u svežem začinskom bilju (žalfija, ruzmarin, majčina dušica)

CROSTATA

sa rikotom i marmeladom

Specijaliteti italijanske kuhinje sa sezonskim namirnicama za jesen i zimu za sve ljubitelje vrhunske domaćinski pripremljene kuhinje italijanskih "nonna". Pogodan za grupe do 20 osoba.



Nedovizam koji ste čekali

MENU Br. 3

FRANCUSKA KUHINJA

MINJONI OD SVINJSKOG FILEA

sa konfitiranim belim lukom i pančetom

GRATIN DAUPHINOIS

krompir zapečen sa belim lukom u pavlaci i starom kravljem siru

REMULADA OD CELERA

ČOKOLADNI MUS

sa višnjama aromatizovanim likerom od badema

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. Meni pogodan za grupe do 30 osoba.



Nedoviziam koji ste čekali

MENU Br. 4

SRPSKA KUHINJA

sezona proleće / leto

PITA ZELJANICA

sa sirom i zeljem

VOJVOĐANSKI CRVENI GULAŠ

DOMAĆI REZANCI

sa sirom i slaninom

JABUKE U ŠLAFROKU

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



Nedoviziam koji ste čekali

MENU Br. 5

SRPSKA KUHINJA

sezona jesen / zima

GIBANICA

najlepša srpska torta, poslužena uz ovčje kiselo mleko

DIMLJENE BUTKICE

zapečene sa kajmakom i renom uz kuvani krompir

PREBRANAC

PAPRIKE U PAVLACI

KRUŠKE SV. SAVE

sa sulcom od malina i orasima

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



Nedonizam koji ste čekali

MENU Br. 6

INDIJSKA KUHINJA

CRVENI INDIJSKI KARI

“from scratch”

RAITA SALATA

BASMATI PIRINAČ

CHUTNEY OD SEZONSKOG VOĆA

Indijski meni u kome pripremamo indijski crveni kari zajedno sa čatnijem od samog početka, koristeći osnove začine kao što su kumin, slačica, cimet, fenugreek (piskavica), kardamom i garam masalu.



Nedoviziam koji ste cekali

MENU Br. 7

ZDRAVI I NASMEJANI

CVEKLA SALATA

sa kozjim sirom, orasima i rukolom, dresing od rena

POTAŽ OD PEČENE BUNDEVE I ŠARGAREPE

sa kurkumom

NAJSOČNIJI PILEĆI FILE "SOUS VIDE"

na pireu od celera

VOĆNA SALATA SA ČILIJEM I NANOM

u limun-mak sirupu

Za sve one koji vode računa o svom zdravlju a u isto vreme žele da jedu izuzetno ukusnu hranu - predstavljamo meni "Zdravi i nasmejani".



Nedonizam 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