



BY
Branco Kisic

“REČ JE NAJSKUPLJA ROBA.”
“A PROMISE CARRIES GREAT WEIGHT.”



Trudimo se da u svakom trenutku nabavimo najbolje namirnice, ukoliko neko jelo trenutno nije dostupno, molimo Vas da nam ne zamerite.

Određena jela mogu sadržati alergene. Za više informacija, obratite se Vašem konobaru.

Naša kuhinja radi 12:30- 22:30. Poslednje poručivanje hrane je do 21:30.
Sve cene su izražene u RSD. PDV je uračunat u cenu. Kuver se naplaćuje 290 RSD po gostu.

*We try to obtain the best product at the perfect time, if in any case one dish is not available, please excuse us.
Certain ingredients may cause allergies. Please ask Your waiter for more information.*

*Our kitchen working hours 12:30- 22:30. Last order is at 21:30.
All prices are in RSD. 20% VAT is included. Cover will be charged 290 RSD per guest.*

KLUPSKA GOZBA/ *FEAST A LA KLUB*

Za sve goste za stolom/ Only for the whole table

“OSMAK”

Proja od kukuruza Osmaka/ *One of a kind „OSMAK“ corn proja*
Golijski sir iz ulja/ *Golija cheese preserved in oil*
Ajvar od paprike Kurtovska Kapija/ *Ajvar made of Kurtovska Kapija pepper*

SUPA OD LUKA / *ONION SOUP*

suvo grožđe, pinjoli / *sultana grapes, pinenuts*

TERIN OD GUŠČJE DŽIGERICE / *FOIE GRAS TERINNE*

žele od maline, redukcija kakaoa i đumbira, biskvit od limuna i bibera
raspberry jelly, cocoa and ginger reduction, lemon and peppercorn biscuit

HRSKAVA- TOPLA JAGNJEĆA PITA / *CRISPY- WARM LAMB PIE*

fermentisano povrće, kitnikez / *fermented vegetables, quince cheese*

PLJESKAVICA

poslužena sa pecaknom paprikom i kraljevačkim kajmakom
served with traditinaly preserved peppers and kaymak form Kraljevo

REBRA OD MANGULICE- GLAZIRANA MEDOM I ZIMSKIM ZAČINIMA / *MANGULITZA RIBS – HONEY AND WINTER SPICE GLAZE*

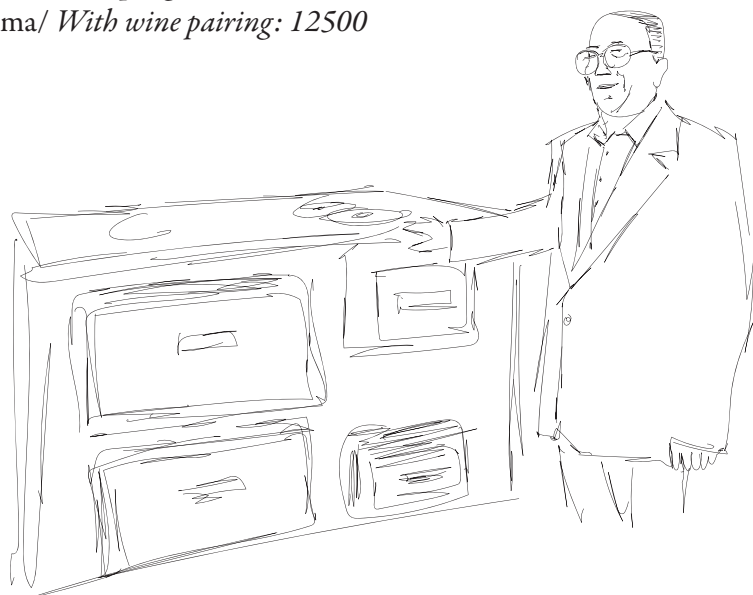
poslužen sa crvenim kupusom na bečki način, kandiranom belom rotkvom i brusnicom
served with Viennese-style red cabbage, candied white radish, and cranberries

KAD GLOBALIZACIJA ZAKUCA NA VRATA- PANIKA ME HVATA / *WHEN GLOBALIZATION KNOCKS ON MY DOOR – I START TO PANIC*

Palačinke sa domaćim džemom od šljive i mlevenim orasima
poslužene sa sosom od domaćeg- sirovog mleka i kompotom od šljiva /
Crepes with house-made plum jam and groun walnuts
served with a sauce of fresh, raw milk and plum compote.

Cena po gostu/ *Price per guest: 8500*

Sa uparenim vinima/ *With wine pairing: 12500*



I TAKO DAN ZA DANOM/ DAY BY DAY

Za sve goste za stolom/ Only for the whole table

Ovaj jelovnik se sastoji od hladnog i toplog predjela, glavnog jela i deserta- izbor jela je na dnevnom nivou prema nahođenju šefa

This menu consists of cold and hot starter, main course, and dessert- the dishes are decided daily and chosen exclusively by the chef

Cena po gostu/ *Price per guest: 4900*

Sa uparenim vinima/ *With wine pairing: 7100*



OD 1946 DO DANAS
DIJALOG IZMEĐU PROŠLOSTI I SADAŠNOSTI
FROM 1946 UP UNTIL THIS DAY
DIALOGUE BETWEEN THE PAST AND THE PRESENT



SUPE/SOUPS
(do 20h/ *until 8pm*)

BISTRA PILEĆA SUPA / *CHICKEN CONSOMMÉ*

domaći rezanci, korenasto povrće / *homemade noodles, roots vegetables*

520

TRADICIONALNA TELEĆA RAGU ČORBA / *TRADITIONAL CREAMY VEAL SOUP*

domaći mileram, vlašac / *fresh cream, chives*

550

SUPA OD LUKA / *ONION SOUP*

suvo grožđe, pinjoli / *sultana, pine nuts*

580



PREDJELA/STARTES

TERIN OD GUŠČJE DŽIGERICE / *FOIE GRAS TERINNE*

žele od šumskog voća, redukcija kakaoa i đumbira, biskvit od limuna i bibera

forest fruit jelly, cocoa and ginger reduction, lemon and peppercorn biscuit

2650

TARTAR BIFTEK / *BEEF TARTARE*

tostiran domaći hleb, puter / *toasted homemade bread, butter*

2450

PÂTÉ EN CROÛTE

od srnetine, gušćje džigerice, fazana, pačetine i mangulice, džem od višnje, cvekla /
of venison, foie gras, pheasant, duck and Mangalitsa, cherry jam, beetroot
1700

HRSKAVA- TOPLA JAGNJEĆA PITA / CRISPY- WARM LAMB PIE

fermentisano povrće, kitnikez / *fermented vegetables, quince cheese*
1180

GAMBORI / PRAWNS

Karpaćo začinjjen vinegretom od marakuje i vodke
Poširani u aspiku od biska i limunove trave /
Carpaccio seasoned with passion fruit and vodka vinaigrette
Poached and pressed with bisque and lemongrass aspic
1650



GRILOVANA HOBOTNICA / GRILLED OCTOPUS

poslužena sa skoro zaboravljenom salatom od mlevenog paradjza, orzom, maslinama
served with a nearly forgotten traditional salad of crushed tomatoes, orzo pasta, and olives
1900

TRADICIONALNA GIBANICA / TRADITIONAL GIBANICA

ajvar od paprike Kurtovska Kapija, kobasica od Mangulice/
ajvar made of Kurtovska Kapija pepper, Mangulitsa sausage
(vreme čekanja 25 min/ *time of preparation up to 25 min*)
1400

KELERABA / KOHLRABI

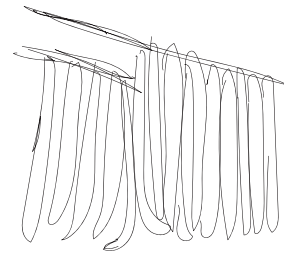
tanko sečena i začinjena vinegretom od susama i limete,
poslužena sa heljdom, karamelizovanim orasima i svežom nanom /
thinly sliced and dressed with a sesame-lime vinaigrette,
served with buckwheat, caramelized walnuts and fresh mint
1450



POHOVANE PAPRIKE / VIENNOISE OF RED PEPPERS

punjene sirom i kajmakom, džem od paradajza, pire od bosiljka /
stuffed with white cheese and kaymak, tomato jam, basil purée
1100





GLAVNA JELA/ MAIN COURSES

PEŠTERSKA TELETINA / *VEAL FROM PEŠTER PLATEAU*

Vrat u dunstu poslužen sa kremastim keljom, bundevom i jabukom poširanom u šafranu,
Moča začinjena jabukovim sirćetom i svežim biljem / *Braised veal neck served with creamy Savoy cabbage,
pumpkin and saffron-poached apple. Veal jus scented with apple cider vinegar and fresh herbs*

2650

JAGNJETINA U DUNSTU / *BRAISED LAMB*

šušpa sa konfitiranom jagnjetinom, rižoto od polbe, sos od nane i crvene paprike
dried peppers stuffed with lamb confit, emmer risotto, mint and pepper sauce

2450

NATUR ŠNICLA / *NATUR SNITZEL*

Sasvim obična, ali savršeno pripremljena šnicla,
poslužena sa kremastim pireom od krompira i pečenog belog luka /
*Ordinarily, but perfectly prepared schnitzel,
served with creamy potato and roasted garlic purée*

2600

PAČJE GRUDI- PEČENE SA ORJENTALNIM ZAČINIMA / *DUCK BREAST – ROASTED WITH ORIENTAL SPICES*

poslužene se barbahuanima od kaka i konfitiranih batara,
Oblačinskom višnjom iz kompota i sosom od Prokupca /
*served with cocoa barbajuan and duck leg confit,
compote of Oblačina cherries, and Prokupac wine sauce*

2200

REBRA OD MANGULICE- GLAZIRANA MEDOM I ZIMSKIM ZAČINIMA / *MANGULITZA RIBS – HONEY AND WINTER SPICE GLAZE*

poslužen sa crvenim kupusom na bečki način, kandiranom belom rotkvom i brusnicom
prezerviranom u medu / *served with Viennese-style red cabbage, candied white radish,
and cranberries preserved in honey*

2200

PILEĆE GRUDI PUNJENE CRNIM TARTUFIMA / *CHICKEN BREAST STUFFED WITH BLACK TRUFFLES*

poslužene sa pireom od karfiola, njokama, brokolijem i sosom od tartufa /
served with cauliflower purée, gnocchi, broccoli, and truffle sauce

2150

GURMANSKA PLJESKAVICA / GOURMET PLJESKAVICA

poslužena sa kraljevačkim kajmakom i hrskavim krompirom
served with kaymak form Kraljevo and crispy potato

1850

JADRANSKI PAGAR / ADRIATIC RED PORGY

grilovan i poslužen sa kremastim rižotom od limuna i parmezana
grilled and served with creamy lemon and Parmesan risotto

3250

DUNAVSKI SMUĐ / DANUBE ZANDER

pržen i poslužen sa pireom or graška i graškom na francuski način
deep-fried and served with pea purée and French style peas

2650

POVRĆE U GLAVNOJ ULOZI / VEGETABLES TAKE THE STAGE

Vođeni sezonom i dnevnom ponudom pijace, naše vegansko jelo menjamo svake nedelje.

Pripremamo ga od svežeg i prezerviranog povrća, a za aktuelnu ponudu obratite se

Vašem konobaru / *Guided by the season and the freshest market produce, our vegan creation changes weekly.*

Crafted from a variety of fresh and preserved vegetables, please consult your waiter for today's selection.

1700

ZA DELJENJE / TO SHARE

(dostupno na zahtev / *available upon request*)

JADRANSKI BRANCIN / ADRIATIC SEABASS

pečen u soli, salata od tikvica, sos "Américaine" /
salt crusted, courgettes salad, sauce Américaine

(za 2 gosta / *for 2 guests*)

6300

JAGNJEĆA PLEĆKA / LAMB SHOULDER

sezonsko povrće, kremasti pire krompir / *seasonal vegetables, creamy mashed potatoes*

(za 2 do 3 gosta / *for 2 up to 3 guests*)

7500

BIFTEK WELLINGTON / BEEF WELLINGTON

sos od crnih tartufa / *black truffle sauce*

(za 2 gosta / *for 2 guests*)

8200



SALATE/SALADS

DOMAĆA TURŠIJA / *HOMEMADE PICKLES*

od najfinijeg povrća, tradicionalno pripremljena, ograničene količine
finest vegetables, traditionally made, limited quantities

650

KUPUS RIBANAC / *SAUERKRAUT*

fino seckan i fermentisan, poslužen sa malo tucane paprike
Finely shredded and fermented cabbage, served with chili flakes

650

PECKANA PAPRIKA / *TRADITIONALLY PRESERVED PEPPER*

Blago opečena paprika- Kurtovska Kapija, začinjena belim lukom i peršunom
Lightly roasted Kurtovska Kapija pepper, seasoned with garlic and parsley

520



MIKS ZELENIH SALATA

MIXED LEAF SALAD

650

RUKOLA / *ROCKET*

čeri paradajz, pinjoli, parmezan
cherry tomato, pine nuts, Parmesan cheese

690

DESERTI/ *DESSERTS*

VIKILI

Mus od 70% crne čokolade, epreso pena, hrskavi kondimenti
70% dark chocolate mousse, espresso foam, crispy condiments

780

„IDENTITY“

Slatki kačamak od kukuruza osmaka- spremljen kao krem brule poslužen sa džemom od trnjine
Sweet kačamak made of Osmak corn- cooked like a crème brûlée served with blackthorne jam

780

KREMPITA "1946"

Hrskave kore od domaćeg lisnatog testa, lagani mlečni krem sa burbon vanilom

Crispy homemade puff pastry, light Bourbon vanilla scented cream

780

MANGO JJB

Lagani mus od manga, krem od manga i maline,
nežna kora od kokosa i pistaća, krskavi keks od heljde

*Light mango mousse, mango and raspberry cream,
coconut and pistachio pain de Gène, buckwheat biscuit*

790

KAD GLOBALIZACIJA ZAKUCA NA VRATA- PANIKA ME HVATA/ *WHEN GLOBALIZATION KNOCKS ON MY DOOR – I START TO PANIC*

Palačinke sa domaćim džemom od šljive i mlevenim orasima
poslužene sa sosom od domaćeg- sirovog mleka i kompotom od šljiva

*Crepes with house-made plum jam and ground walnuts
served with a sauce of fresh, raw milk and plum compote*

890

SITNI KOLAČI/ *PETIT FOURS*

Orasnice, vanilice i čoko tartufi

Traditional „orasnice“, traditional „vanilice“ and chocolate truffles

750

