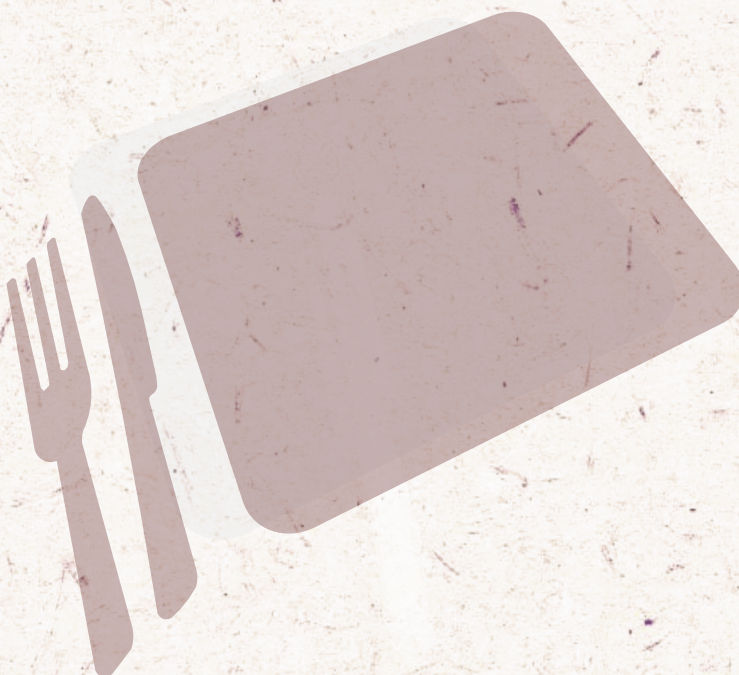




MENU

DORUČAK

Jaja na oko (3 jaja, sir, pavlaka).....	porcija	
Jaja na oko sa slaninom (3 jaja, sir, pavlaka, slanina).....	porcija	
Jaja na oko sa kobasicom (3 jaja, sir, pavlaka, kobasica).....	porcija	
Jaja na oko sa viršlama (3 jaja, sir, pavlaka, virsle).....	porcija	
Omlet (3 jaja, sir, pavlaka).....	porcija	
Omlet sa slaninom (3 jaja, sir, pavlaka, slanina).....	porcija	
Omlet sa kobasicom (3 jaja, sir, pavlaka, kobasica).....	porcija	
Omlet sa sezonskim povrćem (3 jaja, sir, pavlaka, sezonsko povrće).....	porcija	
Omlet sa šampinjoni (3 jaja, sir, pavlaka, šampinjoni).....	porcija	
Pastirska kajgana (3 jaja, sir, kajmak).....	porcija	
Zlatiborski doručak za dvoje		
(2 jaja na oko, kobasica, slanina grilovana, sir, kajmak, pavlaka).....	porcija	
Vodeničarski kačamak (projino brašno, sir, kajmak, slanina).....	porcija	
Komplet lepinja (jaja, kajmak, pretop).....	porcija	
Vendome prženice (tost hleb, šunka, kačkavalj, namaz).....	porcija	
Club sandwich (tost hleb, slanina, jaje, pileći file, pomfrit, namaz).....	porcija	
Snežni oblak (omlet od belanaca sa orasima).....	porcija	
Pita sa sirom.....	porcija	

ZAKUSKE

Zlatiborska zakuska

(goveđa pršuta, svinjska pršuta, njeguški pršut, suvi vrat, slanina).....	porcija	
---	---------	----------------------

Sirna zakuska

(zlatiborski beli sir, zlatiborski kajmak, kozji sir, grana padano, blue cheese, gouda, cheddar, topljeni cheddar).....	porcija	
---	---------	----------------------

Pohovani mozzarella štapići

(sos po želji).....	porcija	
---------------------	---------	----------------------

OBROK SALATE

Cezar (mix zelenih salata, pilećina, kranč slanina, parmigiano, dressing, krutoni).....	porcija	
---	---------	----------------------

Amor salata

(Mix zelenih salata, biftek, parmigiana, čeri paradajz, dressing, orasi).....	porcija	
---	---------	----------------------

Čureća salata

(Mix zelenih salata, čureći file, parmigiano, dressing, pinjoli).....	porcija	
---	---------	----------------------

Caprese

(Paradajz, mozzarella, pesto genovese).....	porcija	
---	---------	----------------------

Grčka salata (paradajz, krastavac, kapula, paprika, masline,

origano, feta, maslinovo ulje).....	porcija	
-------------------------------------	---------	----------------------

SUPE I ČORBE

Pileća supa.....	porcija	
------------------	---------	----------------------

Teleća čorba.....	porcija	
-------------------	---------	----------------------

Krem potaž od šumskih pečuraka i vrganja.....	porcija	
---	---------	----------------------

BBQ DISHES

Pileći mix (pileći batak, pileći file, pomfrit).....	porcija	
Mesne kobasice (Kobasice, začinjani krompir).....	porcija	
Kobasica sa sirom (kobasice sa sirom, mladi krompiri).....	porcija	
Pileća rolada (pileći file, sir, šunka, slanina, rukola, rižoto sa povrćem).....	porcija	
Batak u zlatiborskom sosu (batak, sos od kajmaka i pršute, mladi krompiri).....	porcija	
Grilovani pileći file sa sosom od šumskih pečuraka (pileći file, sos od šumskih pečuraka, pomfrit).....	porcija	
Piletina u sosu od 4 vrste sira (pileći file, sos od 4 vrste sira, krompiri).....	porcija	
Kranč piletina (pileći file, kranč poh, začinjani krompiri).....	porcija	
Grilovana ćuretina u gorgonzola sosu (ćureći file, gorgonzola sos, mladi krompiri).....	porcija	
Bardirani ćureći medaljoni sa sosom od borovnica (ćureći file, sos od borovnica, mladi krompiri).....	porcija	
Ćureći mlinci (ćureći file, mlinci, gorgonzola, neutralna pavlaka).....	porcija	

Somelijer uz BBQ DISHES preporučuje:

* Neoplanta - Đurđić

* Muštuluk Beli

* Trijumb - Aleksandrović

STEAKS

Reserve Steak (ramstek, grilovano povrće).....	100g	
T-Bone steak (mladi krompiri, špargla).....	100g	
Biftek sa grilovanim povrćem.....	porcija	
Biftek sa peper sosom i pireom od rukole i krompira.....	porcija	
Zlatiborski biftek (biftek, sos od kajmaka i pršute, začinjani krompir).....	porcija	
Biftek za dvoje sa zlatiborskim afrodizijakom (biftek, sos od meda, oraha i senfa, mladi krompiri).....	porcija	
Taljata biftek u maslinovom ulju (biftek u ulju, krompir pire, rukola sa grana padanom i čerijem).....	porcija	
BBQ rebra (pečena svinjska rebra u BBQ sosu i začinjani krompiri).....	porcija	
Kotleti od zlatiborskih jagnjica (jagnjeći kotlet, grilovano povrće, začinjani krompir).....	porcija	

Somelijer uz STEAKS preporučuje:

* Probus - Deurić

* Cabernet Franc - Đurđić

* Muštuluk Crveno

* Crni Vitez Bermet - Đurđić

* Merlot - Deurić

RIŽOTO

Rižoto sa piletinom i povrćem.....	porcija	
Rižoto sa povrćem u paradajz sosu.....	porcija	
Rižoto sa biftekom i šumskim pečurkama.....	porcija	
Rižoto sa morskim plodovima.....	porcija	

SALATE

Paradajz.....	porcija	
Paradajz – krastavac.....	porcija	
Šopska.....	porcija	
Srpska.....	porcija	
Mix zelenih salata.....	porcija	
Kupus.....	porcija	
Rukola.....	porcija	
Paradajz sir.....	porcija	

BURGERI

Burger klasik (juneći burger, sos, mix zelenih salata, dinstani esalot od crvenog luka, krastavčići, paradajz, topljeni cheddar, začinjeni krompirići).....	porcija	
Burger double (dupli juneći burger, sos, mix zelenih salata, dinstani esalot od crvenog luka, krastavčići, paradajz, topljeni cheddar, začinjeni krompirići).....	porcija	
Burger special (juneći burger, sos, mix zelenih salata, dinstani esalot od crvenog luka, krastavčići, paradajz, cheddar, prženo jaje, začinjeni krompirići).....	porcija	
Zlatiborski Buritto (Tortilja junece meso kajmak topljeni sir crveni pasulj kukuruz secerac, crveni luk i prilog pomfrit).....	porcija	

Somelijer uz BURGERE preporučuje:

* Cabernet Franc - Đurđić

* Crni Vitez Bermet - Đurđić

* Muštuluk Crveno

* Mlada Simonida - Đurđić

* Varijanta - Aleksandrović

PIZZA

Capriciosa (Pelat, šunka, mozzarella, pečurke).....	
Vesuvio (Pelat, šunka, mozzarella).....	
Margherita (Pelat, mozzarella).....	
Fratello Serbo (Pelat, mozzarella, slanina, pečenica, kulen, dalmatinski pršut, pavlaka, kačkavalj, feferoni).....	
Vegeteriana (Pelat, biljni kačkavalj, crveni luk, paradajz, paprika crvena, paprika zelena, pečurke, masline).....	
Tuna (Pelat, biljni kačkavalj, crveni luk, paradajz, paprika crvena, paprika zelena, pečurke, masline).....	
Vendôme pizza (Rade zna recepturu).....	

RIBA

Smuđ (sa dalmatinskom garniturom ili krompir salatom).....	100g	
Orada (sa dalmatinskom garniturom).....	100g	
Brancin (sa dalmatinskom garniturom).....	100g	
Losos (sa terijaki sosom i pireom od krompira i blitve).....	porcija	

Somelijer uz RIBLJE SPECIJALITETE preporučuje:

- * Chardonnay - Deurić
- * Sauvignon - Đurđić
- * Muštuluk Beli

PASTE - PENNE, TAGLIATELLE

Carbonara

(pancetta, neutralna pavlaka, beli luk, žumance).....	porcija	
Bolognese (juneće meso, začini, paradajz pelat).....	porcija	

Zucchini prosciutto

(tikvice, pršuta, neutralna pavlaka, parmigiana).....	porcija	
Alfredo (pileći file, neutralna pavlaka).....	porcija	
Pasta sa povrćem (mix povrća, paradajz sos).....	porcija	
Frutti di mare Pomodoro (plodovi mora, paradajz sos).....	porcija	
Quattro formaggi (sos od 4 vrste sira).....	porcija	
Pasta sa biftekom i šumskim pečurkama.....	porcija	

Somelijer uz PASTE - PENNE, TAGLIATELLE preporučuje:

- * Crni Vitez Bemec - Đurđić
- * Muštuluk Crveno
- * Mlada Simonida - Đurđić
- * Varijanta - Aleksandrović

PRILOZI

Grilovano povrće.....	porcija	
Mladi krompirići (parisien).....	porcija	
Pomfrit.....	porcija	
Začinjeni krompir (wedges).....	porcija	
Domaći krompir u ljusci sa kajmakom.....	porcija	

DESSERT

Torta.....	parče	
Kolač.....	komad	
Palačinke.....	porcija	



VINA

Borgoluce Prosecco..... 0,750

* Sortiment: Glera 100%, Alkohol 11.5%

* Penušavo Vino

* Idealan Prosecco za bilo koje doba dana ! Impresivno penušavo vino, nastalo od najkvalitetnijeg grožđa glera, iz vinograda Valdobbiadene. Slamasto žute boje, kristalne bistrine, veoma osvežavajuće premium penušavo vino, sa mirisnim notama divljeg cveća, žutih jabuka i egzotičnog voća. Veoma elegantno harmonično vino, svilenkastog ukusa i prijatnih kiselina.

* Poreklo: Italija, Regija Prosecco, DOC Treviso

Chablis Premier Cru, La Chablisien..... 0,750

* Sortiment: Chardonnay 100%, Alkohol: 13%

* Svetlo žute boje, providno i sjajno vino. Na prvi miris je tipično mineralan, dok je na nepcima protkan aromama belog voća. Ukus je pun i gust ali sa izuzetnom ravnotežom i bez znaka težine, bogat i elegantan. Završetak je veoma dug i dinamičan.

* Poreklo: Francuska, Region: Burgundija

Chardonnay Deurić..... 0,750

* Sortiment: Chardonnay 100%, Alkohol: 13%

* Na nosu je izrazito sveže i voćno. Prednjači miris zrele breskve i zelene jabuke, dok vešto skriveni ananas, citrusi i vanila dolaze nenametljivo iz pozadine. U ustima je takođe sveže, hrskavo i voćno, gde se simfonija ukusa nastavlja aromom manga, ananasa i limete.

* Chardonnay classic Deurić, ljubitelj dobrog zalogaja, lako upariv sa tradicionalnim slavskim predjelom. Lako se sljubljuje sa srednje masnim i starim sirevima, slaninom, pečenicom i šunkom, mimoza i ruskom salatom. Punomasna gibanica, pileća salata ili neki lagani pate kao starter bi takođe rado bili pratnja ovom vinu.

* Poreklo: Vinarija Deurić, Srbija

Severna Morava Deurić..... 0,750

* Alkohol 13%

* Sveže, lepršavo i mirisno vino sa aromom vinogradarske breskve, zrele žute jabuke i citrusa. U ustima veoma slasno i sočno te osetimo pet breskve, limetu, pomorandžinu koru sa mileralno zeljastom završnicom. Veoma kompleksno i slojevito vino lepih postojanih kiselina, fino uklopljenih u priču o Moravi. Dobar par ovom vinu biće pijani šaran na riži iz rerne, cezar salata, ili domaća gibanica sa dosta kajmaka. Severna Morava se odlično slaže uz sve vrste ribe, (ne i onu najmasniju) kako onu morsku tako i rečno-slatkovodnu. Takođe, Moravu možete poslužiti uz razne vrste sireva neutralnijeg ukusa kako tvrdih tako i mekanih...

* Poreklo: Vinarija Deurić, Srbija

VINA

Neoplanta Đurđić..... 0,750

* Suvo belo vino, Alkohol 13%

* Neoplanta naizgled lagano vino sa 13% alkohola, ima veoma pun i bogat ukus, a miris veoma intenzivan i fin. U prvom planu dominira specifična aroma harmonična i u telu i kiselinama.

* Poreklo: Sremski Karlovci, Vinarija Đurđić, Srbija

Sauvignon Blanc Đurđić..... 0,750

* Sortiment: 100% Sauvignon Blanc, Alkohol: 14%

* Suvo belo vino

* Boja mu je zelenkasto-žuta, a specifičan mu je miris zove. Najbolje ide uz plodove mora, a dobro društvo su mu i riba, piletina i testenina, divljač koja leti i sirevi, posebno polutvrđi ovčiji i koziji.

* Poreklo: Sremski Karlovci, Vinarija Đurđić, Srbija

Temet 3 Morave Belo..... 0,750

* Sortiment: Smederevka 10%, Tamjanika 45%, Morava 45%

* Belo vino, Alkohol 13.5%

* Osvežavajuće vino sa lepršavim aromama, finom pikantnošću i autentičnim karakterom tri domaće sorte grožđa. Otvara se privlačnim aromama ruža, ratluka od ruže, žalfije i suvih začina, uokvirenih svežinom narandžine kore. Na nepcima je razigrano, pucketavo, sa živahnim ukusima voća strasti, ogrozda i ušćećenih jabuka. Završnica je veoma osvežavajuća, intenzivna, sočna, sa prijatnim slankastim tonovima

* Poreklo: Vinarija Temet, Srbija

Trijumf Aleksandrović..... 0,750

* Sortiment Sauvignon Blanc 85%, Pinot Blanc i Rizling 15%

* Alkohol 13.5%

* Vino snažne i kremaste teksture i prefinjenog voćno-mineralnog karaktera. Raskošan buke, prepun je osvežavajućeg citrusnog voća sa delikatnim notama zove, suve trave i začinskog bilja. Perfektno se slaže sa plodovima mora, morskom i rečnom ribom, belim mesom, kao i uz praseće, teleće i jagnjeće pečenje.

* Poreklo: Region Šumadija, Oplenačko vinogorje

Mlada Simonida Đurđić..... 0,750

* Sortiment: 100% Cabernet Sauvignon

* Suvo roze vino, Alkohol: 13%

* Mlado vino iz Sremskih Karlovaca, laganog ali bogatog ukusa bobičastog voća, odlično ide uz meso peradi, mlečne krem proizvode, sušenim mesom i roštiljem...

* Poreklo: Sremski Karlovci, Vinarija Đurđić

VINA

Varijanta Aleksandrović..... 0,750

* Sortiment: Muskat Hamburg 100%

* Upečatljiv miris šumskih jagoda, sa tonovima divlje ruže, ratluka i slatkih začina. Osvežavajuće, voćno, veoma pitko vino, sa dugom aromatičnom završnicom.

Izvršno uz srpska predjela (pršuta, sirevi), roštilj, kao i uz voćne deserte. Idealno uz: suvo meso, kobasice i krmenadle, praseće pečenje, voćne salate.

Temperatura: 8 - 10°C

* Poreklo: Region Šumadija, Oplenačko vinogorje

Amarone Della Valpolicella, Cesari..... 0,750

* Sortiment: 75% Corvina, 20% Rondinella, 5% Molinara

* Alkohol: 15%

* Na nosu su dominantne tipične note suvog voća i ukusa trešnje. Blagi nagoveštaji vanile i začina su takođe prisutni. Neverovatno duga, uporna završnica koja se zadržava na nepcima. Amarone graciozno stari 10 godina ako se pravilno čuva.

* Odličan spoj sa tvrdim, dimljenim sirevima, suvim, dimljenim mesom- pršutom, šumskim vrganjom, svim tamnim mesima naročito sa steak-ovima.

* Poreklo: Italija

Cabernet Franc Đurđić..... 0,750

* Sortiment: 100% Cabernet Franc, Alkohol: 15%

* Suvo crveno vino

* Rubin crvene boje specifičnog mirisa sa notama crne ribizle i malina. Najbolje ide uz tamna mesa, govedinu, divljač ili biftek, ali i uz dobar riblji alas paprikaš.

* Poreklo: Sremski Karlovci, Vinarija Đurđić

Crni Vitez Bermet Đurđić..... 0,750

* Sortiment: 50% Merlot 50% Cabernet Franc

* Crveno slatko vino, Alkohol: 17%

* Crni vitez je aromatizovano slatko vino. Veoma je pitko i prijatnog ukusa uz naglašene arome vanile i cimeta, daju poseban doživljaj pri degustaciji.

* Poreklo: Sremski Karlovci, Vinarija Đurđić

VINA

Probus Deurić..... 0,750

* Alkohol 14.5%

* Zatvorene rubin crvene boje, dominantne su voćne/ džemaste arome sa primesama svežih začinskih aroma komorača, bibera i suve paprike. Somotastih tanina i punog tela daje srednju, pretežno voćnu završnicu.

* Jagnjeći kotleti, svinjska marinirana rebra, odležali T-bone stek, slabopečen na žaru su mu savršeni parovi.

* Poreklo: Vinarija Deurić, Srbija

Merlot Deurić..... 0,750

* Alkohol 13%

* Pri prvom kontaktu sa vinom Deurić Merlot 2018, najpre se susrećemo sa puno crvenog, svežeg voća. Dominiraju malina, jagoda i višnja, a društvo im pravi vanilin štapić i čajni kolutići. U ustima još više voćan, pa nas ovde zabavljaju mešavine crvenog voća i slatkih začina. U pozadini osećamo i malo kupinastih aroma sa opet onom neodoljivom vanilom. Tanini fini, pitomi i zabavni koji nas teraju na uživanje u njima. Završnica mu je elegantna i trajna. Upareno sa grilovanom pačetinom ili jagnječim kotletima pružiće nam izuzetno gastronomsko zadovoljstvo.

* Savršena kombinacija uz specijalitete od crvenog mesa, gde bismo izdvojili biftek u sosu od vrganja.

Vina na Čašu

Borgoluce Prosecco..... 0,125

Muštuluk Beli..... 0,125

Neoplanta Đurđić..... 0,125

Sauvignon Blanc Đurđić..... 0,125

Trijumf Aleksandrović..... 0,125

Mlada Simonida Đurđić..... 0,125

Crni Vitez Bermet Đurđić..... 0,125

Cabernet Franc Đurđić..... 0,125

Muštuluk Crveno..... 0,125



**Itvala na poseti
i prijatno!**

