



VENČANJA - PREMIUM

Where Dreams Begin

HLADNA PREDJELA

Tartar biftek sa puterom, kornišonima i kaprom
Salata plodovi mora sa čeri paradajzom, rukolom i limun dresingom
Mus od pileće džigerice i lešnika na brijošu sa džemom od čerija
Mladi domaći kajmak

SELEKCIJA SIREVA

Domaći mladi kravlji sir u mirisnom bilju
Domaći kozji sir u maslinovom ulju i citrusima
Polutvrđi sirevi : edamer, gauda, ementaler - sa pikantnim začinima i jezgrastim voćem

SELEKCIJA DIMLJENIH SPECIJALITETA

Njeguška pršuta sa svežim voćem
Goveđa pečenica/ Zimska kobasica/ Izletnička salama/ Domaći kulen

TOPLA PREDJELA

Hrskave njoke u panko prezli i sosu od tartufata
Pene sa tartufima, rukolom i pinjolima
Sarmice sa zeljem i kiselim mlekom ili
Sarmice od kiselog kupusa (sezonska opcija)
Pita sa prazilukom i pirinčem
Pita sa sirom i zeljem/ Pita krompiruša
Pohovan plavi patlidžan sa sirom u provansal sosu

GLAVNA JELA

Lagano pečena ćuretina u sosu od šumskih pečuraka
Svinjska plećka u mirisnom bilju, pekarski krompir
Teleći pauflek u sosu od belog luka i timijana
Selekcija pečenja
Jagnjetina i prasetina ispod sača
Domaće kobasice u sosu od senfa i kremastog sira

SELEKCIJA RIBA

Fileti somovine u testu od piva - tartar sos
Zapečeni file škarpine u belom vinu sa povrćem
Jezerska pastrmka sa masinama i listićima badema

SPECIJALITETI SA ROŠTILJA

Roštiljska kobasica/ Čevapi/ Mini pljeskavice
Pileći ražnjići/ Pileća džigerica u slanini
Suva šljiva u slanini/ Dimnjena vešalica/ Teleći medaljoni
* uz sve specijalitete sa roštilja se servira sos od kajmaka

SALATE

Izbor svežih salata:
Crveni radič/ Rukola/ Rendana šargarepa/ Rendani celer/ Lollo rosso/ Lollo bionda
Hrastov list/ Paradajz/ Krastavac/ Kupus/ Rotkvice/ Masline
Ajsberg/ Čeri paradajz/ Matovilac
* sve salate se serviraju uz dresing sa maslinovim uljem, sokom limuna i pomorandže

SELEKCIJA DOMAĆEG HLEBA I PECIVA

Rustični baget/ Kajzerica spelta/ Obična kajzerica/ Ciabatta sa maslinama
Ciabatta sa sušenim paradajzom/ Domaća projara
Kalup hleb sa chia semenkama/ Ražani hleb/ Bavarska kifla/ Domaći somun

PRILOZI JELIMA I SOSOVI

Rustični kromir sa ruzmarinom/ Pirinač basmati/ Kukuruz/ Pomfrit
Vedžis ljuti krompir/ Grilovano povrće/ Povrće sa soja sosom i susamom
Domaći ajvar/ Biber sos/ Vrganj sos/ Crveno vino sos/ Kajmak sos
Ruzmarin sos/ Senf sos/ Belo vino sos

DESERTI

Slatki sto (Mandarina cake shop) & sladoled (Crna ovca)



VODKE

Eristoff /Finlandia / Smirnoff

WHISKEY

Teachers/ Jim Beam/ Johnny Walker/ Jack Daniels

GIN

Bombay Saphire

TEKILA

Camino silver/ Camino gold
Pepe Lopez silver/ Pepe Lopez gold

BEZALKOHOLNA PIĆA

Coca cola/ Coca cola Zero/ Fanta/ Sprite
Schweppes Bitter lemon/ Schweppes Tonic water/ Cockta/ Cockta Free/ Mojito Soda

RUM

Bacardi white/ Bacardi black

BRANDY

Vinjak 5/ Stari Hrast Vinjak

VODE

Rosa/ Knjaz

ČAJEVI&KAFFE

Ahmad/ Barcaffè

RAKIJA

Stara pesma: šljiva/ kajsija/ dunja/ malina
Zarić: šljiva Kraljica/ kajsija Magija/ viljamovka Nirvana/ dunja Nostalgija/ Medena
Klekovača BB

ENERGETSKA PIĆA

Ultra energy/ Guarana

BELA VINA

Doja tamjanika/ Doja Pinot Grigio/ Despotika Dodir/ Despotika Morava/ Tri morave
Kovačević Chardonay/ Radovanović Sauvignon/ Zvonko Bogdan 8 Tamburaša

ROSE VINA

Despotika Nemir/ Doja rose/ Zvonko Bogdan rose

CRVENA VINA

Doja prokupac/ Tri morave/ Despotika Trag
Aurelius Kovačević/ Radovanović Cabernet

PIVA

Asahi/ Peroni/ Grolsch/ Pilsner Urquell/ Kozel
*po odabiru klijenta dve vrste točenih piva iz ponude

DESERTNA VINA

Kovačević Bermet beli/ Kovačević Bermet crveni

CIDERI

Somersby

APERITIV

Proseco/ Select Spritz/ Disaronno Velvet/ Baileys

LIKERI

Jagermeister/ Fernet Branca/ Amaro Montenegro



VENČANJA - EXCLUSIVE

Where Dreams Begin

HLADNA PREDJELA

Kinoa salata sa dimljenim lososom, rukolom, suvim paradajzom, aceto dresing
Kapreze salata sa pestom od bosiljka i pinjola
Cezar salata sa čuretinom i hrskavim krutonima
Tartar biftek sa puterom, kornišonima i kaprom, jaje prepelice
Masline sa medom, limunom i čili paprikom
Humus namaz sa kiselim krastavcem, čeri paradajzom, crvenim lukom i pikantnom tortiljom
Salata od gambora, morača, manga i avokada
Domaći kajmak

SELEKCIJA SIREVA

Italijanski mladi sirevi:
burrata, mozzarella di buffala, ricotta - servirani uz jezgrasto i sezonsko voće
Polutvrđi sirevi:
brie, camembert, gorgonzola - servirani u marinadi od mirisnog bilja i začina

SELEKCIJA DIMLJENIH SPECIJALITETA

Premium italijanski proizvodi:
pršuta san daniele, mortadella, salame Milano, salame sardo - servirane uz smokve u porto sosu
Njeguška pršuta sa svežim voćem/ Goveđa pečenica/ Zimska kobasica
Izletnička salama/ Domaći kulen

TOPLA PREDJELA

Vojvođanske štrukle sa pačetom
Rolnice od povrća – slatko ljuti sos
Pasta sa piletinom u pikantom sosu od bosiljka i paradajza
Sarmice sa zeljem i kiselim mlekom ili
Sarmice od kiselog kupusa (sezonska opcija)
Rižoto karbonara

GLAVNA JELA

Biftek sa gušćijom džigericom, pire krompir sa tartufatima
Lagano pečena piletina, šampanj sos
Teleća rebra u sosu od belog luka i majčine dušice, krompir pod sačom
Teleći obrazi kuvani 12 sati u sosu od crvenog vina
Praseće pečenje
Mini burgeri u tajnom sosu

SELEKCIJA RIBA

Poširani losos sa grilovanim povrćem
Repovi gambora u tempuri, kiselo slatki sos
Marinirani štapići orade u pikantnom sosu

SALATE

Izbor svežih salata :
Crveni radič/ Rukola/ Rendana šargarepa/ Rendani celer/ Lollo rosso
Lollo bionda/ Hrastov list/ Paradajz/ Krastavac/ Kupus/ Rotkvice
Masline/ Ajsberg/ Čeri paradajz/ Matovilac
* sve salate se serviraju uz dresing sa maslinovim uljem, sokom limuna i pomorandže

SELEKCIJA DOMAĆEG HLEBA I PECIVA

Rustični baget/ Kajzerica spelta/ Obična kajzerica/ Ciabatta sa maslinama
Ciabatta sa sušenim paradajzom/ Domaća projara/ Kalup hleb sa chia semenkom
Ražani hleb/ Bavarska kifla/ Domaći somun

PRILOZI JELIMA I SOSOVI

Rustični kromir sa ruzmarinom/ Pirinač basmati/ Kukuruz/ Pomfrit
Vedžis ljuti krompir/ Grilovano povrće/ Povrće sa soja sosom i susamom
Domaći ajvar/ Biber sos/ Vrganj sos/ Crveno vino sos/ Pikantan sos/ Ruzmarin sos

DESERTI

Slatki sto (Mandarina cake shop) & sladoled (Crna Ovca)



VODKE

Eristoff/ Finlandia/ Smirnoff

WHISKEY

Teachers/ Jim Beam/ Johnny Walker/ Jack Daniels
Johnny Walker Black/ Jim Beam Black

GIN

Bombay Sapphire/ Hendricks

TEKILA

Camino silver/ Camino gold
Pepe Lopez silver/ Pepe Lopez gold

BEZALKOHOLNA PIĆA

Coca cola/ Coca cola Zero/ Fanta/ Sprite/ Schweppes Bitter lemon
Schweppes Tonic water/ Cockta/ Cockta Free/ Mojito Soda

RUM

Bacardi white/ Bacardi black

BRANDY

Vinjak 5/ Stari Hrast Vinjak

VODE

Rosa/ Knjaz

ČAJEVI&KAFE

Ahmad/ Barcaffè

RAKIJA

Stara pesma: šljiva/ kajsija/ dunja/ malina
Zarić: šljiva Kraljica/ kajsija Magija/ viljamovka Nirvana/ dunja Nostalgija/ Medena
Klekovača BB

ENERGETSKA PIĆA

Ultra energy/ Guarana/ Red Bull

BELA VINA

Doja tamjanika/ Doja Pinot Grigio/ Despotika Dodir/ Despotika Morava/ Tri morave
Kovačević Chardonay/ Radovanović Sauvignon/ Zvonko Bogdan 8 Tamburaša/ Santa Cristina

ROSE VINA

Despotika Nemir/ Doja rose/ Zvonko Bogdan rose/ Chichateau Pink Punk

CRVENA VINA

Doja prokupac/ Tri morave/ Despotika Trag/ Aurelius Kovačević/ Radovanović Cabernet
Terra Mazzai/ El Vinculo Crianza/ Santa Cristina

PIVA

Asahi/ Peroni/ Grolsch/ Pilsner Urquell/ Kozel
*po odabiru klijenta dve vrste točenih piva iz ponude

KONJACI

Courvoisier VS/ Vechia Romagna

DESERTNA VINA

Kovačević Bermet beli/ Kovačević Bermet crveni

CIDERI

Somersby

APERITIV

Proseco/ Select Spritz/ Disaronno Velvet/ Baileys

LIKERI

Jagermeister/ Fernet Branca/ Amaro Montenegro



VENČANJA - LUXURY

Where Dreams Begin

HLADNA PREDJELA

Tartar od lososa i avokada, rukola salata
Tartar biftek sa puterom, kornišonima i kaprom, jaje prepelice
Guščija džigerica sa kruškom na brijošu, džem od borovnice
Marinirani ramstek u rukoli, preliv majšina dušica
Salata od pet vrsta paradjza, marinirani kruton, sjenički sir
Kinoa salata sa povrćem, med-senf dresing
Kineska salata sa piletinom
Cezar salata sa ćuretinom i hrskavim krutonima
Tuna sa dve vrste susama na miks zelenih salata
Humus namaz sa kiselim krastavcem, čeri paradajzom, crvenim lukom i pikantnom
Domaći kajmak

SELEKCIJA SIREVA

Italijanski mladi sirevi:
burrata, mozzarella di buffala, ricotta - servirani uz sveže voće
Italijanski tvrdi sirevi:
parmigiano, pecorino, gorgonzola - u mirisnom bilju i začinima sa sezonskim i jezgrastim voćem

SELEKCIJA DIMNJENIH SPECIJALITETA

Premium italijanski i španski proizvodi:
pršuta san daniele, pršuta iberico, mortadella, salame Milano, salame sardo - uz smokve u porto sosu
Njeguška pršuta sa svežim voćem/ Goveđa pečenica
Zimska kobasica/ Izletnička salama/ Domaći kulen

TOPLA PREDJELA

Pene sa tartufima, rukolom i pinolima/ Štapići od povrća u tempuri, slatko ljuti sos
Sarmice sa zeljem i kiselim mlekom ili Sarmice od kiselog kupusa (sezonska opcija)
Kraljevska pita sa teletinom i piletinom u mileram sosu

GLAVNA JELA

Biftek sa guščijom džigericom, pire krompir sa tartufatima
Pačetina konfi, brusnica sos
Pikantna pileća krilca sa pistaćima
Praseće pečenje ispod sača/ Jagnjeće pečenje ispod sača
Lagano pečena teletina u sosu od belog luka i majčine
dušice, krompir pod sačom

SELEKCIJA RIBA

Brancin i losos na pari sa povrćem/ Zapečeni file zubaca sa dalmatinskom garniturom
Selekcija suši rolnica

SPECIJALITETI SA ROŠTILJA

Čevapi/ Mini pljeskavice/ Pileći ražnjići/ Pileća džigerica u slanini/ Suva šljiva u slanini
* (uz sve specijalitete sa roštilja se servira sos od kajmaka)

SALATE

Izbor svežih salata:
Crveni radič/ Rukola/ Rendana šargarepa/ Rendani celer/ Lollo rosso/ Lollo bionda
Hrastov list/ Paradajz/ Krastavac/ Kupus/ Rotkvice/ Masline/ Ajsberg/ Čeri paradajz/ Matovilac
* sve salate se serviraju uz dresing sa maslinovim uljem, sokom limuna i pomorandže

SELEKCIJA DOMAĆEG HLEBA I PECIVA

Rustični baget/ Bavarska kifla/ Obična kajzerica/ Ciabatta sa maslinama
Ciabatta sa sušenim paradajzom/ Kalup hleb sa chia semenkom/ Ražani hleb
Kajzerica spelta/ Domaći somun/ Domaća projara

PRILOZI JELIMA I SOSOVI

Rustični krompir sa ruzmarinom/ Pirinač basmati/ Kukuruz/ Pomfrit/ Vedžis ljuti krompir
Grilovano povrće/ Povrće sa soja sosom i susamom/ Domaći ajvar/ Biber sos/ Vrganj sos
Crveno vino sos/ Pikantan sos/ Ruzmarin sos

DESERTI

Slatki sto (Mandarina cake shop) & sladoled (Crna Ovca)



VODKE

Eristoff/ Finlandia/ Smirnoff/ Grey Goose

WHISKEY

Teachers/ Jim Beam/ Johnny Walker/ Jack Daniels
Johnny Walker Black/ Jim Beam Black/ Chivas Regal

GIN

Bombay Sapphire/ Hendricks

TEKILA

Camino silver/ Camino gold
Pepe Lopez silver/ Pepe Lopez gold

BEZALKOHOLNA PIĆA

Coca cola/ Coca cola Zero/ Fanta/ Sprite/ Schweppes Bitter lemon
Schweppes Tonic water/ Cockta/ Cockta Free/ Mojito Soda

RUM

Bacardi white/ Bacardi black

BRANDY

Vinjak 5/ Stari Hrast Vinjak

VODE

Rosa/ Knjaz

ČAJEVI&KAFFE

Ahmad/ Barcaffè

RAKIJA

Stara pesma: šljiva/ kajsija/ dunja/ malina
Zarić: šljiva Kraljica/ kajsija Magija/ viljamovka Nirvana/ dunja Nostalgija/ Medena
Klekovača BB

ENERGETSKA PIĆA

Ultra energy/ Guarana/ Red Bull

BELA VINA

Doja tamjanika/Doja Pinot Grigio/ Despotika Dodir/ Despotika Morava/ Tri morave
Kovačević Chardonay/ Radovanović Sauvignon/ Zvonko Bogdan 8 Tamburaša
Gewurztraminer Schlumberger/ Chablis Louis Latour/ Onyx Belo Cilić

ROSE VINA

Despotika Nemir/ Doja rose/ Zvonko Bogdan rose/ By Ott

CRVENA VINA

Doja prokupac/ Tri morave/ Despotika Trag/ Aurelius Kovačević/ Radovanović Cabernet
Chianti Fonterutoli Mazzei/ Pesquera Crianza/ Chateau Greysac

PIVA

Asahi/ Peroni/ Grolsch/ Pilsner Urquell/ Kozel
*po odabiru klijenta dve vrste točenih piva iz ponude

KONJACI

Courvoisier VS/ Vechia Romagna/ Hennessy VS

DESERTNA VINA

Kovačević Bermet beli/ Kovačević Bermet crveni

CIDERI

Somersby

APERITIV

Proseco/ Select Spritz/ Disaronno Velvet/ Baileys

LIKERI

Jagermeister/ Fernet Branca/ Amaro Montenegro