

Autumn Menu Specials



ТЕЛЕЋИ КОТЛЕТИ БУКЕТИЈЕР

Месо прве категорије маринирано са сенфом и рузмарином, сервирано са љутим кромпирићима

1490 RSD

VEAL CHOPS

First-class meat marinated with mustard and rosemary, served with hot potatoes

МАРИНИРАНА РОЗБРАТНА

Одлежало месо 72 сата, благо маринирано са шареним бибером, сервирано са младим кромпирићима и кајмаком

1590 RSD

MARINATED PORTERHOUSE

Aged meat mildly marinated with pepper for 72h, served with baby potatoes and kaymak

ПЕЧЕНИ СВИЊСКИ ВРАТ

Одлежало свињско месо 48 сата у зачинима, печено на ћумуру

850 RSD

ROASTED PORK NECK

Pork meat marinated, seasoned and roasted on charcoal for 48 hours

ДОМАЋА ДИМЉЕНА КОБАСИЦА

Домаћа свињска кобасица, благо продимљена, сервирана са ароматизованим кромпирима

890 RSD

HOMEMADE SMOKED SAUSAGE

Homemade pork sausage mildly smoked and served with flavored potatoes

ГРИЛОВАНИ КОТЛЕТИ СМУЂА

Маринирани котлети смуђа, сервирани са гарнитуром од поврћа

1320 RSD

GRILLED PERCH CHOPS

Marinated perch chops served with vegetable garnish

ТЕЛЕЋЕ ПЕЧЕЊЕ СА МЛАДИМ КРОМПИРИМА 300гр

VEAL ROAST WITH POTATOES 300gr

1490 RSD

Sveže meso od domaćih uzgajivača i sveža rečna riba, priprema se na ćumuru. Koristimo ćumur vrhunskog kvaliteta, proizvedenog od bukovog drveta, prosejanog i bez prašine, koji daje intenzivnu aromu mesu i ribi.

Domestic farmers' fresh meat and freshwater fish is prepared on a charcoal. We use high quality charcoal, made from sifted and dust-free beech tree that gives meat and fish intensive flavors.