

Poštovani,

U nastavku su opcije menija za svečane večere. Uz zahtev, možemo sastaviti bilo koju drugačiju opciju menija.

Meni 600 RSD

Hladno predjelo

- Njeguška pršuta
- Svinjska pečenica
- Kulen
- Budimska kobasica
- Šunka
- Sir
- Kačkavalj
- Maslinke

Mešana salata

- Paradajz
- Krastavac
- Paprika
- Kupus

Glavno jelo

- Medaljoni sa pečurkama
- Pileće belo u kari sosu
- Pomfrit

Kolač

Domaće alkoholno i bezalkoholno piće 800 RSD

Meni 700 RSD

Hladno predjelo

- Njeguška pršuta
- Svinjska pečenica
- Kulen
- Budimska kobasica
- Šunka
- Sir
- Kačkavalj
- Maslinke

Toplo predjelo

- **Pohovane palačinke (kačkavalj, šunka, pavlaka)**

Mešana salata

- Paradajz
- Krastavac
- Paprika
- Kupus

Glavno jelo

- Medaljoni sa pečurkama
- Pileće belo u kari sosu
- Pomfrit

Kolač

Domaće alkoholno i bezalkoholno piće 800 RSD

Meni 1.000 RSD

Hladno predjelo

- Sir
- Svinjska pečenica
- Kulen
- Šunka
- Pileca salata
- Kačkavalj
- Sezonska salata
- Njeguška pršuta (spek)
- Kajmak

Toplo predjelo

- Pečurke na žaru
- Pohovani kačkavalj

Jela sa roštilja (izbor jednog od ponuđenih)

1.

- Punjeni ćevap
- Rolovano pileće belo
- Dimljena vešalica

2.

- Gurmanska pljeskavica
- Pileći batak
- Dimljena kremenadla

3.

- Pljeskavica na žaru
- Pileći ražnjić u slanini
- Dimljeni svinjski vrat

Kolač

Domaće alkoholno i bezalkoholno piće 800 RSD

Meni 1.000 RSD

Hladno predjelo

- svinjska pršuta
- pečenica
- kulen
- budimska šunka
- kačkavalj
- sir
- maslinke

Toplo predjelo

- pohovane palačinke sa sirom i šunkom

Roštilj

- Punjena pljeskavica
- Pileći medaljon
- Svinjski file sa šampinjon sosom

Salata mešana

- paradajz, krastavac, paprika, kupus

Kolač

Domaće alkoholno i bezalkoholno piće 800 RSD

Meni 1.200 RSD

Hladno predjelo

- Sir
- Kajmak
- Njeguška pršuta
- Svinjska pečenica
- Kulen
- Pileća salata
- Jaja "Kasino"
- Šunka
- Sezonska salata

Kupus iz zemljanog lonca (svadbarski) ili juneći gulaš

Jela sa roštilja (izbor jednog od ponuđenih)

1.

- Punjeni ćevap
- Rolovano pileće belo
- Dimljeni svinjski vrat

2.

- Gurmanska pljeskavica
- Pileći batak
- Dimljena kremenadla

3.

- Pljeskavica na žaru
- Pileći ražnjić u slanini
- Dimljena vešalica

Kolač a la Danica

Domaće alkoholno i bezalkoholno piće 800 RSD

Meni 1.700 RSD

Hladno predjelo

- Sir
- Kajmak
- Goveđa pršuta
- Svinjska pečenica
- Čajna kobasica
- Kulen
- Pileća salata
- Jaja "Kasino"
- Salata sezonska

Kupus iz zemljanog lonca (svadbarski) ili juneći gulaš

Jela sa roštilja (izbor jedne od ponuđenih)

1.

- Punjeni ćevap
- Rolovano pileće belo
- Dimljeni svinjski vrat

2.

- Gurmanska pljeskavica
- Pileći batak
- Dimljena kremenadla

3.

- Pljeskavica na žaru
- Pileći ražnjić u slanini
- Dimljena vešalica

Pečenje

- Praseće i jagneće pečenje
- Salata

Kolač a la Danica

Domaće alkoholno i bezalkoholno piće 800 RSD

Meni 1.900 RSD

Hladno predjelo

- Goveđa pršuta
- Njeguški pršut
- Hladan rozbif
- Jaja "Kasino"
- Torta od šunke
- Pileća salata
- Pirotski sir
- Kačkavalj
- Maslinke

Toplo predjelo (izbor jedne od ponuđenih)

- Svinjska plečka špikovana suvim šljivama
- Rolovana teletina
- File "Velington"

Glavno jelo

- Medaljoni sa pečurkama
- Rolovano pileće belo
- Punjena dimljena vešalica

Dezert

- Palačinke u vinskom šatou

Domaće alkoholno i bezalkoholno piće 800 RSD

Nacionalni meni 1.400 RSD

Hladno predjelo

- Svrljiški sir sa sremušom
- Urnebes salata
- Goveđa pršuta
- Svinjska pršuta
- Kulen
- Pihtije
- Paprika u pavlaci

Toplo predjelo

- Dimljeni sir u slanini na grilu

Glavno jelo

- Svinjska rebarca u medu
- Leskovački uštipak u maramici
- Dimljena punjena vešalica

Dezert

- Orasnice

Domaće alkoholno i bezalkoholno piće 800 RSD

Posni meni 1.100 RSD

Hladno predjelo

- Pasulj meljanac
- Kiseli kupus sa prazilukom

Topla predjela

- Somovina "orli"
- Pečurke na žaru
- Posna sarma
- Riblja čorba
- Mešana salata

Ribe

- Mešana riba 500g

Dezert

- Mešani sitni kolači

Domaće alkoholno i bezalkoholno piće 800 RSD

Poštovani,

U nastavku se nalazi posni meni sa pojedinačnim predlozima, pa u skladu sa Vašim zahtevima, možemo sastaviti različite opcije posnog menija.

Hladan tanjir za 4 osobe 800 RSD

- Kavijar na tostu i margarinu
- Dimljeni losos na tostu i margarinu
- Tuna salata
- Pasta salata sa tunjevinom
- Riblja pašteta na tostu
- Pihtije od ribe i povrća

Toplo predjelo za 4 osobe 500 RSD

- Pasulj prebranac
- Posna salata
- Frigane lignje
- List "orli"

Čorbe po osobi

- Riblja čorba 120 RSD
- Čorba od povrća 120 RSD

Salate za 4 osobe

- Mešana salata 400 RSD
- Kiseli kupus sa prazilukom 200 RSD

Ribe

- Pastrmka 1kg 900 RSD
- Šaran 1kg 900 RSD
- Filet pangasijusa 1kg 800 RSD

Posni meni po osobi 100g

- Pasulj prebranac **60 RSD**
- Posna sarma **60 RSD**
- Pita sa pečurkama **70 RSD**
- Salata od tikvica **60 RSD**
- Tuna salata **70 RSD**
- Pasta salata sa tunjevinom **70 RSD**
- Salata od hobotnice **300 RSD**
- Gambori na buzaru **400 RSD**
- Riblja salata **100 RSD**
- Rižoto od pečuraka **60 RSD**
- Rižoto od povrća **60 RSD**
- Crni rižoto **250 RSD**
- Salata od morskih plodova **200 RSD**
- Salata od liganja **300 RSD**
- Maslinke **60 RSD**