





# JELOVNIK

# DORUČAK

~ Doručak služimo do 12.00h svakog dana ~

## JAJA NA VIŠE NAČINA

*Personalizovani doručak koji spaja ukus i funkcionalnost. Birajte između omleta, kajgane ili jaja na oko – izvor čistih proteina uz balans povrća i mlečnih dodataka.*

(3 jaja, mix salata, paradajz, pavlaka, ajvar, opciono: pršuta, slanina, mocarela, povrće)

870 RSD

## ENGLISKI DORUČAK

*Klasičan jutarnji obrok koji spaja sve što volimo. Jaja, hrskavu slaninu, pasulj i sočnu kobasicu. Ukusan i zasitan za savršen početak dana.*

(2 jaja, slanina, 2 rostilj kobasice, pasulj, paradajz, mix zelenih salata, senf)

1.350 RSD

## KLUB SENDVIČ

*Savršen balans ukusa i hranljivosti, bogat, slojevit i zasitan obrok – savršen kad želiš nešto konkretno i ukusno.*

(piletina, hrskava slanina, Cezar dressing, paradajz, jaje, ajzberg)

870 RSD

## PRŽENICE

*Hrskave spolja, mekane iznutra, prženice su savršen spoj tradicionalnog i sitog obroka.*

(3 parčeta domaćeg hleba, ajvar, mix salata, paradajz, pavlaka)

780 RSD

## KROASANI

*Lagano, vazdušasto pecivo od lisnatog testa, prepoznatljivo po zlatnoj, hrskavoj korici i mekanim, slojevitim listovima u unutrašnjosti.*

(5 kroasana: slani - suhomesnati prilog, sir, ajvar, pavlaka ili slatki - domaći dzemovi i nutela)

850 RSD

## ŠTRUKLICE

*Štruklice su tradicionalno zagorsko jelo od tanko razvijenog testa punjenog svežim sirom. Spolja blago zapečene, a iznutra kremaste i bogate, pružaju toplu, domaću notu i pravi užitak u svakom zalogaju.*

(zapečeno domaće testo sa sirom)

750 RSD

## GRANOLA

*Hrskava mešavina pečenih ovsenih pahuljica, orašastih plodova i semenki, blago zaslađena medom ili javorovim sirupom. Pruža lagan, hranljiv i osvežavajući početak dana.*

(orašasti plodovi, semenke, med, javorov sirup, sušeno voće, jogurt ili mleko)

690 RSD

## DORUČAK DOBRE VOLJE

*Gastronomska tabla za deljenje – selekcija vrhunskih suhomesnatih proizvoda i sireva različitih tekstura i zrelosti, domaći namazi, jaja pripremljena po želji, topli kroasani i prženice. Med i marmelada unose diskretnu slatkoću, dok sveže povrće daje živost i strukturu. Ritual zajedništva pretočen u tanjir.*

(kulen, pršuta, pečenica, suvi vrat, sirevi, 4 jajeta, 4 kroasana, marmelada, 2 prženice, kajmak, urnebes, ajvar, paradajz, mix zelenih salata)

2.750 RSD

# HLADNA PREDJELA

## SICILIJANSKA PAPRIKA

*Pečena crvena paprika sa diskretnom notom karamelizacije, u harmoničnom spoju sa slanim akcentima kapara i inćuna. Ekstra devičansko maslinovo ulje i parmezan zaokružuju mediteranski karakter.*

(pečena crvena paprika, masline, kapar, inćun, maslinovo ulje, parmezan)

800 RSD

## KARPAČO BIFTEK

*Najfiniji rezovi junećeg filea, tanko sečeni i temperirani do savršene teksture. Začinjeni morskom solju, sveže mlevenim biberom i kapima maslinovog ulja, završeni listićima parmezana. Minimalizam koji ističe kvalitet sirovine.*

(biftek, dressing od meda i senfa, rukola, čeri, parmezan, maslinovo ulje)

950 RSD

## CAPRESE BURRATA

*Burrata sa kremastim, gotovo tečnim jezgrom, uparena sa sočnim paradajzom i mladim bosiljkom. Blaga kiselost i slatkoća spajaju se u čistoj, svetloj kompoziciji.*

(paradajz, burata, umami voda od paradajza, ulje od bosiljka)

870 RSD

## TARTAR BIFTEK

*Ručno seckani biftek, fino začinjen kako bi se očuvala prirodna struktura mesa.*

(biftek, luk, kapari, senf, maslinovo ulje, žumance)

1.150 RSD

## PAŠTETA OD DŽIGERICE

*Baršunasta tekstura i dubok, pun ukus. Diskretne note konjaka i džema od crvenog luka podižu klasičnu recepturu na viši nivo.*

670 RSD

## SELEKCIJA SIREVA

*Selekcija sireva je pažljivo odabrana kombinacija različitih vrsta sireva koji se međusobno nadopunjuju ukusom, teksturom i aromom.*

(ovčiji tvrdi sir, mladi koziji sir, sjenički sir, sezonsko voće, aceto, rukola, čeri, pica štapići)

1.750 RSD

## SELEKCIJA SUHOMESNATIH PROIZVODA

*Selekcija suhomesnatih proizvoda uključuje pažljivo odabrane sušene, dimljene i fermentirane mesne delicije različitih tekstura i intenziteta okusa.*

(pršuta, kulen, dimljena pečenica, pica štapići)

1.950 RSD

## SELEKCIJA SUHOMESNATIH PROIZVODA I SELEKCIJA SIREVA

*Selekcija suhomesnatih proizvoda obuhvata pažljivo odabrane pršute, kobasice, kulen i dimljene specijalitete različitog intenziteta ukusa i teksture, koji se međusobno dopunjuju. Selekcija sireva predstavlja kombinaciju mekih, polutvrdih, tvrdih i plesnivih sireva različitih aroma i zrelosti, koja uz dodatak voća, orašastih plodova i vina pruža uravnoteženo i bogato gastronomsko iskustvo.*

2.250 RSD

# TOPLA PREDJELA

## BIFTEK ROLNICE

*Hrskavo, zlatno pečeno testo, punjeno sočnim komadićima bifteka, zaokruženo kremastim sosom od golice koji donosi orašastu aromu i blagu, elegantnu dubinu svakom zalogaju.*

*(biftek, kore za pitu, sos od golice, začini)*

990 RSD

## ŠTRUKLE

*Štrukle su tradicionalno jelo Zagorja, pripravljeno od tankog razvučenog testa punjenog svežim sirom, skuvano, potom zapečeno do zlatne boje.*

*(domaće testo, sitni sir, pavlaka, mozzarella)*

750 RSD

## GRILOVANE ŠPARGLE

*Al dente tekstura i diskretna dimljena aroma roštilja. Završene kapima maslinovog ulja i prstohvatom morske soli – jednostavno i ukusno.*

690 RSD

## GRILOVAN MIROČKI SIR

*Zlatna, blago hrskava spoljašnjost otkriva toplu i kremastu unutrašnjost. Mlečne note su naglašene, ali elegantno uravnotežene.*

*(miks salata, grilovani sir)*

780 RSD

## POHOVANA PAPRIKA

*Spolja hrskava i prozirna korica, a iznutra mekana, sočna i blago slatkasta paprika. Jelo je aromatično, ali blago.*

770 RSD

# SUPE & ČORBE

## JUNEĆA RAGU ČORBA

*Sporo kuvana junetina razvija duboku, koncentrisanu aromu. Povrće i začini integrišu se u gust, gotovo baršunast bujon, zaokružen blagom pavlakom.*

*(junetina, crni luk, lovor, šargarepa, celer, pavlaka)*

650 RSD

## BISTRA SUPA SA KNEDLAMA

*Bistra pileća supa sa domaćim knedlama – miris doma, nedeljnog ručka i tihog porodičnog okupljanja oko stola. Zlatna, prozirna, lagano se presijava, noseći u sebi punoću ukusa sporo kvanog pilećeg mesa i korenastog povrća.*

*(pileća supa sa domaćim knedlama)*

490 RSD

## RIBLJA ČORBA

*Riblja čorba je snažna i aromatična, bogata ukusom rečne ribe i začina. Kombinacija šarana, soma i bele ribe daje joj punoću i dubinu, dok crni luk i pažljivo odabrani začini grade toplu, blago pikantnu osnovu.*

*(šaran, som, bela riba, crni luk, začini)*

750 RSD

# SUPE & ČORBE

## RIBLJI PAPRIKAŠ

*Ribljí paprikaš je tradicionalno jelo bogate arome i intenzivne boje. Priprema se od otkoštenog ribljeg mesa koje se kuva u gustom, mirisnom sosu na bazi mlevene paprika, povrća i pažljivo odabranih začina. Ukus je puniji i blago pikantan, a tekstura sočna i nežna.*  
(otkošteno riblje meso, začín)

780 RSD

## POTAŽ

*Potaž je kremasta, lagana čorba od sezonskog povrća. Povrće se kuva i potom blendira do fine, svilenkaste strukture, čime se dobija nežan i prijatan ukus. Posebnu notu daju heljdini krutoni koji dodaju blagu hrskavost i orašastu aromu. Idealan je kao uvod u obrok ili kao lagani samostalni obrok.*

(sezonsko povrće, heljdini krutoni)

420 RSD

## GASPAČO

*Osvežavajuća hladna čorba poreklom iz Španije. Priprema se od svežeg povrća i maslinovog ulja. Ima laganu, osvežavajuću teksturu i blago kiselkast ukus, što ga čini savršenim izborom za tople dane. Služi se dobro ohlađen uz sitno seckano povrće kao dodatak.*

(luk, paradajz, paprika, krastavac)

590 RSD

# GLAVNA JELA

## SPORO KUVANI JUNEĆI OBRAZI - Specijalitet kuće

*Pravo gurmansko iskustvo i jedno od najcenjenijih jela kuće. Pripremaju se dugim, laganim kuvanjem na niskoj temperaturi, čime meso postaje izuzetno mekano, sočno i gotovo se topi u ustima.*

1.850 RSD

## PAČIJE GRUDI U SOSU OD VINA

*Sočne pačije grudi pripremaju se pažljivim pečenjem kako bi kožica ostala hrskava, a meso mekano i ružičasto u sredini. Poslužuju se uz aromatični sos od vina, koji jelu daje blagu kiselkastu notu i dubinu ukusa. Elegantno i bogato jelo za istinske ljubitelje mesa.*

2.280 RSD

## PILETINA IMPERIJA

*Raskošno jelo od pilećeg filea, prelivehog kremastim sosom. Blagog je i punog ukusa, sa savršenim balansom začina. Idealna je za one koji vole sočno i bogato pripremljeno belo meso.*  
(file u sosu od belog vina, putera sa njokama)

920 RSD

## SOTE OD PILEĆE DŽIGERICE

*Sporo dinstana, sotirana džigerica sa pančetom, suvim grožđem, jabukom i povrćem. Crveno vino i soja sos pojačavaju aromu dok ovaj obrok bogat proteinima, gvožđem.*

(pileća džigerica, suvo grožđe, paprika, tikvice, ljubičasti luk, praziluk, jabuka, soja sos, crveno vino, pancetta)

920 RSD

# GLAVNA JELA

## BEČKA ŠNICLA

*Tanko istanjeno meso uvaljano u prezle i prženo do zlatne, hrskave korice. Unutrašnjost ostaje sočna i mekana. Tradicionalno se služi uz krišku limuna.*

(las kare, pomfrit, tartar sos)

1.250 RSD

## ČEVAPI

*Specijalitet sa roštilja, pripremljeni od mešavine mlevenog mesa i začina. Sočni i aromatični, serviraju se uz lepinju, luk i ajvar. Jednostavno, a veoma ukusno jelo.*

(juneći i teleći čevapi, luk, pomfrit, kajmak)

1.050 RSD

## CEPKANI BURGER

*U slojevima zemičke krije se cepkani svinjski vrat pun ukusa, topljeni sir, karamelizovan luk i hrskava slanina. Ukus je zaokružen domaćim BBQ sosom od dimljenog paradajza i svežeg povrća.*

(zemička, cepkani svinjski vrat, topljeni sir, luk, slanina, zelena salata, paradajz, bbq sos, pomfrit)

1.260 RSD

## BURGER DOBRE VOLJE

*Sočni burger na dva nivoa, topljeni sir i bbq sos. Spoj bogatih ukusa i energije.*

(zemička, juneće meso, pomfrit, zelena salata, paradajz, burger namaz, slanina, topljeni čedar i džem od luka)

1.460 RSD

## DIMLJENA BUTKICA

*Dugo kuvana do potpune mekoće, sa suptilnom dimljenom aromom. Sos od rena i kajmaka donosi pikantnu svežinu koja balansira bogatstvo mesa.*

(sporo kuvana dimljena butkica, sos od rena i kajmaka, krompir)

100 gr / 240 RSD

## FLAMBIRANI SVINJSKI VRAT

*Sočan komad mesa koji se nakon pečenja kratko flambira, čime dobija dodatnu aromu i blagu karamelizovanu notu. Bogatog je i punog ukusa, sa naglašenom sočnošću.*

(pire krompir, svinjski vrat, grilovano povrće: ljubicasti luk, paprika, tikvica, praziluk)

1.540 RSD

## BIFTEK

*Selekcija najfinijeg junećeg filea, pažljivo temperirana i pečena do savršene ravnoteže karamelizovane korice i svilenkasto ružičaste unutrašnjosti.*

(biftek, grilovana palenta, miks salata)

3.850 RSD

## TELEĆI REPOVI SA POVRĆEM NA NINOV NAČIN

*Dugo i pažljivo kuvani. Priprema na poseban, Ninov način podrazumeva bogat sos i kombinaciju sezonskog povrća koje upotpunjuje jelo. Rezultat je snažno, aromatično i domaćinsko jelo sa dubinom ukusa.*

2.350 RSD

# RIBA

## ŠARAN POTKOVICA

*Spolja hrskava i zlatna, a iznutra sočna i mekana, toliko da viljuška prolazi kroz nju kao kroz puter.*

(šaran, dalmatinsko varivo, limun, naša marinada od belog luka)

1.350 RSD

## SOM FILE

*Hrskav spolja, a iznutra nežan i sočan. Pažljivo očišćen file uvaljan je u laganu poh masu i pržen do zlatne boje, tako da zadrži prirodnu aromu ribe, ali dobije primamljivu hrskavu koricu.*

(pohovani file soma, dalmatinsko varivo, limun, naša marinada od belog luka)

1.290 RSD

## KEČIGA

*Mala i prestižna riba – prava delicija za ljubitelje rečnih specijaliteta. Njeno meso je nežno, svetlo i lako se odvaja od kostiju, sa suptilnim, prirodnim ukusom koji osvaja već pri prvom zalogaju.*

(kečiga, dalmatinsko varivo, limun, naša marinada od belog luka)

100 gr / 650 RSD

# PASTE & RIŽOTA

## BOLONJEZE

*Klasik koji pruža osećaj domaće kuhinje i istinskog uživanja u jednostavnim, ali savršeno izbalansiranim ukusima. Testenina upija bogati sos, pa je svaki zalogaj skladan spoj mekoće i punoće. Završni dodir rendanog parmezana daje blagu slanoću i dodatnu eleganciju jelu.*

1.250 RSD

## KARBONARA

*Jednostavna, ali izuzetno bogata pasta koja osvaja punim i kremastim ukusom. Domaća pasta obavijene su svilenkastim sosom od žumanca i parmezana, koji se lagano sjedine sa toplinom testenine, bez dodatka klasične pavlake.*

(domaća pasta, pancetta, žumance, maslinovo ulje, parmezan, puter)

1.080 RSD

## PILETINA PESTO

*Mirisna i kremasta pasta koja spaja svežinu mediteranskih ukusa sa punoćom domaće kuhinje. Domaća pasta obavijena su bogatim sosom od domaćeg pesta i pavlake za kuvanje, koji daje jelu svilenkastu teksturu i prepoznatljivu aromu bosiljka. Sočna piletina dodaje blagu notu, dok tikvice unose laganu svežinu i balansiraju kremastu strukturu sosa. Završni dodir parmezana i putera zaokružuje ukus i daje jelu punoću i eleganciju.*

(domaća pasta, piletina, tikvice, pesto, pavlaka za kuvanje, parmezan, puter)

1.390 RSD

## RAVIOLI SA KOZJIM SIROM

*Ručno pravljeni ravioli punjeni kremastim kozjim sirom u sosu od putera sa dodatkom pirea od cvekle koje daje blagu svežinu i zemljastu notu. Rustično, balansirano i puno karaktera.*

(domaći ravioli, kozji sir, pire od cvekle, puter)

1.150 RSD

## PASTE & RIŽOTA

### RIŽOTO SA VIŠE VRSTA PEČURAKA

*Kremasti rižoto od aborio pirinča, pripremljen sa više vrsta šumskih pečuraka, sa maslacem i parmezanom za bogati i puni ukus. Aromatičan, ali nežan, idealan za ljubitelje gljiva.*  
(miks pečuraka, puter, parmezan)

1.050 RSD

## PIZZA

### MARGARITA

(domaći pelat, sir, bosiljak)

990 RSD

### KAPRIČOZA

(domaći pelat, šunka, mocarela, maslinke)

1.150 RSD

### PIZZA DOBRE VOLJE

(domaći pelat, šunka, kulen, domaća slanina, sir, paprika, čeri, pršuta, rukola, parmezan, jaje, šampinjoni)

1.870 RSD

## OBROK SALATE

### CEZAR SALATA

*Ukus je bogat, blago slan i kremast, sa jasnim kontrastom između hrskavog mesa i sveže salate – jednostavno, ukusno i sito.*

(pileće belo meso, ajsberg, Cezar dressing, krutoni, slanina, čeri, parmezan)

1.180 RSD

### LOSOS - AVOKADO SALATA

*Salata sa lososom, kremastim avokadom i osvežavajućim limunom, obogaćena čeri paradajzom, suvim grožđem i orasima. Harmoničan spoj tekstura, ukusa i zdravih nutrijenata. Lagano i elegantno, idealno za balansirani obrok.*

(losos, avocado, maslinovo ulje, aceto, miks salata, čeri, limun, suvo grožđe, lešnik)

930 RSD

### CVEKLA SA KOZJIM SIROM

*Elegantna i osvežavajuća salata. Domaća pečena cvekla donosi prirodnu slatkoću i blagu dimljenu aromu, dok kremasti kozji sir unosi bogat i blag ukus. Lešnici dodaju hrskav kontrast, a dressing od citrusa sa medom i senfom povezuje sve sastojke u skladnu harmoniju – slatko, kiselo i blago pikantno u jednom zalogaju.*

(domaća pečena cvekla, kozji sir, lešnici, dressing od citrusa sa medom i senfom)

1.180 RSD

## **ZA NAJMLAĐE**

### **PILEĆI ŠTAPIĆI**

(pohovani pileći file, pomfrit, kečap)

**550 RSD**

### **MINI BURGER**

(zemička, burger meso, burger namaz, čedar sir, pomfrit, kečap, zelena salata, ajsberg, paradajz, kiseli krastavac, crveni luk)

**820 RSD**

### **FISH & CHIPS**

(pohovani komad soma, pomfrit, kečap)

**720 RSD**

### **DEČIJI ĆEVAPI**

(5 ćevapa, kečap, pomfrit)

**720 RSD**

## **SALATE**

ŠOPSKA  
450 RSD

GRČKA  
490 RSD

SRPSKA  
450 RSD

KUPUS SALATA  
280 RSD

PARADAJZ SALATA  
390 RSD

SVEŽA LJUTA PAPRIKA  
120 RSD

MEŠANA ZELENA SALATA  
350 RSD

## **PRILOZI**

GRILOVANO POVRĆE  
470 RSD

MLADI KROMPIR  
450 RSD

KAJMAK  
290 RSD

DOMAĆI URNEBES  
200 RSD

AJVAR  
300 RSD

POMFRIT  
290 RSD

SLADOLED  
80 RSD

## DEZERTI

### TART S MAKOM I BELOM ČOKOLADOM

*Hrskavi tart sa bogatim filom od maka i nežnom belom čokoladom. Kremasto, slatko i elegantno.*

670 RSD

### ESPUMA OD BELE ČOKOLADE

*Svaki zalogaj je elegantan spoj nežnosti i voćne svežine, sa sofisticiranom aromom koja ga čini laganim, ali raskošnim desertom. Idealno za završetak obroka bez osećaja težine.*

450 RSD

### ANABELA

*Sveži ananas prekriven topljenom belom čokoladom i pestom od nane. Spoj toplog i hladnog – slatkog i osvežavajućeg.*

890 RSD

### KARAMEL ROGAČ KOLAČ

*Sladak i bogat desert sa blagom, prirodnom aromom rogača. Gust i sočan, kolač ima mekanu teksturu koja se topi u ustima, dok caramel i kranč od lešnika daje slatkoću i karamelizovani ukus.*

450 RSD





# KARTA PIĆA

## TOPLI NAPICI

Espresso Buongusto.....	220 RSD
Espresso Buongusto.....	250 RSD
<i>sa mlekom</i>	
Cappucino.....	270 RSD
Caffe Latte.....	270 RSD
Čaj.....	220 RSD
<i>sa medom i limunom</i>	
Nescaffe.....	240 RSD
Topla čokolada.....	250 RSD
Mocha.....	260 RSD
Matcha.....	310 RSD
Ice Coffee.....	410 RSD

## DODACI

Mleko 0.2.....	60 RSD
Med.....	50 RSD
<i>komad</i>	
Sojino mleko 0.2.....	270 RSD
Bademovo mleko 0.2.....	100 RSD
Limun 0.03.....	80 RSD
Sirup 0.02.....	90 RSD
<i>mango, ananas, breskva, marakuja</i>	

## VODE

Rosa 0.33.....	220 RSD
Rosa 0.7.....	360 RSD
Rosa 0.33.....	220 RSD
<i>gazirana voda</i>	
Rosa 0.7.....	360 RSD
<i>gazirana voda</i>	

## CEĐENI SOKOVI

Ceđena narandža.....	390 RSD
Ceđeni grejpfrut.....	440 RSD
Ceđeni mix.....	450 RSD
<i>narandža, limun i grejp</i>	
Limunada.....	270 RSD
Limunada sa đumbirom.....	330 RSD

## NEGAZIRANI SOKOVI

Jagoda.....	280 RSD
Jabuka.....	280 RSD
Breskva.....	280 RSD
Đus.....	280 RSD
Šumsko voće.....	280 RSD

## GAZIRANI SOKOVI

Coca Cola.....	280 RSD
Coca Cola Zero.....	280 RSD
Fanta.....	280 RSD
Sprite.....	280 RSD
Schweppes.....	280 RSD
<i>bitter lemon</i>	
Schweppes.....	280 RSD
<i>tonic water</i>	
Schweppes.....	280 RSD
<i>tangerine</i>	
Cocta.....	260 RSD

## LIVET COMBUCHA

Combuca breskva.....	650 RSD
Combuca malina.....	650 RSD
Combuca marakuja.....	650 RSD

## ENERGETSKA PIĆA

Red Bull.....	399 RSD
---------------	---------

## FLAŠIRANO PIVO

Carlsberg 0.25.....	360 RSD
Budweiser 0.33.....	370 RSD
Budweiser (tamno) 0.33.....	370 RSD
Kronenbourg 0.33.....	420 RSD
Tuborg 0.33.....	320 RSD
Lav Premium 0.33.....	280 RSD

## TOČENA PIVA

Carlsberg 0.33.....	350 RSD
Carlsberg 0.5.....	380 RSD
Kronenbourg 0.33.....	330 RSD
Kronenbourg 0.5.....	390 RSD

## RAKIJE

### "MANASTIR KOVILJ"

Šljiva.....	380 RSD
Dunja.....	350 RSD
Kajsija.....	350 RSD
Viljamovka.....	350 RSD
Zeleni Orah.....	350 RSD

## DEDA ŽIKINA RAKIJA

Medovača.....	350 RSD
---------------	---------

## RAKIJA "ALCHYMIA"

Šljiva.....	450 RSD
-------------	---------

## LIKERI I BITTERI

Limoncello 0.03.....	330 RSD
Campari 0.03.....	440 RSD
Jegermeister 0.03.....	420 RSD
Gorki List 0.03.....	340 RSD
Vinjak 5.....	410 RSD

## STRANA ŽESTOKA PIĆA

Finlandia votka 0.03.....	450 RSD
Grey Goose 0.03.....	650 RSD
Beefeater 0.03.....	370 RSD
Bacardi 0.03.....	370 RSD
Olmecca tequilla 0.03.....	390 RSD

## WHISKEY / BOURBON / COGNAC

Jack Daniels 0.03.....	480 RSD
Chivas.....	550 RSD
Jameson 0.03.....	470 RSD
Four Roses 0.03.....	490 RSD
Courvoisier V.S.O.P.....	780 RSD

## KOKTELI

Aperol Spritz.....	740 RSD
Hugo Spritz.....	740 RSD
Campari Spritz.....	740 RSD
Mojito.....	780 RSD
Long Island.....	880 RSD
Negroni.....	740 RSD
Old Fashion.....	780 RSD
Cosmopoliten.....	760 RSD

## BEZALKOHOLNI KOKTELI

Mojito bez alkohola.....	560 RSD
Mango Mojito.....	560 RSD
Ananas Mojito.....	560 RSD
Breskva Mojito.....	560 RSD
Marakuja Mojito.....	560 RSD

## CIDER - "SOMERSBY"

Mango.....	360 RSD
Kruška.....	360 RSD
Jabuka.....	360 RSD
Jagoda - limeta.....	360 RSD
<i>bezalkoholni</i>	



# VINSKA KARTA

# VINA NA FLAŠU 0,75

## PENUŠAVA VINA I ŠAMPANJCI

Prosecco Extra Dry Marsuret – Veneto, Italija.....2.820 RSD

*Porodična vinarija Marsuret iz brežuljaka Valdobbiadene posvećena je očuvanju elegancije Prosecca. Proizveden Charmat metodom, ovaj prosecco donosi fine mehuriće, note zelene jabuke, kruške i belog cveća. Svež, razigran i prijatno zaokružen.*

Sorta: **Glera**

Prosecco Rosé Motivo Extra Dry – Italija.....2.650 RSD

*Moderni izraz italijanskog penušavog vina, sa nežnom bojom lososa i aromama maline i jagode. Lagano, voćno i osvežavajuće, sa finim perlanjem.*

Sorte: **Glera i Pinot Noir**

Moët & Chandon Brut – Champagne, Francuska.....14.800 RSD

*Jedna od najpoznatijih šampanjskih kuća na svetu, osnovana 1743. godine. Tradicionalna metoda fermentacije u boci daje mu kompleksne note brioša, citrusa i zrele jabuke. Elegantno, kremasto i dugog završetka.*

Sorte: **Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier**

## BELA VINA

Tamjanika Doja – Toplica, Srbija.....2.700 RSD

*Vinarija Doja neguje organski pristup vinogradarstvu u toplim, sunčanim predelima juga Srbije. Izuzetno aromatično vino sa notama zove, citrusa i muskatnog grožđa. Sveže, mirisno i lepršavo.*

Sorta: **Tamjanika**

Grašac Tri Međe i Oblak – Fruška gora, Srbija.....2.950 RSD

*Porodična vinarija sa modernim pristupom tradicionalnim sortama. Mineralno, lagano vino sa notama zelene jabuke i limete, osvežavajuće kiseline i čiste završnice.*

Sorta: **Grašac (Welschriesling)**

Optimus Trivanović – Erdevik, Fruška gora.....3.100 RSD

*Vinarija Trivanović koristi terroir Fruške gore za stvaranje skladnih vina. Optimus je punijeg tela, voćan, sa blagim notama vanile i diskretnim uticajem drveta.*

Sorta: **Chardonnay (ili kupaža belih sorti)**

Misterija Kiš – Sremski Karlovci.....3.150 RSD

*Vinarija Kiš ima dugu tradiciju u Sremu. Vino je skladno, blago začinsko, sa voćnim i cvetnim tonovima i elegantnom strukturom.*

Sorta: **Rizling**

# VINA NA FLAŠU 0,75

## BELA VINA

Severna Morava Deurić – Fruška gora.....3.150 RSD

*Savremena vinarija Deurić poznata je po preciznoj vinifikaciji. Vino je sveže, citrusno, sa naglašenom mineralnošću i živom kiselošću.*

Sorta: **Morava**

Tri Morave Belo Temet – Šumadija.....3.700 RSD

*Vinarija Temet poznata je po preciznosti i modernom dizajnu vina. Belo Tri Morave je slojevito, voćno i elegantno, sa mineralnom osnovom i dugim završetkom.*

Sorte: **Sauvignon Blanc, Riesling, Pinot Blanc**

Gewürztraminer Deurić – Fruška gora.....2.750 RSD

*Aromatično vino sa notama ruže, ličija i egzotičnih začina. Polupuno telo i zaokružena struktura.*

Sorta: **Gewürztraminer**

Bianca Šapat – Fruška gora.....3.150 RSD

*Atelje Šapat poznat je po gastronomskim vinima. Bianca je nežna, voćna i fino izbalansirana.*

Sorta: **Chardonnay / aromatična sorta**

Vagabundo Tri Međe i Oblak – Fruška gora.....3.450 RSD

*Ekspresivno i moderno vino, sa notama tropskog voća, zove i citrusnog završetka.*

Sorta: **Sauvignon Blanc**

Crni Vrh Cilić – Šumadija.....2.940 RSD

*Porodična vinarija Cilić iz Šumadije kombinuje tradiciju i savremene tehnike. Vino je voćno, srednjeg tela, sa osvežavajućim završetkom.*

Sorta: **Chardonnay / Sauvignon**

Triumf Gold Aleksandrović – Oplenac, Šumadija.....4.850 RSD

*Vinarija Aleksandrović obnovila je kraljevsku tradiciju vinogradarstva na Oplencu. Triumf Gold je kompleksan, sa notama citrusa, tropskog voća i blagim uticajem hrasta.*

Sorte: **Sauvignon Blanc, Pinot Blanc, Riesling**

Pinot Grigio Trivanović – Fruška gora.....3.450 RSD

*Lagano i osvežavajuće vino, sa notama kruške i citrusa, čiste strukture.*

Sorta: **Pinot Grigio**

Terasa Matalj – Negotinska krajina.....3.300 RSD

*Vinarija Matalj poznata je po snažnom karakteru vina sa istoka Srbije. Terasa je sveža, voćna i mineralna.*

Sorta: **Chardonnay**

# VINA NA FLAŠU 0,75

## BELA VINA

Chardonnay Selekcija Radovanović – Šumadija.....5.250 RSD

*Jedna od pionirskih modernih srpskih vinarija. Odležava u hrastu, donoseći kremaste note vanile, putera i zrelog voća.*

Sorta: **Chardonnay**

Babaroga Bjelica – Novi Sad.....9.500 RSD

*Vinarija Bjelica poznata je po snažnim i dugovečnim vinima. Babaroga je kompleksna, punog tela, sa izraženom strukturom i dugim potencijalom odležavanja.*

Sorta: **Chardonnay / Rajnski rizling (zavisno od berbe)**

Malvazija Kozlović – Istra, Hrvatska.....4.800 RSD

*Aromatično vino sa notama ruže, ličija i egzotičnih začina. Polupuno telo i zaokružena struktura.*

Sorta: **Malvazija Istarska**

## ROZE VINA

Roza Nostra Erdevik – Srem.....3.300 RSD

*Vinarija Erdevik, sa tradicijom dužom od dva veka, proizvodi elegantna vina. Roze je voćan, sa notama jagode i maline.*

Sorta: **Merlot / Cabernet Sauvignon**

Onyx Rosé Cilić – Šumadija.....2.940 RSD

*Svež i voćan, sa laganom strukturom i prijatnom kiselošću.*

Sorta: **Cabernet Sauvignon**

Dušica Matalj – Negotinska krajina.....2.850 RSD

*Nežno i pitko vino sa aromama crvenog voća i diskretnim začinskim tonom.*

Sorta: **Prokupac**

By Ott – Provansa, Francuska.....4.400 RSD

*Poznata provansalska kuća Domaines Ott. Svetlo, suvo i elegantno roze sa notama bele breskve i citrusa.*

Sorte: **Grenache, Cinsault, Syrah**

# VINA NA FLAŠU 0,75

## CRVENA VINA

Prokupac Doja – Toplica.....3.100 RSD

*Autentična srpska sorta, voćna sa notama višnje i šljive, srednje strukture i blagih tanina.*

Sorta: **Prokupac**

Probus Deurić – Fruška gora.....4.140 RSD

*Hibrid nastao ukrštanjem Cabernet Sauvignona i Kadarke. Snažno, začinsko vino sa dubinom.*

Sorta: **Probus**

Bukovski Cuvee Matalj – Negotinska krajina.....4.750 RSD

*Bogato i strukturirano vino sa notama crnog voća i čokolade.*

Sorta: **Začinak**

Pinot Noir Legart 1903 – Fruška gora.....4.350 RSD

*Elegantno i svilenog vina sa aromama višnje i blagim začinima.*

Sorta: **Pinot Noir**

Merlot Deurić – Fruška gora.....3.450 RSD

*Meko, voćno vino sa notama šljive i kaka.*

Sorta: **Merlot**

Život teče Zvonko Bogdan – Palić.....2.940 RSD

*Vinarija Zvonko Bogdan simbol je severa Bačke. Harmonično, pitko vino sa toplim voćnim notama.*

Sorta: **Cabernet Sauvignon / Merlot**

Kremen Matalj – Negotinska krajina.....3.850 RSD

*Snažno i strukturirano vino sa izraženim taninima i potencijalom za odležavanje.*

Sorta: **Cabernet Sauvignon**

Vranac Vukoje – Trebinje, Hercegovina.....3.950 RSD

*Duboko, moćno vino sa notama kupine i tamne čokolade.*

Sorta: **Vranac**

Crni Vrh Cabernet & Merlot – Šumadija.....2.940 RSD

*Uravnotežen spoj voćnosti i strukture.*

Sorte: **Cabernet Sauvignon, Merlot**

Regent Aleksandrović – Oplenac.....5.650 RSD

*Intenzivno vino sa bogatim voćnim aromama i elegantnim završetkom.*

Sorta: **Regent**

# VINA NA FLAŠU 0,75

## CRVENA VINA

Grand Trianon Erdevik – Srem.....5.850 RSD

*Premium kupaža snažne strukture i dugog trajanja.*

Sorte: **Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah**

Cabernet Sauvignon Reserve Radovanović – Šumadija.....6.950 RSD

*Odležava u bariku, kompleksno vino sa notama crne ribizle, duvana i vanile.*

Sorta: **Cabernet Sauvignon**

Syrah Vukoje – Hercegovina.....4.650 RSD

*Začinsko i puno vino sa notama bibera i tamnog voća.*

Sorta: **Syrah**

## SLATKA I POJAČANA VINA

Bermet Crveni Kiš – Sremski Karlovci 0.187ml.....760 RSD

*Tradicionalno aromatizovano vino sa dodatkom lekovitog bilja i začina. Slatko, začinsko i kompleksno.*

Moscato d'Asti Michele Chiarlo – Pijemont, Italija.....2.950 RSD

*Lagano, blago penušavo desertno vino sa aromama breskve i cveta bagrema.*

Sorta: **Moscato Bianco**

# VINA NA ČAŠU 0,125

## PENUŠAVA VINA & ŠAMPANJCI

Prosecco Extra Dry Marsuret.....	525 RSD
Prosecco Rose Motivo Extra Dry.....	495 RSD

## BELA VINA

Tamjanika Doja.....	470 RSD
Grašac Tri Međe I Oblak.....	525 RSD
Crni Vrh Cilić.....	525 RSD
Terasa Matalj.....	575 RSD

## ROZE VINA

Onyx Rose Cilić.....	490 RSD
----------------------	---------

## CRVENA VINA

Prokupac Doja.....	525 RSD
Probus Deurić.....	690 RSD
Život teče Zvonko Bogdan.....	525 RSD
Kremen Matalj.....	660 RSD
Crni Vrh Cabernet Sauvignon & Merlot.....	525 RSD
Grand Trianon Erdevik.....	585 RSD

# INFO



WiFi lozinka: **kamenjar2024**



[kamenjar.rs/restoran](http://kamenjar.rs/restoran)



[restoran@kamenjar.rs](mailto:restoran@kamenjar.rs)



+381 65 822 60 19



[facebook.com/restoran.kamenjar](https://facebook.com/restoran.kamenjar)



[@restoran.dobre.volje](https://www.instagram.com/restoran.dobre.volje)



[restoran.dobra.volja](https://www.tiktok.com/restoran.dobra.volja)



[@Restoran.Kamenjar](https://www.youtube.com/@Restoran.Kamenjar)