







JELOVNIK

DORUČAK

~ Doručak služimo do 12.00h svakog dana ~

JAJA ŠUNKA / SLANINA

(Jaja pripremljena po želji. Služimo uz miks salatu, paradajz i kuglu pavlake)

660 RSD

JAJA KOBASICA / POVRĆE

(Jaja pripremljena po želji. Služimo uz garnirano povrće, senf, paradajz i kuglu pavlake)

770 RSD

UŠTIPCI

(Popularno jelo u Vojvodini, naročito u Sremu. Uštipci, brzo prženo testo slično krofnicama. Serviramo uz kajmak i ajvar)

810 RSD

CLUBHOUSE SANDWICH

(Poreklo klub sendviča je stvar nagađanja i nepresušnog predmeta rasprave. Ime je verovatno nastalo zbog popularnosti u odmaralištima i seoskim klubovima. Definitivno je postojao u Sjedinjenim Državama do kraja 19. Veka. Klub sendvič je možda nastao u klubu Union u New Yorku. Na tu pomisao nas navodi članak koji se pojavio u "Večernjem svetu" 18. novembra 1889. godine. U njemu je hvaljen sendvič Union Club-a)

870 RSD

DORUČAK MARIJE TEREZIJE

(specijalitet restorana Kamenjar)

(Doručak vredan Kraljice, za dve do tri osobe, ima sve što jedan doručak treba da sadrži: mix suhomesnatog i sireva, rovito kuvana jaja, pikantna svinjska kobasica, hrskava slaninica i mešavina slatkih i slanih uštipaka i kroasana. Sve što vam treba za jak početak dana u jednom doručku)

3820 RSD

UŠTIPCI SLATKI

(Uštipci su slični krofnicama, popularni u Vojvodini. Slatkast ukus nadopunjujemo Nutelom i domaćim džemom)

490 RSD

SENDVIČ SA LOSOSOM

(Kombinacija lososa, avokada i namaza od crvenog luka i mirođije pružaju osvežavajući i bogat ukus pri svakom zalogaju)

970 RSD

DODACI UZ DORUČAK

TOST HLEB

150 RSD

KROASAN

130 RSD

PARMEZAN

250 RSD

JAJE KAO DODATAK

70 RSD

HLADNA PREDJELA

SICILIJANSKA PAPRIKA

(Recept nam dolazi iz okoline Palerma. Neizostavno jelo na porodičnim okupljanima.

Pečena crvena paprika punjena „sicilijanskim nadevom“: masline, kapar i incun.

Prelivena maslinovim uljem i ukrašena čipsom od parmezana)

800 RSD

SELEKCIJA DOMAĆIH SIREVA

(Selekcija sireva našeg restorana: Koziji sir sa tartufima, Ovčiji tvrdi sir, Mladi koziji sir i

Sjenički sir, uz dodatak koštunjavog i sezonskog voća, sa prelivom od crnog Aceto

balzamika, servirano na rukoli i čeri paradajzom)

2200 RSD

SELEKCIJA DOMAĆIH SUHOMESNATIH PROIZVODA

(Naša selekcija suhomesnatog: Pršuta, vinska kobasica, sušeni ramstek od junetine, pečenica)

2500 RSD

PILEĆI PATÉ

(Fino blendovan pileći file sa blagim začinima i daškom belog luka poslužen

uz domaći tost i ukiseljeno povrće)

520 RSD

TATAR BIFTEK

(Biftek koji je usitnjen nožem, pomešan sa svežim začinima ispred vas

ili u kuhinji - po želji gosta, jedan klasik koji parira vremenu)

1500 RSD

TOPLA PREDJELA

POHOVANI SIR

(Domaće panirana tvrda mozzarella, uz domaći tartar, BBQ i Kečap)

540 RSD

POHOVANA PUNJENA PAPRIKA

(Pečena pa pohovana paprika punjena začinenim kajmakom, po vašoj želji paprika se može pohovati bez punjenja)

640 RSD

FINGER FOOD (za 2 osobe)

(Savršena kombinacija hrskave piletine, sira, pohovanog luka, slanih palačinki, rostija od krompira i soseva koji udu uz svako pivo)

3610 RSD

SUPE - ČORBE

PILEĆA SUPA SA KNEDLAMA

(Neizostavan deo „bačkog ručka“, nadopunjena domaćim knedlama. Naša pileća supa se sprema sa probranim pilećim mesom, mirisnom bečečkom šargarepom, peršunom, paštrnakom, celerom i crnim zrnima bibera. Ukus ove supe vraća Vas mirisom u bezbrižno detinjstvo i porodična okupljanja nedeljom)

420 RSD

JUNEĆA RAGU ČORBA

(U gotovo svim nacionalnim kuhinjama od starojevrejske do kineske, izuzimajući Indijsku - imamo po neku vrstu „ragu čorbe“. Naš restoran se odlikuje specijalnim načinom pripreme junećeg mesa za ragu čorbu, te se naša čorba ne može podgrevati i iznosi se samo jednom na sto, pripremljena specijalno samo za Vas! Juneće meso daje čorbi snagu i gustinu ali potpuni ugođaj ukusa ove čorbe možete doživeti samo uz zimski pogled na Dunav, dok vas obuzima svežina pavlake sa dodatkom povrća i limuna, koja savršeno upotpunjuje čorbu i vraća Vašem životu snagu i energiju)

650 RSD

POTAŽ DANA (specijalitet restorana Kamenjar)

(Jesenjim danima odgovara punoća ukusa potaža od povrća. Budući da je prirodna čorba, u sebi čuva ukus svih sastojka koji čine savršenu harmoniju za hladne dane.

Ukus potaža dopunjujemo serviranjem uz začinske krutone)

420 RSD

RIBLJA ČORBA (posno)

(Bez obzira što svaki restoran uz Dunav ima svoju „Riblju čorbu“ kao specijalitet, ukus naše čorbe se neverovatno razlikuje od ostalih restorana. Spremamo je od svežeg šarana i soma, a poneku tajnu majstoriju u kuvanju i začinjavanju čorbe smo preuzeli od lokalnih alasa (ribara). Te je riblja čorba našeg restorana jedinstvena na ovoj obali Dunava)

750 RSD

OBROK SALATE

CEZAR SALATA

(Najpopularnija francuska salata koja je stekla status svetskog kulinarskog brenda. Miks zelenih salata i rukole, upotpunjen prženim pilećim fileom, čeri paradajzom uz komadiće mirisne slanine i krutona, čini podlogu za čuveni dresing kuvara Cezara)

1180 RSD

SALATA SA LOSOSOM I AVOKADOM

(Lagano i osvežavajuće jelo koje kombinuje bogate, kremaste i sočne sastojke. Ova salata je puna zdravih masti i proteina. Uz losos koji je bogat omega-3 masnim kiselinama i kremasti avokado, ovo jelo nudi savršen balans ukusa i tekstura)

930 RSD

BURATA SALATA

(Veoma ukusna obrok salata koja je savršena za uživanje u toplijim mesecima, poznata po svojoj kremastoj unutrašnjosti i mekanom spoljašnjem sloju, idealno se kombinuje sa svežim povrćem i aromatičnim začinima)

1150 RSD

PASTE & RIŽOTA

PASTA CARBONARA

(Italijanska vrsta paste, recept je poreklom iz okoline Rima. Špagete sa prelivom od mirisno upržene slanine, jaja, parmezana i crnog, sveže samlevenog bibera)

1080 RSD

PASTA BOLOGNESE

(„Pasta Bolognese“ je dobila ime po specifičnom stilu kuvanja u okolini Bolonje, Italija. Špagete sa mlevenim mesom natopljenim u domaćem pelat sosu, crvenom vinu i miks začinima bosiljka, majčine dušice i origana, bogato ukrašene parmezanom)

1030 RSD

PESTO PASTA SA PILETINOM

(Dobro poznata i osvežavajuća kombinacija domaćeg pesto sosa i hrskavo pržene pileline stvaraju prepoznatljiv i osvežavajući ukus)

1650 RSD

RIŽOTO SA POVRĆEM (vegan ♡)

(Kremasti rižoto od Arborio pirinča sa miksom povrća i belim lukom)

630 RSD

GLAVNA JELA

PAČIJE GRUDI U SOSU OD CRVENOG VINA

(Francuski specijalitet od vojvodanske patke. Patka pripremljena u sosu od crvenog vina i meda. Servirana pod zvonom sa dimom, uz pire krompir)

2280 RSD

TRAMPOV BURGER

(Recept dobijen direktno iz restorana u Teksasu, Trampov omiljeni burger: iscepkana svinjska plečka kuvana u tamnom pivu. Servirana u zemički sa dodacima: hrskave slanine, džema od crvenog luka, kiselih krastavaca, domaćeg bbq sosa i aioli umaka uz pomfrit)

1260 RSD

PUTINOV BURGER

(Dupla doza sočnog junećeg mesa u zagrljaju topljenog čeder sira, flambiran vodkom za vatreni završetak)

1460 RSD

TITOV BURGER

(Omiljeno Titovo jelo na Brionima i burger na koji je i sam bio ponosan. Trosturuki burger od fino mlevenog junećeg mesa, uz pohovani sir, BBQ sos, rovito prženo jaje a sve to servirano na zemički sa sipinim uljem)

2180 RSD

FLAMBIRANI SVINJSKI VRAT U TIGANJU

(Jelo popularno u Lužničkoj kotlini. Priprema se od svinje Moravke, starosrpska sorta (crne svinje) uzgajane na prirodan način, kojoj treba duplo više vremena da odrasta od običnih svinja. Moravkino meso je specifičnog punog ukusa. Vrat Moravke mariniramo, potom zapečemo na masti od mangulice i flambiramo. Serviramo na pire krompiru uz grilovanu šargarepu)

1540 RSD

BEČKA ŠNICLA

(Austrijsko jelo koje je postalo simbol evropske kuhinje. Mi ga pripremamo po štajerskom receptu: sočni laks kare, bez žilica, pohujemo „alla Beč“ i serviramo uz tartar sos i limun sa pomfritom)

1250 RSD

ROLOVANA TELEĆA REBRA

(Šire miris andaluzijskih španskih sela, gde se recept sporo pečenog mesa čuvao generacijama. Sporo pečena (6 sati) rolovana teleća rebra, prelivena bešamel sosom sosom sa zelenim biberom. Serviramo na domaćem krompir pireu sa belim tartufima)

2180 RSD

PLJESKAVICA NA NAŠ NAČIN

(O ovom jelu se nema šta puno pričati, tradicionalna pljeskavica sa našim tajnim mixom začina koji mu daju taj ukus koji vas vraća u detinjstvo)

1190 RSD

GLAVNA JELA

BIFTEK

*(Najlepši i najmekši deo mesa, ovde smo stvari ostavili jednostavno ali ukusno.
Biftek pečen po Vašoj želji uz začinjen puter, grilovano povrće)*

2950 RSD

SVINJSKI PAUFLEK

(Svinjski pauflek je poznato nemačko jelo, koje se služilo pri nedeljnom ručku uz dodatke raznovrsnih sosova. Naš restoran je modifikovao način pripreme, kuvajući pauflek u koka koli, čime se dobija meka i sočna struktura mesa. Služimo ga na lava roštilju, čime dobijate mogućnost da sami odlučite koliko će „reš“ biti ispečen vaš pauflek. Serviran uz pečenu jabuku, grilovano povrće sa Dolar krompirom i na taj način će ovakvo jelo povećati vaš užitak svih čula)

1490 RSD

JELA OD RIBE

~ Sva jela od ribe se prave od svežeg soma i šarana koje uzgajamo u našim ribljim kavezima na Dunavu ~

ALASKE PLJESKAVICE

(Domaće riblje pljeskavice po receptu „novosadskih alasa“, upotpunjene rostijem od krompira i sosom od mirođije)

1320 RSD

DUNAVSKI FISH & CHIPS

SA DOMAĆIM TARTAR UMAKOM

*(Britanski specijalitet, prilagođen našim ljubiteljima jela od ribe.
Pohovane komade soma služimo uz pomfrit, sa domaćim tartar umakom)*

1630 RSD

PIJANI ŠARAN

(Sporo pečen Šaran porcijaš u belom vinu i sa povrćem, a šarana Vi birate - iz naših ribnjaka. Preporuka je da nam unapred poručite ovo jelo, vreme pripreme je 1h:30min)

200 RSD / 100g

PEČENI SOM U MORSKOJ SOLI

(Som porcijaš zapečen na roštilju pa dovršen u morskoj soli, služi se uz domaću krompir salatu a ribu Vi birate - iz naših ribnjaka. Preporuka je da nam unapred poručite ovo jelo, vreme pripreme je 1h:30min)

220 RSD / 100g

~ Uz svako jelo po izboru dobijate pizza hleb od regularnog, heljadinog ili bez glutenskog testa ~

ZA NAJMLAĐE

PILEĆI ŠTAPIĆI

(Omiljeno jelo naše dece! Nežni file pilećih grudi 120g, hrskavo ispehovan sa prelom i jajima. Služimo uz pomfrit i kečap)

540 RSD

MINI BURGER

(Sočni juneći burger 100g, serviran u zemički uz čedar sir, iceberg svežu seckanu salatu, paradajz, kisele krastavce i crveni luk. Služimo uz pomfrit i kečap)

820 RSD

FISH & CHIPS

(Pohovani komadi soma bez kostiju 100g. Služimo uz pomfrit i kečap)

720 RSD

PRILOZI & SOSEVI

KROMPIR SALATA

280 RSD

GRILOVANO POVRĆE

470 RSD

POMFRIT

290 RSD

RÖSTI

290 RSD

SLADOLED

80 RSD

MASLINE

280 RSD

BIBER SOS

290 RSD

DOMAĆI URNEBES

200 RSD

BBQ SOS

200 RSD

SALATE

MEŠANA ZELENA SALATA

(Miks zelenih salata upotpunjen rukolom, sa dresingom koji Vam vraća vitaminsku svežinu)

310 RSD

KUPUS SALATA

(Najpoznatiji ukus sveže kupus salate iz Futoga, najcenjenijeg kupusa u svetu. Naš restoran poklanja posebnu pažnju dresingu, koji će prijati vašem želudcu. Naučno je dokazano da kupus salata sprečava pojavu čira)

280 RSD

PARADAJZ SALATA

(Klasična salata od narezanog paradajza, oplemenjena mirisnim uljima i začinskim biljem. Porcija naše paradajz salate obezbeđuje dovoljan dnevni unos kalijuma)

390 RSD

ŠOPSKA SALATA

(Tradicionalan recept iz Moravske Srbije. Klasičan sastav salate od paradajza, krastavaca, paprike i luka dopunjen ukusom punomasnog sira)

450 RSD

GRČKA SALATA

(Kulinarska tradicija tvrdi da su nam sve salate potekle iz Grčke. Specifičnost same grčke salate je u kombinaciji ukusa zrelog paradajzeza, sočnih krastavaca, crvenog luka i paprike uz crne masline i feta sir, koji podseća na talase grčkih mora. Specifičan dodatak čini toplo maslinovo ulje i dopunjeno golicavim origanom)

490 RSD

PEČENA PAPRIKA

(Bugarška pečena paprika mirisom i mekoćom obraduje svačije nepce, a uz dodatak belog luka i dresinga štiti i vaše srce)

360 RSD

PEČENA LJUTA PAPRIKA

(Gosti našeg restorana veoma cene neverovatan pikantni gurmanski izum, poput ove salate. Nadopuna je gotovo svakog jela od mesa. Doduše ima i jednu manu, samo je za odrasle)

280 RSD

DESERTI

SUFLE OD BELGIJSKE CRNE ČOKOLADE SA SLADOLEDOM OD VANILE

(Sufle je najkomplikovanije jelo francuskih poslastičara. Retko kome uspe da umuti sufle koji „ne padne“. Sposobnost da napravi sufle koji neće pasti je test na francuskoj akademiji kulinarstva i retko koji kuvar ili poslastičar ga položi)

590 RSD

ANABELA

(specijalitet restorana Kamenjar)

(Svežinu i kiselkast ukus ananasa zavaravamo slatkoćom preliva od bele čokolade, zamirisanom domaćim pestom od mente)

450 RSD

LEMON CHEESECAKE

(Pravi letnji kolač, osvežavajuća kombinacija citrusnog limuna i klasičnog cheesecake kolača. Savršen spoj za tople letnje dane)

590 RSD

DOMAĆI TIRAMISU

750 RSD

CHOCO CHERRY

(specijalitet restorana Kamenjar)

(Kora od plazme sa crnom belgijskom čokoladom u kojoj je upakovana iskoštena višnja)

650 RSD

SEZONSKA VOĆNA SALATA

(specijalitet restorana Kamenjar)

(Sveže sezonsko voće preliveno sosom od meda i cimeta koja se služi u izdubljenoj lubenici ili dinji, po vašoj želji)

1020 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>	
Nescafe.....	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>	

VOĐE

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>	
San Pellegrino 0.75.....	440 RSD
Aqua Pana 0.75.....	440 RSD

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
Aronija.....	280 RSD
Limun - ananas.....	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
Medovača.....	350 RSD
Zeleni Orah.....	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

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
Olmeca 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
---------------------	---------



VINSKA KARTA

VINA KOJA SLUŽIMO NA ČAŠU

PENUŠAVA VINA 0,1

 Prosecco Extra Dry Marsuret.....420 RSD

BELA VINA 0,125

 Tamjanika Doja.....450 RSD

 Crni Vrh Sauvignon Blanc Cilić.....490 RSD

 Macon Lugny Louis Latour.....650 RSD

ROZE VINA 0,125

 Onyx Rose Cilić.....490 RSD

CRVENA VINA 0,125

 Probus Deurić.....690 RSD

 Crni Vrh Cabernet Sauvignon & Merlot.....490 RSD

 Deheza la Granja.....450 RSD

SLATKA I POJAČANA VINA 0,06

 Port Ruby Ramos Pinto.....650 RSD

VINA KOJA SLUŽIMO NA FLAŠU

PENUŠAVA VINA I ŠAMPANJCI

 Prosecco Extra Dry Marsuret.....	2520 RSD
 Penušavac Rose Burnum.....	3920 RSD
 Brut Collectio Louis Roederer.....	13500 RSD
 Moet Brut 0,75.....	14800 RSD

ROZE VINA

 Roza Nostra Erdevik.....	3150 RSD
 Pink Punk Chichateau.....	2900 RSD
 Onyx Rose Cilić.....	2940 RSD
 By Ott.....	4400 RSD
 Rose Gamanović.....	2700 RSD

SLATKA I POJAČANA VINA

 Bernet Crveni Kiš.....	2940 RSD
 Crna Tamjanika Matalj.....	2750 RSD
 Moscato d'Asti Michele Chiarlo.....	2950 RSD
 Port Ruby Ramos Pinto.....	3900 RSD

VINA KOJA SLUŽIMO NA FLAŠU

BELA VINA

	Tamjanika Doja.....	2700 RSD
	Crni Vrh Sauvignon Blanc Cilić.....	2940 RSD
	Terasa Chardonnay Matalj.....	3300 RSD
	Bianca Šapat.....	3150 RSD
	Severna Morava Deurić.....	3150 RSD
	Grasac Tri Medje I Oblak.....	2650 RSD
	Tri Morave Belo Temet.....	3700 RSD
	Rezerva Tri Morave Belo Temet.....	13700 RSD
	Pinot Blanc Zvonko Bogdan.....	4150 RSD
	Viognier Legat 1903.....	4950 RSD
	Babaroga Bjelica.....	9500 RSD
	Beli Cuvee Burnum.....	4200 RSD
	Malvazija Kozlović.....	4800 RSD
	Pinot Grigio Hill Nals Margreid.....	3750 RSD
	Vermentino Mazzei.....	3350 RSD
	Macon Lugny Louis Latour.....	3900 RSD
	Chablis Simonnet Febvre.....	6850 RSD
	Gewurztraminer Schlumberger.....	4150 RSD
	Sancerre Henri Bourgeois.....	6550 RSD
	Chardonnay Chateau Ste.Michele.....	4250 RSD
	Sauvignon Blanc Estate Clos Henri.....	4600 RSD
	Beli Grašac Gamanović.....	3060 RSD

VINA KOJA SLUŽIMO NA FLAŠU

CRVENA VINA

 Probus Deurić.....	4140 RSD
 Crni Vrh Cabernet Sauvignon & Merlot.....	2940 RSD
 Prokupac Doja.....	3100 RSD
 Život Teče Zvonko Bogdan.....	2940 RSD
 Kremen Matalj.....	3850 RSD
 Tri Morave Crveno Temet.....	3950 RSD
 Fabula Mala Chichateau.....	3850 RSD
 Pinot Noir Legat 1903.....	4350 RSD
 Grand Trianon Erdevik.....	5850 RSD
 Crveni Cuvee Burnum.....	3650 RSD
 Vranac Vukoje.....	3950 RSD
 Chianti Classico Fonterutoli Mazzei.....	13250 RSD
 Brunello di Montalcino Altesino.....	11850 RSD
 Medoc Reserve Michel Lynch.....	3500 RSD
 Chateauneuf du Pape.....	8950 RSD
 Deheza la Granja.....	2700 RSD
 Pesquera Crianza.....	5250 RSD
 Cabernet Sauvignon Chateau Ste.Miche.....	4750 RSD
 The Footbolt Shiraz d'Arenberg.....	5100 RSD
 Cabernet Sauvignon Gamanović.....	3600 RSD

INFO



WiFi lozinka: **kamenjar2024**



kamenjar.rs/restoran



restoran@kamenjar.rs



+381 65 822 60 19



facebook.com/restoran.kamenjar



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



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



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