

BIFE MENI

CLASSIC

HLEB

- 3 -

Selekcija hlebova (grisine, rezani, komadni, integralni)
Pita sa sirom
Proja sa crvenom paprikom
Proja sa sjeničkim sirom
Tortilja sa grilovanim povrćem

HLADNA PREDJELA

- 6 -

Gauda, dimljeni, ementaler
Njeguška pršuta, mortadela, goveda pršuta, suvi vrat
Sufle sa povrćem i krem sirom
Kroketi od tikvica sa mirođijom
Teglica maslina, čeri paradajz, korniši
Grozde sveže, smokve, koštunjavo voće
Sjenički sir i Zlatarski sir u maslinovom ulju sa sušenim paradajzom
Carpaccio od cvekle sa kozjim sirom

PREDJELO U ČAŠI

- 1 -

Cvekla tatar sa musom od kozijeg sira
Waldorf sa karamelizovanim orahom

MAZALICE

- 1 -

Tzatziki sa pita hlebom
Humus sa krudetima od povrća

GLAVNA JELA

- 3 -

Pileći file sa sosom od dimljenog sira
Svinjski vrat sa lovačkim sosom
Dimljeni filet pastrmke sa beurre noisette sosom, celerom i bademima
Pileći batak sa čimičuri salsom
Svinjska rebarca BBQ
Fileti pastrmke sa limunom i mirođijom

PRILOZI

- 4 -

Bareno sezonsko povrće
Pekarski krompir
Njoke u paradajz sosu
Pirinčane nudle sa povrćem i susamom
Grilovano povrće
Pečeni krompir sa mediteranskim začinima
Zapečeni mlinci sa sirom
Prženi pirinač sa jajima

SALATE

- 5 -

Miks zelenih salata sa čeri paradajzom
Paradajz sa sirom
Coleslaw
Tabbouleh (Kuskus sa paradajzom, korijanderom i peršunom)
Srpska salata
Krompir sa dimljenom pastrmkom
Kinoa sa bebi spanaćem i crvenom paprikom
Grilovano povrće sa acetom i maslinovim uljem
Pečeni karfiol sa bademima i pomorandžom

DESERTI

- 4 -

Mini choux sa lešnikom i vanilom
NY Cheesecake
Kolač od mlečne čokolade i maline
Kapri kolač
Sveže rezano sezonsko voće
Mus od tamne čokolade sa hrskavim krančom
Kolač od bele čokolade i jagode
Tres leches sa domaćim karamel sosom
Mini bajadera

CENA PO OSOBI — 30 €

bez PDV-a

ELEGANCE

HLEB

- 3 -

Selekcija hlebova (grisine, rezani, komadni, integralni)
Pita sa prazilukom
Španska pita
Fritata sa povrćem
Pita sa mesom

HLADNA PREDJELA

- 6 -

Ementaler, dubek, bebi mocarela
Parmaska pršuta, mortadela, goveda pršuta, suvi vrat
Džem od paradajza, bruskete
"Vitello tonnato" – teleći karpač sa sosom od tune
Rostbif sa kremom od rena i parmezanom
Kroketi od tikvica sa mirođijom
Lubenica, dinja, koštunjavo voće
Pirotski kačkavalj i dubek

PREDJELO U ČAŠI

- 1 -

Čaša sa čeri paradajzom, bebi mocarelom i maslinama
Pasta sa pestom i parmezanom

MAZALICE

- 1 -

Namaz od kozijeg sira, maslina i pistača
Namaz od čvaraka sa hrskavim hlebom

GLAVNA JELA

- 3 -

Pileći file Saltimbocca (sos od pršute, žalfije i belog vina)
Juneći Stroganov
Filet smuda sa cveklom i blitvom
Piletina Cacciatore (sos od paradajza, maslina, kapar)
Juneći ramstek
Losos sa sosom od limuna i kapra

PRILOZI

- 4 -

Gratinirani karfiol
Mladi krompiri sa parmezanom
Kremasti rizoto sa čeri paradajzom
Basmati sa karamelizovanim lukom, karijem i limetom
Ratatouille povrće
Lyonnaise krompir
Grilovana palenta sa sušenim paradajzom
Parmigiana od patlidžana

SALATE

- 5 -

Miks zelenih sa čeri paradajzom, parmezanom i avokadom
Šopska
Cezar sa piletinom i krutonima
Integralne testenine sa grilovanim povrćem i pestom
Pečena paprika sa đubekom i pestom
Piletina sa karijem na pirinču
Miks zelenih sa čeri paradajzom, parmezanom, avokadom, maslinama i krutonima
Pečeni karfiol sa bademima i pomorandžom
Grčka
NY Cobb (dresing od gorgonzole, prepeličja jaja)
Salata od prosa, cvekle i pomorandže
Karamelizovana šargarepa i burata
Goveda vezana

DESERTI

- 5 -

Kolač od tamne čokolade i pistača
Mini tart sa nugat kremom i lešnikom
Crème brûlée
Čizkejk sa borovnicom
Sveže rezano sezonsko voće
Tri colore torta
Kolač od mlečne čokolade i šumskog voća
Limun Tart
Bajadera Praline

CENA PO OSOBI — 35 €

bez PDV-a

PRESTIGE

HLEB

- 5 -

Selekcija hlebova (grisine, rezani, komadni, integralni)
Pita sa pečurkama
Proja sa sjeničkim sirom
Integralna projia
Focaccia sa čeri paradajzom i ruzmarinom
Focaccia sa belim lukom i parmezanom
Zapečena tortilja sa junetinom i čedarom

HLADNA PREDJELA

- 8 -

Čedar, dimljeni sir, ementaler, bebi mocarela
Iberiko pršuta, mortadela, goveda pršuta, suvi vrat
Džem od smokve, slatki hleb sa suvim voćem
Selekcija stranih sireva (Brie, parmezan, gorgonzola)
Dimljeni losos sa krem sirom i mirođijom
Kroketi od tikvica sa mirođijom
"Vitello tonnato" – teleći karpač sa sosom od tune
Losos gravlaks sa mangom i krastavcem
Lubenica, dinja, koštunjavo voće

PREDJELO U ČAŠI

- 1 -

Tuna tatar sa krastavcem i susamom
Gambori koktel

MAZALICE

- 2 -

Namaz od dimljenog lososa sa limetom i jermenskim hlebom
Namaz od pečene paprike i krem sira
Namaz od guščije i pileće džigerice i hleb sa koštunjavim voćem
Namaz od patlidžana sa pita brenom

GLAVNA JELA

- 4 -

Ćureći file sa sosom od vrganja
Zapečena teletina sa sosom od ruzmarina
Fileti brancina sa Vierge sosom (redukovani aceto, maslinovo ulje, bosiljak i paradajz)
Rolovani svinjski file
Ćureći file sa Périgueux sosom (sos od tartufa)
Zapečena jaginetina u mleku
Fileti orade sa salsom od komorača, mirođije i pomorandže
Čevapi sa kajmakom i pistačima

PRILOZI

- 4 -

Brokoli sa bademom
Krompir u ljusci sa krem sirom, slaninom i mladim lukom
Njoke u sosu od tartufa i parmezana
Zapečeni mille-feuille od celera
Glazirane Špagle sa puter sosom
Dauphinoase krompir
Safran rizoto
Lazanja od grilovanog povrća

SALATE

- 6 -

Miks zelenih sa čeri paradajzom, parmezanom, avokadom, maslinama i krutonima
Fattoush
Waldorf
Leblebija sa sušenim paradajzom, nanom i krutonima
Caprese
Niçoise salata sa tunom
Mediteranska salata
Vezana salata sa krškrom, gorgonzolom i orasima
Orzo sa paradajzom i hrskavim lukom
Pečeni batat, rikota i dresing od meda
Hobotnica salata

DESERTI

- 6 -

Mus od pistača sa insertom od maline
Hrskava mini krofna punjena Vanilla Madagascar kremom
Brauni sa ganažom od tamne 54% čokolade i lešnik pastom
Sirovi kolač od indijskog oraha, pistača i višnje
Kolač od bele čokolade i kokosa
Truffle od tamne čokolade i badema
Nugat kolač sa feuilletine keksom i pralina pastom
Mus od bele čokolade sa insertom od manga i marakuje
Pistač pralina kolač sa 100% pistač pastom
Tart od slane karamele i gold čokolade
Voćni raznjic
Proteinske kuglice od urme i kokosa

CENA PO OSOBI — 42 €

bez PDV-a

BIFE DODACI

UKUSI ITALIJE

Predjela

Bruskete sa paradajzom i bosiljkom
Bruskete sa krem sirom i pršutom
Kapreze salata, rucola, extra devičansko
maslinovo ulje

Topla jela

Mini pica Margarita i Peperoni
Zapečeni kaneloni punjeni spanaćem i
rikota sirom Baked

Dezert

Lešnik tiramisu

UKUSI MEDITERANA

Predjela

Tzaziki namaz I zapečeni pita hleb
Baba ganoush – namaz od pečenog
patlidžana
Meditranska kinoa salata
Feta sir I masline

Topla jela

Falafel, sos od susama

Dezert

Baklava sa orasima

UKUSI JUŽNE AMERIKE

Predjela

Namaz od avokada I čips od tortilje
Peruanski seviće od ribe
Salata od crnog pasulja, kukuruza, limete I
korijandera

Topla jela

Chili con carne

Dezert

Mus od bele čokolade i marakuje

VEGETARIJANSKI/VEGANSKI UKUSI

Predjela

Mini brusketa sa paradajzom I bosiljkom
Humus od cvekle sa zapečenim pita hlebom
Kus kus salata sa pečenim povrćem
Salata od leblebije sa fetom I svežim biljem

Topla jela

Vegeterijanska lasanja

Dezert

Kolač od indijskog oraha, višnje I pistači

TRADICIONALNI UKUSI JAPANA

Nigiri losos

Nigiri tuna

California rolnice sa lososom

California rolnice sa tunom I avokadom

Dezert

Mochi

MODERNI UKUSI JAPANA

Paradise roll (losos I gambori, avocado,
krem sir, mladi luk I sos od jegulje)

Fire dragon roll (Grilovani losos, krem sir,
avocado I veganski kavijar)

Diablo roll (pikantni tuna tatar, halapeno,
jegulja)

Tempura roll (gambori, krastavac, majonez
)

Dezert

Matcha tiramisu

CENA ZA SVAKI DODATAK JE 5,00€ PO OSOBI I BEZ PDV-A.

BUFFET MENU

CLASSIC

BREAD

- 3 -

Selection of breads (grissine, sliced, pieced, integral)
Cheese pie
Proja cornbread with red pepper
Proja cornbread with Sjenica cheese
Tortilla with grilled vegetables

COLD APPETIZERS

- 6 -

Gouda, smoked cheese, Emmentaler
Njeguška prosciutto, mortadella, beef prosciutto, smoked pork neck
Souffle with vegetables and cream cheese
Zucchini croquettes with dill
Jar of olives, cherry tomatoes, gherkins
Fresh grapes, figs, nuts
Sjenica cheese and Zlatarski cheese in olive oil with dried tomatoes
Beetroot carpaccio with goat cheese

APPETIZER IN A GLASS

- 1 -

Beetroot tartare with goat cheese mousse
Waldorf with caramelized walnut

SPREADS

- 1 -

Tzatziki with pita bread
Hummus with vegetable crudités

MAIN DISHES

- 3 -

Chicken fillet with smoked cheese sauce
Pork neck with hunting sauce
Smoked trout fillet with beurre noisette sauce, celery and almonds
Chicken thigh with chimicuri salsa
Pork ribs BBQ
Trout fillets with lemon and dill

SIDE DISHES

- 4 -

Boiled seasonal vegetables
Baked potatoes
Gnocchi in tomato sauce
Rice noodles with vegetables and sesame seeds
Grilled vegetables
Baked potatoes with Mediterranean spices
Baked mlinci (flatbread) with cheese
Fried rice with eggs

SALADS

- 5 -

Mix of green salads with cherry tomatoes
Tomatoes with cheese
Coleslaw
Tabbouleh (Couscous with tomato, coriander and parsley)
Serbian salad
Potatoes with smoked trout
Quinoa with baby spinach and red pepper
Grilled vegetables with vinegar and olive oil
Roasted cauliflower with almonds and orange

DESSERTS

- 4 -

Mini choux with hazelnut and vanilla
NY Cheesecake
Milk chocolate and raspberry cake
Capri cake
Freshly cut seasonal fruit
Dark chocolate mousse with crunchy crunch
White chocolate and strawberry cake
Tres leches with homemade caramel sauce
Mini Bajadera

ELEGANCE

BREAD

- 3 -

Selection of breads (grissine, sliced, pieced, integral)
Leek pie
Spanish pie
Frittata with vegetables
Meat pie
Tortilla with chicken and smoked cheese

COLD APPETIZERS

- 6 -

Emmentaler, garbage, baby mozzarella
Parma prosciutto, mortadella, beef prosciutto, smoked pork neck
Tomato jam, bruschetta
"Vitello tonnato" – veal carpaccio with tuna sauce
Roast beef with horseradish cream and parmesan
Zucchini croquettes with dill
Watermelon, melon, nuts
Pirót yellow cheese and Pirót fondue

APPETIZER IN A GLASS

- 1 -

Glass with cherry tomatoes, baby mozzarella and olives
Pasta with pesto and parmesan

SPREADS

- 1 -

Goat cheese, olives and pistachios spread
Crackling spread with crusty bread

MAIN DISHES

- 3 -

Chicken fillet Saltimbocca (sauce of prosciutto, sage and white wine)
Beef stroganoff
Perch fillet with beetroot and chard
Chicken Cacciatore (tomato, olive, caper sauce)
Beef rump steak
Salmon with lemon and caper sauce

SIDE DISHES

- 4 -

Cauliflower au gratin
Baby potatoes with parmesan
Creamy risotto with cherry tomatoes
Basmati with caramelized onion, curry and lime
Ratatouille vegetables
Lyonnais potatoes
Grilled polenta with sun-dried tomatoes
Eggplant parmigiana

SALADS

- 5 -

Mix of greens with cherry tomatoes, parmesan and avocado
Shopska salad
Caesar salad with chicken and croutons
Wholemeal pasta with grilled vegetables and pesto
Roasted peppers with currybread and pesto
Chicken with ginger on rice
Mix of greens with cherry tomatoes, parmesan, avocado, olives and croutons
Roasted cauliflower with almonds and orange
Greek salad
NY Cobb (gorgonzola dressing, quail eggs)
Millet, beetroot and orange salad
Caramelized carrots and burata
Beef salad

DESSERTS

- 5 -

Dark chocolate and pistachio cake
Mini tart with nougat cream and hazelnuts
Crème brûlée
Cheesecake with blueberry
Freshly cut seasonal fruit
Rainbow cake
Milk chocolate and forest fruit cake
Lemon Tart
Bajadera Praline

PRESTIGE

BREAD

- 5 -

Selection of breads (grissine, sliced, pieced, integral)
Pita with mushrooms
Proja cornbread with Sjenica cheese
Integral proja cornbread
Focaccia with cherry tomatoes and rosemary
Focaccia with garlic and parmesan
Baked tortilla with beef and cheddar

COLD APPETIZERS

- 8 -

Cheddar, smoked cheese, emmentaler, baby mozzarella
Iberico prosciutto, mortadella, beef prosciutto, smoked pork neck
Fig jam, sweet bread with dried fruits
Selection of foreign cheeses (Brie, Parmesan, Gorgonzola)
Smoked salmon with cream cheese and dill
Zucchini croquettes with dill
"Vitello tonnato" – veal carpaccio with tuna sauce
Salmon gravlax with mango and cucumber
Watermelon, melon, nuts

APPETIZER IN A GLASS

- 1 -

Tuna tartare with cucumber and sesame seeds
Prawn cocktail

SPREADS

- 2 -

Smoked salmon spread with lime and Armenian bread
Roasted pepper and cream cheese spread
Goose and chicken liver spread and bread with nuts
Eggplant spread with pita bread

MAIN DISHES

- 4 -

Turkey fillet with porcini mushroom sauce
Baked veal with rosemary sauce
Sea bass fillets with Vierge sauce (reduced aceto, olive oil, basil and tomato)
Rolled pork tenderloin
Turkey fillet with Périgueux sauce (truffle sauce)
Baked lamb in milk
Sea bream fillets with fennel, dill and orange salsa
Kebabs with cream and pistachios

SIDE DISHES

- 4 -

Broccoli with almonds
Potatoes in their skins with cream cheese, bacon and spring onions
Gnocchi in truffle and parmesan sauce
Baked celery mille-feuille
Glazed Asparagus with butter sauce
Dauphinoise potatoes
Saffron risotto
Grilled vegetable lasagna

SALADS

- 6 -

Mix of greens with cherry tomatoes, parmesan, avocado, olives and croutons
Fattoush
Waldorf
Chickpeas with sun-dried tomatoes, mint and croutons
Caprese
Nicoise salad with tuna
Mediterranean salad
Mixed salad with pear, gorgonzola and walnuts
Orzo with tomatoes and crispy onions
Roasted sweet potato, ricotta and honey dressing
Octopus salad

DESSERTS

- 6 -

Pistachio mousse with raspberry insert
Crispy mini donut stuffed with Vanilla Madagascar cream
Brownie with dark 54% chocolate ganache and hazelnut paste
Raw cashew, pistachio and cherry cake
White chocolate and coconut cake
Dark chocolate and almond truffle
Nougat cake with feuilletine biscuits and praline paste
White chocolate mousse with mango and passion fruit insert
Pistachio Praline Cake with 100% Pistachio Paste
Salted caramel and gold chocolate tart
Fruit skewer
Date and coconut protein balls

BUFFET CORNERS

TASTE OF ITALY

Cold

Bruschette with tomato and basil
Bruschette with cream cheese & prosciutto
Caprese salad, balsamic glaze olive oil and rocket salad

Hot

Mini pizza Margherita and Peperoni
Baked cannelloni stuffed with spinach and ricotta cheese

Dessert

Hazelnut tiramisu

FRESH FLAVORS OF THE COAST

Cold

Greek tzatziki dip with pita bread
Baba ganoush
Mediterranean quinoa salad
Olive and Feta plater

Hot

Falafel Bites with tahini sauce

Dessert

Baklava walnut

FLAVORS OF THE LATIN SPIRIT

Cold

Guacamole with tortilla chips
Peruvian ceviche
Black bean salad with corn, peppers, lime and coriander

Hot

Chili con carne

Dessert

Passion fruit and white chocolate mousse

GREEN TABLE

Cold

Mini Bruschetta with tomato and basil
Beetroot humus with pita bread
Couscous salad with roasted vegetables
Chickpea salad with feta and herbs

Hot

Vegetarian lasagne with spinach

Dessert

Cashewnuts cream and sour cherry and pistachio

ART OF BALANCE

Nigiri salmon
Nigiri tuna
California salmon roll
California tuna and avocado roll

Dessert

Mochi

FUSION JAPANESE

Paradise roll (Salmon & Ebi Shrimps, avocado, cream cheese, spring onion, samirai and eel sauce)
Fire dragon roll (Grilled marinated salmon, cream cheese, avocado, red tobico)
Diablo roll (spicy tuna tatar, halapeno, eel)
Ebi tempura roll (tempura srimps, cucumber, mayo)

Dessert

Matcha tiramisu

PRICE FOR EACH CORNER IS 5,00€ PER PERSON AND EXCLUDING VAT.