

Steak house

"BEEFSTEAK"	1590,00 din
odrezak od junećeg filea extra kategorije (cca 300 gr) grilovan po vašoj želji prethodno mariniran u posebno odabranim začinima i poslužen sa prilogom po izboru	
TELEĆI "T-BONE" STEAK	1690,00 din
najprestižniji komad telećeg odreska koji se sastoji od filea i kotleta (cca 400 gr)	
"DOUBLE-DECKER" RAMSTEK ZA 2 OSOBE	1950,00 din
grilovani juneći ramstek za dve osobe serviran na rukoli i poslužen sa pikantnim krompirićima, povrćem, pečurkama i sosovima: pfefer, crveno vino i začinskim biljem	
"PORTERHOUSE" STEAK	1950,00 din
za prave poznavaoce kvalitetnih odrezaka preporučujemo izuzetan "porterhouse" steak koji se sadrži od bifteka i ramsteka sa prepoznatljivom koskom "T-bone" (cca 1000-1200 gr)	
PILEĆI STEAK "CAPRESE"	1050,00 din
pileći medaljon punjen mocarela sirom serviran na podlozi od grilovanog paradajza sa krem sosom od parmezana i pavlake	
ĆUREĆI STEAK	1250,00 din
grilovani sočni ćureći odrezak sa sosom od pečenih pinjola i parmezana poslužen sa začinjenim krompirićima	
LOSOS STEAK	1250,00 din
odrezak od fileta lososa mariniran terijaki sosom u korici od susama serviran na podlozi od "crnog" rižota sa sipinim mastilom	
SMUDJ STEAK	1350,00 din
odrezak od posebno odabranih krupnih fileta smuđa sa aromatičnim puterom od rakova poslužen sa pireom od bundeve	
TARTAT BIFTEK	1950,00 din
seckani juneći biftek pripremljen pred vama sa pažljivo doziranim začinima (inćuni, kapar, kiseli krastavci, francuski konjak, worchester sauce, senf ...)	

Specijaliteti od mesa

"AYAM GORENG" 990,00 din

blago pikantni hrskavi pileći bataci u posebnoj indonežanskoj marinadi od sosa od ostriga, soja sosa, svežeg djumbira, meda i susamovog ulja na "curry" rižotu

ĆUREĆI ŠTAPIĆI "MADAME" 980,00 din

ćureći file rolovani u pančeti sevirani na tagliatelama u sosu od parmezana, ementalera, mocarele i pavlake

GRATINIRANA ĆURETINA SA "MLINCIMA" 980,00 din

grilovani ćureći file u sosu od četiri vrste sira i pavlake sa domaćim mlincima zapečen u zemljanom sudu

PAČIJE GRUDI "BORDO" 990,00 din

grilovane po vašoj želji sa sosom od kvalitetnog vina "bordeaux" na podlozi od posebnog pire krompira sa hrskavom pršutom

NOAZETI OD SVINJSKOG FILEA 1080,00 din

medaljoni od mariniranog svinjskog filea u sosu od začinskog bilja serviran sa tagliatelama i šumskim pečurkama, listićima rukole i parmezana

GRILOVANA "BBQ" REBRA 990,00 din

pikantna svinjska rebra premazana slatkastim "barbecue" sosom pripremljena po originalnoj recepturi sa Floride

PILEĆI FILE "MOSCATO" 990,00 din

pečeni celi komadi mariniranog pilećeg filea sa krem sosom od gorgonzole, parmezana, pečenih oraha i pečuraka servirani na podlozi od začinjenih krompira

SVINJSKI FILE "PARMA" 1180,00 din

pečeni sočni svinjski file, predhodno mariniran u posebnim začinima i serviran na podlozi od njoka u sosu od kvalitetne "parma" pršute, praziluka, pavlake i parmezan sira

"CAFE DE PARIS" 1350,00 din

sočni odresci od junećeg bifteka, pečeni po vašoj želji sa posebnim aromatičnim puterom i serviran sa grilovanim svežim povrćem

Sveža morska riba i rakovi

FILET BRANCINA / ORADE

1390,00 din

grilovani fileti svežeg brancina/orade na podlozi od raznovrsnog povrća dinstanog na maslinovom ulju

ROLOVANI FILET BRANCINA

1690,00 din

svež filet brancina punjen musom od gambora sa "curry" sosom serviran na "tagliatela"-ma od šargarepe i tikvica

"LIGNJE"

990,00 din

sveže lignje pripravljene po vašoj želji (na žaru, pohovane, frigane) servirane na dalmatinskom prilogu od blitve i krompira

SVEŽA ORADA EXTRA KLASA (1 - 2 kg) cena po 1 kg
pripremljeni na žaru sa prilogom po vašoj želji

5450,00 din

SVEŽ BRANCIN EXTRA KLASA (1 - 2 kg) cena po 1 kg
pripremljeni na žaru sa prilogom po vašoj želji

5450,00 din

GAMBORI (50-55 gr/kom) cena 1 kg
sveži gambori (50-55 gr/kom) pripravljene na žaru sa prilogom po vašoj želji

3900,00 din

Paste

TAGLIATELE, SPAGHETTI, PENNE, NJOKE

"POMODORO"	390,00 din
pasta u paradajz sosu sa dodatkom topljenog mocarela sira, posuta listićima rukole i parmezana	
"VERDE"	450,00 din
lagana pasta na bazi maslinovog ulja sa sotiranim štapićima svežeg povrća i sušenih vrganja	
"BISTECCA"	480,00 din
pikantna testenina pripremljena sa tankim listićima svežeg bifteka i dinstanog povrća posuta listovima rukole i parmezana	
"BELLAITALIA"	490,00 din
tagliatele u krem sosu od šunke, šampinjona i parmezana	
"POLO"	540,00 din
pasta po vašem izboru sa grilovanim pilećim fileom i cvetovima brokolija u krem sosu od pavlake i parmezana sa dodatkom domaćeg pesto sosa od bosiljka, pinjola i maslinovog ulja	
"PEČENA" SPAGHETTI CARBONARA	590,00 din
klasična italijanska pasta sa prepečenom pančetom u krem sosu od pavlake i parmezana pripremljena na poseban način od pečenih špageta	
"TACCHINI"	640,00 din
pasta sa ćurećim fileom sotirana na puteru i sušenim vrganjima u krem sosu od pavlake i sveže ribanog parmezana	
„NERO CON SALMONE”	650,00 din
posebna "crna" pasta sa dodatkom sipinog mastila u sosu od dimljenog lososa i sušenog paradajza sa pavlakom i sveže ribanim parmezanom	
"SICILIANA"	780,00 din
pasta pripremljena sa sveže očišćenim mesom gambora u tradicionalnom italijanskom sosu od paradajza posuta listićima rukole i parmezana	
"MEDITERANEO"	450,00 din
pasta u krem sosu od parmezana i pavlake sa preprženom goveđom pršutom, crnim maslinama i crvenom paprikom servirana sa sveže ribanim parmezanom	
FLAMBE PASTA SA GAMBORIMA	990,00 din
pasta sa konjakom flambiranim gamborima dinastanim na puteru sa prazilukom i sušenim paradajzom u krem sosu od pavlake i sveže ribang parmezana	

Salate

"OSTERIA" SALATA 490,00 din

pikantno začinjena lolo bjanco, zelena salata i rukola sa dodatkom sveže paprike i chery paradajza, prekrivena grilovanim kozjim sirom

"ROYAL CLUB" 420,00 din

mešane zelene salate prekrivenie belim sirom i sveže grilovanom bukovačom

"CAESAR" SALATA 590,00 din

pohovani pileći file sa susamom i hrskavim listićima pančete na podlozi od zelenih salata začinjeni "caesar" dresingom i parmezanom

"LA MIRAGE" SALATA 590,00 din

lolo bjanco, zelena salata i rukola prekiriveni grilovanim pikantnim listićima bifteka sa dodatkom svežeg povrća i šampinjona

"MEDITERANSKA" SALATA 480,00 din

grilovane kockice pilećeg filea umešane u vitaminsku salatu od svežeg povrća i zelenih salata sa listovima parmezana i prepečenim tostom

"BALSAMICO" SALATA 590,00 din

grilovani ćureći file na zelenim salatama začinjenim "balsamico" dresingom od maslinovog ulja i "Aceto balsamico di Modena" sa kriškama sveže pomorandže

"CALAMARI" SALATA 690,00 din

sveži listovi sezonskih salata, mariniranim maslinama i svežim povrćem prekriveni grilovanim kolutićima lignji sa maslinovim uljem i svežim listićima peršuna

SALATA SA DIMLJENIM LOSOSOM 650,00 din

tanki listovi fileta dimljenog lososa na podlozi od zelenih salata začinjenih sa maslinovim uljem, sveže ceđenim limunom, morskom solju, crnim maslinama i kaparima

"DUNAVSKA" SALATA 650,00 din

začinjene mešane zelene salate sa dresingom "šefa kuhinje" prekrivene grilovanim filetima mariniranog smudja

PECIVA 150,00 din

PRILOZI 150,00-390,00 din
SOSEVI 150,00-290,00 din

KUVER 120,00 din

Predjela

"POHOVANE MASLINE" 340,00 din

pohovane velike zelene masline punjene celim bademom i servirane sa tartar sosom

KROKETI OD FETA SIRA 340,00 din

pohovani kroketi sa kremastim punjenjem od kvalitetnog feta sira poslužene sa tartar sosom

"PROLEĆNE ROLNICE" 390,00 din

hrskave rolnice punjene povrćem začinjene soja sosom i azijskim začinima poslužene sa "sweet-chili" sosom

"TZATZIKI" TORTILJA 450,00 din

zapečena tortilja od pšeničnog brašna premazana tzatziki sosom, punjena grilovanim pilećim fileom, ementalerom, svežom zelenom salatnom i paradajzom

CAPRESE SALATA „ZVEZDARA” 490,00 din

kolutovi paradajza sa mocarela sirom servirani sa grilovanim listovima italijanske parma pršute začinjene prelivom od svežeg bosiljka, maslinovog ulja i pinjolima

"CARPACCIO di TARTUFO NERO" 650,00 din

listovi svežeg junećeg bifteka sa listićima rukole i parmezana začinjene prelivom od crnih tartufa, dižonskog senfa i maslinovog ulja

TANJIR " PRŠUTE " po izboru 750,00 din

italijanska "San Danieli" pršuta (150 g), domaća pršuta od mangulice (150 g)
tradicionalna crnogorska "njeguška" pršuta (150 g), zlatiborska govedja pršuta (150 g)

SELEKCIJA STRANIH SIREVA 950,00 din

izbor kvalitetnih uvoznih sireva parmezan, brie, gorgonzola, ementaler
servirani sa orasima

SELEKCIJA PATEA (NAMAZA) 380,00 din

tri različite vrste domaćih namaza (od lososa, bifteka i sira)
posluženi sa brusketima od prepečenog hleba

Predjela

SALATA "PLODOVI MORA"

890,00 din

salata od mešanih sežih plodova mora (hobotnica, školjke, rakovi, lignje) sa prelivom od maslinovog ulja i limunovog soka i svežeg povrća

HOBOTNICA NA ŽARU ILI SALATA

1600,00 din

grilovani kraci velikih hobotnica predhodno marinirani u začinima i maslinovom ulju servirani na raznovrsnom grilovanom povrću

"ICELANDER STEAK"

890,00 din

tartar od dimljenog norveškog lososa sa posebno odabranim začinima serviran sa prepečnim tostom

Rizota

RIŽOTO "POLO"

490,00 din

rižoto od italijanskog "arborio" pirinča dinstanog sa svežim pilećim fileom, raznim povrćem i začinjeno sa domaćim pestom od bosiljka, pinjola, sira parmezana i maslinovog ulja

RIŽOTO "TEATAR"

650,00 din

rižoto spremljen sa lagano dinstanim kockicama sveže teletine na puteru, sušenog vrganja i preprženom "parma" pršutom završen sa dodatkom sveže ribanog parmezana

"RIŽOTO SA GAMBORIMA"

780,00 din

rižoto od italijanskog arborio pirinča dinstanim sa sveže očišćenim gamborima, kockicama povrća i svežeg paradajza po želji posut sa listićima parmezana i rukole

"CRNI" RIŽOTO SA PLODOVIMA MORA

1150,00 din

tradicionalni istarski rižoto sa svežim morskim plodovima (gambori, hobotnica, lignje) obojenim i začinjeno sa sipinim mastilom po želji posut ili sa dodatkom parmezana

Poslastice

"DINSTANE JAGODE/ŠUMSKO VOĆE" sa puslicama i sladoledom od vanile	290,00 din
"ČOKOLADNI SUFLE" punjen tamnom čokoladom serviran sa sladoledom	350,00 din
PALAČINKA "MASCARPONE" punjena maskarpone sirom, servirana sa sladoledom, medom, cimetom i svežim voćem	390,00 din
"MOSKVA" ŠNIT korice sa orasima, vanil krem, ananas,breskva, višnja,jagoda,malina i badem	280,00 din
"FANTAZIJA" fantastična kombinacija šumskog voća sa vanil kremom na podlozi od biskvit kore	320,00 din
"VOĆNA TAJNA" šumsko voće, korice sa orasima,čokolada,plazma keks,vanil krem	320,00 din
"BLACK FOREST" čokoladne kore, krem od čokolade, višnja	280,00 din
"TRIO KOLOR" čokoladna biskvitna kora, krem od crne i bele belgijske čokolade	320,00 din
FRANCUSKA PITA OD JABUKA sa prelivom od karamela i sladoledom	350,00 din
"REFORMA" TORTA-posno sa ukusom aromatičnog lešnka u koricama i blagog čokoladnog fila	320,00 din
"SNIKERS" TORTA korice sa orasima, vanil krem sa kikirikijem,čokolada	280,00 din
"KESTEN" TORTA-posno	320,00 din