



LANGOUSTE

RESTAURANT

RIBLJI MENI

12500 RSD

Degustacioni meni na bazi ribe,
koji se sastoji od 5 gangova, uključujući i desert,
pripremljen u skladu sa sezonom.

Molimo Vas da konobara obavestite o Vašim alergijama i dijetama

Sve cene su u dinarima i uključuju PDV

MESNI MENI

12500 RSD

Degustacioni meni na bazi mesa,
koji se sastoji od 5 gangova, uključujući i desert,
pripremljen u skladu sa sezonom.

Molimo Vas da konobara obavestite o Vašim alergijama i dijetama

Sve cene su u dinarima i uključuju PDV

LANGOUSTE MENI

17900 RSD

Karakterističan degustacioni meni našeg restorana, koji se sastoji od 8 gangova, uključujući i desert, kroz koji se prožimaju jela na bazi ribe i mesa, pripremljeni u skladu sa sezonom i koji najbolje dočaravaju ideologiju našeg restorana i našeg šefa kuhinje.

Molimo Vas da konobara obavestite o Vašim alergijama i dijetama

Sve cene su u dinarima i uključuju PDV

JASTOG



PRIPREMLJEN NA PREPORUKU ŠEFA KUHINJE

22000 RSD/kg



Molimo Vas da konobara obavestite o Vašim alergijama i dijetama






Sve cene su u dinarima i uključuju PDV

A LA CARTE

 Foie gras (pašteta od guščije džigerice, voće iz naše bašte u zavisnosti od sezone, domaći brioš)	3600 RSD
 Riblji karpaccio (tanko sečena sveža jadranske riba, fermentisana bundeva, bademi i kesten)	3900 RSD
 Tartar od jelena (tatar od jelena, krem od divljeg šipurka, pečurke, aronija i crveni kupus)	3100 RSD
 Tartuf / bez tartufa (testo od crnog rogača, divlje pečurke, sir „Djubek“, sezonski tartuf i karamelizovan luk)	3200 RSD
 Škampi (jadranski škampi, kvasac, peršun, daši kafa)	5500 RSD
 Filet jadranske ribe (filet sveže jadranske ribe sa lokalnim pečenim paprikama, ovčijim sirom i sosom od mladog luka)	8500 RSD
 Filet jadranske kernje (dry-age jadranska kernja (4-7 dana), sezonsko povrće iz naše bašte)	10500 RSD
 Dunavski smuđ (dry-age 5 dana), poširan u listovima smokve, blitva iz naše bašte, beurre blanc sos i bilje iz botaničke bašte)	5500 RSD
 Dimljeni teleći kotlet (Pešterska teletina, sporo pečena i blago nadimljena, sa sosom od porto vina)	5500 RSD
 Mlado prase (prase sa naše farme, pripremljeno u 3 servisa)	6500 RSD
 Jagnjeći triptih (Sjениčko jagnje pripremljeno na 3 različita načina)	6200 RSD
 Guillaume-ov rib eye steak (kombinovani slojevi domaćeg rib eye-a dry age 50 dana sa guščjom džigericom, karamelom od pečuraka i crnim pirinčom)	6500 RSD
 Beef rib eye (odležali juneći rib eye, crni tartuf sa Fruške Gore i povrće iz naše bašte)	15000 RSD/kg

Sve cene su u dinarima i uključuju PDV
Prilikom poručivanja pola porcije iz A la cart ponude,
naplaćuje se vrednost 70% od ukupne cene jela

DESERT

- 
-  **Kupina**
(fermentisana divlja kopaonička kupina, crna čokolada i lešnik) 1200 RSD
 -  **Med**
(3 vrste meda, orah, izgorelo mleko) 1200 RSD
 -  **Mandarina**
(kandirana kora mandarine, mus, prah od mandarine, kanolo od bele čokolade, sladoled jogurt i majčina dušica) 1200 RSD
- ili
-  **Selekcija francuskih sireva** 2200 RSD



KUVER



550 RSD