

Jesen / Zima

Amus Bush / Predjela

- Sveća od mangulice - 300 RSD
- Svinjsko rebro/teriyaki/mladi luk - 450 RSD
- Foie gras/suva šljiva/crno vino - 1.000 RSD
- Dimljeni brancin/luk/vino/crna maslina/citrusi - 750 RSD
- Karpačo/dimljeni brancin/ušećereni limun/ljubičasti luk/maslinovo ulje/crna maslina - 1.450 RSD
- Gambori/dimljeni med/tikvica, praziluk, baby šargarepa/dimljeno bobičasto voće - 650 RSD
- Štrukle/kisela pavlaka/govedina - 850 RSD

Suppe i Potrazi

- Riblja supa u boji - 400 RSD
- Esencija od graška - 350 RSD
- Supa od pozicije govedine - 350 RSD

Paste i Rižota

- Sotto bosco - 1.300 RSD
- Crni rižoto/sipa - 1.500 RSD
- Ravioli/junetina/grašak/parmezan - 1.300 RSD
- Špageti carbonara - 1.100 RSD

Glavna jela

- Dimljena pačja prsa/sadnice luka/brusnica/crno vino/šareni biber - 2.600 RSD
- Teleći medaljon/kruška/komorač/beli luk/demi glass - 2.300 RSD
- Zepter steak/koren celera/žu/tikvice - 2.500 RSD
- Jagnjeći file/celer/beli luk/sladoled od malina - 2.000 RSD
- Zubatac/sadnice luka/crni čaj/martini/mus krompir - 2.400 RSD
- Brancin/lešnik/sabajon/gran marnier/kaviar/ljubičasti luk - 2.350 RSD
- Grdobina/buzara/krompir/mascarpone/ulje mirođije i peršuna - 2.100 RSD

Deserti

- Mus od belgijske čokolade/prah od maline/žumance od bobičastog voća - 500 RSD
- Zepter mono cake/bela čokolada/smrznute maline - 400 RSD
- Flambirana kruška/sladoled od vanile - 550 RSD

Personalizovano fine dining iskustvo!

Testing Menu - 4, 6 i 8 sledova
+ uparivanje vina