

Starter

- Karpačo Brancin [od dimljenog brancina sa penom od belog vina, 100 gr] - 850 RSD
- Dinja [sa feta sirom i tostiranim orašastim plodovima, 200 gr] - 600 RSD
- Sveća od mangulice [Specijalitet šefa kuhinje, 90 gr] - 350 RSD
- Karpačo Tikvica [od tikvice sa mladim kozjim sirom, 180 gr] - 550 RSD
- Selekcija sireva [mladi kozji sir, sjenički sir, bri, 24 meseca odležali kozji sir - 110 gr] - 1.150 RSD
- Srpsko meze, 2 osobe
[Njeguška pršuta, pančeta, kobasica od divljači, kobasica od konjskog mesa, duvan čvarci - 200 gr] - 1.600 RSD

Suppe i Potazi

- Esencija od graška - 350 RSD
- Goveđa supa - 350 RSD
- Riblja čorba - 450 RSD
- Potaž dana - 350 RSD

Topla Predjela

- Gambori u dimljenom medu [umak od tikvice, praziluka, sok od šargarepe, dim od šumskog voća] - 950 RSD
- Rižoto s gamborima - 1.500 RSD
- Špageti [sa junetinom, graškom i parmezanom] - 1.300 RSD
- Špageti Carbonara - 1.100 RSD
- Rižoto [sa piletinom, tikvicama i pečurkama] - 1.100 RSD
- Taljatele [sa gamborima, na azijski način] - 1.350 RSD

Meso

- Zepter Steak [koren celera, žu, tikvice - 250 gr] - 2.700 RSD
- Dimljena pačja prsa [pire od cvekles, aroma timijana i umak od pečene višnje - 250 gr] - 2.600 RSD
- Pileće grudi [sa mix salatam i mangom - 250 gr] - 1.800 RSD
- Japanski Steak [& Dashi Luk - 250 gr] - 2.700 RSD
- Cepkano prase [sa zapečenim prebrancem - 250 gr] - 2.200 RSD

Riba

- San Pjer file [u kremastom umaku od šarenog bibera i timijana - 250 gr] - 2.800 RSD
- Brancin file [sa goveđim čvarcima, u umaku od kivija i bibera - 220 gr] - 2.500 RSD
- Losos file [u terijaki sosu sa povrćem - 220 gr] - 2.400 RSD
- Hobotnica na žaru [sa pečenim krompirom - 220 gr] - 2.100 RSD
- Orada file [sa barenim krompirom i satarašom - 250 gr] - 2.400 RSD

Deserti

- Zepter mono cake [bela čokolada, smrznuta malina, mak, sveža nana] - 400 RSD
- Domaća pita od jabuke - 400 RSD
- Tiramisu od maline - 550 RSD
- Palačinke u vinskom šatou - 600 RSD

Personalizovano fine dining iskustvo!