



MENI

by: Damir Sertić

Poslužite jelo koje će gosta učiniti zadovoljnim



DAMIR SERTIĆ



Šef svetske klase, uvek neverovatno dobro raspoložen. Zahvaljujući takvom stavu, deluje pouzdano poput brata, što Srbi odlično razumeju. Rođen u Zagrebu, kuvao je po celom svetu, najviše za bogate i slavne sa razmaženim nepsima. Jedan slučajni susret ponovo ga je doveo u Beograd, kada je već postao doktor molekularne gastronomije.

Zepter mono cake posvetio je detinjstvu, kad smo svi mi od sočne domaće strudle voleli samo mak.

Uspeo je čak da porazi i neprevazidjeni Bellini iz legendarnog Harijevog bara. Njegova ličnost mogla bi se opisati jednom rečenicom - Ja sam Damir Sertić i živim svoj san.

ŽALOGA FI BEŽ DAHA

850 RSD

amuse bouche
paradajz šampanjac

ART

dimljena pastrmka/limeta/rikota sir/
kavijar divljeg lososa/mikrobilje

810 RSD



SENDVIČ

domaći brioš/škampi/paradajz
/straćatela/limeta/cvetovi

1500 RSD



Cvetovi od brokolija

brokoli/hrskavi pirinač/grašak/
menta/kavijar od maline/mikrobilje

550 RSD





Espuma de Champagne & Riba

dimljeni brancin/šampanjac/
tikvica/pena od belog vina

1100 RSD

*Dagnje na buzaru
sa lardom*

dagnje/belo vino/maslinovo ulje/
beli luk/peršun/pire/lardo

850 RSD



ARANČINI

pirinač /škampi/belo vino/dimljeni med/
parmigiano reggiano/cvekla/panko prezle

1300 RSD



*Infuzija od dagnji i
žumanca sa
šumskim
pečurkama*

pet vrsta pečuraka/mus od krompira/
žumance/ružmarin

850 RSD



Kremasta bukovača Alfredo

bukovača/paškanat/kapar/peršun/soja sos



850 RSD



Škampi u medu

škampi/dimljeni med/praziluk/tikvica/
šargarepa/maslinovo ulje/bilje/pena od
belog vina/dimljeni ruzmarin

950 RSD

Škamp na ledu

škamp/cvekla/limun/med/cimet/maslinovo ulje/mirin/kavijar od maline



3100 RSD

the/
PROGRESS



UMETNOST JELA S RIBOM

brancin/maslinovo ulje/senf/pavlaka/začini/bilje/belo vino/limun/lešnik



1850 RSD



*Tuna tartar
sa kavijarom
od maline*

tuna tartar/kavijar od maline/
beli biber/maslinovo ulje

2380 RSD



Hrskavi zalogaji lososa tempura

losos/raznobarjne paprike/mladi luk/
šargarepa/maslinovo ulje/
gomo wakame salata

1900 RSD

Bacalar Bianco

bakalar/krompir/beli luk/peršun/
maslinovo ulje/ bilje/
poširana jaja/praziluk



2200 RSD

*Savršeno meka
tunjevina s kavijarom*

tunjevina/rotkvice/pire od paškanata/kavijar
divljeg lososa/maslinovo ulje/crno vino

2200 RSD





Svežina okeana

rolnica brancina/blitva/
gomo wacame/
mlečna pena od celera/
grašak/komorač/
mikrobilje

1850 RSD



Škampi i dolce plavi sir

račići/pirinač/dolce plavi sir/
slatko jabukovo sirće

1550 RSD



Svilenkaste taljatele sa pančetom

pančeta/ crni luk/ paradajz pire/ dimljena paprika/ pavlaka/ mladi luk/ belo vino

Casarecce u sosu od dolce plavog sira sa hrskavom pršutom

pršuta/ dolce plavi sir/ belo vino / aceto balsamico/ med

1100 RSD

Noir hobotnica

hobotnica/tonik od avokada/
kavijar od maline/mirođija

2200 RSD





*Grdobina u kremastom
sosu od celera sa svežim
biljem*

grdobina/blitva/krompir/
sok od celera/maslinovo ulje/bilje

3200 RSD

*Losos sa đumbirom i
fois gras sa goma
wakame algama*

sallosos/đumbir/foi gras/goma wakame/
pena od belog vina/maslinovo ulje/bilje

2300 RSD





Salmon



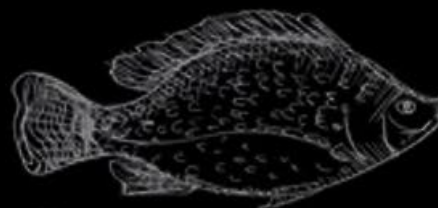
Mackerel



Lobster



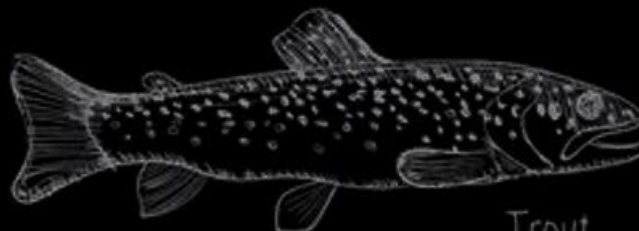
Eel



Tilapia



Burbot



Trout



Crab



Tuna



Catfish



Mussels

San Pier/romb/ brancin/ škarpina/ riba list/ lignje/ škampi



Pike



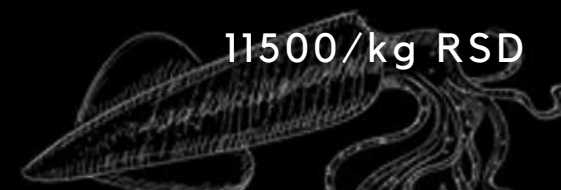
Cisco



Octopus



Cod



11500/kg RSD

Sveža riba

po narudžbini



UMETNOST JELA OD MESA

ramstek/crvene i žute paprike/
grašak/cvetovi/pire krompir

2600 RSD



Cepkana teletina

teletina/pečena paprika/kiselo mleko/
peršun/spanač/tikvice/
beli luk/bosiljak/grejpfrut/mirin

2400 RSD

Jagnjetina sa demi-glance sosom i pireom

jagnjetina/pasulj/cvekla/grašak/
blitva/smrčak/parmigiano reggiano/
demi-glance

3800 RSD



Svinjska rebarca

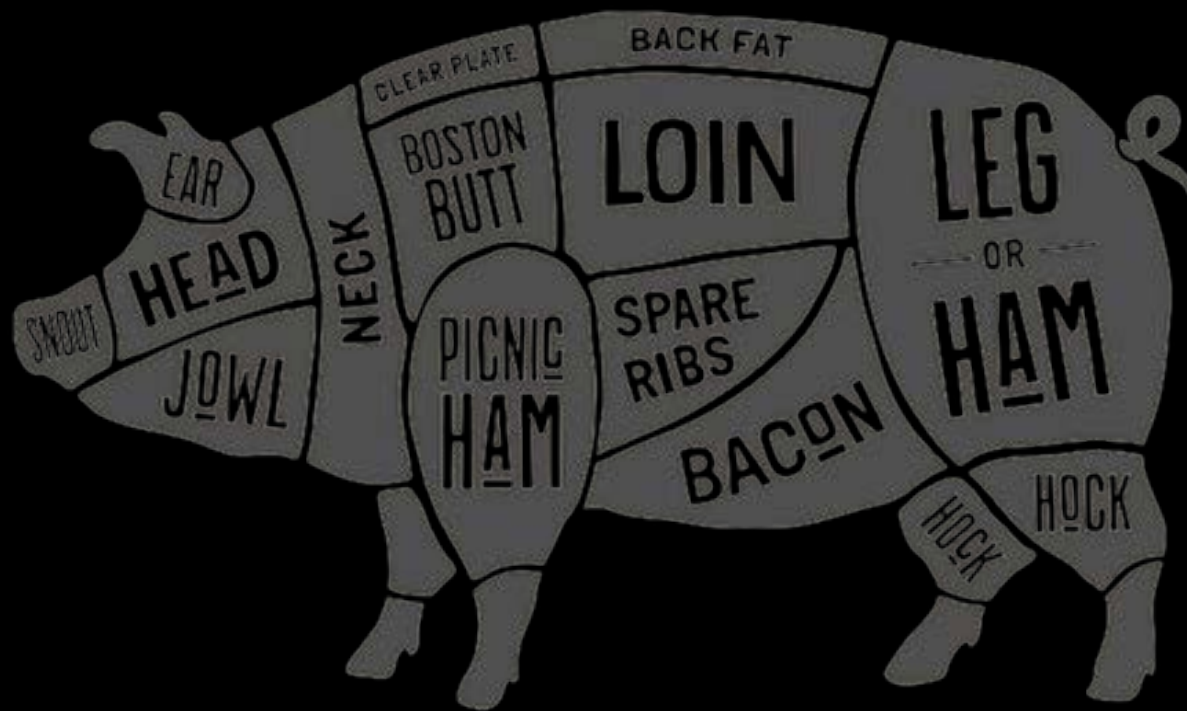
svinjska rebarca/pečeni krompir/
svež vlašac/pena od piva

2200 RSD



Rože prasetina

prasetina/krompir/pena od rena/tečni želatin



2000 RSD

Žuneći biftek sa sosom

biftek/pečurke/hrskavi krompir/
paškanat/crni luk/timijan/
demi-glace/mus od krompira

3600 RSD



PROJEKAT SURF & TURF

junetina/školjka/jakobova kapica/
komorač/beli luk

3000 RSD



PAČETINA

dimljene pačje grudi/paškanat/pomorandža/
grand marnier/pirinač/kavijar od maline/
mikrobilje/narancini/med



2800 RSD



*Medaljoni sa
demi-glace sosom
i hrskavim
krompirom*

svinjski file/foie gras/
hrskavi krompir/demi-glace/
maslinovo ulje/bilje

2600 RSD

Tomahawk svinjska leđa

za dve osobe

tomahawk svinjska leđa/
špargla/krompir/
krem od graška/menta/lisičarka/
mikrobilje/panko prezle

3200 RSD



ŽEPTER STEK

biftek/pire od celera/tikvice
/sos od šargarepe i celera/
čips od celera/mikrobilje

3800 RSD



PILEĆE GRUDI U KREMASTOM SOSU SA PANKO ŽUMANČEM

pileće grudi/žumance/
panko prezle/pečurke/
goveđa kocka/pire od celera/
belo vino/pavlaka/
dižon senf/mikrobilje

1800 RSD





Salate

cvekla sa kozjim sirom/domaća tzatziki salata/grčka salata

650 RSD

zelena salata/salata od paradajza i krastavca/salata od kupusa

550 RSD

Dimljena breskva i burrata sa cvetnim esencijom

dimljena breskva/burrata/zeleno maslinovo ulje/cvetovi



1200 RSD



*Puslice, kavijar
od trešanja
engleski krem s
orasima*

600 RSD

Ravioli od šećerne vune i smrzniti gumenih bombona

šećerna vuna/smrznute gumene bombone, medvedići/limeta



750 RSD

Zepter Mono Cake

makovo seme/bela čokolada/smrznute maline



550 RSD



*Svilenkasti mus
od čokolade sa
slatkim trešnjama*

600 RSD

*Zlatni banana
crème brûlée*

650 RSD



Baklava sa orasima

450 RSD

Baklava sa pistaćima

600 RSD