

LOFT
—COFFEE & FOOD BAR—

Jelovnik



Doručak do 12:30h

LOFT DORUČAK | 540 rsd

2 jajeta, feta, kobasice, paradajz, senf, majonez, začinjeni pomfrit

KAJGANA | 290 rsd

3 jajeta, feta, paradajz, brusketi

Dodaci:

- | | |
|----------------------|----------------------------|
| - pršuta 260rsd | - jogurt 2dl 105rsd |
| - pančeta 140rsd | - marinirana feta 105rsd |
| - sir 110rsd | - jaje 45rsd |
| - povrće 105rsd | - začinjeni pomfrit 230rsd |
| - crne masline 85rsd | |



TORTILJA ROL | 520 rsd

tortilja, nacho sos, dimljena pečenica, jaja, paradajz, ajvar

ČIA DORUČAK | 460 rsd

čia semenke, jogurt, med, malina, banana, badem, anis



Tartine

ceo dan

NAŠA
SVEŽA
PECIVA



Heljda je izuzetno zdrava štarica, bogata biljnim vlaknima. Vezuje se za poboljšanje varenja i reguliše nivo holesterola i šećera u krvi. Konzumiranje heljdinog hleba će pomoći održavanju normalne telesne težine. Šolja heljdinog brašna sadrži 75% potrebnog unosa magnezijuma, koji ljudima sa navikama ishrane po zapadnji kuhinji fali, kao i gvoždje, fosfor, mangan i cink. Kod nas, Prijepolje je poznato po uzgoju heljde i recepturama od heljdinog brašna.

Tartina je nastala u srednjem veku, i bila je napravljena na kriški hleba koja je premažana puterom, zatim su je Francuzi prepravili u otvorení sendvič, a današnja definicija je zadržala krišku hleba sa kreativnim slaganjem i kombinovanjem namirnica. Nekada se najviše pravila kao mali obrok uveče, kao lagana večera, danas je konzumiramo preko celog dana u različitim varijantama, izaberite svoju.

PREPORUKA
KUVARA

TARTINA POPAJ | 470 rsd

hleb od heljde, baby spanać, jaja, pavlaka, pančeta, paprika

TARTINA LOFT | 490 rsd

hleb od heljde, čeri paradajz, marinirana feta, pesto, med, badem

TARTINA VEGGIE | 465 rsd

hleb od heljde, domaći humus, baby spanać, šećerac, balzamico, paprika, paradajz, krastavac, maslinovo ulje



SLATKA PECIVA

BISKOTI SA BADEMIMA | 290 rsd
italijansko pecivo sa bademima

ceo dan

Bejgl

Bejgl je nastao 1610. godine u Poljskoj.
Karakterističan je što se prvo kuva pa peče
i tako dobija kompaktniju unutrašnjost a
hrskaviju spoljašnjost. Danas je Bejgl
najpopularniji u Severnoj Americi i pravi
se u obliku kruga sa rupom u sredini.

BEJGL SA PEČENICOM | 590 rsd

bejgl, dimljena pečenica, jaje, šampinjoni, paradajz,
krem sir, luk, začinjeni pomfrit

BEJGL SA PILETINOM | 630 rsd

bejgl, piletina, kačkavalj, paradajz, majonez, iceberg,
začinjeni pomfrit

PRILOZI

Pomfrit | 100g | 160 rsd
Pomfrit | 200g | 230 rsd

NAŠA
SVEŽA
PECIVA



Pulled pork i sendvići

Naš specijalitet, sporo kuvana i iscepkana
sviňjska plećka sa domaćim bbq sosom i začinima,
servirana u našim svežim baget kiflama.

PULLED PORK SENDVIČ | 660 rsd

sendvič lepinja, bbq sos, pulled pork, coleslaw, kiseli krastavci,
začinjeni pomfrit

SENDVIČ VEGE | 490 rsd

sendvič lepinja, domaći humus, kačkavalj, paprika, šampinjoni, tikvice,
soja sos, začinjeni pomfrit

SENDVIČ SA PILETINOM | 590 rsd

sendvič lepinja, marinirana piletina, burger sos, kačkavalj, kiseli krastavci,
paradajz, iceberg

PRILOZI

Pomfrit | 100g | 160 rsd
Pomfrit | 200g | 230 rsd



PREPORUKA
KUVARA

NAJBOLJE UZ
LOFT CURA
PALE ALE

Tortilje

ENCHILADA SA PILETINOM | 890 rsd

tortilja, marinirana piletina, nacho sos, kukuruz, pasulj, tikvice, šampinjoni, paprika, kačkavalj, salsa

LOFT TORTILJA | 790 rsd

tortilja, piletina marinirana, feta, krastavac, luk nacho sos, paradajz, rukola, iceberg, salsa casera

QUESADILLA PEČENICA | 830 rsd

tortilja, dimljena pečenica, kačkavalj, šećerac, paprika, chili sos, nacho sos

TAQUITOS PILETINA | 560 rsd

tortilja, marinirana piletina, taco mix, salsa casera, bbq, nacho sos

ceo dan



Finger Food

posle 12:30h

PREPORUČUJEMO UZ LOFT VINA
ILI PIVO LOFT CURA PALE ALE

finger
Food

BRUSKETI SA PARADAJZOM | 345 rsd

brusketi, salsa od paradajza, parmezan

BRUSKETI SA SIROM | 395 rsd

brusketi, sos od sira, bademi, rukola, suvi paradajz

BRUSKETI SA PRŠUTOM | 485 rsd

brusketi, sirni namaz sa susamom, pršuta, rukola, paprika



Obrok salate

CEZAR SALATA | 890 rsd

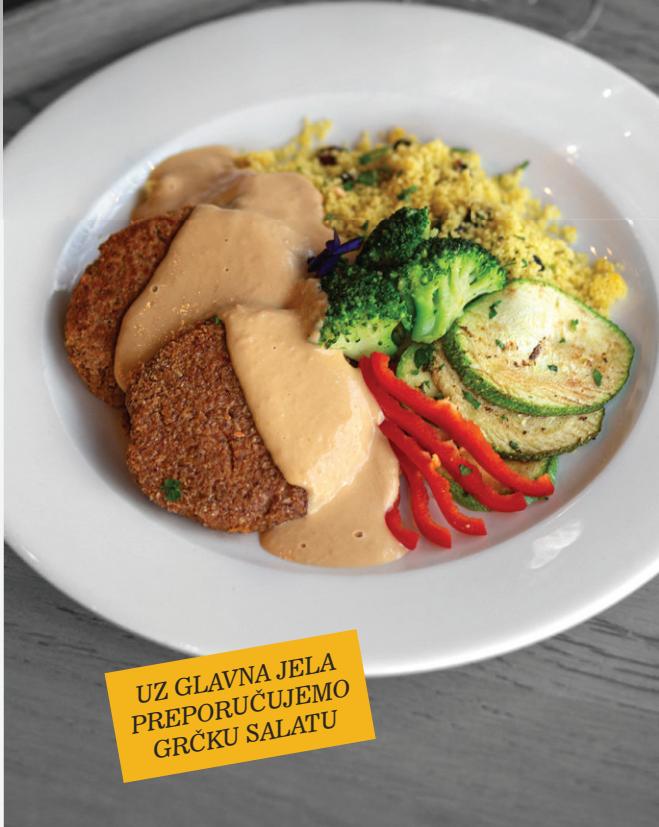
iceberg, piletina, rukola, cezar dressing, pančeta, parmezan, čeri paradajz, loft stapići

GRČKA SALATA | 570 rsd

čeri paradajz, crveni luk, feta, krastavac, masline, paprika, maslinovo ulje, origano

Glavna jela

posle 12:30h



UZ GLAVNA JELA
PREPORUČUJEMO
GRČKU SALATU

PARADAJZ ČORBA | 360 rsd
krutoni, pirinač, šećerac

**PREPORUKA PRED
GLAVNO JELO**

VEGE ŠNICLA SA KUS KUSOM | 830 rsd

šnicla od crvenog pasulja i šargarepe, kus kus sa povrćem, kikiriki sos

NACHO PILETINA | 960 rsd

marinirana piletina, nacho sos, začinjeni pomfrit

- Začinjeni pomfrit ide kao prilog uz ovo jelo, meka piletina sa grila

servirana sa toplim nacho sosem na bazi neutralne pavlake.

*Uz ovo jelo Vam preporučujemo Pinot Grigio vino vinarije Virtus.

RAMSTEK SA DEMIGLAS SOSEM | 1310 rsd

marinirani ramstek, pire krompir, demiglas sos

- Marinirani ramstek u senfu, začinima i ulju, grilovan i poslužen na krompir pireu i preliven poznaim demiglasom.

*Uz ovo jelo Vam preporučujemo Marselan vinarije Virtus.

**PREPORUKA
KUVARA**

SWEETCHILI PILETINA | 980 rsd

marinirana piletina, sweetchili sos, brokoli, ananas, tikvice, šampinjoni, začinjeni pomfrit, paprika, kukuruz

- Poznato LOFT jelo sa sotiranim povrćem i piletinom u Havajskom stilu, ukuvanom u slatko-pikantnom sosu i poslužen sa začinjenim krompirom.

*Uz ovo jelo preporučujemo Loft CURU od piva, naš Pale Ale sa 4,1% ABV ili Muscant Petit Gran vinarije Komuna.

PILETINA CAPRESSE | 990 rsd

marinirana piletina, mocarella, pesto sos, paradajz, njoke, parmezan

- Kao podlogu pripremamo njoke u mlečnom sosu. Mariniranu piletinu grilujemo pa zapečemo sa paradajzom, pestom i mocarelom.

*Uz ovo jelo Vam preporučujemo Loft ROZE vino vinarije Virtus

**PREPORUKA
KUVARA**

PILETINA DIABLO | 990 rsd

marinirana piletina, pomfrit, crveni pikantni sos na bazi povrća - paprika, luk, kukuruz

Healthy činije

posle 12:30h

Kategorija se sama nametnula iz potrebe naših gostiju da vode najzdraviji vid ishrane. Preporuku dajemo za svako jelo, samo je bitno šta vi volite.

SALATA SA PEĆENOM CVEKLOM I SIROM | 740 rsd

pečena marinirana cvekla, ječam, marinirana feta, baby spanać, lešnik, iceberg, dresing

FALAFEL BOWL | 790 rsd

čeri paradajz, crveni luk, falafel, feta, humus, iceberg, krastavac, šargarepa, kikiriki sos

POKE BOWL PILETINA | 860 rsd

heljda, piletina marinirana, brokoli, iceberg, čeri paradajz, šampinjoni, susam, ananas, sweet chili mayo

POKE BOWL VEGAN | 930 rsd

kinoa, crveni kupus, krastavac, paprika, grašak, tofu sir, daikon rotkva, badem, spicey mayo, mladi luk

Ovo jelo je Havajskog porekla, a u prevodu znači iseckan ili živ. Specifičan je po tome što ga odlikuje sirova riba koja se na Havajima služi kao predjelo ili glavno jelo. Jelo je napravljeno da sadrži mnoštvo svežih sastojaka. Sve to smo zadržali ali i dodali nešto naše.

Paste i Rižota

PASTA PESTO SA PILETINOM | 890 rsd

lingvini, pesto, čeri paradajz, parmezan, piletina marinirana, rukola, puter

RIŽOTO SA PILETINOM | 860 rsd

pirinač, parmezan, puter, šampinjoni, paprika, tikvice, šećerac, piletina, belo vino

PREPORUKA
KUVARA



NAŠA
SVEŽA
PECIVA

RIŽOTO KIDS | 590 rsd

pirinač, parmezan, puter, šampinjoni, paprika, tikvice, šećerac, piletina

POHOVANA PILETINA | 570 rsd

pohovana piletina, pomfrit, kečap

Waffle

Waffle pravimo sami, dajemo sve od sebe da ova Belgijska poslastica uvek bude očaravajuća za svakog našeg gosta.

WAFFLE RAFFAELLO | 590 rsd

raffaello, malina

PREPORUKA
KUVARA

WAFFLE FERRERO | 640 rsd

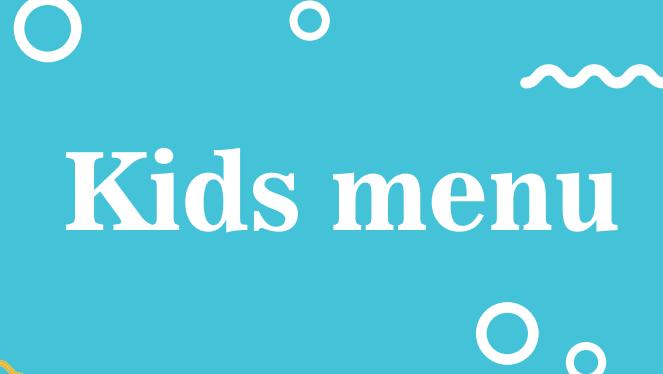
ferrero, sladoled od vanile, voćni mikс

WAFFLE SA BELOM ČOKOLADOM I BREŠKVOM | 590 rsd

bela čokolada, breskva, šumske voće

WAFFLE SA NUTELOM I BANANOM | 590 rsd

banana, nutela



Dezerti

LAVA CAKE | 430 rsd

Vulkan čokoladnog zadovoljstva, poslužen sa vanila sladoledom i malinama

KESTEN TORTA | 430 rsd

Snažan ukus kestena i crne čokolade, uz aromu vanile, ruma i hrskavog badema

BROWNIE MON CHERI | 450 rsd

Topli, čokoladni brownie sa lešnicima, prelivem sosom od višnje uz dodatak osvežavajuće kugle sladoleda vanile

RAW CARROT CAKE | 460 rsd

Zdrava poslastica od šargarepe, urmi i kokosa u kombinaciji sa finim kremom od indijskog oraha (no sugar, no eggs, no dairy, no gluten, YES DELICIOUS)

CAPPUCCINO TART BY LOFT | 450 rsd

Loft blend kafa u ulozi sjajnog krema, vazdušasti marshmallow i hrskavi čoko tart



Svi dezerti iz ponude su iz naše poslastičarnice, pripremamo ih na homemade način. Kreirali smo ih da zadovolji svačiji ukus, čokoladni, voćni ili lagani. Zasladite se uz kafu ili posle obroka u LOFT ambijentu.



RED LADY | 450 rsd

Sočna torta sa malinama i kokosom i listićima kokosa

MEDOVIK | 450 rsd

Kremasta torta od meda uparena sa kiselkastim sosom od narandže

CHEESECAKE SA BELOM ČOKOLADOM I BREŠKVOM | 450 rsd

Osvežavajući kolač sa mascarpone sirom, belom čokoladom, plazmom i prelivom od breskvi

NUTELLA CAKE | 460 rsd

Slatka Nutella, kisela malina i hrskavi ležnici čine savršenu kombinaciju ove osvežavajuće torte



#loftdowntown
Njegoševa 2, Novi Sad



#loftrooftop
TC Promenada, Novi Sad



#loftfactory
Futoški put 93B, Novi Sad



#loftriver
Leva strana Štranda, Novi Sad



#parknovirestaurants-LOFT
Bulevar Vojvode Stepe 11, Novi Sad



#loftpark
Njegoševa 9, Novi Sad



#loftbiciklana
Fruškogorska 30, Novi Sad



#loftboulevard
Bulevar Oslobođenja 63a,
Novi Sad



LOFT LOYALTY
DOWNLOAD APP



loftcafe.rs