

# PARK NOVI

## RESTAURANTS

Park Novi Restaurants je prvi multibrend restoran u Srbiji koji se ističe po svojoj raznolikosti i ponudi koja obuhvata šest različitih brendova. Stvaramo jedinstveno iskustvo spajajući različite brendove i koncepte u jednom restoranu, nudeći raznolikost, inovativnost hrane, atmosfere i mogućnosti kako bi zadovoljili širok spektar gostiju, od porodica do poslovnih ljudi, omogućavajući im da uživaju u kvalitetnim gastronomskim specijalitetima ili opuštenom okupljanju. U okviru Park Novi Restaurants-a iskusite internacionalnu ponudu jela i fuziju ukusa argentinske, italijanske i srpske kuhinje.

**PARK NOVI**  
RESTAURANTS























# ASADO

CARNE & VINO

**PARK NOVI**  
RESTAURANTS

# DORUČAK

služi se do 12h

- Overnight oats**  590  
Chia semenke u kokosovom mleku, ovsene pahuljice, kompot od breskve, sos od višnje, banana, menta. **Posno**
- Croque Madame sendvič**    830  
Brioche (pecivo francuskog porekla koje ima bogat izgled i nežnu ali hrskavu koru), ricotta sir, pica šunka, jaje, slanina, sos od sira, mix salata
- Waffle slatki doručak**    690  
Waffle, banana, sos od višnje, slatka ricotta sa cimetom, kora narandže i limete, lešnik, ulje od lešnika
- Egg Benedict**     730  
Brioche, pesto majonez, baby spanać, pica šunka, jaja, Holandez sos, špargla, mikro bilje  
(Ovo jelo postoji još od 1894. godine i potiče iz poznatog hotela Wladorf Astoria u New York-u.)
- Park doručak**    790  
3 jaja, slanina, mladi sir, chorizo kobasica, ajvar, domaći hleb
- Pinsa doručak**    770  
Pinsa testo, sos od spanaća, pizza mozzarella, jaja, slanina, ricotta sir, cherry paradajz, mikro bilje
- Frittata** - ukusna italijanska verzija omleta    780  
Frittata (mladi sir, cheddar sir, tikvica, luk, paprika, baby spanać, krompir), sos od dimljene paprike, cheddar sir, mix salata, domaći hleb

## Kroasan Bologna

690

Sveži kroasan sendvič, pesto majonez, mix salata, paradajz, mortadella, jaje, kiseli krastavci, pizza mozzarella, mikro bilje

## Kremasta kajgana sa dodacima\*

450

4 jajeta, mladi sir, cherry paradajz, mix salata, domaći hleb

### \* DODACI:

Kajmak 50g	220	Sir 40g	170	Pršuta 30g	190
Ajvar 50g	190	Cheddar sir 40g	170	Chorizo kobasica 80g	240
Slanina 30g	180	Mladi sir 50g	170	Baby spanać 40g	130
Povrće 100g	160				

## Doručak na sprat za dvoje

1900

Doručak serviran na tri tanjira i tri sprata.

Jaja, mix salata, pršuta, mortadella, mozzarella, pesto majonez, chorizo kobasica, senf, krastavac, paradajz, kroasan, džem od smokava, ricotta sa cimetom, mini overnight oats, sezonsko voće, domaći hleb

## Honeymoon egg

770

Specijalitet egg benedict serviran na kroasanu

Kroasan, jaja, pizza šunka, špargla, Holandez sos, mikro bilje, zeleno ulje

## Purgatory jaja

630

Mix luk, paradajz i ajvar, jaja, mozzarella sir, sveža chorizo kobasica, mikro bilje, domaći hleb

(Italijansko jelo iz oblasti Campania)

## Mediteranski doručak

750


Kroasan, kuvano jaje, pršuta, sezonsko voće, džem od smokava, puter, pizza mozzarella



# Krostini od Napolitana testa

služi se do 12h

Krostini su klasičan Italijanski specijalitet za doručak, napravljen od najkvalitetnijeg Napolitana testa, elegantnog izgleda i najkvalitetnijih sastojaka povezanih u simfoniju ukusa.

**Krostini sa lososom**      790

Krostini od napolitana testa, maskrapone krema sa limetom, dimljeni losos, kiseli crveni luk, kapar, mirodija, avokado krema

**Krostini sa avokadom**    650

Krostini od napolitana testa, krema od avokada, poširano jaje, slanina, cherry paradajz, mikro bilje

**Krostini mozzarella Burrata**     770

Krostini od napolitana testa, mozzarella burrata, breskva, sušeni paradajz, aceto od maline, mikro bilje

**Krostini Mortadella**     630

Krostini od napolitana testa, pesto majonez, mortadella, ricotta namaz, pistaći, parmesan, mikro bilje

# PREDJELA






Preporuka za naša predjela je da ih podelite kao zakusku pred glavna jela.

- Dimljena pačija pašteta**    880  
Pačija pašteta, puter, sos od višnje, kiseli luk, hrskavi luk, mikro bilje, domaći hleb
- Argentinski grilovani sir**    850  
Grilovani sir, mix salata, slatko od dunja i oraha, šumsko voće, domaći hleb
- Selekcija sireva za dve osobe**    1850  
Parmesan, gorgonzola, mozzarella, cheddar sir, mladi sir, koziji sir, džem od smokava, grožđe, domaći hleb
- Selekcija suhomesnatog za dve osobe**    2100  
Goveđa pršuta, svinjska pršuta, kulen, chorizo suvi, kobasica, mortadella, kiseli krastavci, pečena marinirana paprika, kajmak, domaći hleb
- Mix plata za dve osobe**    2400  
Svinjska pršuta, kulen, kobasica, goveđa pršuta, parmesan, gorgonzola, koziji sir, cheddar sir, grožđe, kajmak, masline, kiseli krastavci, domaći hleb
- Aranchini**    650  
Jelo poreklom sa Sicilije i istorijom preko 1000 godina.  
Aranchini panirane kuglice od pirinča, krema od dimljene paprike, ricotta krema, mikro bilje, zeleno ulje
- Tartar biftek**     1650  
Biftek, krema od tartufa, jalopeno sir sos, marinirani krastavci, parmesan, žumance, čips od čičoke, puter, domaći hleb
- Mozzarella Burrata**     1050  
Mozzarella Burrata je sveži italijanski sir poreklom iz italijanske regije Pulja  
Mozzarella Burrata, mix cherry paradajz, breskva, pesto sos, zeleno ulje, domaći hleb
- Hobotnica predjelo**     2200  
Pire sa mirodijom, grilovana hobotnica, salata od komorača, aranchini, mikrobilje, zeleno ulje























## Brusketi na Napolitana testu:

- Brusketi sa paradajzom (mogu da budu posni)**   590  
Napolitana testo, paradajz, origano, beli luk, maslinovo ulje, bosiljak, mozzarella, mikro bilje
- Brusketi sa pršutom**    750  
Napolitana testo, namaz od dimljenje paprike, pršuta, parmesan, mikro bilje
- Brusketi sa dimljenim lososom**    900  
Napolitana testo, krema od maskarponea sa limetom, dimljeni losos, kapar, mirodija

## POTAŽI i ČORBE

- Potaž od paradajza (može da bude postan)**  350  
Paradajz potaž, zeleno ulje, krutoni
- Potaž od karfiola i celera**   420  
Karfiol potaž, chimichurri, hrskava slanina
- Krem čorba sa piletinom**   450  
Krem čorba sa piletinom, mirodija, grčki jogurt, kora limuna

# GLAVNA JELA

<b>Pačije grudi</b>  	2250
Grilovane pačije grudi, pire krompir, sos od višnje, grilovani karfiol, mikro bilje, domaći hleb	
<b>Svinjski kotlet</b> 	2900
Svinjski kotlet, cajun krompir, kiseli luk, bbq sos sa pomorandžom, domaći hleb	
<b>Piletina Saltimbocca</b>   	1290
Piletina Saltimbocca je klasično italijansko jelo poreklom iz Rimske regije odakle je i Pinsa pizza. Pileći file, njoke, sos od parmezana, špargla, zeleno ulje, mikro bilje i domaći hleb	
<b>Piletina Caprese</b>    	1390
Pileći file, mozzarella, paradajz, njoke, sos od parmezana, pesto sos, zeleno ulje, mikro bilje, domaći hleb	
<b>Argentinski uštipak</b>  	1450
Kombinacija srpskog mesnog uštipka i argentinske kuhinje Roštilj meso, sos od paradajza, luka i ajvara, pica mozzarella, kiseli luk, pire krompir, domaći hleb, zeleno ulje	
<b>Jagneća kolenica</b>  	2100
Jagneća kolenica, pire krompir, demiglas sos, hrskavi luk, mikro bilje, domaći hleb	
<b>BBQ svinjska rebra</b>  	1690
Sporo pečena svinjska rebra sa bbq sosom, poslužena uz cajun krompir, coleslaw salatu, mikro bilje, ulje od paprika i domaći hleb	
<b>Biftek sa sosom od pečuraka</b>   	3700
Biftek, sos od pečuraka, aromatični pire krompir sa limetom, korijanderom, chilli i argentinski začini, špargla, chimichurri, domaći hleb	
<b>Biftek sa sosom od bibera</b>   	3100
Biftek, aromatični pire krompir sa tartufima, grilovane kraljevske bukovače, sos od bibera, mikro bilje, domaći hleb	



# ASADO

CARNE & VINO

ASADO je argentinski način pripreme mesa na roštilju ili na otvorenom ognju. To je ne samo tehnika pripreme hrane već i društveni događaj i deo argentinske kulture. Asado je središnji deo argentinskog načina života i često se praktikuje u porodičnim okupljanjima, praznicima i posebnim prilikama.

Argentinski Asado smo pomešali sa srpskim nacionalnim ukusima u novu fuziju ukusa koja će oduševiti svakoga.

Asado je često više od samog obroka, to je prilika za okupljanje porodice i prijatelja, razgovor, uživanje u hrani i zajedničko iskustvo.

## ASADO GRILL

### ASADO za 2 do 3 osobe mix

3900

Chorizo kobasica, batakarabatak, bbq svinjska rebra, argentinski uštipak, grilovani sir, chimichurri sos, kiseli luk, bbq sos, pečeni kukuruz, cajun krompir, aromatični puter, domaći hleb.

### ASADO za 4 do 6 osoba mix

12800

Chorizo kobasica, svinjski kotlet, t-bone, Rib eye, argentinski uštipak, grilovani sir, chimichurri sos, kiseli luk, bbq sos, pečeni kukuruz, cajun krompir, batat, aromatični puter, domaći hleb

## ASADO GAUCHO GLAVNA JELA

Gauchosi su bili nomadski konjanici, vešti u stočarstvu, koji su živeli u selima Urugvaja, Argentine i juga Brazila. Vodili su nomadski život i nisu imali ništa vredno osim njihovog konja i dugog, oštrog mača/noža nazvanim FACON, koji su koristili za sečenje mesa.

Kako nisu imali načina za čuvanje mesa, sve što su lovili odmah su kuvali na otvorenoj vatri. Ovo je ujedno bio i sam početak Asada a Gauchosi i dalje čine sastavni deo rančeva na područjima gde su i nastali.

### Jela servirana na mačevima

Biftek	3900
Argentinski ćevap	1900
Piletina parilla	1650
Chorizo kobasica – argentinska svinjska kobasica	2150

### Sva jela na mačevima se služe sa cajun krompirom, chimichurri sosom uz mix salata i domaći hleb

\*Ukoliko želite u porciju možete dodati jedan ili više dodatnih mačeva

### Dodatni mačevi (bez priloga i salate):

Biftek	3300
Argentinski ćevap	1450
Piletina parilla	1200
Chorizo kobasica	1700

# ASADO jela od mesa po IZBORU

Napravite vašu kombinaciju mesa, priloga, soseva i salata za vaš  
**ASADO trenutak**

## MESA

Biftek 300g	2700
Rib eye 100g	710
T-bone 100g	590
Chorizo kobasice	1300
Svinjski kotlet	1800

## PRILOZI

Bukovača	710
Batat	320
Cajun krompir	310
Špargla	550
Kukuruz	320
Grilovano povrće (bukovača, špargla, luk, tikvice, paprika, kukuruz)	430

## SOSEVI

Sos od 4 vrste bibera	210
Sos od 4 vrste pečuraka	410
BBQ-pomorandža sos	150
Parmezan sos	250
Sos od bosiljka	270
Tartuf sos	310
Sos od dimljene paprike (ljut)	250
Salsa chimichurri	180

## PUTERI

Aromatični puter sa limetom 	150
Senf puter  	150
Tartufi puter  	200

## Chimichurri sos 180

Chimichurri je osvežavajući začini i sos koji potiče iz argentinske kuhinje.

Ovaj sos se obično koristi kao marinada ili umak za poboljšanje ukusa mesa, posebno prilikom pripreme asada ili roštilja.

Listovi svežeg peršuna, beli luk, crveno vinski sirće, maslinovo ulje, crvena paprika, so, biber.

## PRILOG SALATE

<b>Salata od pečene paprike</b>  	550
Pečena paprika, slačica, beli luk, kajmak krema	
<b>Salata sa mikro biljem</b>	310
Mix salata sa mikro biljem, rukola, maslinovo ulje, rotkvice	
<b>Salata sa rukolom, cherry paradajzom, parmezanom i pinjolima</b>    	450
Rukola, cherry paradajz, parmesan, pinjoli, maslinovo ulje, honey mustard	
<b>Coleslaw salata</b> 	290
Majonez, kupus, šargarepa, jabuka, mak, grčki jogurt	
<b>Salata classico</b> 	470
Cherry paradajz, krastavac, paprika, luk, koziji sir, bosiljak, maslinovo ulje	
<b>Caprese salata</b>  	720
Paradajz, mozzarella, pesto sos, bosiljak, maslinovo ulje	

## SMASH BURGERI

Smash burger je vrsta hamburgera čija je karakteristika da se meso za hamburger "smashuje" tj pritiska direktno na vrelu površinu za kuvanje ili grill, stvarajući tanku i hrskavu koru na spoljašnjosti, dok unutra ostaje sočno i ukusno.

<b>Miročki vegeterijanski burger</b>  	1300
Grilovani sir, burger sos, paradajz, salata, džem od smokava, dollar chips	
<b>Smash classic burger</b>    	980
Burger kajzerica, smash burger x2, burger sos, paradajz, kiseli krastavci, kiseli luk, dollar chips	
<b>Smash cheese burger</b>   	1100
Burger kajzerica, smash burger x2, burger sos, paradajz, kiseli krastavac, kiseli luk, slanina, cheddar sir	
<b>Smash cheese bbq burger</b>   	1150
Burger kajzerica, smash burger x2, burger sos, paradajz, kiseli krastavac, kiseli luk, slanina, cheddar sir, bbq sos	




# PASTE

HOMEMADE paste napravljene od najkvalitetnijih sastojaka:

**Cappelletti** – domaća pasta okruglog oblika punjena nadevom, podseća na kapu, po čemu je dobila i naziv.

**Trenette** – domaća, uska, tanka pasta slična špagetima i lingvinima.

**Cappelletti verde**     1120

Domaći Cappelletti sa spanaćem punjeni mascarpone sirom, rikotom i muskatnim orahom u sosu od baby spanaća sa sušenim paradajzom, parmezanom i pistačima

**Trenette di Manzo**    1950

Domaće trenette sa biftekom, slaninom u sosu sa tartufima, jajetom i parmezanom

**Njoke sa lososom**   1590

Domaće njoke u sosu sa vlašcem i limunom, sa cherry paradajzom

**Njoke sa piletinom u pesto sosu**    1270

Domaće njoke sa piletinom u pesto sosu i ricotta sirom

Dodatak 100gr pileтина 290

Dodatak 100gr biftek 790

# RISOTTO

**Risotto Zafferano di Mare**     1900

Rižoto sa šafranom, grilovanom hobotnicom, gamborima i parmezanom

**Šumski rižoto**    1100

Rižoto sa vrganjem, šitakom, kraljevskom bukovačom i smrčak pečurkama, povezan puterom, parmezanom i aromatičnim uljem

**Risotto al Pollo**    1140

Rižoto sa piletinom, pesto sosom, ricotta sirom i parmezanom


## OBROK SALATE

**Argentinska salata sa biftekom**    1820

Mix salata, biftek, batat, grejp, parmesan, kukuruz, avokado, rotkvice, brazilski orah, honey mustard dressing

**Salata sa falafelom**      1180

Mix salata, falafel, krastavac, rotkvice, cherry paradajz, kukuruz šećerac, pečena paprika, krema od dimljene paprike, honey mustard dressing, pistači


**Cezar salata**       980

Salata romana, cherry paradajz, cezar dresing, piletina, slanina, krutoni

## JELA OD RIBE

**Losos Cajun**    1900

Losos file sa cajun začinom, pire od kukuruza sa krompirom, luk, rotkvice, mix salata, domaći hleb

**Grilovana hobotnica**    3500

Grilovana hobotnica, krompir, baby spanać, kapar, cherry paradajz, maslinovo ulje, senf, belo vino, domaći hleb

**Brancin Mediterraneo**    2200

File brancina, krompir, baby spanać, kapar, cherry paradajz, maslinovo ulje, senf, belo vino, domaći hleb



*Pinsa*

Dobrodošli u svet pinse, gde spoj tradicije, kvaliteta sastojaka i posebna priprema testa pružaju neponovljiv gastronomski doživljaj.

































PINSA pizza predstavlja tradicionalni metod pripreme pizze poreklom iz Rima, čija specifična karakteristika leži u hrskavoj kori i jedinstvenoj teksturi tela. Za izradu PINSE koristi se kombinacija četiri vrste visokokvalitetnog brašna koje prolazi kroz proces fermentacije od 48 do 72 sata. Ova dugotrajna fermentacija doprinosi kompleksnom ukusu testa i njegovoj laganoj, ali hrskavoj strukturi. Pinsa pizza se smatra laganijom i zdravijom.



**PARK NOVI**  
RESTAURANTS

# PINSA PIZZA

služi se od 12h

- |  |      |
|--|------|
| <b>Pinsa Margherita</b>    | 1150 |
| Pinsa testo, pelat, mozzarella, bosiljak   |      |
| <b>Pinsa Biftek</b>     | 1650 |
| Pinsa testo, sos od vrganja, mozzarella, grilovano povrće, biftek, ricotta, šampinjoni   |      |
| <b>Pinsa Capricciosa</b>      | 1240 |
| Pinsa testo, pelat, pizza šunka, mozzarella, šampinjoni  |      |
| <b>Pinsa Mortadella Pistacchi</b>     | 1370 |
| Pinsa testo, sos od pistača, mortadella, mozzarella, ricotta, pistači, bosiljak  |      |
| <b>Pinsa Pepperoni</b>     | 1290 |
| Pinsa testo, ljuti pelat, mozzarella, chorizo, mladi sir, jalopeno   |      |
| <b>Pinsa Prosciutto</b>    | 1390 |
| Pinsa testo, pelat, mozzarella, pršuta, cherry paradajz, rukola, parmesan  |      |
| <b>Pinsa Fiorentina</b>     | 1390 |
| Pinsa testo, pesto sos, mozzarella, pancetta, cherry, bosiljak   |      |
| <b>Pinsa Falafel</b>     | 1380 |
| Pinsa testo, pelat, mozzarella, paprika, tikvica, rukola, falafel, šampinjoni  |      |
| <b>Pinsa Domaća</b>     | 1390 |
| Pinsa testo, kulen, pelat, mozzarella, luk, paprika, slanina   |      |
| <b>Pinsa Pečurke</b>     | 1250 |
| Pinsa testo, sos od vrganja, soja sos, senf, mozzarella, šampinjoni, bukovača, šitaka, rukola, pelat, chimichurri  |      |
| <b>Pinsa sa jabukama i cimetom</b>      | 1050 |
| Pinsa testo, mascarpone sir, sok od jabuke, cimet, orasi, menta  |      |

# PIZZA NAPOLITANA

služi se od 12h

Testo za pripremu autentične napolitanske pize je karakteristično po svojoj mekoći, elastičnosti i vazdušastoj strukturi, koristi se specijalno "00" brašno i prolazi kroz kraću fermentaciju do 48sati.

**Napolitana Margherita**   1050

Napolitana testo, pelat, mozzarella, bosiljak

**Napolitana Capricciosa**    1150

Napolitana testo, pelat, pica šunka, šampinjoni, mozzarella

**Napolitana Mađarica**   1200

Napolitana testo, pelat, kulen, pica šunka, mozzarella, feferone

**Napolitana Goveda pršuta**   1380

Napolitana testo, pelat, mozzarella, cherry paradajz, rukola, goveda pršuta

**Napolitana Quattro Formaggi**   1130

Napolitana testo, pelat, 4 vrste sira, rukola,

**Napolitana Zuccini Buratta**     1250

Napolitana testo, ricotta namaz, mozzarella, rukola, tikvice, burrata, pesto sos, pelat

# PINSA SENDVIČI

služe se do 19h

Pinsa sendviči su inovativni sendviči koji koriste hrskavo i vazdušasto pinsa testo kao zamenu za klasičan hleb ili pecivo. Ovaj koncept kombinuje ukusnu strukturu pinsa testa sa raznovrsnim sastojcima, stvarajući jedinstveni sendvič doživljaj.

- |  |      |
|--|------|
| <b>Sendvič sa piletinom</b>              | 790  |
| Pinsa testo, pileći file, domaći pesto, paradajz, romana salata, mozzarella, dollar chips, pesto majonez   |      |
| <b>Italian sendvič</b>                   | 840  |
| Pinsa testo, namaz od pistača, mortadella, mozzarella, ricotta sir, salata romana, dollar chips, pesto majonez   |      |
| <b>Sendvič sa biftekom</b>               | 1050 |
| Pinsa testo, sos od vrganja, mozzarella, biftek, salata romana, grilovano povrće, dollar chips, pesto majonez  |      |
| <b>Vege sendvič</b>   | 550  |
| Pinsa testo, pelat, krastavac, pečena paprika, panirane tikvice, dollar chips, pesto majonez   |      |
| <b>Sendvič sa tunjevinom</b>     | 830  |
| Pinsa testo, tunjevina, pelat, mozzarella, kukuruz, masline, luk, rukola, dollar chips, pesto majonez  |      |
| <b>Sendvič sa pršutom</b>     | 830  |
| Pinsa testo, pršuta, pelat, parmezan, rukola, mozzarella, dollar chips, pesto majonez  |      |
| <b>Sendvič Pepperoni</b>      | 770  |
| Pinsa testo, pelat, pepperoni, sveža ljuta paprika, mozzarella, dollar chips, pesto majonez  |      |

# TORTILJE

(\*petkom i subotom se služe do 19h)

**Cezar Wrap**       970

Tortilja, pohovano pileće meso, cezar namaz, iceberg, paradajz, parmesan, dollar chips, sos od grčkog jogurta

**Falafel Wrap**    950

Tortilja, falafel, krema od dimljene paprike, luk, paradajz, salata, krema od avokada, dollar chips, grčki jogurt

**Enchilada sa piletinom**    1100

Tortilja, pileći file, paprika, crveni pasulj, tikvica, luk, šaminjoni, cheddar sir, chimichuri, pelat, sveža ljuta paprika, kukuruz

## LOFT KIDS MENI

**Pohovana piletina sa krompirom**   520

Panirani pileći file, dollar chips, kečap, domaći hleb

**Piletina Alfredo**    580

Cavaleti, beli sos, pileći file, parmesan

**Smash kids cheeseburger**     620

Burger kajzerica, burger sos, burger, cheddar sir, kiseli krastavci, zelena salata, dollar chips, kečap

### MANDARINA cake shop lize

Čoko lize različitih oblika od mlečne ili bele čokolade

ALERGENI: mleko, soja lecitin

LIZA BELA blue 200

LIZA BELA orange 180

LIZA BELA yellow 150

LIZA MLEČNA blue 200

LIZA MLEČNA orange 180

LIZA MLEČNA yellow 150

# ALERGENI



Gluten



Celer



Ljuskari



Slačica



Jaja



Susam



Riba



Med



Kikiriki



Sulfati



Soja



Školjkasti i ostali mekušci



Mleko i mlečni proizvodi



Gljive



Koštunjavo voće





**PARK HIOVI**  
RESTAURANTS



**MANDARINA**

CAKE SHOP

Kvalitetni i ukusni kolači beogradskog brenda Mandarina predstavljaju pravu malu slatku čaroliju. Uz kombinaciju svežih namirnica i belgijske čokolade, osvajaju i mirisom i ukusom, stoga pozivamo sve istinske ljubitelje kolača i torti da probaju slatke zalogaje ovog brenda.

**PARK HIOVI**  
RESTAURANTS

# KOLAČI

<b>Stella del Mandarino</b>	570
Mus od bele Callebaut čokolade, mus od pistača, džem od malina, mekana i sočna kora od vanile ALERGENI: gluten, jaja, mleko, soja lecitin, pistač, malina, želatin	
<b>Creamy Nougat</b>	550
Mekana korica sa lešnikom, mus od mlečne Callebaut čokolade, lešnik krem sa hrskavim francuskim biskvitom, čokoladni fini krem na vrhu ALERGENI: gluten, jaja, mleko, laktoza, soja lecitin, lešnik, želatin	
<b>Gotham Twist</b>	540
Penušavi mus od crne Callebaut čokolade sa 70% kakaoa, hrskava lešnik pralina i mekana korica sa lešnikom ALERGENI: gluten, jaja, mleko, laktoza, soja lecitin, lešnik	
<b>Mango cheesecake</b>	570
Mekana kora sa lešnicima i bademima, osvežavajući mango - limeta mus od jogurta i krem sira, egzotični insert od manga i jagode ALERGENI: gluten, jaja, mleko, jagoda, lešnik, badem, limeta, limun, želatin	
<b>Ristretto</b>	570
Sočna korica od lešnik krema i crne Callebaut čokolade, lagani espresso mus i Bailey's ganaš sa vanila penušavim kremom, umočen u roche od lešnika i kafe. Vanila šantili i krem od kafe i karamelje na vrhu ALERGENI: gluten, jaja, mleko, lešnik, soja lecitin, želatin	

**Kan** Limitirano 530

Mus od crne čokolade sa domaćim džemom od malina, korica čokoladni brownie.

BEZ GLUTENA

ALERGENI: jaja, želatin, laktoza, bobičasto voće

**VeGe Cake** Limitirano 550

Mekana kora od badema i maline, sa kremom od maline i genažom od crne čokolade. Hrskavi keks od kokosa i badema na vrhu

ALERGENI: gluten, badem, malina, limun, soja lecitin

Proizvod sadrži kokosovo ulje, susamovo ulje i suncokretovo ulje

**Summer Mille Feuille** Limitirano 530

Hrskavo lisnato testo sa laganim badem kremom i osvežavajućim džemom od manga i citrusa, vanila ganaž na vrhu

ALERGENI: gluten, med, badem, mleko, soja lecitin, limun, limeta, jaja, želatin

**Specijal** 590

*\*proveriti dostupnost sa osobljem restorana*

# COOKIES

<b>BACI DI DAMA 100g</b>	450
Hrskavi keks od badema s filom od crne čokolade	
ALERGENI: gluten, badem, mleko, soja lecitin	
<b>CANTUCCI CHOCO 90g</b>	450
Tradicionalni italijanski keks sa pečenim pistaćima i čokoladom	
ALERGENI: gluten, pistać, jaja, soja lecitin, mleko	
<b>CANTUCCI 90g</b>	450
Tradicionalni italijanski keks sa pečenim bademom	
ALERGENI: jaja, badem, gluten	
<b>GERMAN 100g</b>	450
Nemački tradicionalni hrskavi keks sa bademom i lešnikom.	
ALERGENI: gluten, lešnik, badem, mleko.	
<b>KLASIKA 100g</b>	450
Hrskavi čokoladni keks sa bademom i crnom čokoladom sa 70% kakaoa	
ALERGENI: jaja, gluten, badem, soja lecitin, mleko	
<b>PARMEZAN ŠTAPIĆI 100g</b>	520
Slani štapići sa parmezanom i susamom	
ALERGENI: gluten, jaja, mleko, parmezan, kajenska biber paprika, susam	

# CHOCO LAB

## **BUILDING BLOCKS 120g** 850

Kockice i figurice od bele čokolade, Ruby čokolade, mlečne čokolade, crne čokolade i crne čokolade punjene đandujom i komadićima lešnika  
ALERGENI: mleko, soja lecitin, lešnik

## **CHOCO CHIPS 120g** 650

Bela čokolada sa sušenom malinom; Mlečna čokolada sa lešnikom;  
Crna čokolada sa bademom; Gold čokolada sa usoljenim bademom;  
Ruby čokolada sa pečenim pistaćima  
ALERGENI: mleko, laktoza, soja lecitin, lešnik, badem, pistać, malina

## **CHOCO CHIPS SUGAR FREE 120g** 790

Crna čokolada bez šećera sa pečenim bademom; Mlečna čokolada bez šećera sa pečenim lešnikom; Bela čokolada bez šećera sa slanim pistaćima i liofilizovanom malinom  
ALERGENI: mleko, soja lecitin, liofilizovana malina, pistać, badem, lešnik

## **CHOCO PRUNES 130g** 540

Suva šljiva prelivena crnom čokoladom sa 60% kakaoa  
ALERGENI: soja lecitin

## **Čokolada ASHANTI 100g** 620

Mlečna čokolada sa pečenim lešnikom  
ALERGENI: mleko, soja lecitin, lešnik

## **Čokolada GOTHAM 110g** 790

Crna čokolada punjena lešnik kremom, foetinom i posuta pečenim lešnikom  
ALERGENI: soja lecitin, mleko, lešnik, gluten, laktoza, mlečni protein

<b>Čokolada KASTANI 125g</b>	620
Bela čokolada sa dehidriranom malinom i usoljenim pečenim pistaćima ALERGENI: soja lecitin, mleko, malina, pistać	
<b>Čokolada PEANUT VALLEY 110g</b>	720
Mlečna čokolada punjena vanila kremom i posuta usoljenim kikirikijem ALERGENI: kikiriki, soja lecitin, mleko	
<b>Čokolada RUBY PISTACHIO 110g</b>	720
Rubi čokolada punjena pistać kremom i posuta dehidriranom malinom ALERGENI: mleko, laktoza, soja lecitin, malina, pistać	
<b>Čokolada SALTY CARAMEL 110g</b>	720
Gold čokolada punjena kalamansi karamelom i posuta usoljenim pečenim bademom ALERGENI: badem, soja lecitin, mleko, laktoza	
<b>Čokolada WHITE LEMON 110g</b>	720
Bela čokolada punjena džemom od limuna i posuta hrskavim keksom ALERGENI: mleko, laktoza, soja lecitin, gluten, limun	
<b>Čokolada JUST RUBY 120g</b>	720
Ruby čokolada u pločicama ALERGENI: mleko, soja lecitin	
<b>Čokolada LARANJA 130g</b>	540
Kandirana pomorandža delimično prelivena crnom čokoladom ALERGENI: soja lecitin	
<b>MANDARINAS KRC 120g</b>	690
Komadići crne, mlečne, bele, gold i ruby čokolade sa hrskavim francuskim biskvitom ALERGENI: mleko, soja lecitin, laktoza, gluten	

**PISTOLES CHOCOLAT 6kom 150g**

1700

Crna i bela čokolada punjena đanduja ganažom, hrskavim francuskim biskvitom i komadićima badema.; Mlečna i bela čokolada punjena mlečnim ganažom, marakujom, tonkom, džemom od kajsije i komadićima lešnika.; Bela čokolada punjena ganažom od crne čokolade sa džemom od maline i komadićima pistaća  
ALERGENI: laktoza, gluten, malina, pistać, soja lecitin, med, lešnik, badem, želatin

**PRALINA 1 kom u kutiji**

250

Bela čokolada sa džemom od malina i kremom od pistaća.  
ALERGENI: mleko, soja lecitin, malina, pistać

**PRALINE MALA KUTIJA 15kom**

1750

Selekcija ručno rađenih i ručno oslikanih pralina, u 5 različitih ukusa  
ALERGENI: soja lecitin, mleko, malina, pistać, laktoza, limun, limeta, gluten, lešnik

**PRALINE VELIKA KUTIJA 30kom**

2750

Selekcija ručno rađenih i ručno oslikanih pralina, u 6 različitih ukusa  
ALERGENI: soja lecitin, mleko, malina, pistać, laktoza, limun, limeta, gluten, lešnik, kokos

**U PONUDI SE NALAZE I TORTE BRENDA MANDARINA CAKE SHOP-A**





# CRNA OVCA A

**CRNA OVCA**

Ice cream shop

Crna Ovca je definitivno osvojila srca i nepca ljubitelja sladoleda. Kremasti sladoledi intezivnog ukusa koji se sporije tope, manje su hladni i slatki, stoga ne predstavljaju samo letnje osveženje već desert koji se može konzumirati tokom čitave godine.



260 rsd



420 rsd



610 rsd



**Skenirajte QR kod,**  
pogledajte ponudu i  
izaberite omiljeni ukus.



**PARK HIOVI**  
RESTAURANTS

**PARK IOVI**  
RESTAURANTS

**KARTA PÍČA**

**PARK IOVI**  
RESTAURANTS

# KAFA

**LOFT KAFA** vrhunskog kvaliteta napravljena od najfinijih zrna arabike, kao deo speciality coffee selekcije. Izaberite neke od naših zrna kafe u ponudi, a za vaš savršeni napitak pobrinuće se naš tim barista.

Uživajte u prvom multibrend restoranu uz najbolju kafu u gradu.

## ZRNA U PONUDI

### LOFT Premium blend

\*Brazil, Colombia, Ethiopia

\*Medium-dark roast

### Italian blend

\*Dark roast

### Brazil / Indija

\*Brazil 70% / Indija 30%

\*Medium - dark roast

### Specijal

\*Konsultujte naše osoblje o dostupnim opcijama

\*Sve kafe +65 rsd

<b>Ristretto</b>	160	<b>Cold brew 250ml</b>	340
<b>Espresso</b>	160	Cold brew je poseban način pripreme kafe kako bi se dobili najfiniji ukusi iz samog zrna. Zrna se melju krupno ili extra krupno (coarse/extra coarse grind) a zatim se potapaju u vodu sobne temperature u kojoj odležavaju najmanje 12 sati kako bi se dobile najfinije arome i ulja iz samog zrna.	
<b>Americano</b>	190		
<b>Doppio</b>	295		
<b>Macchiato</b>	235		
<b>Cortado</b>	265		
<b>Flat white</b>	245		
<b>Cappuccino</b>	265		
<b>Doppio cappuccino</b>	355		
<b>Latte</b>	295		
<b>Mocha</b>	295	<b>Dodaci:</b>	
<b>Freddo espresso</b>	235	Mleko 0,05 / 0,1 / 0,2l	50/60/70
<b>Freddo</b>	285	Sojino mleko 0,05 / 0,1 / 0,2l	70/85/100
		Bademovo mleko 0,05 / 0,1 / 0,2l	90/110/130

## KREACIJE SA KAFOM

### Affogato

Espresso, sladoled, kakao 345

### RAF

Espresso, slatka pavlaka, mleko, sirup slana karamela 315

### Cold brew tonic

Cold brew, tonic, limun 290

### Romano

Italian roast, limun, limun zest 230

Romano kafa, jednostavan a osvežavajući napitak, kombinuje snažnu aromu kafe sa osvežavajućim notama limuna.

## KAFE SA UKUSIMA:

### Latte / Freddo

Lešnik 295

Vanila 295

Choco cookie 295

Slana karamela 295

## TOPLA ČOKOLADA

Topla čokolada crna 315

Topla čokolada bela 315

### Dodaci:

Plazma 80

Šumsko voće 80

Sladoled 120

Malina 80

# ČAJEVI

Nana, biljni	235
Kamilica, biljni	235
Hibiskus, biljni	235
Breskva-jabuka, voćni	235
Crna ribizla, voćni	235
Alibaba, voćni	235
Moonlight Mango, beli	235
Mao Feng, zeleni	235
Đumbir, zeleni	235
Bourbon Vanilla, crni	235
Dublin cream, crni	235
Čaj za ljubavnike, crni	235
Rooibos Caramela, biljni	235
Mate cool and fresh, biljni	235

## PREMIUM ČAJEVI:

Long Jing, zeleni	330
Nai Xiang Vu Long, Ulong	330
PU erh Imperial, Pu er	330
Matcha, zeleni	410
Organski Matičnjak, biljni	295
Organska Nana, biljni	295
Organska Kamilica, biljni	295
Matcha latte	485
spoj najkvalitetnijeg kineskog zelenog čaja i mlečne kreme	

## ICE TEA:

### Passion ice tea

Pire od marakuje, sirup od kore limuna, limun, crni čaj

330

### Peach ice tea

Pire od breskve, sirup od kore limuna, limun, crni čaj

330

### Mango Raspberry

Pire od manga, sirup od maline, limun, crni čaj

330

### Kapri Ice tea

Pire od jagode, čoko sos, sirup od meda, limun, crni čaj

330

## VODE:

Rosa 0,33l

225

Rosa Gazirana 0,33l

245

Rosa 0,75l

360

Rosa Gazirana 0,75l

390

Romerquelle 0,33l

265

Romerquelle 0,33l

285

limunska trava

Romerquelle 0,33l

285

zova - kajsija

## GAZIRANA PIĆA

Coca Cola 0,25l

265

Coca Cola zero 0,25l

265

Fanta 0,25l

265

Sprite 0,25l

265

Schweppes 0,25l

265

Bitter lemon, tonic, pinkgrape, tangerine

## LOFT BERRY 0,2l

domaći sokovi 100% voće

Malina

455

Jagoda

455

Kupina

455

Borovnica

455

Crna ribizla

455

Višnja

455

## ENERGETSKA PIĆA

Ultra energy 0,25l

335

Red bull 0,25l

465

## CEĐENO VOĆE

Ceđena pomorandža 0,3l	395
Ceđena jabuka 0,3l	365
Ceđeni grejpfrut 0,3l	385
Ceđeni ananas 0,3l	490
Ceđeni nar 0,3l	560

\* Konsultujte naše osoblje o dostupnosti

## KREATIVNE LIMUNADE

Klasična limunada 0,3l	270
Đumbirlada 0,3l Limun, menta, đumbir	285
Detox limunada II Limun, đumbir, šumsko voće, pomorandža, grejpfrut, menta	540
Passion limunada 0,3l Pire od marakuje, limun, menta	330
Malinada 0,3l Limun, sirup od maline, soda, menta	330

## SMOOTHIES 0,3l

Relax Pomorandža, jagoda, banana, jogurt	410
Tropic Ananas, kiwi, pomorandža	410
Allberry Šumsko voće, pomorandža, banana	410
Jagodica Bobica Banana, ananas, jagoda, jogurt	410
Narnia Nar, ananas, banana	445

\* Konsultujte naše osoblje o dostupnosti

## VOĆNI MIXEVI 0,3l

Health Pomorandža, limun, đumbir	410
Fresh Pomorandža, jabuka, menta	410
Detox Cvekla, šargarepa, grejpfrut, đumbir, jabuka	425
Good morning Šargarepa, jabuka, pomorandža, limun	410

<b>Ananar</b> Nar, ananas	430
------------------------------	-----

\* Konsultujte naše osoblje o dostupnosti

<b>Imuno</b> Nar, jabuka, limun, menta	430
---	-----

\* Konsultujte naše osoblje o dostupnosti

## SHAKES 0,4l

Plazma shake Plazma, mleko, slatka pavlaka	415
Banana Milkshake Banana, sladoled, mleko, slatka pavlaka	415
Kapri shake Mleko, pire od jagode, sladoled vanila, slatka pavlaka, čoko sos	415
Peach & Cookies Pire od breskve, slatka pavlaka, mleko, plazma, banana	415



# PIVO

## FLAŠIRANO PIVO

Krombacher 0,33l	360
German Pilsner ; 4,8 ABV ; 24IBU	
Heineken 0,25l	360
Lager – Pale ; 5% ABV ; 19 IBU	
Corona 0,355l	540
Mexican lager ; 4,6% ABV ; 18 IBU	
Stella artois 0,33l	395
Pilsner ; 5% ABV ; 24 IBU	
Kronenbourg Blanc 0,33l	430
Witbier ; 5% ABV ; 7 IBU	
Hoegaarden 0,33l	475
Wheat beer ; 4,9% ABV ; 15 IBU	
LOFT Cura 0,33l (Craft)	395
Zbir, Pale ale 5,6% ABV	
Beogradski fantom 0,33l (Craft)	395
Zbir, APA ; 4,9% ABV ; 35 IBU	
Wartburg Pils 0,5l (Craft)	395
Zbir, Nemački Pilsner ; 4,1% ABV ; 32 IBU	
Hoptopod 0,33l (Craft)	410
Dogma, IPA ; 6,5% ABV ; 58 IBU	
Wanna be lee? 0,33l (Craft)	410
Kabinet, Ginger beer ; 5,3% ABV ; 20 IBU	
Salto Pale Ale 0,33l (Craft)	410
Salto, Pale ale ; 5,7% ABV ; 35 IBU	
Salto Stout 0,33l (Craft)	410
Salto, Stout-oatmeal ; 5,5% ABV ; 24 IBU	

## TOČENO PIVO

Heineken 0,5l / 0,3l	430 / 345
Birra Moretti 0,5l / 0,3l	390 / 310
Kronenbourg Blanc 0,5l / 0,3l	435 / 355
LOFT Cura (Craft) 0,5l / 0,3l	455 / 385
Specijal meseca 0,5l / 0,3l	455 / 375

## CRAFT PIVA

Craft/zanatske pivare stavljaju akcenat na tradicionalne metode pravljenja piva, pažljivo birajući sastojke bez veštačkih dodataka, da bi kao rezultat dobili kvalitetno pivo određenih aromatičnih nota. Craft piva su poznata i po tome što su kvalitetnija od komercijalnih piva.

## LOFT CURA

Delo pivskih majstora i strastvenih zaljubljenika u ovu delatnost. Recept ovog piva je pažljivo kreiran od najkvalitetnijih prirodnih sastojaka kako bi se dobilo pivo sa izuzetno zanimljivim karakterom. Kreirana tako da zadovolji potrebu svakog koji je proba, ova dovitljiva dama pružiće Vam satisfakciju u bilo koje doba dana.



**PARK HIOVI**  
RESTAURANTS

# Swanky

cocktails

Dobrodošli u Swanky Cocktails, gde umetnost, inovativnost i kreativnost stvaraju nezaboravno iskustvo svakog gutljaja. Naša ekskluzivna koktel karta je pravo remek-delo, a naši majstori koktela su virtuozii koji mešaju iznenađujuće sastojke s ljubavlju i preciznošću.

Swanky Cocktails nije samo izbor pića, već i putovanje kroz raskoš sveta ukusa, koje prati sjajna prezentacija, očaravajući vaše čulo vida pre nego što čulo ukusa doživi eksploziju kreativnosti. Proživite iskustvo koje će vas inspirisati da istražite sve tajne naše jedinstvene Swanky Cocktails karte. Živeli!



TUBI 60 je alkoholno piće na bazi citrusnog voća, sa preko 100 različitih biljaka, začina, cveća i ekstrakta drveća, donosi sreću i odnosi mamurluk.

# CLASSICS

<b>TUBI SPRITZ</b>	760
Tubi, šećerni sirup, soda	
<b>TUBI FIZZ</b>	760
Tubi, pire od marakuje, sirup od kore limuna, limun, soda	
<b>CAMPARI SOUR</b>	760
Campari, limun, šećerni sirup, belance	
<b>NEGRONI</b>	760
Beefeater, campari, cinzano rosso	
<b>APEROL SPRITZ</b>	760
Aperol, pomorandža, prosecco, soda	
<b>RUSTY NAIL</b>	930
Glenfidich 12, drambuie, orange bitter, zest	
<b>PISCO SOUR</b>	760
Pisco, limun, sirup od meda, belance	
<b>TOM COLLINS</b>	760
Beefeater 24, limun, sirup od maline, soda	
<b>MOJITO</b>	760
Limeta, domaći sirup od mente, menta, bumbu, soda	
<b>RASPBERRY MULE</b>	760
Absolut, malina, sirup od đumbira, limeta, soda	

# EXPERIENCE SWANKY

1190

## LADY IN WHITE

**Chambord, liker od maline, pepper cordial, angostura bitter, limeta**

Upoznajte Damu u Belom - koktel koji pruža oduševljenje i zadovoljstvo u svakom gutljaju. Ova sofisticirana kombinacija likera i pikantnog cordiala predstavlja pravo remek-delo ukusa. Svežina soka od limete ističe složenost sastojaka, dok izgled očarava svojom elegancijom i jedinstvenošću. Dodatak Angosture čini ovaj koktel savršenim spojem slatkog, voćnog, začinskog i osvežavajućeg. Zaronite u avanturu ukusa sa Damom u Belom i doživite harmoniju koja će osvojiti vaše nepce.

## TIMELESS ELIXIR

1190

**Pire od breskve, amaretto, bourbon, menta, limun, chai sirup**

Otvorite svoju kutiju tajanstvenosti s' elegancijom u čaši koja oduzima dah. Uz maglu koja se lagano diže, otkriva se čaša koja priča priču stila i znatizelje. Sa savršenom kombinacijom pirea od breskve, likera od badema, burbona, osvežavajućeg limuna i domaćeg chai sirupa, ovaj koktel ne samo da budi radoznalost, već i poziva na putovanje kroz vreme ukusa.

## COSMO CLOUD

1190

**Absolut elyx, limeta, berry cordial, šumsko voće, triple sec, šećerni sirup**

Osvežavajući twist na klasiku koji će vas vinuti u visine uživanja. Sa kvalitetnom vodom, svežom limetom, berry cordialom, šumskim voćem, triple sec-om i dodatkom šećernog sirupa, ovaj koktel predstavlja pravu eksploziju ukusa. U svakom gutljaju osetićete harmoniju svega što volite u Cosmopolitanu, ali s dozom iznenađenja koja će vas ostaviti bez daha.

## SWANKY MONKEY

1190

**Monkey 47, campari, cinzano rosso, limun, belance, sirup od maline**

Intrigantan koktel koji oživljava nepca sofisticiranom gorčinom Camparija, egzotičnim voćnim notama Monkey 47 džina, toplinom i kompleksnošću Cinzano Rosso vermuta, osvežavajućim akcentom sveže limunove kiseline, mekoćom belanca i zaokružujućom blagošću sirupa od maline. Ovaj ekskluzivan spoj sastojaka pruža nezaboravan užitak kroz prožimanje različitih aroma i ukusa. Swanky Monkey - koktel koji vodi nepce na putovanje kroz svet sofisticiranog uživanja.

## **BARREL CHARISMA**

1190

### **Beefeater 24, cinzano rosso, campari**

Negroni koji je prošao kroz 21 dan odležavanja u hrastovom buretu, pružajući mu izuzetnu dubinu i kompleksnost. Tokom tog perioda, hrastovo bure postaje poput alhemičara, prelivajući svoje bogatstvo u koktel, dodajući notu toplote, složenosti i jedinstvene karakteristike koja čini Barel Charismu neodoljivim iskustvom, izdvajajući je iz mase klasičnih negronija. Uživajte u svakom trenutku ovog izuzetnog koktela koji će vaša nepca odvesti na nezaboravno putovanje kroz raskošan svet ukusa.

## **BONSAI BLISS**

1190

### **Yamazakura, džem od šljive, belance, limun, peper cordial, soda**

Neodoljiv koktel iznenađenja. Pruža živopisan doživljaj uz jedinstveno iznenađenje. Japanski viski donosi eleganciju dubine, dok se džem od šljive, belance, limun i peper cordial povezuju u harmonični ples ukusa. Iznenadite svoja čula i doživite magiju koji kreira mističan dim oko vas. Bonsai Bliss postaje pravo umetničko iskustvo - ne samo ukusno, već i jedinstveno putovanje u raskoš osveženja i sofisticiranosti.

## **PRISMATIC POTION**

1190

### **Limun, šećerni sirup, beefeater, berry cordial, pena od camparia i ananasa, menta**

Čarolija u čaši koja pruža nezaboravan doživljaj svakom gostu. Sa osvežavajućom notom limuna, blagom slatkoćom sirupa, voćnim notama cordiala uz jaku pozadinu Beefeater džina, i aftertaste-om pene od Camparija i ananasa, ovaj koktel odvešće vas na putovanje kroz raznolike ukuse i teksture. Završavajući svaki gutljaj svežom notom mente, Prismatic Potion postaje magična priča koja će razbuditi sva vaša čula i ostaviti vas s osećajem neponovljivog užitka.

# PARK NOVI RESTAURANTS

[parknovirestaurants.rs](http://parknovirestaurants.rs)



[asado.rs](http://asado.rs)



[pinsa.rs](http://pinsa.rs)



[loftcafe.rs](http://loftcafe.rs)



[crnaovca.rs](http://crnaovca.rs)



[loftkids.rs](http://loftkids.rs)



[mandarinacakeshop.rs](http://mandarinacakeshop.rs)



[crg.rs](http://crg.rs)

**Loft Downtown**, Njegoševa 2  
**Loft Factory**, Futoški put 93b  
**Loft Rooftop**, Promenada 2 sprat  
**Loft Boulevard**, Bulevar oslobođenja 63  
**Loft Park Novi Restaurants**, Rodoljuba Čolakovića BB  
**Loft River**, Štrand – leva strana, ulaz broj 4  
**Loft Bašta**, Njegoševa 9  
**Loft BIG**, Sentandrejski put 11



PARK NOVI  
RESTAURANTS



**PARK HIOVI**  
RESTAURANTS



## Vina na čašu

### Penušava vina na čašu

0.125l/0.75l

#### **Bellussi Prosecco Brut DOCG** - glera

510/3060

Vinarija Bellussi, Treviso, Italija

### Bela vina na čašu

#### **Tamjanika** - tamjanika

490/2940

Vinarija Doja, Blace, Srbija

#### **Verus Grašac** - grašac

460/2760

Vinarija Verus Kiš, Sremski Karlovci, Srbija

#### **Silueta** - sauvignon blanc

540/3240

Vinarija Draganić, Lipovac, Srbija

#### **Chardonnay Classic** - chardonnay

530/3180

Vinarija Deurić, Mala Remeta, Srbija

#### **Chardonnay Limited Edition** - chardonnay

580/3480

Vinarija Belo Brdo, Čerević, Srbija

#### **Masi Passo Doble bianco** - pinot grigio, torrentes

640/3840

Vinarija Massi, Mendoza, Argentina

### Roze vina na čašu

#### **Urban roze** - pinot noir, merlot

430/2580

Vinarija Deurić, Mala Remeta, Srbija

#### **By OTT** - grenache, cinsault, syrah

620/ 3720

Vinarija Domaines Ott, Provance, Francuska

## Crvena vina na čašu

### **Merlot** - merlot

Vinarija Deurić, Mala Remeta, Srbija

### **Radovan 100% prokupac** - prokupac

Podrum Čokot, Aleksandrovac, Srbija

### **Alma Mons** -

cabernet franc, marselan, cabernet sauvignon, merlot, petit verdot

Vinarija Belo Brdo, Čerević, Srbija

### **Mali Momentum** - cabernet sauvignon

Vinarija Veritas, Sremski Karlovci, Srbija

### **Chianti Classico** - sangiovese

Vila Antinori, Toskana, Italija

### **Masi Passo Doble Rosso** - malbec, corvina

Vinarija Masi, Mendoza, Argentina

0.125l/0.75l

490/2940

670/4020

590/3540

720/4320

890/5340

780/4680

## Penušava vina / Šampanjci 0,75l

### **Dina** - grašac

Vinarija Vinum, Sremski Karlovci, Srbija

### **Brut Kovačević** - chardonnay

Vinarija Kovačević, Irig, Srbija

### **The** - chardonnay

Vinarija Deurić, Mala Remeta, Srbija

### **Col Vectoraz Brut DOCG** - glera

Col Verotaz, Valdobbiadene, Italija

### **Louis Roederer Brut** - pinot noir, chardonnay, pinot meunier

Louis Roederer, Šampanja, Francuska

4390

4300

5020

3780

11000

**Eclater** – chardonnay 6890

Zvonko Bogdan, Subotica, Srbija

**Luc Belaire Gold Fantome** – chardonnay, pinot noir 6200

Burgundija, Francuska

## **Penušava vina / Šampanjci 0,2l**

**Bellini Cipriani** – glera 1200

Vinarija Cipriani, Venecija, Italija

## **Bela vina iz Srbije 0,75l**

**Belluci** – tamjanika 2990

Vinarija Erdevik, Erdevik, Srbija

**Grašac** – grašac 3480

Vinarija Tri Međe i Oblak, Neštin, Srbija

**GT** – grašac, tamjanika 2980

Vinarija Verus, Sremski Karlovci, Srbija

**Severna Morava** – morava 2580

Vinarija Deurić, Mala Remeta, Srbija

**Nopi Đogri** – pinot grigio 2990

Vinarija Erdevik, Erdevik, Srbija

**Adria** – tamjanika, malvazija, vugava 3420

Vinarija Karić, Šabac, Srbija

**Pinot Blanc** – pinot blanc 4090

Zvonko Bogdan, Subotica, Srbija

**Saga** – sauvignon blanc, semillion 3950

Vinarija Bjelica, Čortanovci, Srbija

<b>Sovi Noa</b> – sauvignon blanc	3420
Vinarija Matijašević, Orašac, Srbija	
<b>Ex Cathedra</b> – sauvignon blanc	4190
Vinarija Erdevik, Erdevik, Srbija	
<b>Rajnski rizling</b> – rajnski rizling	2400
Vinarija Kovačević, Irig, Srbija	
<b>Chi</b> – chardonnay	4980
Vinarija Chichateau, Ležimir, Srbija	
<b>Aksiom Beli</b> – morava, chardonnay, sauvignon blanc	2880
Vinarija Deurić, Mala Remeta, Srbija	
<b>Babaroga</b> – chardonnay	8800
Vinarija Bjelica, Čortanovci, Srbija	
<b>Vinčić Grand Fru</b> – grašac	7000
Vinarija Vinčić, Šid, Srbija	
<b>Trijumf Gold</b> – sauvignon blanc, pinot blanc, rajnski rizling	3500
Vinarija Aleksandrović, Topola, Srbija	

## Bela vina starog sveta 0,75l

<b>Bramito della Sala</b> – chardonnay	4890
Vila Antinori, Umbria, Italija	
<b>Coronica</b> – malvazija	3890
Vinarija Coronica, Istra, Hrvatska	
<b>Winkl</b> – sauvignon blanc	5120
Cantina Terlan, Alto Adige, Italija	
<b>Trebiano</b> – trebiano	3400
Gianni Masciarelli, Abruzzo, Italija	
<b>Grand Ardeche</b> – chardonnay	3600
Louis Latour, Burgundija, Francuska	

**Schlumberger gewurztraminer** – gewurztraminer 3600

Domaines Schlumberger, Alsace, Francuska

**Rueda Organic Verdejo** – verdejo 3240

Marques de Riscal, Rueda, Španija

## **Bela vina novog sveta 0,75l**

**Chardonnay** – chardonnay 2890

Alamos, Mendoza, Argentina

**Chateau Ste Michelle** – chardonnay 3600

Chateau Ste Michelle, Columbia Valley, USA

## **Roze vina 0,75l**

**Radovanović Roze** – cabernet sauvignon 2480

Vinarija Radovanović, Krnjevo, Srbija

**Roza Nostra** – merlot, cabernet sauvignon 2940

Vinarija Erdevik, Erdevik, Srbija

**Pagan** – cabernet sauvignon, muscat hamburg 2430

Vinarija Tri međe i Oblak, Neštin, Srbija

**Giardino Rose** – sangiovese 2600

Santa Cristina, Toskana, Italija

**Sainte Marguerite Symphonie** – grenache, cinsault, rolle 3890

Provansa, Francuska

## Crvena vina iz Srbije 0,75l

<b>Probus 276</b> – probus	2970
Vinarija Deurić, Mala Remeta, Srbija	
<b>Pinot Noir</b> – Pinot Noir	3490
Vinarija Virtus, Žabari, Srbija	
<b>Trianon</b> – merlot, cabernet sauvignon, syrah	3420
Vinarija Erdevik, Erdevik Srbija	
<b>Regent</b> – cabernet sauvignon, merlot	3890
Vinarija Aleksandrović, Topola, Srbija	
<b>Rodoslov Grand Reserve</b> – cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc	7300
Vinarija Aleksandrović, Topola, Srbija	
<b>Radovanović Cabernet Sauvignon Reserve</b> – cabernet sauvignon	5300
Vinarija Radovanović, Krnjevo, Srbija	
<b>Kremen</b> – cabernet sauvignon	3330
Vinarija Matalj, Negotin, Srbija	
<b>Miracolo Sangiovese</b> – sangiovese	3490
Vinarija Draganić, Lipovac, Srbija	
<b>Rebus crveni</b> – cabernet sauvignon, probus, merlot	3240
Vinarija Reljić, Palić, Srbija	
<b>Aksiom Crveni</b> – probus, merlot, marselan, petit verdot	4170
Vinarija Deurić, Mala Remeta, Srbija	
<b>Stifler's mom</b> – shiraz	7950
Vinarija Erdevik, Erdevik, Srbija	
<b>Breg Prokupac</b> – prokupac	6590
Vinarija Doja, Blace, Srbija	
<b>Amante Carmen</b> – prokupac, merlot, marselan	3240
Vinarija Rubin, Kruševac, Srbija	
<b>Credo crveni</b> – prokupac, marselan, cabernet sauvignon	4200
Vinarija Virtus, Žabari, Srbija	

<b>Marselan</b> – marselan	2980
Vinarija Virtus, Žabari, Srbija	
<b>Dobule Barrique</b> – cabernet sauvignon	3990
Vinarija Rubin, Kruševac, Srbija	

## Crvena vina starog sveta 0,75l

<b>Vranac</b> – vranac	2900
Vinarija Marić, Trebinje, Bosna I Hercegovina	
<b>Primitivo Salento</b> – primitivo	4670
Collefrisio, Pulja, Italija	
<b>In &amp; Out</b> – montepulciano d'Abruzzo	5630
Collefrisio, Abruzzo, Italija	
<b>Lucente</b> – sangiovese, merlot	6400
Frescobaldi, Toskana, Italija	
<b>Chateau Greysac</b> – merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc	3990
Chateau Greysac, Medoc, Francuska	
<b>XR</b> – tempranilo	6700
Marques de Riscal, Rioja, Španija	
<b>Les Meysonniers rouge</b> – syrah	3900
M. Chapoutier, Severna Rona, Francuska	

## Crvena vina novog sveta 0,75l

<b>Chakana</b> - malbec	3420
Chakana, Mendoza, Argentina	
<b>Chateau Ste Michelle</b> – cabernet sauvignon	3890
Chateau Ste Michelle, Columbia Valley, USA	
<b>Jacobs' Creek</b> – shiraz	2590
Barossa Valley, Australija	

## Dezertna vina 0,5l

<b>Biser beli</b> - bermet	2400
Vinarija Kiš, Sremski Karlovci, Srbija	
<b>Biser crveni</b> - bermet	2400
Vinarija Kiš, Sremski Karlovci, Srbija	
<b>Ramos Pinto Porto</b> 0.75l	3890
Porto tawny, Portugal	



## Premium selekcija vina

### Bela vina 0,75l

<b>Grašac 2020</b> – grašac	25920
Vinarija Vinčić, Šid, Srbija	
<b>Cervaro</b> – chardonnay	13100
Vila Antinori, Toskana, Italija	
<b>Chassagne Montrachet</b> – chardonnay	22100
Louis Latour, Cote de Beaune, Francuska	
<b>Puligny Montrachet</b> – chardonnay	18200
Louis Latour, Cote de Beaune, Francuska	

### Crvena vina 0,75l

<b>Chateau de Pez</b> – cabernet sauvignon, merlot, petit verdot	8270
Chateau de Pez, Bordo, Francuska	
<b>Tignanello</b> – sangiovese, cabernet franc, cabernet sauvignon	26200
Vila Antinori, Toskana, Italija	
<b>Babaroga Crvena</b> – merlot, marselan	13000
Vinarija Bjelica, Čortanovci, Srbija	
<b>Solaia</b> – cabernet sauvignon, cabernet franc, sangiovese	69900
Vila Antinori, Toskana, Italija	
<b>Artemis</b> – cabernet sauvignon	16100
Stag's Leap Wine Cellars, Kalifornija, USA	

## Destilati i fina pića 0,03l

### Rakije

Stara pesma šljiva 18 Y.O.	1740	Zarić viljamovka	330
Pevac šljiva 10 Y.O.	340	Premier viljamovka	490
Zlatni tok šljiva 5 Y.O.	560	Stara pesma viljamovka	330
Stara pesma šljiva 7 Y.O.	390	Manastir Kovilj viljamovka	330
Deda Jovina šljiva 5 Y.O.	290	Manastir Kovilj arkanj	470
Manastir Kovilj šljiva	330	Manastir Kovilj zeleni orah	320
Stara pesma dunja 5 Y.O.	370	Baraba Loza	290
Zarić dunja	330		
Premier dunja	580		
Manastir Kovilj dunja	330		
Zarić kajsija	330		
Premier kajsija	490		
Stara pesma kajsija	330		
Manastir Kovilj kajsija	330		

### Vodka

Absolut vodka	310
Absolut Elyx	520
Ostoya	330
Grey Goose	520
Stolichnaya	290

### Gin

Džin je staro žestoko alkoholno piće. Dobija se destilovanjem žitarica ili voća (šljiva) koje su prethodno već započele alkoholno vrenje i dodavanjem kleke (ital. ginepero fra. genievère) otkuda i ime gin (džin). Kod nas u narodu ovo piće je poznato i kao klekovača. Kleka je začinska, ali i lekovita biljka pa se zato i džinu, odnosno klekovači pripisuju i lekovita svojstva.

Beefeather	280	Plymouth	410	Ginovic Floral	330
Beefeather 24	320	Malfy	460	Ginovic Herbal	330
Beefeather pink	320	Hendrick's	390	Oridžin UV	330
Monkey 47	510	The Botanist	470	3Bir Gin	330

# Viski & Burboni

*Viski je vrsta destilovanog alkoholnog pića koje nastaje fermentacijom žitarica. Za dobijanje različitih vrsta viskija se koristi ječam, raž, kukuruz i pšenica. Da bi se destilat nazvao viskijem, mora odležati u drvenim bačvama. Najpoznatiji dolaze iz Škotske, Irske i Amerike. Od skora su širom sveta poznati i viskiji iz Japana.*

## Bourbon

Svaki burbon je viski, a svaki viski nije burbon. Uslovi koje viski treba da ispuni da bi se nazvao burbonom je da bude proizveden na teritoriji USA, da sadrži 51% kukuruza, mora odležavati u novim hrastovim i nagorelim bačvama, pri destilaciji mora sadržati 80% alkohola, pre odležavanja mora sadržati 62.5%, a prilikom flaširanja 40% alkohola.

## Poreklo

Kada bi naišli na nekog ko je iz Škotske, apsolutno bi potvrdio priču da je viski baš iz te zemlje, ali ukoliko bi ste upitali nekoga ko je iz Irske, rekao bi potpuno istu stvar. Iako prvi i značajniji trag o viskiju potiče iz 1494. godine, kada je škotski kralj James IV naredio da se napravi nekoliko bačvi vode života. Mi ćemo ovog puta ostaviti istoriju po strani i jednostavno uživati u čarima ovog destilata.

## Podela

Postoji mnogo podela viskija, ali bi se mi skoncentrisali na osnovnu. Malt i grain viski. Malt viski se proizvodi isključivo od ječma, a grain od bilo kojih žitarica. Kada se malt i grain pomešaju, dobija se blended viski, koji je i najprodavaniji.

## Etimologija

Reč viski je anglicizacija galske reči Uisge koja označava vodu. Takodje, zanimljiva stvar vezana za reč viski je ta da, ukoliko se konzumira viski koji potiče iz USA ili Irske, na boci će pisati Whiskey, a u slučaju konzumacije popularnog Scotch-a, na etiketama će biti naziv Whisky.

## Single Malt

Single malt je najpopularnija vrsta viskija na svetu i podrazumeva da je viski proizveden u jednoj destileriji i slada samo jedne vrste žitarica.

## Single Cask

(single barrel)

Single barrel viski se flašira isključivo iz pojedinačne bačve i boce često nose oznaku iste. Ukus ovih premium viskija često varira zbog bačve u kojoj se nalaze.

## Treset

Treset je organski sediment koji nastaje taloženjem organskih ostataka u močvarama. Uglavnom se koristi zbog svog doprinosa aromatičnoj paleti viskija.

## Destilacija

Destilacija je način razdvajanja tečne smeše hemijskih jedinjenja fizičkim procesom isparavanja, a potom kondenzovanja sastojaka smeše.

## Škotska

Ova zemlja nije najpoznatija samo po zanimljivoj odeći, već i po viskiju. Upravo iz tog razloga joj posvećujemo najveću pažnju. Razlike među škotskim viskijima ne pronalazimo samo među regijama u kojima se proizvode, već i u načinu proizvodnje i metodologiji iste, pa tako na kraju krajeva dolazimo i do različitih ukusa.

**Highlands** - Najveća regija po površini i sa najvećim razlikama među viskijima unutar nje. Ukoliko vršimo degustaciju viskija sa severa osetićemo takozvani obalski stil. Što u suštini znači da su lakši, suvi, imaju začinski karakter i malo soli u završnici. U ovom slučaju možemo iskoristiti staru izreku—što južnije, to slađe. Dakle, kako se krećemo južnije, začinski karakter prelazi u slatke, voćne note.

# Mapa Škotske



**Speyside** - Zanimljivo je da ovu regiju od Highlands-a razdvaja samo reka Spey, pa je tako pojedinci svrstavaju u jednu te istu. Najveća je po broju destilerija u Škotskoj, čak preko šezdeset. Degustacijom viskija iz ove regije može se osetiti nedostatak treseta, a samim tim možemo reći da destilati iz ove regije variraju između lakših, cvetnih tonova, sve do nekih bogatijih, sladunjavih. Najprodavaniji Single Malt viskiji dolazi baš iz ove regije.

**Islands** - Poznavaoći viskija vode debatu da li ovo svrstati u posebnu regiju ili deo Highlands-a. Na ogromnoj površini ostrva koje poseduje Škotska, postoji samo par destilerija zbog naseljenosti, odnosno nenaseljenosti. Karakteri viskija iz ove regije se ne mogu definisati i vode se kao nadimljeni i vrlo intezivni sa jedne strane i floralni i sladunjavi sa druge, zavisno od ostrva sa kog nam dolaze.

**Lowlands** - Po površini druga najveća regija, a po broju destilerija jako mala, samo par njih, za razliku od nekih starih vremena, kada je ova regija brojala preko dve stotine destilerija. Ono što je nekada izdvajalo ovu regiju od ostalih je to, da se destilacija vršila tri puta. Danas to radi samo jedna destilerija. Karakter ovih viskija nije nimalo snažan i zbog toga viskiji iz ove regije nose naziv Dame Lowlandsa. Potpuno smireni, kremasti i bez trunke agresije, često citrusni, sa notama vanile i cimeta potpuno opravdavaju ovaj nadimak.

**Islay** - Postoje stvari na koje niko nije ravnodušan. Koje ili birate ili ne, volite ili ne, želite ili ne. Iz ove regije nam dolaze viskiji tog karaktera. Veoma snažni, intezivno nadimljeni, odišu tresetom, a ljubitelji viskija ih nazivaju jednom rečju-Beskopromisni. Ukus soli i trave su takođe prisutni i sve to zahvaljujući blizini mora i količini joda koja se nalazi u njemu.

**Campbeltown** - Viski Prestonica Sveta. Nekada su ovu regiju tako nazivali. Danas ipak sa najmanjim brojem destilerija. Viskije iz ove regije karakteriše kompleksnost, punoća ukusa sa umerenom dozom soli u završnici i pikantnosti. Zbog svega toga ljubitelji viskija prave sličnost sa Islay regijom.

<b>Balantine's Finest</b>	260	<b>Glenmorangie 14 Y.O.</b>	660
Blended		Highlands	
<b>Balantine's 12 Y.O.</b>	390	<b>Dalmore 12 Y.O.</b>	860
Blended		Highlands	
<b>Chivas Regal 12 Y.O.</b>	460	<b>Oban</b>	830
Blended		Highlands	
<b>Chivas XV</b>	690	<b>Auchentoshan American Oak</b>	560
Blended		Lowlands	
<b>Chivas Regal 18 Y.O.</b>	860	<b>Jameson</b>	290
Blended		Irski	
<b>Royal Salute 21 Y.O.</b>	1540	<b>Jameson Black Barrel</b>	480
Blended		Irski	
<b>The Glenlivet Founders Reserve</b>	475	<b>Jameson 18 Y.O.</b>	1330
Speyside		Irski	
<b>Glenlivet 18 Y.O.</b>	980	<b>Redbreast 12 Y.O.</b>	620
Speyside		Irski	
<b>Aberlour 12 Y.O.</b>	560	<b>Proper twelve</b>	510
Speyside		Irski	
<b>Glenfiddich 12 Y.O.</b>	540	<b>Kilbeggan</b>	340
Speyside		Irski	
<b>Macallan Fine Oak 12 Y.O.</b>	1130	<b>Nikka Yoichi Single malt</b>	980
Speyside		Japanski	
<b>Monkey Shoulder</b>	420	<b>Yamazakura</b>	730
Blended		Japanski	
<b>Laphroaig 10 Y.O.</b>	790	<b>Jack Daniel's</b>	310
Islay		Tennessi	
<b>Ardbeg 10 Y.O.</b>	740	<b>Jack Daniel's single barrel</b>	620
Islay		Tennessi	
<b>Talisker 10 Y.O.</b>	540	<b>Jack Daniel's honey</b>	380
Islands		Bourbon	

## **Gentleman Jack** 540

Bourbon

## **Four Roses** 310

Bourbon

## **Four Roses Single Barrel** 540

Bourbon

## **Woodford reserved** 540

Bourbon

## **Woodford Rye** 540

Bourbon

## **Eagle Rare 10 Y.O.** 630

Bourbon

## **Knob Creek** 490

Bourbon

## **Cognac & Brandy**

Martell V.S. 390

Martell V.S.O.P. 540

Martell Cordon Bleu 1290

Martell X.O. 1700

Ararat 10 Y.O. 470

Ararat 20 Y.O. 830

Hennessy V.S. 420

Hennessy X.O. 1640

Remy Martin V.S.O.P. 590

Vinjak 5 V.S.O.P. 320

Vinjak X.O. 590

Pisco Control Desde 320

Grappa di Bolgheri Sassicaia 980

## **Tequila & Mescal**

Olmecca Blanco 310

Olmecca Gold 310

Avion Silver Tequila 590

Clase Azul plata 1930

Patron Reposado 710

Mescal Casamigos 1090

## **Likeri i biteri**

Kahlua 310

Carolans 310

Shanky's whip 310

Amaro Ramazzoti 240

Fernet Branca 290

Amaro Montenegro 290

Drambuie 420

Chambord 340

Amaretto Disaronno 290

Jagermeister 290

Campari 290

Aperol 290

Pelinkovac Gorki List 260

Tubi 430



Alkoholno piće na bazi citrusnog voća, sa preko 100 različitih biljaka, začina, cveća i ekstrakta drveća, donosi sreću i odnosi mamurluk.



# Rum

Retka su žestoka pića koja imaju tako nesavršene početke i tako uzbudljiv put do savršenih ukusa i ljudi na različitim kontinentima. Ovo neobično piće ima toliko ukusa koliko ima brendova na svetu. U zavisnosti od toga kako se proizvodi, rum može biti sladak, začinjen, sa jakim aromom šećerne trske ili citrusa ili sa dodatkom bezbroj drugih aroma.

U osnovi, razlikuju se dve vrste ruma – beli i tamni rum. Velika je razlika u ukusu belog i tamnog ruma. Beli rum je bezbojan i zrači svežinom i živahnošću, a tamni snagom i punoćom ukusa. Beli rum ne apsorbuje ukuse i boje stajanjem, već dobija notu prefinjenosti i složenosti. Tamni rum stajanjem upija arome i boju i dobija prodoran, dimni ukus.

Pored belog i tamnog ruma, postoji i zlatna sredina, tj. zlatni rum. Ovaj rum se bar šest meseci čuva u drvenim bačvama koje su već korišćene za čuvanje drugih alkoholnih pića, kao što je Bourbon whiskey. Zbog toga ima specifičnu bakarnu boju i sladunjav ukus.

Havana Club 3 Y.O.	310
Havana Club 7 Y.O.	370
Havana Especial	330
Bumbu The Original	390
Bumbu X.O.	445
Zacapa X.O.	1900
Sailor Jerry	360
Diplomatico Reserva Exclusiva	485
Dictador 12 Y.O.	490



**PARK NOVI**  
RESTAURANTS

# WINE AND SPIRITS SHOP

U okviru Wine and Spirits Shop-a nalazi se veliki asortiman vina i spirita kojima možete obradovati i sebe a i Vama drage ljude. Bilo da je u pitanju poklon, proslava ili uživanje u svom domu, uz pomoć vrsnog poznavaoaca, somelijera kompleksa PARK NOVI RESTAURANTS i ostalog stručnog osoblja, sigurno ćete napraviti pravi izbor.

**PARK NOVI**  
RESTAURANTS

## Penušava vina / Šampanjci 0,75l

<b>Bellussi Prosecco Brut DOCG</b> – glera	1240
Vinarija Bellussi, Treviso, Italija	
<b>Dina</b> – grašac	3080
Vinarija Vinum, Sremski Karlovci, Srbija	
<b>Brut Kovačević</b> – chardonnay	2550
Vinarija Kovačević, Irig, Srbija	
<b>The</b> – chardonnay	3650
Vinarija Deurić, Mala Remeta, Srbija	
<b>Col Vetoraz Brut DOCG</b> – glera	2340
Col Verotaz, Valdobbiadene, Italija	
<b>Louis Roederer Brut</b> – pinot noir, chardonnay, pinot meunier	7440
Louis Roederer, Šampanja, Francuska	
<b>Eclater</b> – chardonnay	4820
Zvonko Bogdan, Subotica, Srbija	
<b>Luc Belaire Gold Fantome</b> – chardonnay, pinot noir	3730
Burgundija, Francuska	

## Penušava vina / Šampanjci 0,2l

<b>Bellini Cipriani</b> – glera	1100
Vinarija Cipriani, Venecija, Italija	

## Bela vina iz Srbije 0,75l

<b>Tamjanika</b> – tamjanika	1130
Vinarija Doja, Blace, Srbija	
<b>Verus Grašac</b> – grašac	1170
Vinarija Verus Kiš, Sremski Karlovci, Srbija	
<b>Adria</b> – tamjanika, malvazija, vugava	1720
Vinarija Karić, Šabac, Srbija	
<b>GT</b> – grašac, tamjanika	1750
Vinarija Verus, Sremski Karlovci, Srbija	
<b>Silueta</b> – sauvignon blanc	1380
Vinarija Draganić, Lipovac, Srbija	
<b>Chardonnay Classic</b> – chardonnay	1310
Vinarija Deurić, Mala Remeta, Srbija	
<b>Chardonnay Limited Edition</b> – chardonnay	1650
Vinarija Belo Brdo, Čerević, Srbija	
<b>Belluci</b> – tamjanika	1310
Vinarija Erdevik, Erdevik, Srbija	
<b>Grašac</b> – grašac	1960
Vinarija Tri Međe i Oblak, Neštin, Srbija	
<b>Severna Morava</b> – morava	1460
Vinarija Deurić, Mala Remeta, Srbija	
<b>Nopi Đogri</b> – pinot grigio	1310
Vinarija Erdevik, Erdevik, Srbija	
<b>Pinot Blanc</b> – pinot blanc	2280
Zvonko Bogdan, Subotica, Srbija	
<b>Saga</b> – sauvignon blanc, semillion	2190
Vinarija Bjelica, Čortanovci, Srbija	
<b>Sovi Noa</b> – sauvignon blanc	1950
Vinarija Matijašević, Orašac, Srbija	
<b>Ex Cathedra</b> – sauvignon blanc	2340
Vinarija Erdevik, Erdevik, Srbija	

<b>Rajnski rizling</b> – rajnski rizling	1100
Vinarija Kovačević, Irig, Srbija	
<b>Chi</b> – chardonnay	3210
Vinarija Chichateau, Ležimir, Srbija	
<b>Trijumf Gold</b> – sauvignon blanc, pinot blanc, rajnski rizling	2120
Vinarija Aleksandrović, Topola, Srbija	
<b>Aksiom Beli</b> – morava, chardonnay, sauvignon blanc	1590
Vinarija Deurić, Mala Remeta, Srbija	
<b>Babaroga</b> – chardonnay	5100
Vinarija Bjelica, Čortanovci, Srbija	
<b>Vinčić Grand Fru</b> – grašac	5670
Vinarija Vinčić, Šid, Srbija	

## **Bela vina starog sveta 0,75l**

<b>Bramito della Sala</b> – chardonnay	2980
Vila Antinori, Umbria, Italija	
<b>Coronica</b> – malvazija	2630
Vinarija Coronica, Istra, Hrvatska	
<b>Winkl</b> – sauvignon blanc	3660
Cantina Terlan, Alto Adige, Italija	
<b>Trebiano</b> – trebiano	1550
Gianni Masciarelli, Abruzzo, Italija	
<b>Grand Ardeche</b> – chardonnay	1860
Louis Latour, Burgundija, Francuska	
<b>Schlumberger gewurztraminer</b> – gewurztraminer	2070
Domaines Schlumberger, Alsace, Francuska	
<b>Rueda Organic Verdejo</b> – verdejo	1490
Marques de Riscal, Rueda, Španija	

## Bela vina novog sveta 0,75l

<b>Masi Passo Doble bianco</b> – pinot grigio, torrantes Vinarija Massi, Mendoza, Argentina	2420
<b>Chardonnay</b> – chardonnay Alamos, Mendoza, Argentina	1240
<b>Chateau Ste Michelle</b> – chardonnay Chateau Ste michelle, Columbia Valley, USA	1990

## Roze Vina 0,75l

<b>Radovanović Roze</b> – cabernet sauvignon Vinarija Radovanović, Krnjevo, Srbija	1170
<b>Roza Nostra</b> – merlot, cabernet sauvignon Vinarija Erdevik, Erdevik, Srbija	1380
<b>Pagan</b> – cabernet sauvignon, vranac, muscat hamburg Vinarija Tri međe i Oblak, Neštin, Srbija	1320
<b>Giardino Rose</b> – sangiovese Santa Cristina, Toskana, Italija	1570
<b>Sainte Marguerite Symphonie</b> – grenache, cinsault, rolle Provansa, Francuska	2280
<b>Urban Rose</b> – pinot noir, merlot Vinarija Deurić, Mala Remeta, Srbija	1210
<b>By OTT</b> – grenache, cinsault, syrah Vinarija Domaines Ott, Provance, Francuska	2280

## Crvena vina iz Srbije 0,75l

<b>Merlot</b> – merlot	1310
Vinarija Deurić, Mala Remeta, Srbija	
<b>Radovan 100% prokupac</b> – prokupac	2550
Podrum Čokot, Aleksandrovac, Srbija	
<b>Pinot Noir</b> – Pinot Noir	2190
Vinarija Virtus, Žabari, Srbija	
<b>Alma Mons</b> – cabernet franc, marselan, cabernet sauvignon, merlot, petit verdot	1650
Vinarija Belo Brdo, Čerević, Srbija	
<b>Mali Momentum</b> – cabernet sauvignon	2800
Vinarija Veritas, Sremski Karlovci, Srbija	
<b>Probus 276</b> – probus	1660
Vinarija Deurić, Mala Remeta, Srbija	
<b>Trianon</b> – merlot, cabernet sauvignon, syrah	1730
Vinarija Erdevik, Erdevik Srbija	
<b>Regent</b> – cabernet sauvignon, merlot	2270
Vinarija Aleksandrović, Topola, Srbija	
<b>Rodoslov Grand Reserve</b> – cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc	4740
Vinarija Aleksandrović, Topola, Srbija	
<b>Radovanović Cabernet Sauvignon Reserve</b> – cabernet sauvignon	3430
Vinarija Radovanović, Krnjevo, Srbija	
<b>Kremen</b> – cabernet sauvignon	1700
Vinarija Matalj, Negotin, Srbija	
<b>Miracolo Sangiovese</b> – sangiovese	2140
Vinarija Draganić, Lipovac, Srbija	
<b>Rebus crveni</b> – cabernet sauvignon, probus, merlot	1960
Vinarija Reljić, Palić, Srbija	
<b>Aksiom Crveni</b> – probus, merlot, marselan, petit verdot	2340
Vinarija Deurić, Mala Remeta, Srbija	
<b>Stifler's mom</b> – shiraz	4550
Vinarija Erdevik, Erdevik, Srbija	



<b>Breg Prokupac</b> – prokupac	4480
Vinarija Doja, Blace, Srbija	
<b>Amante Carmen</b> – prokupac, merlot, marselan	1950
Vinarija Rubin, Kruševac, Srbija	
<b>Credo crveni</b> – prokupac, marselan, cabernet sauvignon	2630
Vinarija Virtus, Žabari, Srbija	
<b>Marselan</b> – marselan	1680
Vinarija Virtus, Žabari, Srbija	
<b>Double Barrique</b> – cabernet sauvignon	3290
Vinarija Rubin, Kruševac, Srbija	

## Crvena vina starog sveta 0,75l

<b>Vranac</b> – vranac	1110
Vinarija Marić, Trebinje, Bosna I Hercegovina	
<b>Primitivo Salento</b> – primitivo	3080
Collefriso, Pulja, Italija	
<b>In &amp; Out</b> – montepulciano d’Abruzzo	3770
Collefriso, Abruzzo, Italija	
<b>Lucente</b> – sangiovese, merlot	4200
Frescobaldi, Toskana, Italija	
<b>Chateau Greysac</b> – merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc	2530
Chateau Greysac, Medoc, Francuska	
<b>XR</b> – tempranilo	4620
Marques de Riscal, Rioja, Španija	
<b>Les Meysonniers rouge</b> – syrah	2340
M. Chapoutier, Severna Rona, Francuska	
<b>Chianti Classico</b> – sangiovese	3510
Vila Antinori, Toskana, Italija	

## Crvena vina Novog sveta 0,75l

<b>Masi Passo Doble Rosso</b> – malbec, corvina Vinarija Masi, Mendoza, Argentina	3350
<b>Chakana</b> – malbec Chakana, Mendoza, Argentina	1870
<b>Chateau Ste Michelle</b> – cabernet sauvignon Chateau Ste Michelle, Columbia Valley, USA	2280
<b>Jacobs' Creek</b> – shiraz Barossa Valley, Australija	1260

## Dezertna vina

<b>Biser beli</b> – bermet 0,5l Vinarija Kiš, Sremski Karlovci, Srbija	1170
<b>Biser crveni</b> – bermet 0,5l Vinarija Kiš, Sremski Karlovci, Srbija	1170
<b>Ramos Pinto Porto</b> 0.75l Porto tawny, Portugal	1790

## Premium selekcija vina

### Bela vina 0,75l

<b>Grašac 2020</b> – grašac	21870
Vinarija Vinčić, Šid, Srbija	
<b>Cervaro</b> – chardonnay	9600
Vila Antinori, Toskana, Italija	
<b>Chassagne Montrachet</b> – chardonnay	16530
Louis Latour, Cote de Beaune, Francuska	
<b>Puligny Montrachet</b> – chardonnay	13640
Louis Latour, Cote de Beaune, Francuska	

### Crvena vina 0,75l

<b>Chateau de Pez</b> – cabernet sauvignon, merlot, petit verdot	6200
Chateau de Pez, Bordo, Francuska	
<b>Tignanello</b> – sangiovese, cabernet franc, cabernet sauvignon	17850
Vila Antinori, Toskana, Italija	
<b>Babaroga Crvena</b> – merlot, marselan	7220
Vinarija Bjelica, Čortanovci, Srbija	
<b>Solaia</b> – cabernet sauvignon, cabernet franc, sangiovese	66440
Vila Antinori, Toskana, Italija	
<b>Artemis</b> – cabernet sauvignon	12050
Stag's Leap Wine Cellars, Kalifornija, USA	

## RAKIJE 0,7l

Stara pesma šljiva 18 Y.O.	32300
Pevac šljiva 10 Y.O.	3240
Zlatni tok šljiva 5 Y.O.	7460
Stara pesma šljiva 7 Y.O.	4400
Deda Jovina šljiva 5 Y.O.	2730
Manastir Kovilj šljiva	3690
Stara pesma dunja 5 Y.O.	5190
Zarić dunja	3920
Premier dunja	5970
Manastir Kovilj dunja	3470
Zarić kajsija	3920
Premier kajsija	4340
Stara pesma kajsija	4370
Manastir Kovilj kajsija	2890
Zarić viljamovka	3350
Premier viljamovka	5800
Stara pesma viljamovka	3070
Manastir Kovilj viljamovka	2890
Manastir Kovilj Arkanj	6810
Manastir Kovilj zeleni orah	2750
Baraba Loza	3030

## VODKA 0,7l

Absolut Elyx	7660
Ostoya	5400
Grey Goose	7490
Stolichnaya	2200

## GIN 0,7l

Beefeater 24	4600
Beefeater pink	2330
Monkey 47 0,5l	5790
Plymouth	5280
Malfy	4850
Hendrick's	5140
The Botanist	7300
Ginovic Floral (craft)	3510
Ginovic Herbal (craft)	3510
Oridžin UV (craft)	3040
3Bir Gin (craft)	2350

## VISKI I BURBONI 0,7l

Ballantine's 12 Y.O.	5280	Auchentoshan American Oak	8910
Chivas Regal 12 Y.O.	6470	Jameson Black Barrel	5960
Chivas XV	8850	Jameson 18 Y.O.	23820
Chivas Regal 18 Y.O.	12420	Redbreast 12 Y.O.	9020
Royal Salute 21 Y.O.	28920	Proper twelve	8010
The Glenlivet Founders Reserve	6300	Kilbeggan	3390
Glenlivet 18 Y.O.	16200	Nikka Yoichi Single malt	18590
Aberlour 12 Y.O.	7660	Yamazakura	10720
Glenfiddich 12 Y.O.	9360	Jack Daniel's single barrel	8100
Macalan Fine Oak 12 Y.O.	17850	Jack Daniel's honey	3970
Monkey Shoulder	5560	Gentleman Jack	5610
Laphroaig 10 Y.O.	7470	Four Roses Single Barrel	6810
Ardbeg 10 Y.O.	10500	Woodford reserved	6840
Talisker 10 Y.O.	8470	Woodford Rye	6700
Glenmorangie 14 Y.O.	9080	Eagle Rare 10 Y.O.	11230
Dalmore 12 Y.O.	18230	Knob Creek	8970
Oban 14 Y.O.	16830		

## LIKERI I BITERI 0,7l

Carolans	2470
Shanky's whip	3720
Fernet Branca	3830
Amaro Montenegro	2930
Drambuie	5480
Chambord	4690
Amaretto Disaronno	4230
Tubi	6650

## TEQUILA & MESCAL 0,7l

Avion Silver Tequila	9020
Clase Azul plata	22680
Patron Reposado	13370
Mescal Casamigos	21490

## COGNAC & BRANDY 0,7l

Martel V.S.	4940
Martel V.S.O.P.	7660
Martel Cordon Bleu	25520
Martel X.O.	30620
Ararat 10 Y.O.	6300
Ararat 20 Y.O.	15310
Hennesy V.S.	5460
Hennesy X.O.	34020
Remy Martin V.S.O.P.	9040
Vinjak 5 V.S.O.P.	2300
Vinjak X.O.	8500
Pisco Control Desde	3180
Grappa di Bolgheri Sassicaia 0,5l	15600

## RUM 0,7l

Havana Club 7 Y.O.	4770
Bumbu The Original	5700
Bumbu X.O.	6470
Zacapa X.O.	37900
Sailor Jerry	3950
Diplomatico Reserva Exclusiva	7660
Dictador 12 Y.O.	7780