



KAFA

ČAJ



KAFA/ČAJ

Coffee first



Zašto je kafa u Loft-u kvalitetnija od komercijalne kafe?

- 1 MLEVENA U TRENUTKU SAME PORUDŽBINE
- 1 SAVRŠENO SE SLAŽE SA MLEKOM
- 1 NAJKVALITETNIJA ZRNA ARABIKE
- 1 ZDRAVIJA JE
- 1 DETALJNA KONTROLA KVALITETA I PROCESA PRŽENJA
- 1 UVEK SE ISTIČE POREKLO KAFE

About coffee

ARABIKA ILI ROBUSTA

Arabika se smatra superiornom vrstom kafe u poređenju sa robustom. Raste na višim nadmorskim visinama i zahtevnija je za odgajanje. Posедуje veći sadržaj šećera i manju količinu kofeina. Izuzetno je aromatična i izražajna, a njene karakteristike dosta zavise i od intenziteta prženja.

BLEND

Blend se dobija mešanjem dve ili više različitih kafa da bi se formirala kafa posebnih karakteristika: jačeg tela, intenzivnijih aroma ili specifičnog after taste-a.

ORGANSKA KAFKA

Organska kafa – ili kafa sa EKO sertifikatom je kafa za čiju proizvodnju se ne koriste veštačka đubriva i koja nije genetski modifikovana.

SPECIALTY COFFEE

Specialty coffee čine zrna vrhunskog kvaliteta pažljivo pržena da bi dostigla svoj maksimalni potencijal, a zatim pripremljena po utvrđenim standardima. Zrna ne smeju imati defekte i moraju biti ocenjena sa 80 ili više bodova na skali od 100 bodova.

SINGLE ORIGIN

Single origin kafe su one koje rastu u jednom užem geografskom regionu. Nekada se radi o zrnima sa jedne farme ili o posebnoj selekciji zrna iz jedne zemlje, po kojoj ove kafe i nose ime.

KONSULTUJTE NAŠE OSOBLJE O NAŠEM LOFT BLEND-U, OSTALIM KAFAMA, KAO I ZA POMOĆ U ODABIRU NAJBOLJE OPCIJE ZA VAS.



Zrna u našoj ponudi:

LOFT PREMIUM BLEND

Brazil 60% / Kolumbija 30% / Etiopija 10%
Medium roast

INDIJA/BRAZIL

Brazil 70% / Indija 30%
Medium – dark roast

SPECIJAL PREMIUM COFFEE

*Sve kafe + 70 rsd

*Konsultujte naše osoblje o dostupnim opcijama

VIETNAM BARREL AGED

*Sve kafe + 90 rsd

*Konsultujte naše osoblje o dostupnim opcijama



*Coffee and friends
make the perfect blend*

Learn about coffee

KOFEIN

Kofein je jedan od 1500 sastojaka kafe. Poznat je njegov pozitivan uticaj na organizam ukoliko se konzumira u umerenim količinama. Količina kofeina u kafi zavisi od više faktora. Zrna arabike sadrže 1,5% kofeina, skoro duplo manje nego zrna robuste.

BARISTA

Kvalitet kafe koji stiže do gosta zavisi od znanja bariste koji je priprema. Poznavanje same kafe, adekvatna priprema i korišćenje svih aparata su glavne stavke u obuci profesionalnog bariste. Njegova posvećenost je posebno bitna kod pripreme specialty kafa, zbog njihove osjetljivosti.

LATTE ART

Latte art je metod sjedinjavanja kafe, mleka i mlečne kreme koji rezultira određenim crtežom na površini napitka. Kvalitet crteža zavisi od same kafe, kvaliteta mlečne kreme i spretnosti bariste. Pored simetričnosti crteža, posebno se ceni i kontrast između kafe i mleka.

POJAS KAFE

"Pojas kafe" – pojas oko ekvatorijalne zone u kome su odlični uslovi za gajenje biljke kafe unutar koga su se vremenom formirale mikro-zone koje kafama daju jedinstven pečat.

TELO KAFE

Ovo je termin kojim se opisuju fizičke karakteristike kafe – punoća ukusa i tekstura koju osećamo u ustima pri konzumiranju kafe. Možemo razlikovati kafe sa lakšim, srednjim ili punijim telom, intenzivne, kao i one sa tako izraženim telom da deluju kao ulja i sirupi.

ESPRESSO

Espresso je topli napitak koji se dobija propuštanjem vode pod pritiskom kroz filter sa fino mlevenom kafom, dajući oko 30ml koncentrovane kafe na čijoj se površini formira krema. U zavisnosti od želje gostiju, postoji više varijanti različitih intenziteta, kao i opcija sa ili bez mleka.

Vietnam Whiskey Barrel Aged Coffee



100% Arabica

Ova kafa je jedna od omiljenih specijala u svetu.

Proces po kome je ova kafa daleko poznata je takav da potpuno pranu kafu ostavljaju da odleži u drvenim hrastovim bačvama. Tajna se krije u tome što su bačve pre toga natopljene Single Malt viskijem i time kafa dobija svoj autentični ukus.

Ovaj proces kafi dodaje blagu kiselost i nežnu začinsku notu, izrazitu aromu škotskog viskija pomešan ukusom tamne čokolade koji dolazi na kraju.



Kafe

RISTRETTO | 165 *rsd*



ESPRESSO | 165 *rsd*



AMERICANO | 190 *rsd*



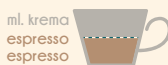
DOPPIO | 310 *rsd*



MACCHIATO | 255 *rsd*



CORTADO | 310 *rsd*



FLAT WHITE | 265 *rsd*



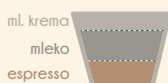
CAPPUCCINO | 280 *rsd*



DOPPIO CAPPUCCINO | 380 *rsd*



LATTE | 295 *rsd*



MOCHA | 320 *rsd*



FREDDO ESPRESSO | 255 *rsd*



FREDDO | 295 *rsd*



MLEKO 0,05 / 0,1 / 0,2

SOJINO MLEKO 0,05 / 0,1 / 0,2

BADEMOVO MLEKO 0,05 / 0,1 / 0,2

65 *rsd* / 75 *rsd* / 85 *rsd*

85 *rsd* / 95 *rsd* / 100 *rsd*

100 *rsd* / 110 *rsd* / 140 *rsd*

Kafe sa ukusima

LEŠNIK | 310 *rsd*

CHOCO COOKIE | 310 *rsd*

SALTED CARAMEL | 310 *rsd*

VANILA | 310 *rsd*

LOFT
Latte
ili Freddo

Brew bar

Alternativni načini pripreme daju drugi profil kafe u poređenju sa klasičnim espressom. Dok je za odličan espresso potreban savršeno podešen aparat, za ove napitke se koristi jednostavan pribor za ručnu pripremu – kao što su stakleni bokali i papirni filteri. Za pripremu je potrebno osnovno poznavanje kafe, finoće mlevenja zrna, vremena koje je potrebno za filtriranje i potrebnog pritiska. Finalni proizvod je specifičan napitak koji se može piti topao ili hladan i prava je opcija za sve one koji žele da probaju naše arabike u nekom drugom svetlu.

Brew bar

CHEMEX 250ml | **335** rsd

CHEMEX 500ml | **530** rsd



AEROPRESS 250ml | **345** rsd



V60 DRIPP 250ml | **335** rsd



Cold brew

250ml | **345** rsd



PREPORUKA
BARISTE

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.

*zbog specifičnosti same pripreme, proveriti dostupnost

A YAWN
IS A SILENT
SCREAM FOR
COFFEE

Kreacije sa kafom

ESPRESSO TONIC | **320** rsd

LOFT premium Blend + Tonic + Limeta

AFFOGATO | **340** rsd

LOFT Premium Blend + sladoled + kakao

COFFEE DELIGHT | **390** rsd

Liker od kafe + LOFT Premium Blend + slatka pavlaka

COLD BREW ICED COFFEE | **395** rsd

Cold brew + slatka pavlaka + mleko + sirup od meda i cimeta + pomorandža

PREPORUKA
BARISTE

Rinfuzni čajevi

LOFTIŠA | 240 rsd *biljni čaj

Biljna mešavina nane, matičnjaka, kamilice i lipe, od nas puna šolja zdravlja i uživanja za Vas!

MAO FENG | 240 rsd *zeleni, bez kofeina

Blag i prirodan ukus. Poslastica među čajevima bez kofeina.

ĐUMBIR | 240 rsd *zeleni

Mešavina zelenog Senča čaja sa komadićima đumbira i laticama suncokreta. Đumbir uz egzotičan ukus istoka uspešno rešava probleme sa sinusima posredstvom sastojaka koji se koriste u narodnoj medicini vekovima.

ENGLISH

BREAKFAST | 240 rsd *crni

Crni čaj, oštar i pun aroma, mleko i šećer mu daju idealnu kombinaciju za doručak ili samo uživanje.

DUBLIN CREAM | 240 rsd *crni

Crni čaj koji je aromatizovan zrnima kafe i cvetom jasmina, uživanje u njemu je jednako tokom čitavog dana.

ALIBABA | 240 rsd *voćni

Hibiskus, šipak, listići zelenog čaja, latice jasmina, suncokret, ruža i komadići jabuke. Kombinacija zaslužna za "čula, otvorite se".



Čajevi se služe sa medom i sa limunom po želji.

PREPORUKA
BARISTE

BRUSNICA | 240 rsd *voćni

Hibiskus, brusnica, komadići jabuke, aroma vanile, bogat mineralima kalijuma i vitaminima A i C. Ima svojstvo antioksidansa.

BRESKVA JABUKA | 240 rsd *voćni

Komadići jabuke, breskve i šargarepe, sa listićima kokosa, šafranike i suncokreta. Prijatne i osvežavajuće arome. Kombinacija idealna za predah.

MOONLIGHT MANGO | 240 rsd *beli

Beli čaj sa mangom, breskvom i laticama nevena.

NANA | 240 rsd *biljni čaj

Čaj koji ublažava simptome prehlade, deluje protiv glavobolje, nesаницe i olakšava varenje.

KAMILICA | 240 rsd *biljni čaj

100% cvet koji ima umirujuće dejstvo.

ROOIBOS

CARAMEL | 240 rsd *biljni čaj

Mešavina crvenog afričkog grma (rooibos) i karamele.

MATCHA LATTE | 465 rsd *biljni

Spoj najkvalitetnijeg kineskog čaja i mlečne kreme.

PREPORUKA
BARISTE

MATCHA | 395 rsd *biljni

Istraživanja pokazuju da je ovaj zeleni čaj bogat antioksidansima, vitaminima A, B, C i E, kao i karotinom. Poboljšava metabolizam i sagorevanje kalorija. Opušta, relaksira, pozitivno utiče na holesterol i ima izuzetan benefit na zdravlje konzumenta.

LET'S MATCHA



It's time for tea...

Ice tea

PEACH ICE TEA | 335 rsd

Pire od breskve, šećerni sirup, crni čaj

**PREPORUKA
BARISTE**

PASSION FIZZ ICE TEA | 335 rsd

Pire od marakuje, limun, šećerni sirup, crni čaj, soda

STRAWBERRY ICE TEA | 335 rsd

Pire od jagode, sirup od zove, limun, crni čaj, šećerni sirup

BOBOCKI BOC | 335 rsd

Malina, limun, menta, šećerni sirup, crni čaj, pire od breskve

*BUT THIS IS MORE
THAN TEA,
TRY AND YOU'LL SEE*



Topla čokolada

CRNA TOPLA ČOKOLADA | 330 rsd

BELA TOPLA ČOKOLADA | 330 rsd

DODACI:

ŠUMSKO VOĆE | 90 rsd

MALINA | 90 rsd

PLAZMA | 90 rsd





Cacao Revolution

*Ukusni kakao napitak koji na prirodan i zdrav način podiže energiju,
popravlja raspoloženje, smanjuje umor i pomaže u regulaciji stresa.*

KAKAO NAPITAK SA KOKOSOM

Premium selekcija kakao zrna, kokos i organske urme

150ml | 369 *rsd*

150ml (sa dodatkom biljnog mleka) | **439** *rsd*

KAKAO NAPITAK SA BADEMOM, URMAMA I ZAČINIMA

Premium selekcija kakao zrna, badem, organske urme, cimet, čili, đumbir i mešavina bibera

150ml | 369 *rsd*

150ml (sa dodatkom biljnog mleka) | **439** *rsd*



LOFT ROASTERY

LOFT Roastery (pržionica) je korak dalje u unapređivanju našeg pristupa kafi kao proizvodu koji traži veliku posvećenost. Nova LOFT pržionica donosi nam mogućnost za kontrolu kvaliteta, kreativniji pristup ponudi kafe u LOFT COFFEE & FOOD barovima i mogućnost da kupite sveže prženu LOFT kafu za uživanje kod kuće.





PIĆE



PIĆE



Vode

NEGAZIRANA:
ROSA 0.33L | 245 *rsd*

GAZIRANA:
ROSA 0.33L | 245 *rsd*
ROMERQUELLE 0.33L | 265 *rsd*
ROMERQUELLE
"LIMUNSKA TRAVA" 0.33L | 285 *rsd*

Probudi Rimljanina u sebi! Kristalno bistra, punog ukusa i osvežavajuća, mineralna voda Römerquelle pruža osveženje još od doba starih Rimljana. Rimski izvor - Römerquelle ispunjava najstrožije zahteve i kriterijume koji ovu vodu čine savršeno uravnoteženog ukusa.



Aromatizovane vode

**POMORANDŽA + KIVI +
LIMUNSKA TRAVA | 180 *rsd***

11

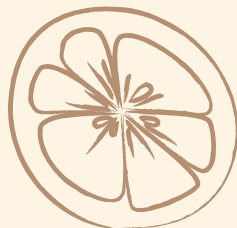
LIMUN + NANA + KRASTAVAC | 180 *rsd*

Uživajte u prirodnom podsticaju metabolizma uz naše aromatizovane vode infuzovane svežim biljkama poput limuna, nane i krastavca, koje su bogate antioksidansima i vitaminom C. Kombinacija pomorandže, kivija i limunske trave pruža osveženje uz dodatni energetski podsticaj.



Ceđeno voće | 0,3l

LIMUNADA | 260 *rsd*
**LIMUNADA SA ĐUMBIROM I
NANOM | 280 *rsd***
PASSION LIMUNADA | 310 *rsd*
CEĐENA POMORANDŽA | 410 *rsd*
CEĐENI GREJPFRT | 420 *rsd*
CEĐENA JABUKA | 390 *rsd*
MIX PO ŽELJI OD DVA VOĆA



Refresh

and

enjoy

Homemade soda | 0,41

PREPORUKA
BARISTE

uz LOFT
CAPPUCCINO



GINGER SODA | 310 rsd

Đumbir, limun, soda

CRANBERRY APPLE SODA | 310 rsd

Limun, sirup od začinskog bilja, brusnice i jabuke, soda

RASPBERRY SODA | 310 rsd

Sirup od maline, limun, soda

DODACI:

LIMUN 0.01L | 90 rsd

ĐUMBIR 0.01L | 90 rsd

Započnite svoj dan sa našim pažljivo pripremljenim homemade sodama. Da vaš jutarnji ritual bude upotpunosti savršen, pobrinuće se Ginger soda svojim svežim i pikantnim notama đumbira i osvežavajućim limunom. Ako ste ljubitelji voćnih ukusa, tu su Cranberry Apple i Raspberry soda. Pripremljeni u pažljivo biranom odnosu od najkvalitetnijih sastojaka, home made sirupi u kombinaciji sa limunom i sodom postaju neizostavni deo vašeg jutarnjeg rituala dok ispijate vašu omiljenu kafu.

Ceđeni miksevi | 0,31

HEALTH | 420 rsd

limun, pomorandža, đumbir

VITAMIN C | 420 rsd

limun, grejpfрут, pomorandža, med

FRESH | 420 rsd

pomorandža, jabuka, menta

LOFT MIX | 420 rsd

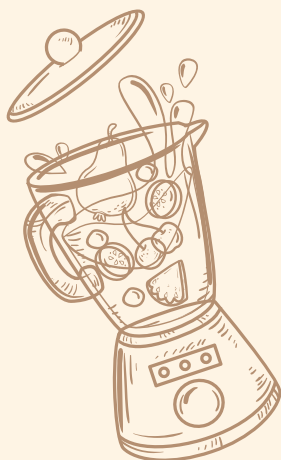
grejpfрут, limun, med, đumbir

DETOX | 420 rsd

cvekla, grejpfрут, jabuka, šargarepa, đumbir

OAZA ZDRAVLJA | 420 rsd

šargarepa, pomorandža, đumbir, jabuka



Smoothies | 0,31

ANTISTRESS | 430 rsd

pomorandža, banana, šumsko voće

PREPORUKA
BARISTE

POWER | 430 rsd

banana, ananas, pomorandža, malina

MINT | 430 rsd

jabuka, ananas, banana, menta

TAKE A BREAK | 430 rsd

Malina, limeta, sirup od meda,
ceđena pomorandža, banana

0,31

Shakes | 0,3l

PLAZMA SHAKE | 410 *rsd*

Plazma, mleko, slatka pavlaka, led

PREPORUKA
BARISTE

BANANA PLAZMA SHAKE | 425 *rsd*

Plazma, banana, mleko, slatka pavlaka, led

BOUNTY SHAKE | 425 *rsd*

Bounty, slatka pavlaka, mleko, plazma, led

SALTED CARAMEL MILKSHAKE | 425 *rsd*

Sirup od slane karamele, mleko, sladoled vanila, led

0,3l



Negazirana pića

NEXT 0,2L | 340 *rsd*

*JABUKA, BRESKVA, ŠUMSKO VOĆE,
POMORANDŽA, JAGODA*

FUZETEA 0,25L | 340 *rsd*

Gazirana pića

COCA COLA | 280 *rsd*

COCA COLA ZERO | 280 *rsd*

FANTA | 280 *rsd*

SPRITE | 280 *rsd*

SCHWEPES | 280 *rsd*

BITTER LEMON, TONIC

ULTRAENERGY | 335 *rsd*

THREE CENTS TONIC 0,2L | 380 *rsd*

*AEGEAN TONIC, PINK GRAPEFRUIT,
GINGER BEER,REGULAR*

0,25l



**BEZ
DODATOG
ŠEĆERA**

LOFT
BERRY
juices

SOK OD MALINE 0,2l

435 RSD

Njeno najbolje izdanje.

Područje zapadne Srbije je savršeno mesto za uzgoj maline. Mi smo izabrali sortu Vilamet, najkvalitetniju i najukusniju sortu, oplemenili bagremovim medom i stvorili savršen balansirani ukus. **Inovativan po svom receptu i autentičan po svom ukusu** sok od maline je izuzetno bogat snažnim antioksidansima, koji deluju protivupalno, sprečavaju delovanje štetnih bakterija i gljivica. Među njima su antocijani koji daju malini crvenu boju, resveratol koji usporava starenje, elagitanin koji ima antikancerogena svojstva.

PUNA VITAMINA – malina sadrži prvenstveno vitamin C, kao i vitamine B, E i K. Maline sadrže i kalijum, magnezijum, mangan, bakar. Čisti krvne sudove i pomaže u regulaciji nivoa šećera u krvi – ketoni iz maline povoljno deluju na nivo šećera u krvi i podstiču metabolizam masti sprečavajući tako njihovo taloženje u organizmu. Takođe, ova voćka obiluje biljnim vlaknima koji podstiču probavu.

SOK OD JAGODE 0,2l

435 RSD

Ukus koji najmlađi prosto obožavaju, a nas koji smo sada odrasli ljudi vraća u detinjstvo i budi u nama emocije iz detinjstva i vreme kada je sve imalo savršen ukus.

Loft berry sok od jagode je ukusan i osvežavajuć. Ovo voće čuva vid, podiže imunitet, štiti telo od slobodnih radikala i „briše“ bore! Zbog svega toga, nutricionisti je preporučuju!

Jagode su bogate C i A vitaminom, vlaknima, imaju dosta gvožđa i folne kiseline. Osim toga, dobre su ako imate problema sa prolećnim alergijama.

SOK OD BOROVNICE 0,2l


435 RSD

U malim bobicama leži moć. To dokazuje i borovnica, voće koje predstavlja riznicu vitamina i minerala, a čiji slični plodovi čine čuda za naše srce, mozak i varenje. Osim što imaju mali broj kalorija i tako staju na put gojaznosti, borovnice utiču i na poboljšanje slike našeg zdravlja. Brojne studije pokazale su da borovnice sadrže određena jedinjenja koja sprečavaju razmnožavanje bakterija koje izazivaju urinarne infekcije, kao i njihovo zadržavanje na zidovima bešike.

Borovnica jača kosti, poboljšava vid, održava koncentraciju, jača mozak. Regeneriše kožu i snižava povišen šećer u krvi. Borovnica je jedan od najvećih prirodnih antioksidanata i u svom sastavu sadrži veliku količinu vitamina, minerala i oligoelemenata. Usporava starenje celog tela, pa je bez preterivanja možemo nazvati eliksirom zdravlja i mladosti.

Borovnica se preporučuje kao dodatak ishrani osobama obolelima od malignih bolesti. Anticijan koji se nalazi u borovnicama i koji je odgovoran za njenu modru boju, štiti naš organizam u ovom smislu tako što se aktivno bori protiv ćelija raka.

Naš sok od borovnice je oplemenjen medom što dodatno pozitivno utiče na sve nabrojane benefite i uz to je savršenog ukusa.



Pivo

Meet Real Beer



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 po tome što su kvalitetnija od komercijalnih piva. Iskoristite priliku i obradujte Vaša čula inovativnim pivskim stilovima koje karakterišu punoća tela, raznovrsnost ukusa i bogatstvo aroma.

CRAFT season offer

KONSULTUJTE NAŠE OSOBLJE O DOSTUPNOSTI PIVA

0,33l

3BIR

LOFT CURA | 410 *rsd*

Pale Ale 5.6% ABV

MEMENTO MORI | 410 *rsd*

Coffee stout 6.6% ABV ; 80 IBU

AKIRA | 410 *rsd*

Crvena IPA 6.5% ABV ; 50% IBU

CRAFT SPECIJAL | 440 *rsd*

**Konsultujte naše osoblje o dostupnim opcijama*

SEASON
OFFER

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. Iako zvuči ženstveno, nemojte se zavarati, nije dobila ime po rodnoj pripadnosti. Kreirana tako da zadovolji potrebu svakog koji je proba, ova dovitljiva dama pružiće Vam satisfakciju u bilo koje doba dana.

Blago tamni Pale Ale, 5.6% ABV



Točena piva

LOFT CURA 0.25L | 360 *rsd*

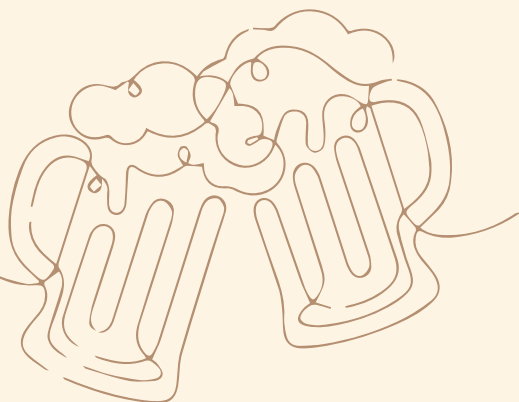
LOFT CURA 0.5L | 460 *rsd*

3BIR ŠLAGER 0.25L | 310 *rsd*

3BIR ŠLAGER 0.5L | 410 *rsd*

CRAFT SPECIJAL MESECA 0.25L | 380 *rsd*

CRAFT SPECIJAL MESECA 0.5L | 480 *rsd*



Komercijalna piva

HEINEKEN 0.25L | 360 *rsd*

ERDINGER SVETLO 0.5L | 510 *rsd*

BIRRA MORRETTI 0.33L | 360 *rsd*

KRONENBOURG BLANC 0.33L | 390 *rsd*

Vinarija Grumen

Vinarija koja proizvodi grožđe sa posebnom pažnjom, redukcijom roda grozdova daje energiju za velika vina na osunčanim obroncima Fruške Gore gde postoji zreo i odnegovan vinograd u punoj snazi i potencijalu. Pažljivom berbom, nežnim presovanjem i odležavanjem soka u vrhunskim uslovima, proizvodi se vino za ljubitelje koji traže više.

Loft Vina

LOFT BELO 0.125/0.75L | 475 rsd/2850 rsd

Vinarija Grumen (Fruška Gora, Srbija)

*sauvignon blanc

LOFT ROZE 0.125/0.75L | 445 rsd/2650 rsd

Vinarija Grumen (Fruška Gora, Srbija)

*merlot

LOFT CRVENO 0.125/0.75L | 490 rsd/2950 rsd

Vinarija Grumen (Fruška Gora, Srbija)

*merlot



Penušava vina

**FRESCO BIANCO
0,125/0,75L | 385 rsd/2310 rsd**

Vinarija Kovačević (Irig, Srbija)

*grašac, neoplanta, župljanka

Bela vina

**TAMJANIKA DOJA
0,125/0,75L | 485 rsd/2910 rsd**

Vinarija Doja (Blace, Srbija)

*tamjanika

**NOPI DJOGRI
0.125/0.75L | 480 rsd/2880 rsd**

Vinarija Erdevik (Erdevik, Srbija)

*pinot grigio

MORAVA 0.75L | 3200 rsd

Vinarija Grumen (Fruška Gora, Srbija)

*morava

**CHARDONNAY CLASSIC
0.75L | 2800 rsd**

Vinarija Deurić (Mala Remeta, Srbija)

*chardonnay

Roze vina

TRI ROZE KOZE

0.125/0.75L | 445^{rsd} / 2670^{rsd}

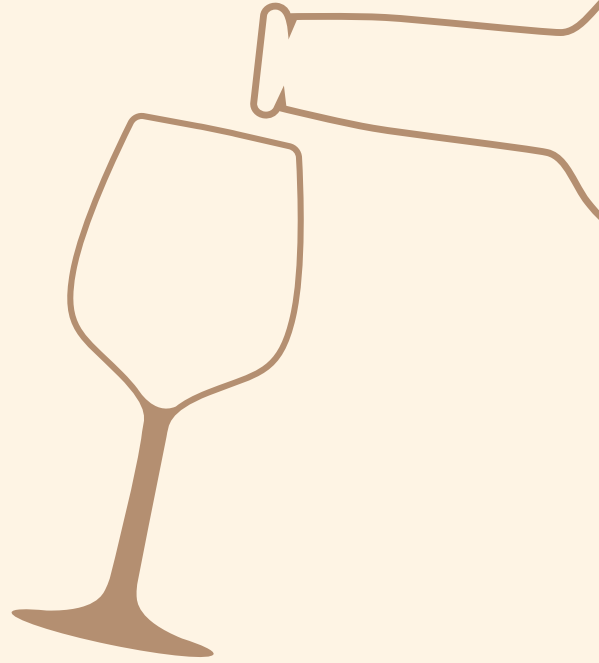
Vinarija Erdevik (Erdevik, Srbija)

**cabernet sauvignon, merlot, syrah*

URBAN ROZE 0.75L | 2450^{rsd}

Vinarija Deurić (Mala Remeta, Srbija)

**pinot noir, merlot*



Crvena vina

TRIANON 0.75L | 3480^{rsd}

Vinarija Erdevik (Erdevik, Srbija)

**merlot, cabernet sauvignon, syrah*

PETIT VERDOT

0.75L | 3600^{rsd}

Vinarija Grumen (Fruška Gora, Srbija)

**petit verdot*

MONTE KARLOVCI

0.125/0.75L | 680^{rsd} / 4100^{rsd}

Vinarija Veritas (Sremski Karlovci, Srbija)

**merlot*



Cocktails

Loft Signature Cocktail List

TRNOVA RUŽICA | 685 *rsd*

ABSOLUT, LIMETA, MALINA, TRIPLE SEC, ŠEČERNI SIRUP



NAIVNI IGRAČ | 710 *rsd*

JABUKA, ŠUMSKO VOĆE, JAGERMEISTER, LIMUN, ŠEČERNI SIRUP, MENTA

FANCY LADY | 685 *rsd*

ABSOLUT, PROSECCO, CEĐENA POMORANDŽA, LIMUN, SIRUP OD ZOVE, LIKER OD MALINE

WHY NOT? | 710 *rsd*

HAVANA, BERRY CORDIAL, SIRUP OD VANILE, PIRE OD MARAKUJE, PROSECCO

BEEZ KNEEZ TWIST | 710 *rsd*

LIMUN, SIRUP OD MEDA, JACK DANIEL'S, PEPPER CORDIAL

Mocktails

bezalkoholni kokteli

VIRGIN MOJITO | 430 *rsd*

LIMETA, MENTA, ŠEČERNI SIRUP, SODA

STRAWBERRY SMASH | 430 *rsd*

PIRE OD JAGODE, LIMUN, ŠEČERNI SIRUP,
PEPPER CORDIAL, CEĐENA POMORANDŽA

Cocktail Season Offer

KIWI SMASH | 710 *rsd*

KIWI, TRIPLE SEC, HAVANA, BELANCE, SIRUP OD ZOVE, LIMUN

WHISKY SMASH | 710 *rsd*

ŠUMSKO VOĆE, JAMESON, LIMUN, ŠEĆERNI SIRUP, MENTA

PLUM AMARETTO SOUR | 710 *rsd*

BELANCE, LOFT ŠLIJVA, LIKER OD BADEMA, ŠEĆERNI SIRUP, LIMUN

MOJITO | 685 *rsd*

LIMETA, MENTA, HAVANA, ŠEĆERNI SIRUP, SODA

APEROL SPRITZ | 685 *rsd*

APEROL, PROSECCO, SODA, POMORANDŽA

KIWI COLLINS | 685 *rsd*

KIVI, BEEFEATER, ŠEĆERNI SIRUP, LIMUN, SODA

Follow your heart,
but take a cocktail with you,
just in case



TUBI

feel the happiness



Tubi 60 je jedinstveno alkoholno piće (40% Alc) kreirano sa čistom i ambicioznom željom da se u svetu predstavi piće koje je superiorno u odnosu na ostale po sastojcima, ukusu, svestranosti i što je najvažnije - efektu.

Razvijen je 2012. godine po recepturi dva brata iz Izraela - Hilal i Ianai Tubija.

Dugi proces razvoja uključivao je naučnike, stručnjake za hranu i botaničare koji su dodatno doprineli usavršavanju pića.

Alkoholno piće na bazi citrusnog voća, sa preko 100 različitih biljaka, začina, cveća i ekstraktima drveća donosi sreću i odnosi mamurluk. Izuzetno se lako i prijatno pije direktno ili u sastavu raznih koktela i što je najvažnije, piće koje toliko usrećuje ljude da žele da ga podele sa svojim prijateljima.

Tubi 60 je toliko prepoznatljiv da se ističe kao kralj potpuno nove kategorije žestokih pića. Napravljen je od potpuno prirodnih sastojaka vrhunskog kvaliteta.



TUBI JE TEČNA EUFORIJA.



VIŠE OD ALKOHOLA.



**PIĆE KOJA VAM PRUŽA VELIKU SREĆU
I LEPO RASPOLOŽENJE, BEZ MAMURLUKA**

100% VEGAN

100% KOŠER

TUBI ON THE ROCKS | 450 *rsd*

Tubi, led

TUBI SPRITZ | 645 *rsd*

Tubi, limun, šećerni sirup, soda/tonic

TUBI HAPPY | 685 *rsd*

Tubi, bosiljak, menta, limun, sirup od zove, sprite

PURE HAPPINESS | 685 *rsd*

Tubi, pire od marakuje, limun, šećerni sirup, soda



Domaća alkoholna pića

LOFT DUNJA | 350 *rsd*

LOFT KAJSIJA | 310 *rsd*

LOFT ŠLJIVA | 310 *rsd*

LOFT VILJAMOVKA | 310 *rsd*

LOFT MEDOVAČA | 310 *rsd*

STARA PESMA ŠLJIVA 7 Y.O. | 440 *rsd*

0,03l

Strana žestoka pića

Vodka

ABSOLUT | 290 *rsd*

OSTOYA | 360 *rsd*

FINLANDIA | 290 *rsd*

Džin

BEEFEATER | 290 *rsd*

BEEFEATER 24 | 310 *rsd*

3BIR CRAFT GIN | 310 *rsd*

MONKEY 47 | 470 *rsd*

BOMBAY SAPHIRE | 310 *rsd*

Tennessee viski

JACK DANIEL'S | 340 *rsd*

GENTLEMAN JACK | 490 *rsd*

JACK FIRE | 345 *rsd*

Irski viski

JAMESON | 330 *rsd*

JAMESON BLACK BARREL | 470 *rsd*

REDBREAST 12 Y.O. | 390 *rsd*

Škotski viski

BALLANTINE'S 12 Y.O. | 370 *rsd*

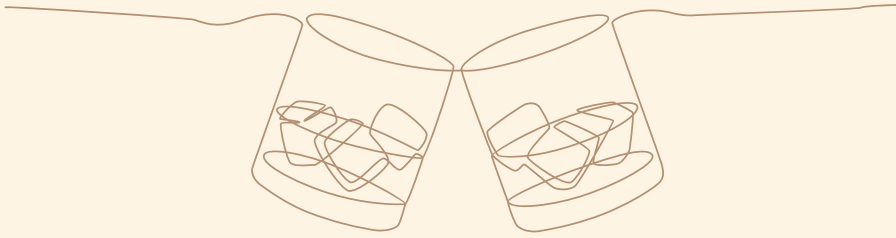
CHIVAS REGAL 12 Y.O. | 560 *rsd*

CHIVAS REGAL 18 Y.O. | 860 *rsd*

ABERLOUR 12 Y.O. | 530 *rsd*

MACALLAN 12 Y.O.
FINE OAK | 940 *rsd*

ARBEG 10 Y.O. | 690 *rsd*



Burboni

FOUR ROSES | 330 *rsd*

FOUR ROSES SINGLE BARREL | 540 *rsd*

WOODFORD RESERVE | 540 *rsd*

0,03l

Brendi & Cognac

MARTEL V.S. | 390 *rsd*

MARTEL X.O. | 1650 *rsd*

ARARAT 10 Y.O. | 470 *rsd*

VINJAK 5 V.S.O.P. | 290 *rsd*

VINJAK X.O. | 490 *rsd*

Likeri i biteri

AMARO RAMAZZOTI | 310 *rsd*

PELINKOVAC GORKI LIST 0,05L | 310 *rsd*

JÄGERMEISTER | 310 *rsd*

BAILEY'S | 310 *rsd*

CAMPARI | 310 *rsd*

MARTINI ROSSO | 240 *rsd*

MARTINI FIERRO | 240 *rsd*

Tekila

OLMECA BLANCO | 310 *rsd*

OLMECA GOLD | 310 *rsd*

EL JIMADOR BLANCO | 310 *rsd*

EL JIMADOR REPOSADO | 310 *rsd*

PATRON BLANCO | 590 *rsd*

Rum

HAVANA 3 Y.O. | 290 *rsd*

BUMBU THE ORIGINAL | 360 *rsd*

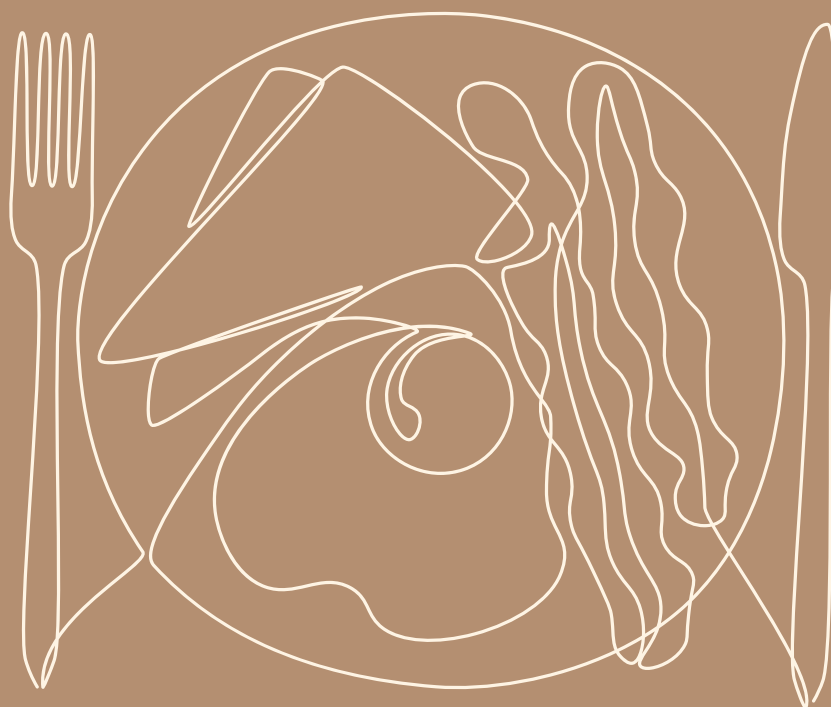
BUMBU X.O. | 390 *rsd*

BACARDI CARTA BLANCA | 290 *rsd*



JELOVNIK

JELOVNIK



Doručak *do 12:30h*





LOFT DORUČAK | 630 *rsd*

2 jaja, feta, kobasice, paradajz, senf, majonez, pomfrit, domaće testo

KAJGANA/OMLET/JAJA NA OKO | 410 *rsd*

3 jaja, feta, paradajz, domaće testo

Dodaci:

- | | | |
|--|--|---|
| - Jogurt 0,2L 140din  | - Kobasica 210din | - Masline 90din |
| - Hleb 80din  | - Jaje 60din  | - Chili sos 80din |
| - Povrće 130din | - Pomfrit 100g 190din | - Parmezan 190din  |
| - Pršuta 230din | - Pomfrit 200g 260din | - Sweetchili sos 90din |
| - Pančeta 190din | | |

breakfast

ČIA DORUČAK | 560 *rsd*

Čia, jogurt, med, malina, banana, badem, anis

SENDVIČ SA JAJIMA I PANČETOM | 690 *rsd*

Domaće testo, jaje, pančeta, majonez, kečap, pomfrit, luk, krastavac, kačkavalj

ŠAKŠUKA DORUČAK | 690 *rsd*

Baza od paprike, luka, šargarepe, paradajz sosa zapečena sa jajima i kačkavaljom

POWER DORUČAK | 790 *rsd*

Spanać sa mlekom, jaja, kobasica, hleb

Tartine

NAŠA
SVEŽA
PECIVA

ceo dan

Tartina je nastala u srednjem veku, i bila je napravljena na kriški hleba koja je premazana puterom, zatim su je Francuzi prepravili u otvoreni 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.

Heljda je izuzetno zdrava žitarica, 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. Solja heljdinog brašna sadrži 75% potrebnog unosa magnezijuma, koji ljudima sa navikama ishrane po zapadnoj kuhinji fali, kao i gvoždje, fosfor, mangan i cink. Kod nas, Prije polje je poznato po uzgoju heljde i recepturama od heljdinog brašna.

TARTINA POPAJ | 590 *rsd*

Hleb od heljde, spanać, jaja, pavlaka, pančeta, paprika


TARTINA LOFT | 620 *rsd*

Hleb od heljde, čeri, feta, pesto sos, med, badem

TARTINA SA AVOKADOM I JAJIMA | 630 *rsd*

Hleb od heljde, čeri, jaja, maslinovo ulje, tikvice, avokado namaz

TARTINA SA LOSOSOM | 690 *rsd*

Hleb od heljde, dimljeni losos, krem sir, luk, limun, kapar, čeri 

PREPORUKA
KUVARA

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 | 710 rsd

Bejgl, pečenica, jaje, šampinjoni, paradajz, krem sir, luk, pomfrit

BEJGL SA PILETINOM | 760 rsd

Bejgl, piletina, kačkavalj, paradajz, majonez, iceberg, pomfrit

NAŠA
SVEŽA
PECIVA

Burgeri

LOFT BURGER | 990 rsd

Kajzerica, burger sos, mlevena junetina, čedar, iceberg, paradajz, luk, feta, pančeta, pomfrit, kečap

BEYONDMEAT BURGER | 1230 rsd

Beyondmeat burger, patlidžan, ranch sos, tikvica, šargarepa, celer, rukola, luk

Beyond Meat burger je biljna, veganska alternativa za meso koje usko oponaša ukus i teksturu pravog mesa.

PILEĆI BURGER | 990 rsd

Kajzerica, burger sos, iceberg, paradajz, kiseli krastavci, piletina, čedar, pomfrit, kečap

Pulled pork i sendviči

ceo dan

Naš specijalitet, sporo kuvana i iscepkana svinjska plečka sa domaćim bbq sosom i začinima, servirana u našim domaćim lepinjama.

PULLED PORK SENDVIČ | 760 rsd

Domaća lepinja, BBQ sos, pulled pork meso, coleslaw, krastavčići, pomfrit

PULLED PORK SENDVIČ SA AJVAROM | 790 rsd

Domaća lepinja, BBQ sos, pulled pork meso, ajvar, krastavčići, pomfrit

SENDVIČ VEGE | 590 rsd

Domaća lepinja, humus, kačkavalj, paprika, šampinjoni, tikvice, soja sos, pomfrit

CEZAR SENDVIČ | 690 rsd

Domaća lepinja, piletina, dressing, iceberg, pančeta, parmezan, paradajz, pomfrit, kečap

SENDVIČ SA KARI PILETINOM | 690 rsd

Domaća lepinja, pavlaka, piletina, paprika, luk, iceberg, kačkavalj, kari

ITALIANO SENDVIČ | 690 rsd

Domaća lepinja, pršuta, pavlaka, iceberg, paradajz, rukola, parmezan, pomfrit, kečap

NAŠA
SVEŽA
PECIVA

NAJBOLJE UZ
LOFT CURA
PALE ALE

Dodaci:

- Jogurt 0,2L 140din
- Hleb 80din
- Povrće 130din
- Pršuta 230din
- Pančeta 190din
- Kobasica 210din
- Jaje 60din
- Pomfrit 100g 190din
- Pomfrit 200g 260din
- Masline 90din
- Chili sos 80din
- Parmezan 190din
- Sweetchili sos 90din

Tortilje

ceo dan

LOFT TORTILJA | 940 rsd



Tortilja, piletina, feta, rukola, paradajz, krastavac, nacho sos, iceberg, pančeta, luk, salsa

QUESADILLA SA PEČENICOM | 990 rsd



Tortilje, nacho sos, pečenica, šećerac, paprika, čili, kačkavalj, salsa

QUESADILLA SA PILETINOM | 1060 rsd



Tortilje, nacho sos, piletina, šećerac, paprika, čili, kačkavalj, salsa

TAQUITOSI SA PILETINOM | 630 rsd



Tortilja, piletina, BBQ sos, nacho sos, salsa

TORTILJA SA PILETINOM I AVOKADOM | 990 rsd



Tortilja, piletina, avokado namaz, pesto sos, iceberg, paradajz, krastavac, mocarela

Finger Food

posle 12:30h

PREPOROČUJEMO UZ LOFT VINA
ILI PIVO LOFT CURA PALE ALE

BRUSKETI SA PARADAJZOM | 420 rsd



Testo, paradajz, luk, parmezan, bosiljak

BRUSKETI SA SIROM | 490 rsd



Testo, kačkavalj, gorgonzola, parmezan, neutralna pavlaka, badem, sušeni paradajz

BRUSKETI SA PRŠUTOM | 590 rsd



Testo, krem sir, pršuta, rukola, paprika, susam

BRUSKETI SA LOSOSOM | 690 rsd



Testo, krem sir, dimljeni losos, limun, kapar, čeri



QUESADILLA SA PEČENICOM | 990 rsd

Tortilje, nacho sos, pečenica, šećerac, paprika, čili, kačkavalj, salsa



QUESADILLA SA PILETINOM | 1060 rsd

Tortilje, nacho sos, piletina, šećerac, paprika, čili, kačkavalj, salsa



TAQUITOSI SA PILETINOM | 630 rsd

Tortilja, piletina, BBQ sos, nacho sos, salsa



LOFT ŠTAPIĆI | 390 rsd

Domaće testo sa premazom od belog luka i krupnom solju

Finger
Food

Obrok salate



CEZAR SALATA | 990 rsd

Iceberg, piletina, dressing, krutoni, pančeta, parmezan, paradajz, rukola



SALATA SA GRILOVANIM RAMSTEKOM | 1190 rsd

Ramstek, iceberg, spanać, čeri, luk, gorgonzola, senf, ačeto



GRČKA SALATA | 690 rsd

Paradajz, krastavac, luk, feta, paprika, origano, maslinovo ulje, masline

Prilog salate

GRČKA SALATA | 430 rsd

Paradajz, krastavac, luk, feta, paprika, origano, maslinovo ulje, masline

VITAMINSKA SALATA | 590 rsd

Kus kus, iceberg, rukola, čeri, limun, šargarepa

RUKOLA/ČERI SALATA | 470 rsd

Rukola, čeri, parmezan, maslinovo ulje

**PREPORUČUJEMO
PRED GLAVNO JELO**



Supe/Čorbe/Potaži

PILEĆA KREM ČORBA | 410 rsd

POTAŽ OD PARADAJZA | 340 rsd

POTAŽ OD KARFIOLA | 320 rsd

**PREPORUČUJEMO
PRED GLAVNO JELO**

Glavna jela

posle 12:30h

UZ GLAVNA JELA
PREPORUČUJEMO
NEKU OD NAŠIH
PRILOG SALATA

SWEETCHILI PILETINA | 1190 rsd

Piletina, brokoli, tikvice, šampinjoni, šećerac, ananas, sweetchili sos, paprika, pirinač
- Poznato LOFT jelo sa sotiranim povrćem i piletinom u Havajskom stilu, ukuvanom u slatko-pikantnom sosu i poslužen sa pirinčom.

*Uz ovo jelo preporučujemo LOFT CURU od piva, naš Pale Ale sa 4,1% ABV ili Tamjanika Doja vinarije Doja.

CAPRESSE PILETINA | 1240 rsd

Piletina sa caprese garniturom poslužena sa belim sosom i njokama
- 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 Grumen.

PREPORUKA
KUVARA

RAMSTEK U SOSU OD ŠUMSKIH PEČURAKA | 1440 rsd

Marinirani ramstek na krompiru i šargarepi, u sosu od mixa pečuraka

ĆURETINA U SOSU OD MIX PEČURAKA | 1390 rsd

Ćuretina sa grilovanim povrćem u sosu od šampinjona i bukovača uz pire celer kao prilog

BBQ REBRA | 1890 rsd

Rebra sa BBQ sosom, mladim krompirom, ranch sosom

PILETINA U SUSAMU SA SOSOM OD BELOG LUKA | 1190 rsd

Piletina u paniru sa susamom, ukuvana u belom sosu od belog luka

GRILOVANI LOSOS SA POVRĆEM I SOSOM OD MIRODJIJE | 1990 rsd

Svež losos na pirinču sa paprikom, tikvicama i šampinjonima, preliven belim sosom od mirodjije

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.

POKE BOWL PILETINA | 1090 rsd

Heljda, piletina, brokoli, ananas, iceberg, čeri, šampinjoni, šargarepa, susam, spicy mayo

POKE BOWL LOSOS | 1290 rsd

Avokado, pasulj, dimljeni losos, krastavac, čeri, pirinač, crveni kupus, susam, tzatziki sos

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.

Pizza Romana

Romana pizza predstavlja primer tradicionalnih ukusa i tehnike kuvanja rimske kuhinje. Veruje se da je nastala od strane radničke klase u Rimu, gde su je pekari prodavali na parčad kvadratnog oblika. Karakteriše je hrskava, tanka struktura zbog čega je poznata i pod imenom scrocchiarella, što na italijanskom znači hrskava. Uglavnom je ovalnog oblika a testo se prekriva proređenim slojem paradajz sosa i odabranim sastojcima koji mogu da variraju, ali najtradicionalnija kombinacija bi uključivala mocarelu, incune, kapare, seckani bosiljak i pekorino.

Da li ste već probali pizza Romanu? Odlična je da se jede u bilo kom delu dana i da se deli sa prijateljima. Mi smo je isprobali i dajemo par kombinacija za uživanje



ROMANA MARGARITA | 990 rsd

Testo, pelat, kačkavalj, origano, masline

ROMANA CAPRICCIOSA | 1210 rsd

Testo, pelat, kačkavalj, šunka, šampinjoni, origano, masline

ROMANA PRŠUTA | 1410 rsd

Testo, pelat, kačkavalj, mocarela, pavlaka, bosiljak, čeri, rukola, pršuta

ROMANA MORTADELLA I PISTAČI | 1510 rsd

Testo, paradajz, bosiljak, rikota sir, mocarela, mortadella, namaz od pistača

ROMANA CAPRESE | 1460 rsd

Testo, kačkavalj, mocarela, pesto sos, paradajz, bosiljak

ROMANA VEGE | 1310 rsd

Testo, paprika, tikvice, mocarela, pesto sos, šampinjoni, soja sos, pelat, bosiljak

ROMANA LOSOS | 1620 rsd

Testo, krem sir, mocarela, dimljeni losos, avokado, limun, paprika, mirodjija



Paste i Rižota

PASTA PESTO SA PILETINOM | 1190 rsd

Tagliatele, pesto sos, pileтина, parmezan, čeri



PREPORUKA
KUVARA

TAGLIATELLE SA ĆURETINOM I DIMLJENIM SIROM | 1290 rsd

Tagliatele, ćuretina, parmezan, paprika, tucana paprika, dimljena gauda, neutralna pavlaka



RIŽOTO SA PILETINOM | 1190 rsd

Pirinač, pileтина, tikvice, paprika, šampinjoni, šećerac, vino, puter, parmezan



RIŽOTO LOSOS | 1290 rsd

Pirinač, losos, tikvice, paprika, šampinjoni, vino



VEGE NJOKE | 990 rsd

Njoke, paprika, šampinjoni, tikvice, paradajz sos, bosiljak, ulje tartufa, spanać



POHOVANA PILETINA | 630 rsd

Pohovana pileтина, pomfrit, kečap



RIŽOTO KIDS | 640 rsd

Pirinač, parmezan, puter, šampinjoni, paprika, tikvice, šećerac, pileтина



KIDS BURGER | 640 rsd

Mleveno meso, zemička, paradajz, krastavac, luk, kečap, pomfrit, burger sos



Kids menu



Waffle

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

NAŠA
SVEŽA
PECIVA

WAFFLE RAFFAELLO | 790 *rsd* 

PREPORUKA
KUVARA

WAFFLE FERRERO | 820 *rsd* 

WAFFLE SA BELOM ČOKOLADOM
I BRESKVOM | 760 *rsd* 

WAFFLE SA KREMOM OD PISTAĆA | 830 *rsd* 

HomeMade kolači



PISTAĆ MALINA | 590 *rsd* 

Spoj čokoladne korice i kremova od mascarpone sira i pistaća, upotpunjen pireom od malina i dehidrisanim malinama.

FRAGOLETTA | 560 *rsd* 

Korice od badema i lešnika, jagoda osvežena jogurt kremom i belom čokoladom. Kremasta, voćna i sočna.

CHOCO DREAM | 540 *rsd* 

Čokoladna Rapsodija. Čokoladna kora, krem od bele, mlečne i crne čokolade.

CHEESECAKE | 530 *rsd* 

Kora biskvit od lešnika i plazme, fil od italijanskog maskarpone sira i preliv od šumskog voća.

HOMEROCHE | 530 *rsd* 

Čoko kora oplemenjena kremom od kafe i lešnika, spojena kremom sa ukusom šampanjca.

TERCA | 560 *rsd* 

Lagani posni kolač intenzivnog i punog ukusa. Korica sa orasima, krem od vanile i pomorandže i preliv od tamne čokolade.

RAW HOMEMADE KOLAČI | 620 *rsd*

O dostupnosti i opcijama raw homemade kolača, raspitajte se kod našeg osoblja.

POSNO

LOFT LAVA CAKE | 620 *rsd* 

Nas klasik poslužen sa kuglom sladoleda od vanile i malinama za svežinu.

Svi dezerti iz ponude su pripremljeni na homemade način. Kreirani su da zadovolje svačiji ukus, čokoladni, voćni ili lagani. Zasadite se uz kafu ili posle obroka u LOFT ambijentu.

Alergeni

GLUTEN



LJUSKARI



JAJA



RIBA



KIKIRIKI



SOJA



**MLEKO
I MLEČNI PROIZVODI**



KOŠTUNJAVO VOĆE



CELER



SLAČICA



SUSAM



MED



SULFATI



**ŠKOLJKASTI
I OSTALI MEKUŠCI**

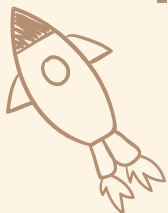


GLJIVE



LOFT kids

IGRAONICA/ROĐENDAONICA



LOFT KIDS NA DVE LOKACIJE

PARK NOVI RESTAURANTS

Igraonica i rođendaonica LOFT KIDS u okviru PARK NOVI RESTAURANTS-A prostire se na 400 m² i namenjena je aktivnoj zabavi i edukaciji dece. Pruža usluge proslave dečijih rođendana i dnevnog igranja dece u uzrastu od 0 do 10 godina. Bezbedan, čist i prijatan prostor uz naše profesionalne animatore će Vašem detetu pružiti nezaboravno iskustvo a Vama mali predah u okviru cafe-a koji se nalazi u samoj igraonici ili COFFEE AND FOOD bara - Loft koji se nalazi iznad igraonice / rođendaonice u okviru PARK NOVI RESTAURANTS-a.

Adresa : Rodoljuba Čolakovića BB
Kontakt telefon: 062/322-300

LOFT RIVER

Tokom letnjih meseci LOFT KIDS ima organizovane besplatne kreativne radionice za decu na LOFT RIVER-u. Radionice su predviđene za decu uzrasta od 3 do 8 godina. Ova lokacija nudi igralište za decu koje se nalazi u velikom hladu, te je zbog toga veoma praktično i za organizovanje dečijih rođendana uz LOFT RIVER ponudu hrane i pića.

Adresa: Sunčani kej BB, leva strana Štranda
Kontakt telefon: 060/070-1756





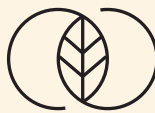
#loftfactory
Futoški put 93B



#loftbašta
Njegoševa 9



#loftdowntown
Njegoševa 2



#parknovirestaurants-LOFT
Bulevar Vojvode Stepe 11



#loftrooftop
TC Promenada, II sprat



#loftboulevard
Bulevar Oslobođenja 63a



#loftriver
Leva strana Štranda



#loftbig
Sentandrejski put 11



**CREATIVE
RESTAURANTS
GROUP**

crg.rs



loftcafe.rs

 Loft_coffee_food_bar

 LOFT - Coffee & Food bar