



LOFT

FOOD MARKET & CAFE

Osmi po redu **LOFT** restoran u Novom Sadu otvara svoja vrata u tržnom centru BIG, donoseći sa sobom **prvi FOOD MARKET koncept u Srbiji**. Koncept food marketa je vrlo popularan u svetu i kombinuje raznolikost kulinarskih brendova s jedinstvenim sadržajem u okviru kojeg možete pronaći i druge proizvode u formi shop-a (prodavnice), stvarajući idealno mesto za uživanje u hrani i piću.

U Loft Food Market & Cafe-u gosti mogu otkriti bogatstvo raznih gastronomskih specijaliteta. Pored **LOFT** ponude koja nudi modernu i kreativnu kuhinju s naglaskom na sezonske sastojke, kao i novosađanima omiljenu **LOFT** kafu od 100% arabike iz raznih delova sveta, naći će se i mnogi drugi brendovi.

WOK specijaliteti donose duh Azije, Latino Ameriku predstavljaju ukusne i sveže pripremljene **GUAPOS TORTILLAS**, dok tradiciju Italije oživljavaju **PINSA PIZZE** sa svojom laganom, mekanom i pahuljastom osnovom i hrskavim ivicama. **TOSTER** donosi poznate burgere koji predstavljaju fuziju burgera i pljeskavice od 100% junećeg mesa, dok kraft mesara **KOST** nudi vrhunske suhomesnate delicije. Pekara **LEBAC bakery** poznata po tradicionalnom načinu pripreme hleba oduševiće vas i svojim focaccia sendvičima, dok se ljubitelji sladoleda mogu osvežiti slatkim kreacijama **CRNE OVCE**.

Osim restoranske ponude, Loft Food Market & Cafe nudi i poseban deo – **LOFT JUICE BAR** sa desetine zdravih opcija od voća i povrća kao i deo za sve sladokusce koji će svoj idealan izbor pronaći u ponudi naše poslastičarnice.

Jedan od najzanimljivijih aspekata Loft Food Market & Cafe-a je mogućnost da uživate u raznovrsnim tematskim sadržajima. Svakog meseca, restoran će nuditi jedinstvenu ponudu hrane iz različitih delova sveta koja će dodatno obogatiti vaše iskustvo.

SHOP

U okviru restorana nalazi se i shop (prodavnica), gde možete kupiti svežu, domaću, mlevenu Loft kafu kao i espresso kafu u znu od 100 % Arabike iz različitih delova sveta, kao i razne druge Loft proizvode poput rakije, vina i piva sa još većim izborom vina u našem Wine shop-u.

Loft Food Market & Cafe predstavlja mesto okupljanja za sve ljubitelje hrane i pića, stvarajući jedinstveno iskustvo koje slavi raznolikost i kreativnost.

Dobro došli u svet ukusa i inovacija!



#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](https://www.instagram.com/Loft_coffee_food_bar)



[LOFT - Coffee & Food bar](https://www.facebook.com/LOFT-Coffee-Food-bar)



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



*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 osetljivosti.

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.

Kafe

RISTRETTO | 165 *rsd*



ESPRESSO | 165 *rsd*



AMERICANO | 190 *rsd*



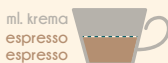
DOPPIO | 310 *rsd*



MACCHIATO | 255 *rsd*



CORTADO | 310 *rsd*



FLAT WHITE | 265 *rsd*



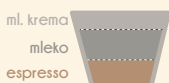
CAPPUCCINO | 280 *rsd*



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* / 110 *rsd*

110 *rsd* / 120 *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 espresom. 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 | 320 rsd

CHEMEX 500ml | 490 rsd



AEROPRESS 250ml | 330 rsd



V60 DRIPP 250ml | 320 rsd



IBRIK CHEZVE 100ml | 220 rsd



*zbog specifičnosti same pripreme, proveriti dostupnost

Cold brew

250ml | 330 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.

"Pored najfinijih ukusa house blenda u tradicionalnoj pripremi domaće kafe, zaboravićete da ste u tržom centru i osećaćete se kao u svom domu. Za ovde ili za poneti? Ukuse LOFT domaće kafe od sada možete probati i u kućnim uslovima a ako ste ipak za naš način, konsultujte naše osoblje i poručite šoljicu sreće i uživanja.

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

PREPORUKA
BARISTE

Rinfuzni čajevi

PREPORUKA
BARISTE

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 jasmína, uživanje u njemu je jednako tokom čitavog dana.

ALIBABA | 240 rsd *voćni

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



Čajevi se služe sa medom i sa limunom po želji.

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

MATCHA LATTE | 430 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...

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

Ice tea

FOREST FRUIT ICE TEA | 340^{rsd}

Šumsko voće, limun, sirup od agave, crni čaj, soda

STRAWBERRY ICE TEA | 340^{rsd}

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

PEACH ICE TEA | 340^{rsd}

Pire od breskve, šećerni sirup, crni čaj

PASSION FIZZ ICE TEA | 340^{rsd}

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

BLUEBERRY ICE TEA | 340^{rsd}

Borovnica, limun, sirup od agave, crni čaj

PREPORUKA
BARISTE



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}

Topla čokolada

CRNA TOPLA ČOKOLADA | 330^{rsd}

BELA TOPLA ČOKOLADA | 330^{rsd}

DODACI:

ŠUMSKO VOĆE | 90^{rsd}

MALINA | 90^{rsd}

PLAZMA | 90^{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 | 170 *rsd*
LIMUN + NANA + KRASTAVAC | 170 *rsd*

11



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 | 0,31

LIMUNADA | 260 *rsd*
LIMUNADA SA ĐUMBIROM I
NANOM | 270 *rsd*
PASSION LIMUNADA | 290 *rsd*
Limun, pire od marakuje, voda
MALINADA | 290 *rsd*
Limun, sirup od maline, voda
CEĐENA POMORANDŽA | 410 *rsd*
CEĐENA JABUKA | 390 *rsd*
CEĐENI GREJPFROT | 420 *rsd*
CEĐENA ŠARGAREPA | 320 *rsd*

0,31

Refresh
and
enjoy

Fresh mixes | 0,31

HEALTH | 420 *rsd*
limun, pomorandža, đumbir

FRESH | 420 *rsd*
pomorandža, jabuka, menta

VITAMIN C | 420 *rsd*
Grejpfrot, pomorandža, limun, sirup od meda

RED DETOX | 420 *rsd*
Cvekla, grejpfrot, šargarepa, jabuka, đumbir

CEĐENO VOĆE
100%

Homemade soda | 0,41

GINGER SODA | 310 rsd

Đumbir, limun, soda infuzovana pomorandžom i ruzmarinom

CRANBERRY APPLE SODA | 310 rsd

Limun, sirup od jabuke, brusnice i začinskog bilja, soda infuzovana mentom i korom limuna

RASPBERRY SODA | 310 rsd

Limun, sirup od maline, soda infuzovana mentom i korom limuna

TROPIC FUSION | 310 rsd

Pire od marakuje, limun, sirup od agave, soda infuzovana pomorandžom i ruzmarinom

SUGAR
FREE

PREPORUKA
BARISTE

0,41

uz LOFT
CAPPUCCINO



Započnite svoj dan sa našim pažljivo pripremljenim homemade sodama. Da vaš jutarnji ritual bude u potpunosti 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.

DODACI:

LIMUN 0.01L | 90 rsd

ĐUMBIR 0.01L | 90 rsd

Healthy shots | 0,051

RED GINGER | 120 rsd

Limun, cvekla, đumbir

GINGER SHOT | 120 rsd

Limun, đumbir, cimet

REFRESHER | 120 rsd

Šargarepa, đumbir, cvekla, kurkuma

BOOST
MY DAY

0,051

Healthy shots su koncentrisani napici koji se prave od svežih sastojaka, a cilj im je da pruže brzu dozu nutrijenata, vitamina i minerala. Ovi mali napici su savršeni za one koji žele da brzo i efikasno unesu korisne sastojke u svoj organizam. Zbog svoje male zapremine, healthy shots su bogati vitaminima, antioksidansima i drugim korisnim komponentama. Obično sadrže voće, povrće, superhranu ili začine.

Pomažu u povećanju energije i poboljšanju koncentracije i odličan su način da se u svakodnevnu ishranu unesu zdravi sastojci. Uživate u njihovim bogatim ukusima i blagotvornim svojstvima!

Smoothies | 0,31

ANTISTRESS | 420 rsd

Pomorandža, banana, šumsko voće

POWER | 420 rsd

Banana, ananas, pomorandža, malina

PEANUT BUTTER ALMOND | 420 rsd

Banana, ananas, puter od kikirikija, bademovo mleko

SKIN GLOW | 420 rsd

Šargarepa, banana, pomorandža, limun, kurkuma, đumbir

APPLE PIE | 420 rsd

Jabuka, banana, sirup od meda, cimet, sladoled vanila, mleko

PREPORUKA
BARISTE

SMOOTH
MY DAY

Shakes | 0,3l

PLAZMA & MILKSHAKES

PLAZMA SHAKE | 410 *rsd*

Plazma, mleko, slatka pavlaka, led

PREPORUKA
BARISTE

BANANA COOKIE | 425 *rsd*

Plazma, banana, sladoled vanila, mleko

FRUIT MILKSHAKE | 410 *rsd*

Jagoda / višnja / borovnica / malina / šumsko voće, mleko, banana, led

CINAMON ALMOND SHAKE | 410 *rsd*

Cimet, banana, bademovo mleko, puter od kikirikija

0,3l



PROTEIN SHAKES

CHEATMEAL | 430 *rsd*

Bademovo mleko, kikiriki puter, banana, protein vanila, ovsene pahuljice

BREAKFAST | 430 *rsd*

Malina, protein vanila, ovsene pahuljice, banana, bademovo mleko

LOW CARB | 430 *rsd*

Protein, borovnica, mleko, banana, sirup od agave

0,3l



BASIC

PROTEIN 20G:

*KOKOSOV PROTEIN | 230 *rsd*

*WHEY VANILA | 230 *rsd*

*WHEY ČOKOLADA | 230 *rsd*

MLEKO 20ML:

* OBIČNO | 85 *rsd*

* SOJINO | 110 *rsd*

* BADEMOVO | 140 *rsd*

Gazirana pića

COCA COLA | 280 *rsd*

COCA COLA ZERO | 280 *rsd*

FANTA | 280 *rsd*

SPRITE | 280 *rsd*

SCHWEPPES | 280 *rsd*

BITTER LEMON, TONIC

ULTRAENERGY | 335 *rsd*

ALPINA | 230 *rsd*

0,25l

Negazirana pića

NEXT 0,2L | 340 *rsd*

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

FUZETEA 0,25L | 340 *rsd*



LOFT BERRY juices

**BEZ
DODATOG
ŠEĆERA**

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 sićušni 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

AKIRA | 410 rsd

Crvena IPA 6.5% ABV ; 50% IBU

SEASON
OFFER

CRAFT SPECIJAL | 440 rsd

**Konsultujte naše osoblje o dostupnim opcijama*

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*

HEINEKEN 0.25L | 355 *rsd*

HEINEKEN 0.5L | 430 *rsd*



Komercijalna piva

HEINEKEN 0.25L | 340 *rsd*

BIRRA MORRETTI 0.33L | 340 *rsd*

KRONENBOURG BLANC 0.33L | 380 *rsd*

Vino

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 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

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

Vinarija Kovačević (Irig, Srbija)

*Neoplanta, italijanski rizling, župljanka



Loft shop

U okviru našeg restorana, pozivamo vas da posetite naš shop (prodavnicu), gde možete pronaći svežu, domaću, mlevenu Loft kafu kao i espresso kafu u zrnu od 100 % Arabike iz različiti delova sveta . Pored toga, nudimo raznovrsne Loft proizvode, uključujući rakiju, vino i pivo. Ne propustite priliku da istražite i naš Wine shop, gde vas očekuje još veći izbor vina za svaki ukus. Otkrijte savršenstvo Loft brenda i ponesite deo naše ponude sa sobom.

*Sva vina iz Shopa možete konzumirati u našem lokaluu. Cena servisa boce 1.000 rsd

Wine shop

BELA HARMONIJA 0.75L | 1600 rsd

**Sauvignon Blanc, Veritas*

GRAŠAC 0.75L | 1550 rsd

**Grašac, Veritas*

MONTE KARLOVCI 0.75L | 2000 rsd

**Merlot, Veritas*

MORAVA 0.75L | 1600 rsd

**Morava, Grumen*

PETIT VERDOT 0.75L | 1950 rsd

**Petit Verdot, Grumen*

GT 0.75L | 2050 rsd

**Grašac, Tamjanika, Verus - Kiš*

CHARDONNAY 0.75L | 1600 rsd

**Chardonnay, Verus - Kiš*

PORTOGIZER 0.75L | 1900 rsd

**Portogizer, Verus - Kiš*

CHARDONNAY

CLASSIC 0.75L | 1450 rsd

**Chardonnay, Deurić*

PROBUS 276 0.75L | 1900 rsd

**Probus, Deurić*

KROKAN 0.75L | 2900 rsd

**Krokan, Gnezdo*

PINOT NOIR 0.75L | 2900 rsd

**Pinot Noir, Gnezdo*

Loft coffee & brand line

HOUSE BLEND 100/200g | 210 rsd / 330 rsd

Idealna mešavina za pripremu domaće kafe

LOFT PREMIUM BLEND 100/200g | 450 rsd / 800 rsd

Brazil, Kolumbija, Etiopija

BRAZIL / INDIJA 100/200g | 450 rsd / 800 rsd

Brazil, India monsooned malabar

SPECIJAL MESECA 100/200g | 600 rsd / 950 rsd

**Konsultujte naše osoblje o dostupnim opcijama*

LOFT BELO 0.75L | 1500 rsd

Vinarija Grumen (Fruška Gora, Srbija)

**sauvignon blanc*

LOFT ROZE 0.75L | 1500 rsd

Vinarija Grumen (Fruška Gora, Srbija)

**merlot*

LOFT CRVENO 0.75L | 1650 rsd

Vinarija Grumen (Fruška Gora, Srbija)

**merlot*

LOFT CURA | 250 rsd

Pale ale 5.6% ABV

TUBI 0,77 | 6200 rsd

LOFT DUNJA 0.7L | 2400 rsd

LOFT KAJSIJA 0.7L | 2400 rsd

LOFT ŠLJIVA 0.7L | 2400 rsd

LOFT VILJAMOVKA 0.7L | 2400 rsd

Domáca alkoholna piãa

LOFT DUNJA | 320 *rsd*

LOFT KAJSIJA | 260 *rsd*

LOFT ŠLJIVA | 260 *rsd*

LOFT VILJAMOVKA | 260 *rsd*

STARA PESMA ŠLJIVA 7 Y.O. | 410 *rsd*

DEDA JOVINA ŠLJIVA 5 Y.O. | 280 *rsd*

0,03l

Strana žestoka piãa

Vodka

ABSOLUT | 270 *rsd*

Džin

BEEFEATER | 270 *rsd*

BEEFEATER PINK | 310 *rsd*

3BIR CRAFT GIN | 310 *rsd*

MONKEY 47 | 470 *rsd*

Tennessee viski

JACK DANIEL'S | 330 *rsd*

JACK DANIEL'S
HONEY | 390 *rsd*

Irski viski

JAMESON | 310 *rsd*

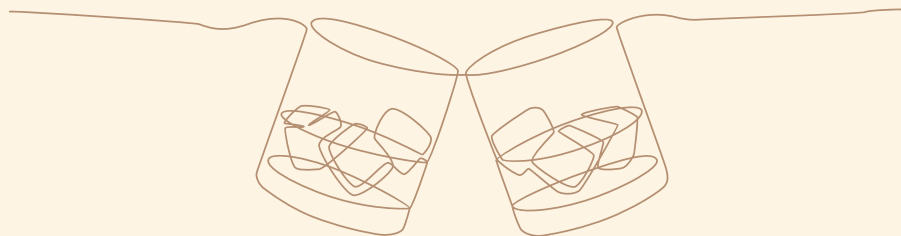
Škotski viski

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

ABERLOUR 12 Y.O. | 530 *rsd*

GLENLIVET FOUNDERS
RESERVE | 455 *rsd*





Burboni

FOUR ROSES | 310 *rsd*

Brendi & Cognac

MARTEL V.S. | 390 *rsd*

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

VINJAK X.O. | 490 *rsd*

0,03l

Likeri i biteri

PELINKOVAC GORKI LIST 0,05L | 285 *rsd*

JÄGERMEISTER | 310 *rsd*

BAILEY'S | 310 *rsd*

CAMPARI | 310 *rsd*

Tekila

OLMECA BLANCO | 310 *rsd*

Rum

HAVANA 3 Y.O. | 290 *rsd*

BUMBU THE ORIGINAL | 360 *rsd*



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 | 660_{rsd}

Tubi, limun, šećerni sirup, soda/tonic

TUBI HAPPY | 690_{rsd}

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

PURE HAPPINESS | 660_{rsd}

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



Cocktails

Loft Signature Cocktail List

TRNOVA RUŽICA | 660 *rsd*

ABSOLUT, LIMETA, MALINA, TRIPLE SEC, ŠEĆERNI SIRUP

PREPORUKA
BARISTE

NAIVNI IGRAČ | 680 *rsd*

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

FANCY LADY | 680 *rsd*

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

BEEZ KNEEZ TWIST | 660 *rsd*

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

MOJITO | 660 *rsd*

LIMETA, MENTA, HAVANA, ŠEĆERNI SIRUP, SODA

APEROL SPRITZ | 660 *rsd*

APEROL, PROSECCO, SODA, POMORANDŽA

MONKEY TONIC | 690 *rsd*

MONKEY 47, LIMETA, SIRUP OD MALINE, TONIC

PINKY MINT | 440 *rsd*

BEEFEATER PINK, MENTA, LIMUN, TONIC

VODKA & SPRITE | 440 *rsd*

ABSOLUT, SIRUP OD MALINE, LIMUN, SPRITE

GUAPOS | 660 *rsd*

OLMECA SILVER, TRIPLE SEC, LIMETA, PIRE OD BRESKVE, SIRUP OD MEDA



Mocktails bezalkoholni kokteli

VIRGIN MOJITO | 480 *rsd*

LIMETA, MENTA, ŠEĆERNI SIRUP, SODA

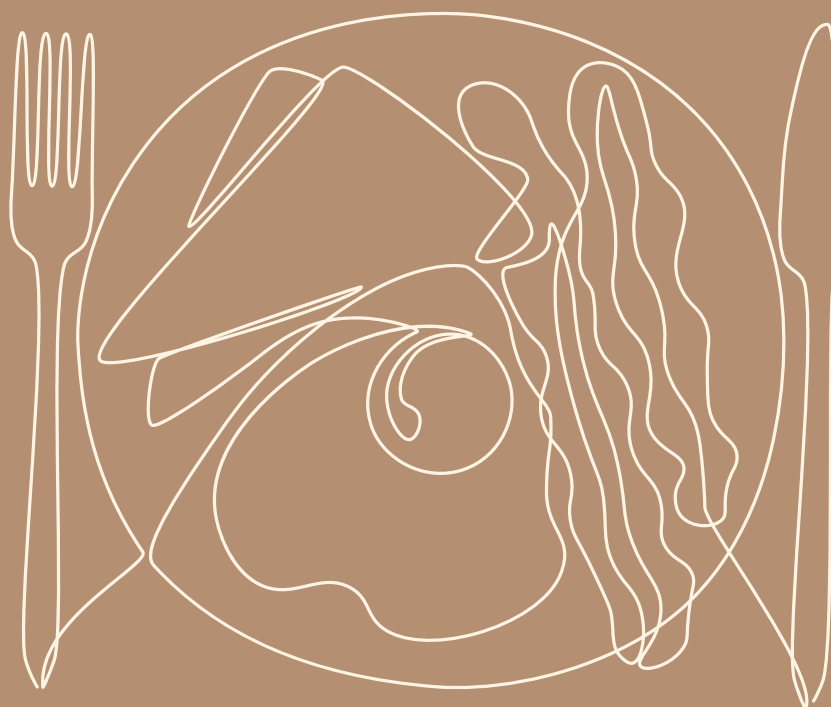
STRAWBERRY SMASH | 390 *rsd*

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



JELOVNIK

JELOVNIK



Doručak *do 12:00h*

breakfast

OMLET HAM & EGGS (HEMENDEKS) | 670 rsd 

3 jaja, pizza šunka, feta sir, paradajz, domaći hleb

OMLET BACON & EGGS (BEKENDEKS) | 690 rsd 

3 jaja, slanina, feta sir, paradajz, domaći hleb

OMLET VEGE & EGGS | 650 rsd 

3 jaja, paprika, šampinjoni, tikvice, feta, paradajz, domaći hleb

LOFT JAJA & RAMSTEK DORUČAK | 980 rsd 

3 jaja, ramstek, feta, paradajz, pomfrit, slanina, kečap, domaći hleb

Odrezak i jaja je tradicionalni doručak NASA astronauta, prvi put poslužen Alanu Šepardu pre njegovog leta 5. maja 1961.

QUESADILLA DORUČAK | 730 rsd 

Meksički doručak u tortilji za jak početak dana

Tortilja, 2 jaja, nacho sos, sir, pizza šunka, paprika, salsa, aromatični grčki jogurt

OVSENA KAŠA | 480 rsd 

Ovsene pahuljice, mleko, grčki jogurt, med, banana, šumsko voće, jabuka, badem, cimet

PINSA DORUČAK | 840 rsd 

Pinsa testo, namaz od spanaća, jaja, paradajz, slanina, krem sir

PROTEIN SHAKES

CHEATMEAL | 430 rsd

Bademovo mleko, kikiriki puter, banana, protein vanila, ovsene pahuljice

BREAKFAST | 430 rsd

Malina, protein vanila, ovsene pahuljice, banana, kokosovo mleko

LOW CARB | 430 rsd

Protein, borovnica, mleko, banana, sirup od agave

BASIC

PROTEIN 20G:

*KOKOSOV PROTEIN | 230 rsd

*WHEY VANILA | 230 rsd

*WHEY ČOKOLADA | 230 rsd

MLEKO 20G:

* OBIČNO | 85 rsd

* SOJINO | 110 rsd

* BADEMOVO | 140 rsd

QUICK BITE sendviči by LOFT food ceo dan

Lagani i ukusni sendviči za poneti ili brzi predah uz LOFT kafu

QUICK BITE PILETINA | 490 rsd 

Baget, piletina, pesto majonez, iceberg, sir



QUICK BITE PIZZA ŠUNKA | 470 rsd

Baget, pizza šunka, namaz od paprike, iceberg, sir

QUICK BITE PRŠUTA | 490 rsd 

Baget, krem sir, pršuta, iceberg, sir

FOCACCIA SENDVIČI

by KOST meat & deli /

LEBAC BAKERY od 09:00h

KOST meat & deli KOST

Vrhunski suhomesnati proizvodi pravljene na tradicionalan način, ručno, bez raznih dodataka sa ciljem da se na vašem stolu nađu proizvodi od čistog mesa, za velike i male degustatore!

LEBAC bakery

Svaki naš proizvod mesu se ručno, kako bi se zaista nazivao domaćim. Ne požurujemo ništa, kod nas je sve natenane. Lebac kakav bi trebao da bude!

DEKI | 640 rsd

Lebac focaccia, cotto šunka, kuvano jaje, majonez, kiseli krastavci

BAGGIO | 680 rsd

Lebac focaccia, mortadella, stracciatella sir, pesto mayo, mrvljeni pistaći, rukola

GIANLUCA | 680 rsd

Lebac focaccia, grilovana piletina, gorgonzola, pesto mayo, sušeni paradajz, miks zelenih salata

CRESPO | 820 rsd

Lebac focaccia, parma pršut, sveža mozzarella, pesto, rukola, paradajz, svež bosiljak

ZOLA | 760 rsd

Lebac focaccia, cotto šunka, dimljena scamorza sir, parmezan krema, truffle mayo, rukola

TOTTI | 820 rsd

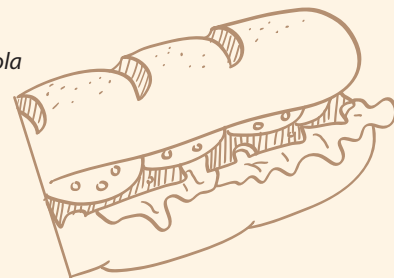
Lebac focaccia, porchetta, parmezan krema, sos od rena, hrskavi luk, rukola

MARADONA | 680 rsd

Lebac focaccia, napoli salami, mozzarella, parmezan krema, sušeni paradajz, rukola

PIPPO | 680 rsd

Lebac focaccia, mozzarella, gorgonzola, grilovane tikvice, pesto mayo, sušeni paradajz, rukola



PINSA PIZZA *od 12:00h*

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. Dugotrajna fermentacija doprinosi kompleksnom ukusu testa i njegovoj laganoj ali hrskavoj strukturi. Pinsa pizza se smatra laganijom i zdravijom.

Pinsa se obogaćuje raznovrsnim sastojcima visokog kvaliteta, pružajući nezaboravno iskustvo ukusa svakom gostu. Ova kombinacija savršeno usklađenih sastojaka garantuje da će svaki zalogaj PINSA pizze zadovoljiti i najistančanije gurmane.



PINSA MORTADELLA & PISTACHIO | 1490 *rsd*

Pinsa testo, sos od pistaća, mortadella, mozzarella, krem sir, pistaci, bosiljak

PINSA PROSCIUTTO | 1440 *rsd*

Pinsa testo, pelat, mozzarella, pršuta, cherry paradajz, rukola, parmezan

PINSA MARGHERITA | 1100 *rsd*

Pinsa testo, pelat, mozzarella, bosiljak

PINSA CAPRICIOSA | 1220 *rsd*

Pinsa testo, pelat, pizza šunka, mozzarella, šampinjoni

PINSA FIORENTINA | 1350 *rsd*

Pinsa testo, pesto sos, mozzarella, slanina, cherry paradajz, bosiljak

PINSA PEPPERONI | 1350 *rsd*

Pinsa testo, ljuti pelat, mozzarella, peperoni, feta, ljuta paprika

PINSA FALAFEL | 1420 *rsd*

Pinsa testo, mozzarella, pelat, paprika, tikvice, šampinjoni, falafel, rukola



Guapos tortillas od 12:00h

Prema legendi Maja, tortilje su napravili seljaci koji su pokušavali da utole glad svog kralja. Početkom 1500-ih španski konkvistadori su otkrili da meksički Asteci prave pljosnati kukuruzni hleb koji je bio značajan za njihovu ishranu. Hlebovima su dodavali skrob i proteine koji su im služili kao glavni izvor energije.

GUAPOS ili zgodne / lepe tortilje by LOFT FOOD su savršena kombinacija ukusa kojoj niko ne može da odoli.



CEZAR WRAP | 840 rsd

Tortilja, piletina, slanina, cezar dressing, iceberg, parmezan, pomfrit, aromatični grčki jogurt

LOFT WRAP | 870 rsd

Tortilja, nacho sos, iceberg, paradajz, krastavci, luk, rukola, piletina, feta, slanina, pomfrit, salsa

FALAFEL WRAP | 790 rsd

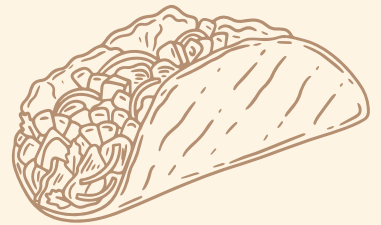
Tortilja, namaz od dimljene paprike, falafel, luk, paradajz, iceberg, gvakamole, pomfrit, aromatični grčki jogurt

BEEF WRAP | 970 rsd

Tortilja, ramstek, luk, paprika, iceberg, paradajz, sir, salsa, korijander, kumin, chilly, pomfrit, aromatični grčki jogurt

VEGE WRAP | 790 rsd

Tortilja, krastavci, šargarepa, iceberg, korijander, šampinjoni, tikvice, paradajz, gvakamole, feta, luk, pomfrit, aromatični grčki jogurt



Tacos

Reč "taco" prvobitno se odnosila na komad papira umotan oko baruta. Rudari u Meksiku iz 18. veka koristili su male eksplozivne naprave zvane "tacos" da bi izvlačili srebro iz stena. Kasnije je ovaj izraz primenjen na hranu jer su tortilje umotane oko nadeva podsećale na te eksplozivne naprave.

TACOS SA RAMSTEKOM | 1220 rsd

Ramstek, tortilja, iceberg, paprika, cheddar sir, salsa, aromatični grčki jogurt

TACOS SA PILETINOM | 880 rsd

Piletina, tortilja, iceberg, paprika, cheddar sir, salsa, aromatični grčki jogurt

LOFT FOOD

Obrok salate **od 12:00h**

CEZAR SALATA | 990 rsd 

Iceberg, cherry paradajz, rukola, cezar dressing, piletina, krutoni, slanina, parmezan

FALAFEL SALATA | 950 rsd 

Iceberg, krastavci, cherry paradajz, kukuruz, pečena paprika, falafel, sos od dimljene paprika, senf dressing

YAM NEUA THAI JUNEĆA SALATA | 990 rsd 

Krastavci, cherry paradajz, luk, menta, korijander, ljuta paprika, susam, kikiriki, azijski dressing, ramstek



od 12:00h Glavna jela

 **NACHO PILETINA | 1230 rsd**

Piletina, nacho sos, sir, tortilja chips, paprika, ljuta paprika, aromatični grčki jogurt
Nach piletina je ukusno jelo koje kombinuje sočnu piletinu sa bogatim nacho sosom i toplim sirom.
Piletina se peče, a zatim se preliva sa nacho sosom, što joj daje kremastu teksturu i bogat ukus.

 **NUA YANG PAK JUNEĆI RAMSTEK SA STIR-FRY POVRĆEM | 1550 rsd**

Ramstek, paprika, brokoli, šargarepa, grašak, tikvice, mladi luk, susam, jasmin pirinač, azijski sos ramstek tagliata
Ukusno jelo koje kombinuje sočni ramstek sa raznolikim povrćem koje dolazi do izražaja u hrskavom stir-fry stilu uz jasmin pirinač. Aromatični azijski sos i susam savršeno doprinose ovoj kombinaciji ukusa.

 **SWEET CHILI PILETINA | 1040 rsd**


Piletina, sweet chili sos, paprika, šargarepa, grašak, korijander, susam, jasmin pirinač
Sweet chili piletina je ukusno jelo koje se sastoji od sočne pileatine prelivene blagim pikantnim sosom.
Povrće mu daje bogatu teksturu i svežinu, dok aromatični korijander i susam dodaju poseban šarm i hrskavost.

 **GAI PHAD MAKRUT | 1200 rsd**

Piletina, luk, paprika, jasmin pirinač, korijander, sos od kokosa i limete
Gai Phad Makrut je autentično azijsko jelo koje kombinuje sočnu piletinu u kremastom sosu od kokosa i limete.
Jelo je obogaćeno aromatičnim korijanderom, koji doprinosi bogatom ukusu. Servirano uz mirisni jasmin pirinač, ovo jelo pruža savršenu ravnotežu ukusa, stvarajući pravo uživanje za sva čula.

 **TERIYAKI PILETINA SA BAMBUSOM | 1240 rsd**

Piletina, teriyaki sos, bambus, paprika, grašak, susam, mladi luk, jasmin pirinač
Jelo idealno za prave ljubitelje azijske kuhinje. Piletina u slatko-slanom teriyaki sosu u kombinaciji sa hrskavim bambusom i povrćem, koje mu daje svežinu i teksturu.

 **TAO-HU PHAD | 970 rsd**

Tofu, soja sos, paprika, brokoli, šargarepa, tikvice, šampinjoni, susam, mladi luk, asijski sos
Ukusno vegetarijansko jelo koje se fokusira na tofu pripremljen sa raznolikim stir-fry povrćem. U ovom jelu se nalazi sočni tofu, mariniran u sojinom sosu, zajedno sa povrćem koje doprinosi bogatoj teksturi i ukusu. Svi sastojci su savršeno spojeni uz azijski sos, čineći ovo jelo idealnim izborom za ljubitelje povrća i sočne, zdrave hrane.

WOK & PASTA od 12:00h

Drevni kineski kuvarski alat: Veruje se da je wok nastao pre više od 2.000 godina tokom dinastije Han u Kini.

Prvobitno se koristio za sušenje žitarica, ali je zbog svog svestranog dizajna brzo postao neophodan kuvarski alat.

Inovacija prženja uz mešanje (stir-frying): Jedna od ključnih metoda kuvanja u voku je prženje uz mešanje, tehnika koja je postala popularna tokom dinastije Ming.

Ova metoda omogućava brzo kuvanje sastojaka na visokoj temperaturi, što čuva ukus, teksturu i hranljive sastojke.



Stir-fry noodles

Nudle, drugim imenom rezanci su vrsta hrane napravljene od beskvasnog testa koje se ravno valja, razreže, razvuče ili istisne na duge trake ili konce.

STIR-FRY NUDLE SA PILETINOM | 1080 rsd 

Nudle, piletina, paprika, šargarepa, brokoli, luk, mladi luk, susam, azijski sos

STIR-FRY NUDLE SA RAMSTEKOM | 1220 rsd

Nudle, ramstek, paprika, šargarepa, brokoli, grašak, luk, mladi luk, susam, azijski sos

STIR-FRY VEGE NUDLE | 980 rsd 

Nudle, paprika, brokoli, šampinjoni, susam, mladi luk, azijski sos

Stir-fry rice

 **STIR-FRY PIRINAČ SA TOFU I JAJIMA | 890 rsd**

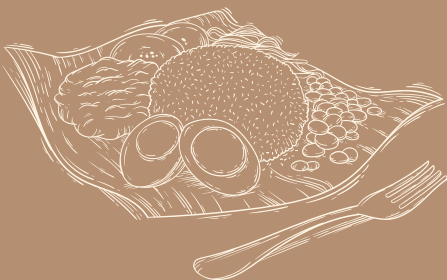
Tofu, soja sos, jaje, pirinač, šargarepa, grašak, mladi luk, korijander, fry sos

 **STIR-FRY PIRINAČ SA PILETINOM I JAJIMA | 940 rsd**

Piletina, jaje, pirinač, šargarepa, mladi luk, grašak, korijander, fry sos

 **STIR-FRY PIRINAČ SA RAMSTEKOM I JAJIMA | 1080 rsd**

Ramstek, jaje, pirinač, šargarepa, mladi luk, grašak, fry sos, korijander



Pho soup (glavno jelo)

od 12:00h

Pho je tradicionalna vijetnamska supa koja se sastoji od aromatičnog bujona, nudli, začinskog bilja i mesa, obično govedine (Pho Bo) ili piletine (Pho Ga).

Bujon se kuva satima sa začinima poput zvezdastog anisa, cimeta i đumbira, kako bi se dobila bogata, aromatična osnova.

Pho se obično služi sa svežim biljem, povrćem, limetom i ljutim papričicama sa strane, što omogućava svakom da prilagodi svoju činiju prema ukusu. To je popularno jelo, koje se u Vijetnamu jede u bilo koje doba dana.

PHO GA | 940 rsd

Pho supa sa piletinom

Piletina, nudle, grašak, šargarepa, korijander, menta, mladi luk, limeta, ljuta paprika, pileća pho supa

PHO BO | 1080 rsd

Pho supa sa ramstekom

Ramstek, nudle, grašak, šargarepa, korijander, menta, mladi luk, limeta, ljuta paprika, juneća pho supa

PHO CHAY TOFU | 890 rsd

Pho supa sa povrćem i tofu

Tofu, nudle, šampinjoni, brokoli, šargarepa, baby spanać, grašak, korijander, menta, mladi luk, limeta, ljuta paprika, pho supa sa povrćem

Paste od 12:00h

Sve paste služimo sa lingvinima

CARBONARA | 950 rsd

Pasta, pavlaka, slanina, parmezan, jaje

ARRABBIATA | 850 rsd

Pasta, pelat, beli luk, maslinovo ulje, ljuta paprika, parmezan, bosiljak

PESTO PILETINA | 980 rsd

Pasta, piletina, pesto sos, pavlaka, rukola, parmezan





TOSTER od 12:00h


Legenda kaže da niko u Toster Baru nije bio samo jednom. Mesto na koje ćete se vraćati po još!


Inspirisani američkom kuhinjom i domaćim ukusima, napravili smo fuziju burgera i pljeskavice i spojili najbolje od oba! Domaći sosevi po originalnim recepturama, meso iz domaćeg uzgoja, pecivo bez aditiva, i Bobina salata, zajedno čine pun pogodak i nikoga ne ostavlja ravnodušnim.


VELIČINE: classic 150g mesa / XXL burger 225g mesa / PREMIUM 200g dry age mesa

CLASSIC BURGER | 760 rsd / 980 rsd / 1040 rsd 
(100% juneće meso, mix zelenih salata, kiseli krastavci, senf, klasik sos, brioche)


CHEESE BURGER | 900 rsd / 1120 rsd / 1170 rsd 
(100% juneće meso, maasdam sir, salata, kiseli krastavci, senf, blue cheese sos, brioche)

EGG BURGER | 800 rsd / 1020 rsd / 1070 rsd 
(100% juneće meso, bbq sos, jaje, salata, kiseli krastavci, senf, brioche)


BACON BURGER | 870 rsd / 1080 rsd / 1140 rsd 
(100% juneće meso, slanina, karamelizovani luk, salata, kiseli krastavci, senf, BBQ sos, brioche)

HOT BURGER | 830 rsd / 1050 rsd / 1100 rsd 
(100% juneće meso sa dimljenom ljutom paprikom, salata, jalapeno paprike, senf, jalapeno mayo, brioche)*u 3 stepena ljutine: 1. blago ljut, 2. ljut, 3.stvarno ljut!


TOSTER BURGER | 940 rsd / 1160 rsd / 1220 rsd
(100% juneće meso, maasdam sir, slanina, salata, kiseli krastavci, senf, toster sos, brioche)

EXTRA CHEESE BURGER | 980 rsd / 1200 rsd / 1260 rsd 
(100% juneće meso, pohovana mozzarella, salata, blue cheese sos, brioche)


SLIDERS | 990 rsd 
(3 mini burgera: cheese, bacon i toster + 100g pomfrita)

SMOKED | 980 rsd / 1200 rsd / 1260 rsd 
(100% juneće meso, dimljeni sir, salata, kiseli krastavci, bacon mayo, senf, brioche)

FANCY BURGER | 1020 rsd / 1250 rsd / 1300 rsd 
(100% juneće meso, brie sir, salata, truffle mayo, brioche)

FATTY BURGER | 1140 rsd / 1520 rsd 
(2x 100% juneće meso, 2x slanina, 2x cheddar sir, burger sos, BEZ SALATE, brioche)

CHICKEN BURGER | 800 rsd 
(pohovana piletina, sriracha mayo, coleslaw, brioche)

VEGE BURGER | 780 rsd 
(burger od crvenog pasulja, cheddar sir, salata, kiseli krastavci, senf, BBQ sos, brioche)

PRILOZI

-Pomfrit 340 rsd

-Začinjeni pomfrit 440 rsd

-Pomfrit sa hrskavom slaninom 680 rsd
(sa komadićima hrskave slanine i bacon mayo)

-Pomfrit sa parmezanom 620 rsd
(sa listićima parmezana i majonezom s tartufima)

-Chips 320 rsd

-Pohovani luk 260 rsd/ 400 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 čokolodom. 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

KREMPITA | 490 rsd

MEDOVIK | 490 rsd

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

Alergeni

GLUTEN



CELER



LJUSKARI



SLAČICA



JAJA



SUSAM



RIBA



MED



KIKIRIKI



SULFATI



SOJA



ŠKOLJKASTI
I OSTALI MEKUŠCI



MLEKO
I MLEČNI PROIZVODI



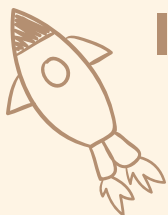
GLJIVE



KOŠTUNJAVO VOĆE



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



www.loftkids.rs



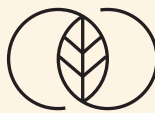
#loftfactory
Futoški put 93B



#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