

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 (vikendom do 11:45h)

- Park doručak**    790
- 3 pržena jaja sa slaninom, krem sirom od kajmaka, pikantnom kobasicom, ajvarom i zapečenim paradajzom sa nežnom karamelizovanom koricom – sve ujedinjeno u savršenom početku dana.
- Egg Florentine sa grilovanim bukovačama**     790
- 2 pečena rovita jaja, poslužena na zapečenom hlebu, uz dimljeni svinjski vrat, blanširani spanać, grilovane bukovače i namaz od belog luka, prelivena kremastim holandeze sosom i posuta pinjolima pružajući savršen spoj ukusa i tekstura.
- Omlet šunka i sir**    550
- Kremasti omlet napravljen od 3 jaja, sa šunkom i mozzarella sirom, poslužen uz osvežavajući miks zelenih salata, krem sir od kajmaka i sočan cherry paradajz.
- Argentinski omlet**     750
- Pravi gurmanski užitak sa notama argentinske kuhinje. Sočni omlet od 3 jaja sa toplim cheddar sirom i kulenom, poslužen uz osvežavajući miks zelenih salata, krem sir od kajmaka, guacamole i slatki kukuruz.
- Italijanski omlet**     650
- Prava simfonija mediteranskih ukusa, koja ujedinjuje jednostavnost i eleganciju italijanske kuhinje. Omlet od 3 jaja, ispunjen sočnom mortadellom i kremastom mozzarellom, sa paradajzom i mirisnim maslinama poslužen uz miks zelenih salata i krem sir od kajmaka.
- Pinsa doručak**    850
- Lagana i hrskava tekstura Pinsa testa, prelivena bogatim sosom od spanaća, mozzarellom, kremastom kajganom i slaninom, krem sirom od kajmaka i sočnim cherry paradajzom.

Domaći doručak

990

2 pečena jaja, suvi svinjski vrat i pečenica u savršenoj ravnoteži sa kremastim urda sirom, osvežavajućim paradajzom i krastavcem koji donose blagu, prirodnu svežinu, dok pita gužvara sa sirom i jogurt pružaju toplinu domaće kuhinje.

Mediteranski doručak

890

Mekani kroasan i domaća pita gužvara sa sirom, servirani uz 1 pečeno jaje, mix zelenih salata i slaninu, uz voćnu kombinaciju džema od kajsije, jabuke, grejpa i ananasa koji donose pravi mediteranski šarm.

Pita gužvara sa sirom

850

Domaća pita gužvara sa sirom u kojoj se spajaju nežni slojevi testa i bogat kremasti sir. Uz osvežavajući paradajz, krastavac i miks zelenih salata, jelo dobija prirodnu svežinu, dok čaša jogurta upotpunjuje ovaj jednostavan, ali savršen obrok, koji miriše na ljubav i tradiciju domaće kuhinje.

Doručak na sprat za dvoje

1950

Doručak serviran na tri tanjira i tri sprata.

Doživite pravi gurmanski užitak uz doručak poslužen na tri sprata. Prvi sprat donosi svež paradajz, krastavac, masline i osvežavajući miks zelenih salata, drugi bogatstvo suhomesnatih delicija – pršutu, suvi svinjski vrat i pikantnu kobasicu servirane uz mozzarellu, krem sir od kajmaka i jaja, dok treći sprat donosi hrskave kroasane, mini grčki jogurt sa granolom i svežim voćem, uz slatki džem od kajsije. Ovaj doručak pruža savršen balans slanog i slatkog, idealan za početak dana u dvoje.

Kroasan avokado i losos

1100

Grilovani kroasan, prepun bogatog guacamole-a, sveže rukole i sočnog cherry paradajza uz aromatični losos file. Pečeno rovito jaje dodaje kremastu teksturu, dok cipollini luk, pečeni susam, parmezan i teriyaki glazura donose neodoljivu kombinaciju slatko-slanih ukusa.

Kroasan Bologna

790

Grilovani kroasan, prepun bogatog krem sira od kajmaka, koji se savršeno spaja sa sočnom mortadellom i jajima, uz osvežavajuću salatu, kiseli krastavac i intenzivni parmezan. Ovaj doručak nudi savršen balans slanog i kremastog, sa prijatnom dozom kiselosti, koja dodatno upotpunjuje ukuse i čini svaki zalogaj nezaboravnim.

Kroasan sa kajganom i pršutom

850

Kremasta kajgana od 2 jaja na grilovanom kroasanu, obogaćena svežom rukolom, tankim slojevima pršute, cherry paradajzom, kremastim sirom od kajmaka i mekanom mozzarella burratom koja dodaje bogatstvo teksture, dok pinjoli donose hrskavost i suptilnu orašastu notu.

Tiramisu overnight oats

590

Slatka, zdravija verzija Tiramisua, koja donosi savršen spoj ovsenih pahuljica, chia semenki i kokosovog mleka, upotpunjena LOFT blend kafom i kakao prahom. Idealna za one koji žele da uživaju u slatkom početku dana, bez griže savesti.

Grčki jogurt sa voćem i granolom

790

Kremasti grčki jogurt, bogat i gust, prekriven hrskavom granolom koja dodaje savršen kontrast. Osvežavajuće višnje, sočna jabuka, slatka breskva i tropski ananas donose ovom doručku živopisne boje i prirodnu svežinu u svakom zalogaju. Ovaj doručak je idealna ravnoteža između zdravih sastojaka i ukusnog zadovoljstva, savršena za početak dana.

* DODACI:

Kajmak 50g	220	Mozzarella sir 50g	170	Pršuta 30g	190
Ajvar 50g	190	Cheddar sir 50g	170	Chorizo kobasica 80g	240
Slanina 30g	180	Krem sir		Kulen 50g	190
Povrće 100g	160	od kajmaka 50g	170	Baby spanać 40g	130

Krostini od Napolitana testa

služe 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 pršuta

790

Grilovani hleb od napolitana testa, krem sir od kajmaka, taleggio sir, pršuta, suva smokva, balsamico krema i mikrobilje

Krostini Coppa

690

Grilovani hleb od napolitana testa, namaz od belog luka, suvi svinjski vrat, džem od luka, slačica, parmezan, cherry paradajz, mikrobilje


PREDJELA

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

- Selekcija sireva za dve osobe**      1900
Selekcija od pet vrsta sireva, služenih sa mariniranim maslinama, džemom od kajsije, zaslađenom višnjom, suvom smokvom, svežom jabukom i medom sa pistačima
- Antipasto Rustico**    2400
Selekcija suhomesnatih proizvoda i sireva uz kremu od kajmaka, marinirane masline i domaći hleb od napolitana testa
- Taleggio con Pistaccio**     1050
Italijanski sir sa belom plesni, preliven medom, balsamiko kremom i svežim pistačima sa prepečenim hlebom od napolitana testa
- Francuska pašteta**      1150
Domaća pašteta, ručno rađena od svinjske plečke i pileće jetre, sa začinskim biljem i konjakom, poslužena sa džemom od luka, kiselim krastavcima i zaslađenom kajsijom
- Kroketi od mesa**     850
Kroketi od sporo pečene pa cepkane teletine na pireu od celera sa kremom od dimljene paprike, kavijarom od senfa i rendanim svežim parmezanom
- Ljuti škampi**     1100
Pečeni škampi, glazirani sa fermentisanom ljutom paprikom, cajun paprikom, namazom od belog luka i argentinskom kupus salatam
- Tartar biftek**      2100
Sitno iseckan biftek sa kremom od tartufa, mariniranim krastavcima, parmezanom, pečenim hrskavim lukom, dehidriranim žumancetom i domaćim hlebom sa puterom

Focaccia od Napolitana testa:

Focaccia je jedan od najpoznatijih i najomiljenijih italijanskih hlebova. Potiče iz Ligurije, ali je danas popularna širom sveta zbog svoje jednostavne pripreme i neodoljivog ukusa. Ovaj hleb je karakterističan po svojoj hrskavoj kori i mekanom, vazdušastom unutrašnjem delu.

Focaccia Classico   550

Klasična italijanska focaccia od napolitana testa sa maslinama i belim lukom

Focaccia Gorgonzola    650

Italijanska focaccia od napolitana testa sa medom, gorgonzolom i pistaćima

Focaccia sa paradajzom   630

Italijanska focaccia od napolitana testa sa krem sirom, mariniranim cherry paradajzom sa maslinovim uljem i svežim bosiljkom

Brusketi na Napolitana testu:

Brusketi sa pršutom i paradajzom   650

Brusketi od napolitana testa sa krem namazom od kajmaka, cherry paradajzom, pršutom i svežim bosiljkom

Brusketi sa šumskim pečurkama    680

Brusketi od napolitana testa sa krem namazom od tartufa, mariniranim mešanim šumskim pečurkama i sveže rendanim parmezanom

POTAŽI i ČORBE

Potaž od paradajza (može da bude postan)    390

Potaž pripremljen od mešavine domaćeg i italijanskog San Marzano paradajza, obogaćen aromatičnim uljem i hrskavim krutonima od napolitana testa

Krem čorba od pečuraka    650



















Krem čorba sa pet vrsta pečuraka, hrskavim prženim lukom i aromatizovanim uljem od pečuraka sa dodatkom mikrobilja

Argentinska Carbonada Criolla (čorba sa mesom)    650

Autentična, pikantna argentinska čorba koja spaja sočne komade mesa sa povrćem, krem sirom, prženim kukuruzom i pikantnim začinima

GLAVNA JELA

služe se od 12h


- New York Strip**    3900
- Naziv ovog jela je postao popularan u 19. veku, kada su se restorani u New York-u specijalizovali za serviranje kvalitetnog mesa, a ovaj odrezak je postao omiljen među potrošačima. S obzirom na reputaciju New Yorka kao središta kulinarske scene, naziv je lako postao sinonim za kvalitetan i sočan odrezak.
- Sočan grilovani ramstek sa bogatim sosom od crnog vina, uz pečeni brokoli, aromatizovani krompir i blago sladak džem od luka
- Cuello de Cerdo Asado**    1450
- Sporo pečeni svinjski vrat, poslužen sa kremastim pireom od celera, aromatičnim krompirom, karamelizovanim cipollini lukom i pikantnim sosom od bibera, koji upotpunjuje bogatstvo ukusa u svakom zalogaju
- Costillas a la Argentina**    1690
- Sporo pečena, sočna presovana svinjska rebra bez kostiju, poslužena uz kremasti pire krompir, grilovani kukuruz, karamelizovani cipollini luk i sos od pečenja koji savršeno upotpunjuje svaki zalogaj
- A Fuego Lento**    1550
- Sočni juneći ribić pripremljen na tihoj vatri, savršenog ukusa, serviran uz kremasti pire krompir, pečenu šargarepu i pastrnak, karamelizovani crni luk, uz aromatičan sos od crnog vina koji zaokružuje celu harmoniju ukusa
- Gurmanski Delikates**    1690
- Sočna roštilj pljeskavica obogaćena hrskavom slaninom, toplim sirom, šunkom, kremastim kajmakom i džemom od luka koji donosi jedinstvenu slatkoću, poslužena na mekanom grilovanom pita hlebu, prelivena pretopom uz pomfrit za zaokružen gurmanski doživljaj
- Pollo alla Griglia**    1290
- Grilovani pileći file, serviran uz pire krompir, slatko pečenu šargarepu, aromatičan pastrnak i karamelizovani crni luk, preliven kremastim gorgonzola sosom koji donosi punoću ukusa

Muslo de Pollo     1290

Sočan i hrskav grilovani batak-karabatak, poslužen uz grilovani brokoli, kremasti pire krompir, kremu od dimljene paprike, osvežavajuću terijaki glazuru i sos od pečenja koji zaokružuje sve ukuse u savršenom balansu

Rollito de Pollo    1490

Mekani pileći file, savršeno rolovan u aromatičnoj pršuti, punjen šunkom, sirom i sušenim paradajzom, serviran uz nežni pire od graška, aromatizovani krompir i bogat sos od gorgonzole koji upotpunjuje svaki zalogaj

Batak Guisantes    1290

Jelo savršeno osmišljeno za istinske ljubitelje autentičnih, domaćih ukusa - sočan grilovani batak-karabatak, poslužen uz kremasti pire od celera, varivo od graška sa slaninom i aromatizovanim krompirom

Biftek sa sosom od bibera    3300

Sočno grilovani biftek, poslužen uz špargle, pire krompir i biber sos koji donosi savršen balans začina i ukusa, stvarajući izuzetno gastronomsko iskustvo

Biftek sa sosom od gorgonzole    3400

Savršeno grilovani biftek, poslužen uz špargle, pire krompir i sos od gorgonzole koji dodaje kremastost i punoću ukusa, stvarajući savršen spoj za ljubitelje vrhunskih jela

Biftek sa sosom od pečuraka     3350

Grilovani biftek pripremljen do savršenstva, poslužen uz špargle, kremasti pire krompir i sos od pečuraka, koji obogaćuje jelo svojom dubokom aromom, pružajući punu i sofisticiranu harmoniju ukusa



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

Argentinski Asado od 6 vrsta mesa

Chorizo kobasica, sporo pečeni svinjski vrat, svinjska rebra bez kostiju, juneći uštupak, pileći file, pileći batak i karabatak, grilovani sir, cajun pikantni krompir, cipollini luk, grilovani kukuruz, kus kus sa povrćem i pretop sos

ASADO za 4 do 6 osoba mix

14700

Argentinski Asado od 8 vrsta mesa

Rozbratna (kvalitetno meko juneće meso uz kičmeni stub), rib-eye, biftek, sporo pečeni svinjski vrat, Chorizo kobasica, svinjska rebra bez kostiju, juneći uštupak, batak i karabatak, grilovani sir, cajun pikantni krompir, cipollini luk, grilovani kukuruz, kus kus sa povrćem i pretop sos

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.

Asado mačevi mix za 3-4 osobe (služe se sva tri mača zajedno)

5500

Meso grilovano na argentinskim mačevima

Piletina Parilla, Chorizo kobasica (sveža pikantna kobasica) i Argentinski ćevap služeni sa aromatizovanim krompirom, grilovanim kukuruzom, cipollini lukom, kus kusom sa povrćem i sosom od pečenja

Dodatni mačevi (bez priloga i salate):

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 250g	2800
Piletina Parilla 300g	690
Rib eye 100g	730
Rozbratna 100g	790
Svinjski vrat 180g	790
Teleći ribiće 180g	850





SOSEVI

Sos od pečuraka	410
Sos od crnog vina	390
Sos od pečenja	350
Demiglas sos	350
Sos od belog vina	350
Gorgonzola sos	390

















PRILOZI

Grilovano povrće	430
Grilovane tikvice	390
Grilovane bukovače	710
Kukuruz	320
Kus kus sa povrćem	320
Pire krompir	350
Aromatizovani krompir	320
Mediteranski krompir	350
Grilovana argentinska pita sa sirom	390
Riža sa povrćem	390
Grilovani brokoli	350
Cajun krompir	320
Špargla	550
Pire od graška	320
Pire od celera	320

PRILOG SALATE

Pečena ljuta paprika	550
Pečena ljuta paprika, maslinovo ulje , beli luk, peršun	
Šopska salata 	450
Paradajz, paprika, crni luk, krastavac, urda sir	
Argentinska kupus salata 	450
Kupus, susam, kukuruz šećerac, maslinovo ulje	
Kus kus salata 	450
Kus kus, rukola, cherry paradajz, kukuruz šećerac, maslinovo ulje	
Salata sa rukolom, cherry paradajzom, parmezanom i pinjolima 	510
Rukola, cherry paradajz, parmezan, pinjoli, maslinovo ulje	
Mix zelenih salata	450
Mix salata, rukola, baby spanać, aromatizovano ulje	

BURGERI

Classic burger    	1150
Brioche kajzerica, juneće meso, hamburger sos, salata, paradajz, luk, pomfrit i aioli sos	
Smokey burger     	1350
Brioche kajzerica, juneće meso, hamburger sos, salata, paradajz, džem od luka, pohovani luk, cheddar sir, bbq sos, pomfrit i aioli sos	
Italian style burger    	1190
Brioche kajzerica, juneće meso, rukola, paradajz, luk, namaz od mladog sira, mozzarella sir, pomfrit i aioli sos	
Tartuf burger     	1350
Brioche kajzerica, juneće meso, krema od tartufa, salata, marinirane pečurke, hrskavi luk, mozzarella, pomfrit i aioli sos	
Jalapeno cheeseburger    	1290
Brioche kajzerica, juneće meso, hamburger sos, salata, cheddar sir, jalapeno paprika, pomfrit i aioli sos	
Pileći burger     	1150
Brioche kajzerica, cezar sos, salata, batak-karabatak, crni luk, paradajz, mozzarella, pomfrit i aioli sos	

PASTE


HOMEMADE paste napravljene od najkvalitetnijih sastojaka:

Rigatoni je pasta koja potiče od italijanske reči rigato koja znači 'prugasto'. Povezuje se sa kuhinjom južne i centralne Italije, posebno Sicilije a njena struktura i oblik je čine idealnom površinom za vezivanje sosova i rendanog sira.

Tagliatelle su dugačka, ravna, trakasta tradicionalna vrsta italijanske testenine. Tradicionalno su široke oko 6 mm i imaju poroznu i grubu teksturu, što ih čini idealnim za guste sosove, uglavnom napravljene od govedine, teletine ili svinjetine.

Gnocchi (njoke) su testenina koja se pravi od malih rolnica testa. Predstavlja tradicionalno italijansko jelo još od rimskih vremena. Uvele su ga rimske legije tokom širenja carstva na zemlje evropskog kontinenta. Kuvaju se u posoljenoj ključaloj vodi, nakon čega se prelivaju raznim sosovima.

Tortelloni su vrsta punjene testenine uobičajene u severnoj Italiji, oblika sličnog tortelinima, ali većeg oblika i sa punjenjem na bazi sira. Tradicionalno se puni rikotom, parmezanom, lisnatim biljem ili povrćem kao što su peršun ili spanać, jaje i muskatni oraščić.

Rigatoni Spezzatino     1290

Tradicionalna italijanska pasta sa raguom od cepkane junetine sa notom crvenog vina, cipollini luka, hrskavog luka i sveže rendanog parmezana

Rigatoni Verde con Burrata Mozzarella     1100

Vegeterijanska pasta sa sosom od špargle, graška, svežeg bosiljka, kremasta burrata mozzarella i pečeni pinjoli

Tagliatelle al Pollo      1200

Sveža tagliatelle pasta sa sosom od gorgonzole, baby spanać, pileći file i hrskavi pečeni badem

<p>Tagliatelle a la Carbonara   </p> <p>Tradicionalna sveža pasta u sosu od parmezana, jaja, maslinovog ulja sa hrskavom slaninom i blagom aromom belog luka</p>	1100
<p>Gnocchi Tartufo     </p> <p>Domaće njoke punjene sirom i tartufima, na pireu od pečuraka, prelivene volute sosom od taleggio sira, posute pečenim pinjolima</p>	1350
<p>Tortelloni Burrata con Pancetta    </p> <p>Sveža pasta punjena mozzarella burratom, u sosu od San Marzano paradajza, bosiljka i parmezana sa hrskavom slaninom</p>	1450
<p>Tortelloni Pomodori Secchi    </p> <p>Sveža pasta punjena sušenim paradajzom i ricotta sirom u kremi od parmezana, baby spanaća i putera</p>	1350

RISOTTO

Risotto Verde

950

Vegeterijanski rižoto sa mešanim povrćem, šparglama, kremom od graška, hrskavim mrvicama od falafela i kremom od grčkog jogurta sa mirodijom i belim lukom

Risotto al Pollo

1190

Rižoto sa piletinom i mešanim povrćem, baby spanaćem, parmezanom i teriyaki glazurom

Risotto allo Zafferano e Pesce

1900

Rižoto sa šafranom i plodovima mora (inćuni, losos, gambori, dagnje)

Risotto sa biftekom i bukovačama










1790

Rižoto sa grilovanim bukovačama, biftekom, šampinjonima, kiselim lukom i parmezanom

OBROK SALATE

- Cezar salata**      1250
Lolla rossa, lolla bionda, pileći file, cherry paradajz, cezar dressing, slanina, parmezan, krutoni
- Biftek salata**      1950
Grilovani biftek, mix salata, kus kus, cipollini luk, cherry paradajz, paprika, kukuruz, dressing od belog luka, susam, hrskavi luk
- Losos salata**      1800
Grilovani file lososa, mix salata, krastavac, cipollini luk, cherry paradajz, špargla, guacamole, badem i dressing od grčkog jogurta i mirođije
- Falafel salata**      1200
Prženi falafel, mix salata, mix mariniranih pečuraka, batat, cherry paradajz, krema od dimljene paprike, kukuruz, dressing od belog luka

JELA OD RIBE

- Losos file**      2100
Pečeni file lososa sa grilovanom argentinskom pitom od sira, brokolijem i volute sosom sa dagnjama
- Pečeni file smuđa**     2100
File smudja na pireu od graška, sa šparglama, puterom, pečenim krompirom i sosom od belog vina



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

Pinsa Margherita  	1150
Pinsa testo, pelat, mozzarella, bosiljak	
Pinsa goveda pršuta   	1390
Pinsa testo, namaz od tartufa, mozzarella, mix mariniranih pečuraka, rukola, goveda pršuta, cherry paradajz, parmezan	
Pinsa Capricciosa    	1240
Pinsa testo, pelat, mozzarella, šunka, šampinjoni, masline	
Pinsa Mortadella Pistacchi   	1450
Pinsa testo, krema od pistača, mozzarella, krema od mladog sira, mortadella, pistači	
Pinsa Pepperoni  	1350
Pinsa testo, pelat, mozzarella, kulen, jalapeno paprika, krema od mladog sira	
Pinsa Prosciutto  	1450
Pinsa testo, pelat, mozzarella, rukola, pršuta, cherry paradajz, parmezan	
Pinsa Fiorentina Bianco al Pollo    	1390
Pinsa testo, krema od mladog sira, taleggio sir, pileći file, pečeni badem, med, bosiljak	
Pinsa Falafel    	1380
Pinsa testo, pelat, mozzarella, paprika, šampinjoni, falafel, masline, rukola, krema od dimljene paprike	
Pinsa Argentina  	1350
Pinsa testo, pelat, mozzarella, cheddar sir, juneći ragu, paprika, ljuta paprika, kukuruz	
Pinsa Pečurke   	1290
Pinsa testo, pelat, krema od tartufa, mozzarella, mix 5 vrsta pečuraka, parmezan	
Pinsa sa kajsijama   	1050
Pinsa testo, slatka pavlaka, džem od kajsije, kompot od kajsije, kokos listići, pečeni bademi, limeta	

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 48 sati.

- | | |
|--|------|
| Napolitana Margherita   | 1050 |
| Napolitana testo, pelat, mozzarella, bosiljak | |
| Napolitana Capricciosa    | 1190 |
| Napolitana testo, pelat, mozzarella, šunka, šampinjoni, masline | |
| Napolitana Mađarica    | 1300 |
| Napolitana testo, pelat, mozzarella, šunka, kulen, šampinjoni, feferoni | |
| Napolitana Goveđa pršuta   | 1390 |
| Napolitana testo, pelat, mozzarella, rukola, cherry paradajz, goveđa pršuta | |
| Napolitana Quattro Formaggi   | 1350 |
| Napolitana testo, pelat, mozzarella, taleggio, gorgonzola, parmezan, sušeni paradajz, rukola | |
| Napolitana Frutti di Mare       | 1550 |
| Napolitana testo, pelat, mozzarella, gambori, losos, dagnje, inćuni, kapar, limun, mirođija, cipollini luk, masline | |
| Napolitana Bianca Salsiccia   | 1250 |
| Napolitana testo, namaz od mladog sira, mozzarella, burrata, pečeni crni luk, slanina, kulen, biber, bosiljak | |
| Napolitana Domaćica   | 1390 |
| Debelo napolitana testo bez rubova, sos od sira, mozzarella, kulen, pršuta, šunka, slanina, paprika i kugla kajmaka | |

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.

- | | |
|--|------|
| Sendvič sa piletinom     | 790 |
| Pinsa testo, pileći file, sos od spanaća, mozzarella, garlic sos, mix salata, pomfrit, paradajz | |
| Italian sendvič      | 950 |
| Pinsa testo, namaz od pistaća, mortadella, mozzarella, ricotta sir, mix salata, garlic sos, pomfit | |
| Sendvič sa goveđom pršutom i tartufima      | 1250 |
| Pinsa testo, namaz od tartufa, goveđa pršuta, taleggio sir, rukola, paprika, onion rings, marinirane pečurke i garlic sos, pomfrit | |
| Sendvič sa tunjevinom       | 890 |
| Pinsa testo, tunjevina, pelat, mozzarella, kukuruz, masline, hrskavi luk, rukola, pomfrit, garlic sos | |
| Sendvič sa pršutom     | 950 |
| Pinsa testo, pelat, pršuta, parmezan, rukola, mozzarella, sušeni paradajz, pomfrit, garlic sos | |
| Sendvič Pepperoni     | 950 |
| Pinsa testo, pelat, kulen, jalapeno paprika, mozzarella, urda krem, garlic sos, paradajz, mix salata, pomfrit | |
| Vege sendvič     | 950 |
| Pinsa testo, namaz od batata, mix salata, mozzarella, luk cipollini, falafel, paradajz, garlic sos, neutralna pavlaka, pomfrit | |

TORTILJE

(*petkom i subotom se služe do 19h)

Cezar Wrap      1100

Grilovana tortilja sa cezar namazom, mešanom salatam, paradajzom, slaninom, grilovanim pilećim fileom, parmezanom, sosom od grčkog jogurta i pomfritom

Losos Wrap      1250

Grilovana tortilja sa namazom od belog luka, mešanom salatam, paradajzom, hrskavim lukom, filetom lososa, teriyaki, sosom od grčkog jogurta i pomfritom

Falafel Wrap (posno)   1100

Grilovana tortilja sa guacamole namazom, mešanom salatam, paradajzom, paprikom, hrskavim lukom, falafelom, kečapom i pomfritom



LOFT KIDS MENI

Pohovani pileći štapići   520

Pileći štapići sa pomfritom i kečapom

Kids burger   750

Brioche kajzerica, juneće meso, burger sos, salata, paradajz, pomfrit i kečap

Grilovani pileći file     750

Pileći file sa pire krompirom i sosom od sira

Pasta Marinara   690

Sveža pasta sa sosom od paradajza i parmezan sirom

MANDARINA cake shop lize

Čoko lize različitih oblika od mlečne ili bele čokolade

ALERGENI:  

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



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 IOVI
RESTAURANTS

KOLAČI

Stella del Mandarino

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

Creamy Nougat

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

Gotham Twist

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

Mango cheesecake

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

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 ganašom 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 ganaš na vrhu

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

Specijal 590

**proveriti dostupnost sa osobljem restorana*

COOKIES

BACI DI DAMA 100g 450

Hrskavi keks od badema s filom od crne čokolade

ALERGENI: gluten, badem, mleko, soja lecitin

CANTUCCI CHOCO 90g 450

Tradicionalni italijanski keks sa pečenim pistaćima i čokoladom

ALERGENI: gluten, pistać, jaja, soja lecitin, mleko

CANTUCCI 90g 450

Tradicionalni italijanski keks sa pečenim bademom

ALERGENI: jaja, badem, gluten

GERMAN 100g 450

Nemački tradicionalni hrskavi keks sa bademom i lešnikom.

ALERGENI: gluten, lešnik, badem, mleko.

KLASIKA 100g 450

Hrskavi čokoladni keks sa bademom i crnom čokoladom sa 70% kakaoa

ALERGENI: jaja, gluten, badem, soja lecitin, mleko

PARMEZAN ŠTAPIĆI 100g 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

Čokolada KASTANI 125g 620

Bela čokolada sa dehidriranom malinom i usoljenim pečenim pistaćima

ALERGENI: soja lecitin, mleko, malina, pistać

Čokolada PEANUT VALLEY 110g 720

Mlečna čokolada punjena vanila kremom i posuta usoljenim kikirikijem

ALERGENI: kikiriki, soja lecitin, mleko

Čokolada RUBY PISTACHIO 110g 720

Rubi čokolada punjena pistać kremom i posuta dehidriranom malinom

ALERGENI: mleko, laktoza, soja lecitin, malina, pistać

Čokolada SALTY CARAMEL 110g 720

Gold čokolada punjena kalamansi karamelom i posuta

usoljenim pečenim bademom

ALERGENI: badem, soja lecitin, mleko, laktoza

Čokolada WHITE LEMON 110g 720

Bela čokolada punjena džemom od limuna i posuta hrskavim keksom

ALERGENI: mleko, laktoza, soja lecitin, gluten, limun

Čokolada JUST RUBY 120g 720

Ruby čokolada u pločicama

ALERGENI: mleko, soja lecitin

Čokolada LARANJA 130g 540

Kandirana pomorandža delimično prelivena crnom čokoladom

ALERGENI: soja lecitin

MANDARINAS KRC 120g 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 ganašom, hrskavim francuskim biskvitom i komadićima badema.; Mlečna i bela čokolada punjena mlečnim ganašom, 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

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.



270 rsd



440 rsd



640 rsd



Skenirajte QR kod,
pogledajte ponudu i
izaberite omiljeni ukus.

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

*Brasil 60%, Colombia 30%,
Ethiopia 10%
*Medium - dark roast

Italian blend

*Brasil 60 %, India 30 %,
Cameron 10 %
*Dark roast

Brasil / India

*Brasil 70% / India 30%
*Medium - dark roast

Single origin

*Konsultujte naše osoblje o
dostupnim opcijama
*Sve kafe + 80 rsd

Ristretto	205
Espresso	205
Americano	220
Doppio	360
Macchiato	265
Cortado	390
Flat white	285
Cappuccino	295
Doppio cappuccino	385
Latte	330
Mocha	340
Freddo espresso	290
Freddo	330

Cold brew 250ml 380

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.

Dodaci:

Mleko 0,05 / 0,1 / 0,2l	75/85/95
Sojino mleko 0,05 / 0,1 / 0,2l	85/95/110
Bademovo mleko 0,05 / 0,1 / 0,2l	120/130/145

KREACIJE SA KAFOM

Affogato	375
Espresso, sladoled, kakao	
Cold brew tonic	360
Cold brew, tonic, limun	
Romano	255
Italian roast, limun, limun zest	
Romano kafa, jednostavan a osvežavajući napitak, kombinuje snažnu aromu kafe sa osvežavajućim notama limuna.	
Collagen coffee	390
Italian blend, mleko, Crux kolagen	

KAFE SA UKUSIMA:

Latte / Freddo

Lešnik	355
Vanila	355
Choco cookie	355
Slana karamela	355

Protein 20g

250

Proteini su jedan od tri važna makronutrijenta koja su našem telu potrebna za normalno funkcionisanje. Nalaze se u celom ljudskom telu – u mišićima, kostima, koži, kosi i praktično u svakom drugom delu tela ili tkivu. Ključni su za brojne fiziološke procese, uključujući izgradnju mišića, obnavljanje tkiva, kao i proizvodnju enzima i hormona.

TOPLA ČOKOLADA

Crna topla čokolada	360
Bela topla čokolada	360

Crux kolagen 10g

250

Od ukupnog broja proteina u telu skoro 1/3 čini kolagen. Njegova struktura nalik vlaknima se koristi za stvaranje vezivnog tkiva i glavna je komponenta kostiju, kože, mišića, tetiva i hrskavice. Uz to je i sastavni deo brojnih organa, krvnih sudova i crevne sluznice. Glavna uloga kolagena je da obezbedi strukturu, snagu i podršku celom telu.

Dodaci:

Plazma	105
Šumsko voće	105
Sladoled	140
Malina	105

ČAJEVI

Nana, biljni	260
Kamilica, biljni	260
Hibiskus, biljni	260
Breskva-jabuka, voćni	260
Alibaba, voćni	260
Moonlight Mango, beli	260
Mao Feng, zeleni	260
Đumbir, zeleni	260
Bourbon Vanilla, crni	260
Dublin cream, crni	260
Čaj za ljubavnike, crni	260
Rooibos Caramela, biljni	260
Mate cool and fresh, biljni	260

PREMIUM ČAJEVI:

Long Jing, zeleni	330
Nai Xiang Vu Long, Ulong	330
Pu erh Imperial, Pu er	330
Matcha, zeleni	410
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

370

Peach Ice tea

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

370

Mango Raspberry

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

370

Strawberry Ice tea

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

370

VODE:

Rosa 0,33l

255

Rosa gazirana 0,33l

255

Rosa 0,75l

395

Rosa gazirana 0,75l

395

Romerquelle 0,33l

280

Romerquelle 0,33l

295

limunska trava

GAZIRANA PIĆA

Coca Cola 0,25l

290

Coca Cola zero 0,25l

290

Fanta 0,25l

290

Sprite 0,25l

290

Schweppes 0,25l

290

Bitter lemon, tonic

Three Cents Tonic 0,2

395

Ginger beer, aegean, lemon, pink grape

NEGAZIRANA PIĆA

Next 0,2l

370

Jabuka, breskva, šumsko voće, pomorandža, jagoda

Fuze Tea 0,25l

360

Loft Berry 0,2l

455

Domaći sokovi 100% voće
Malina, jagoda, borovnica

ENERGETSKA PIĆA

Ultra energy 0,25l

370

Red bull 0,25l

520

CEĐENO VOĆE 0,3l

Ceđena pomorandža	455
Ceđena jabuka	415
Ceđeni grejpfrut	455
Ceđeni ananas	640
Ceđeni nar	690

* Konsultujte naše osoblje o dostupnosti

HOMEMADE SODA 0,4l

Ginger soda Đumbir, limun, soda	360
Cranberry apple soda Limun, sirup od začinskog bilja, brusnice i jabuke, soda	360
Raspberry soda Sirup od maline, limun, soda	360
Dodaci:	
Limun 0,01l	90
Đumbir 0,01l	90

KREATIVNE LIMUNADE

Limunada 0,3l	280
Đumbirlada 0,3l Limun, menta, đumbir	295
Detox limunada 1l Limun, đumbir, šumsko voće, pomorandža, grejpfrut, menta	570
Passion limunada 0,3l Pire od marakuje, limun, menta	360
Malinada 0,3l Limun, sirup od maline, menta	360
Rose Infusion limunada 0,3 Sirup od začinskog bilja, brusnice i jabuke, limun, menta	360

SMOOTHIES 0,3l

Tropic Ananas, kivi, pomorandža	490
Antistress Šumsko voće, pomorandža, banana	490
Mint Jabuka, ananas, banana, menta	490
Power Banana, ananas, pomorandža, malina	490

VOĆNI MIXEVI 0,3l

Health Pomorandža, limun, đumbir	475
Fresh Pomorandža, jabuka, menta	475
Detox Cvekla, šargarepa, grejpfrut, đumbir, jabuka	475
Loft Mix Limun, đumbir, grejpfrut, sirup od meda	475
Vitamin C Grejpfrut, pomorandža, limun, sirup od meda	475
Pine - Apple Jabuka, ananas, limun	475
Oaza Zdravlja Pomorandža, jabuka, šargarepa, đumbir	475
Ananar Nar, ananas	630

* Konsultujte naše osoblje o dostupnosti

SHAKES 0,4l

Plazma shake Plazma, mleko, slatka pavlaka	485
Kapri shake Mleko, pire od jagode, sladoled vanila, slatka pavlaka, čoko sos	485
Bananica shake Čoko bananica, mleko, plazma, choco sos, slatka pavlaka	485
Protein Load Whey protein, malina, mleko, banana, sirup do meda	485

PIVO

FLAŠIRANO PIVO

Heineken 0,25l Lager - Pale ; 5% ABV ; 19 IBU	395
Corona 0,355l Mexican lager ; 4,6% ABV ; 18 IBU	570
Stella artois 0,33l Pilsner ; 5% ABV ; 24 IBU	430
Akira 0,33l (Craft) Crvena IPA 6,5%, ABV, 50% IBU	455
LOFT Cura 0,33l (Craft) Zbir, Pale ale 5,6% ABV	430
Salto Stout 0,33l (Craft) Salto, Stout-oatmeal ; 5,5% ABV ; 24 IBU	455

TOČENO PIVO 0,5l / 0,3l

Heineken	485 / 395
Birra Moretti	445 / 355
Kronenbourg Blanc	495 / 405
LOFT Cura (Craft)	485 / 405
Specijal meseca	495 / 405

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 IOVI
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 virtuozni 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 ekstrakata drveća, donosi sreću i odnosi mamurluk.

CLASSICS

TUBI SPRITZ	840
Tubi, šećerni sirup, soda	
TUBI FIZZ	840
Tubi, pire od marakuje, sirup od kore limuna, limun, soda	
CAMPARI SOUR	840
Campari, limun, šećerni sirup, belance	
NEGRONI	840
Beefeater, Campari, Martini Rosso	
APEROL SPRITZ	840
Aperol, pomorandža, Prosecco, soda	
RUSTY NAIL	1190
Talisker, Drambuie, Orange bitter	
PISCO SOUR	840
Pisco, limun, šećerni sirup, belance	
TOM COLLINS	840
Plymouth, limun, šećerni sirup, soda	
MOJITO	840
Limeta, domaći sirup od mente, menta, Bumbu the original, soda, voće po izboru - malina/šumsko voće	
RASPBERRY MULE	840
Absolut, malina, sirup od đumbira, limeta, soda	
SIDECAR	840
Ararat 10 Y.O. , Triple sec, limun	
MANHATTAN	840
Four Roses single barrel, Martini Rosso, Angostura bitter, Orange bitter	

CLASSICS

DAIQUIRI	840
Havana 7 Y.O., limeta, šećerni sirup	
OLD FASHIONED	840
Four Roses single barrel, Angostura bitter, Orange bitter, šećerni sirup	
SAZERAC	840
Knob Creek, Absinthe, Angostura bitter, šećerni sirup	
GIMLET	840
Hendricks, limeta, šećerni sirup	
HUGO SPRITZ	840
Prosecco, limeta, sirup od zove, soda, menta	
MARGARITA	840
Avion Silver, Saline solution, triple sec, limeta	
BEE'Z KNEEZ	840
Ginovic Floral, limun, sirup od meda	
WHISKEY SOUR	840
Monkey Shoulder, limun, belance, šećerni sirup	
FRENCH 75	840
Ginovic Herbal, Prosecco, limun, šećerni sirup	
RUM OLD FASHIONED	840
Bumbu the original, šećerni sirup, Angostura bitter, Orange bitter	
VIRGIN MOJITO - bezalkoholni	840
Limeta, sirup od mente, menta, soda, voće po izboru - malina/šumsko voće	
BERRY KICK - bezalkoholni	840
Šumsko voće, limun, sirup od meda, Berry Cordial, tonic	

EXPERIENCE SWANKY

LADY IN WHITE

1190

Chambord, liker od maline, Pepper Cordial, Angostura bitter, tonic, 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 znatiželje. 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.

SWANKY MONKEY

1190

Monkey 47, Campari, Martini Rosso, limun, belance, sirup od maline

Intrigantan koktel koji oživljava nepca sofisticiranom gorčinom Camparija, egzotičnim voćnim notama Monkey 47 džina, toplinom i kompleksnošću Martini 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, Martini 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 Barrel 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.

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 tekstore. Završavajući svaki gutljaj svežom notom mente, Prismatic Potion postaje magična priča koja će razbuditi sva vaša čula i ostaviti vas s osećajem neponovljivog užitka.

SIGNATURE KOKTELI

Dobro došli u svet inovacije i kreativnosti naših barmena! Svaki koktel je inspirisan talentom i strašću naših zaposlenih, koji su se potrudili da vam pruže jedinstven doživljaj u svakom gutljaju. Uživajte u njihovim autentičnim kreacijama koje spajaju vrhunske sastojke, maštovitost i ljubav prema miksologiji.

TUBI MULE	840
Tubi, malina, Ginger Beer	
SWEET TOOTH	840
Beefeater Pink, sirup od maline, limeta, belance	
VERDE NEGRO MINT	840
Bumbu the original, limeta, pire passion fruit, Absinthe, menta	
NIGHTINGALE	840
Bumbu the original, Campari, pire od jagode, šećerni sirup, limeta	
PINK HARMONY	840
Beefeater, Campari, grejpfrut, šećerni sirup, tonic	
LILLY'S TOUCH	840
Chambord, limun, Beefeater, šumsko voće, šećerni sirup, tonic	

PARK NOVI RESTAURANTS

parknovirestaurants.rs



asado.rs



pinsa.rs



loftcafe.rs



crnaovca.rs



loftkids.rs



mandarinacakeshop.rs



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 IOVI
RESTAURANTS