

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.



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.

Mediterranski 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 užitek 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 slatkome 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 paštrnak, 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 paštrnak 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 uštipak, 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 uštipak, 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, batakarabatak, 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

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

RISOTTO

Risotto Verde

950

Vegeterijanski rižoto sa mešanim povrćem, šparglama, kremom od graška, hrskavim mrvicama od falafela i kremom od grčkog jogurta sa mirođijom 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 mirodije
- 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 smuda**    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 pize 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.

PINSA PIZZA

služi se od 12h

- | | |
|---|------|
| Pinsa Margherita   | 1150 |
| Pinsa testo, pelat, mozzarella, bosiljak | |
| Pinsa goveđa pršuta    | 1390 |
| Pinsa testo, namaz od tartufa, mozzarella, mix mariniranih pečuraka, rukola, goveđa pršuta, cherry paradajz, parmezan | |
| Pinsa Capricciosa     | 1240 |
| Pinsa testo, pelat, mozzarella, šunka, šampinjoni, masline | |
| Pinsa Mortadella Pistacchi    | 1450 |
| Pinsa testo, krema od pistaća, mozzarella, krema od mladog sira, mortadella, pistaći | |
| 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, pomfrit

Sendvič sa govedom pršutom i tartufima

1250

Pinsa testo, namaz od tartufa, goveda 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 salatom, paradajzom, slaninom, grilovanim pilećim fileom, parmezanom, sosom od grčkog jogurta i pomfritom
- Losos Wrap**      1250
Grilovana tortilja sa namazom od belog luka, mešanom salatom, paradajzom, hrskavim lukom, filetom lososa, teriyaki, sosom od grčkog jogurta i pomfritom
- Falafel Wrap (posno)**   1100
Grilovana tortilja sa guacamole namazom, mešanom salatom, 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 HIOVI
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 pistačima i čokoladom	
ALERGENI: gluten, pistač, 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 370

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

Peach Ice tea 370

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

Mango Raspberry 370

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

Strawberry Ice tea 370

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

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 0,3l 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 * Konsultujte naše osoblje o dostupnosti	630

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.



PARKHOVI
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 virtuozi 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 znatizelje. Sa savršenom kombinacijom pirea od breskve, likera od badema, burbona, osvežavajućeg limuna i domaćeg chai sirupa, ovaj koktel ne samo da budi radoznalost, već i poziva na putovanje kroz vreme ukusa.

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

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



PARKHOVI
RESTAURANTS

Vina na čašu

Penušava vina na čašu

0.125l/0.75l

Bellussi Prosecco Brut DOCG - glera

515/3090

Vinarija Bellussi, Treviso, Italija

Bellini Cipriani - glera

595/3570

Vinarija Cipriani, Venecija, Italija

Bela vina na čašu

Tamjanika - tamjanika

500/2980

Vinarija Doja, Blace, Srbija

Verus Grašac - grašac

480/2890

Vinarija Verus Kiš, Sremski Karlovci, Srbija

Konekcija - sauvignon blanc

490/2950

Vinarija Krstašica, Irig, Srbija

Chardonnay Classic - chardonnay

500/2990

Vinarija Deurić, Mala Remeta, Srbija

Masi Passo Doble bianco - pinot grigio, torrentes

650/3900

Vinarija Massi, Mendoza, Argentina

Roze vina na čašu

Urban roze - pinot noir, merlot

450/2700

Vinarija Deurić, Mala Remeta, Srbija

Sestre - merlot

420/ 2520

Vinarija Đurđevića Legat, Mionica, Srbija

Crvena vina na čašu

0.125l/0.75l

Merlot - merlot

490/2960

Vinarija Deurić, Mala Remeta, Srbija

Pinot Noir - pinot noir

670/4000

Vinarija Gnezdo, Bečej, Srbija

Mali Momentum - cabernet sauvignon

725/4350

Vinarija Veritas, Sremski Karlovci, Srbija

NePrica - primitivo

540/3240

Vinarija Tormaresca, Pulja, Italija

Masi Passo Doble Rosso - malbec, corvina

780/4680

Vinarija Masi, Mendoza, Argentina

Penušava vina / Šampanjci 0,75l

Dina - grašac

4420

Vinarija Vinum, Sremski Karlovci, Srbija

Brut Kovačević - chardonnay

4500

Vinarija Kovačević, Irig, Srbija

MoxXe - pinot grigio, verduzzo

4500

Vinarija Masi, Veneto, Italija

The - chardonnay

5400

Vinarija Deurić, Mala Remeta, Srbija

Eclater - chardonnay

6890

Zvonko Bogdan, Subotica, Srbija

Bela vina iz Srbije 0,75l

Mustra – žuti muskat, traminac	3880
Vinarija Vinum, Sremski Karlovci, Srbija	
Grašac – grašac	2690
Vinarija Veritas Ćuković, Sremski Karlovci, Srbija	
GT – grašac, tamjanika	3280
Vinarija Verus, Sremski Karlovci, Srbija	
Severna Morava – morava	2890
Vinarija Deurić, Mala Remeta, Srbija	
Nopi Đogri – pinot grigio	2890
Vinarija Erdevik, Erdevik, Srbija	
Adria – tamjanika, malvazija, vugava	3490
Vinarija Karić, Šabac, Srbija	
Sauvignon Blanc – sauvignon blanc	3890
Vinarija Vinum, Sremski Karlovci, Srbija	
Saga – sauvignon blanc, semillion	4060
Vinarija Bjelica, Ćortanovci, Srbija	
Chardonnay S edicija – chardonnay	3980
Vinarija Kovačević, Irig, Srbija	
Morava – morava	3400
Vinarija Grumen, Vrdnik, Srbija	
Ex Cathedra – sauvignon blanc	4290
Vinarija Erdevik, Erdevik, Srbija	
Rajnski rizling – rajnski rizling	2800
Vinarija Kovačević, Irig, Srbija	
Krokan – krokan	4000
Vinarija Gnezdo, Bečej, Srbija	
Aksiom Beli – morava, chardonnay, sauvignon blanc	3580
Vinarija Deurić, Mala Remeta, Srbija	
Babaroga – chardonnay	8900
Vinarija Bjelica, Ćortanovci, Srbija	

Trijumf Gold – sauvignon blanc, pinot blanc, rajnski rizling Vinarija Aleksandrović, Topola, Srbija	3800
Muštuluk belo – grašac, sauvignon blanc, chardonnay Vinarija Čoka, Čoka, Srbija	2900
Malvazija – malvazija Vinarija Verkat, Banoštor, Srbija	3400
Tri Morave belo – tamjanika, smederevka, morava Vinarija Temet, Lozovik, Srbija	3100
Chardonnay – chardonnay Vinarija Zvonko Bogdan, Subotica, Srbija	3890
Pinot Blanc – pinot blanc Vinarija Zvonko Bogdan, Subotica, Srbija	3890

Strana bela vina 0,75l

Bramito della Sala – chardonnay Vila Antinori, Umbria, Italija	5100
Winkl – sauvignon blanc Cantina Terlan, Alto Adige, Italija	5500
Schlumberger gewurztraminer – gewurztraminer Domaines Schlumberger, Alsace, Francuska	3900
Rueda Organic Verdejo – verdejo Marques de Riscal, Rueda, Španija	3320
Sancerre – sauvignon blanc Domaine Henri Bourgeois, Sancerre, Francuska	6000

Roze vina 0,75l

Roza Nostra – merlot, cabernet sauvignon	3120
Vinarija Erdevik, Erdevik, Srbija	
Pagan – cabernet sauvignon, vranac, muscat hamburg	2670
Vinarija Tri mede i Oblak, Neštin, Srbija	
Giardino Rose – sangiovese	2900
Santa Cristina, Toskana, Italija	
By OTT – grenache, cinsault, syrah, mourvede	3820
Domaine OTT, Provansa, Francuska	

Crvena vina iz Srbije 0,75l

Probus 276 – probus	3060
Vinarija Deurić, Mala Remeta, Srbija	
Radovan 100% – prokupac	4600
Vinarija Čokot, Starci, Srbija	
Grand Trianon – merlot, cabernet sauvignon, syrah	4200
Vinarija Erdevik, Erdevik Srbija	
Regent – cabernet sauvignon, merlot	3950
Vinarija Aleksandrović, Topola, Srbija	
Rodoslov Grand Reserve – cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc	7500
Vinarija Aleksandrović, Topola, Srbija	
Radovanović Cabernet Sauvignon Reserve – cabernet sauvignon	5990
Vinarija Radovanović, Krnjevo, Srbija	
Kremen – cabernet sauvignon	3520
Vinarija Matalj, Negotin, Srbija	
Muštuluk crveni – vranac, merlot, cabernet sauvignon	3200
Vinarija Čoka, Čoka, Srbija	
Adria Crveno – prokupac, frankovka	3300
Vinarija Karić, Šabac, Srbija	
Aksiom Crveni – probus, merlot, marselan, petit verdot	4250
Vinarija Deurić, Mala Remeta, Srbija	
Stifler's mom – shiraz	8140
Vinarija Erdevik, Erdevik, Srbija	
Breg Prokupac – prokupac	7160
Vinarija Doja, Blace, Srbija	
Amante Carmen – prokupac, merlot, marselan	3320
Vinarija Rubin, Kruševac, Srbija	
Alma Mons – cabernet sauvignon, merlot, marselan, cabernet franc, petit verdot	3590
Vinarija Belo Brdo, Čerević, Srbija	

Merlot Selekcija – merlot	3200
Vinarija Grumen, Vrdnik, Srbija	
Otisak Vremena – merlot, cabernet sauvignon	6500
Vinarija Đurđevića Legat, Mionica, Srbija	

Strana crvena vina 0,75l

Edizione – primitivo, montepulciano, sangiovese, negroamaro, malvasia nera	6800
Vinarija Fantini, Abruzzo, Italija	
Lucente – sangiovese, merlot	6500
Frescobaldi, Toskana, Italija	
Chateau Greysac – merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc	4340
Chateau Greysac, Medoc, Francuska	
XR – tempranilo	6800
Marques de Riscal, Rioja, Španija	
Atorrante – malbec	3520
Vinarija Chakana, Mendoza, Argentina	

Dezertna vina 0,5l

Biser beli – bermet	2600
Vinarija Kiš, Sremski Karlovci, Srbija	
Biser crveni – bermet	2600
Vinarija Kiš, Sremski Karlovci, Srbija	

Premium selekcija vina

Penušava vina 0,75l

Louis Roederer Brut – pinot noir, chardonnay, pinot meunier 13500
Louis Roederer, Šampanja, Francuska

Bela vina 0,75l

Grašac 2020 – grašac 25920
Vinarija Vinčić, Šid, Srbija

Cervaro – chardonnay 13900
Vila Antinori, Toskana, Italija

Puligny Montrachet – chardonnay 19100
Louis Latour, Cote de Beaune, Francuska

Crvena vina 0,75l

Chateau de Pez – cabernet sauvignon, merlot, petit verdot 9600
Chateau de Pez, Bordo, Francuska

Tignanello 2020. – sangiovese, cabernet franc, cabernet sauvignon 26500
Vila Antinori, Toskana, Italija

Babaroga Crvena – merlot, marselan 11900
Vinarija Bjelica, Čortanovci, Srbija

Solaia – cabernet sauvignon, cabernet franc, sangiovese 69900
Vila Antinori, Toskana, Italija

Artemis – cabernet sauvignon 18900
Stag's Leap Wine Cellars, Kalifornija, USA

Tignanello 2015. – sangiovese, cabernet franc, cabernet sauvignon 34500
Vila Antinori, Toskana, Italija

Vina velikog formata 1.5l

Penušava vina 1,5l

AbraKadabra – chardonnay 10200
Vinarija Tri međe i Oblak, Neštin, Srbija

Bela vina 1,5l

Kovačević S Chardonnay – chardonnay 8200
Vinarija Kovačević, Irig, Srbija

Adria Karić – tajmanika, malvazija, grašac 5600
Vinarija Karić, Šabac, Srbija

Roze vina 1,5l

Roza Nostra – cabernet sauvignon, merlot, syrah 5180
Vinarija Erdevik, Erdevik, Srbija

Crvena vina 1,5l

NePrica – primitivo 6160
Vinarija Tormaresca, Pulja, Italija

Cuve No1 – merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon 9800
Vinarija Zvonko Bodan, Palić, Srbija

Destilati i fina pića 0,03l

Rakije

Stara pesma šljiva 18 Y.O.	1790	Zarić viljamovka	360
Zlatni tok šljiva 5 Y.O.	610	Stara pesma viljamovka	370
Stara pesma šljiva 7 Y.O.	490	Zlatna viljamovka	340
Deda Jovina šljiva 5 Y.O.	360	Baraba Loza	330
Jelički Dukat šljiva	560	Akademaska malina	340
Skaska šljiva	410		
Bojkovčanka šljiva	420		
Zarić šljiva	390		
Stara pesma dunja 5 Y.O.	420		
Stara pesma dunja sa medom	340		
Zarić dunja	370		
Zarić kajsija	360		
Stara pesma kajsija	370		
Zlatna kajsija	340		

Vodka

Absolut vodka	355
Absolut Elyx	520
Ostoya	380
Grey Goose	570
Finlandia	355

Gin

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

Beefeather	355	Plymouth	460	Ginovic Floral	370
Beefeather 24	390	Malfy	460	Ginovic Herbal	370
Beefeather pink	390	Hendrick's	430	Bombay Sapphire	355
Monkey 47	590	The Botanist	540		

Viski & Burboni

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

Bourbon

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

Poreklo

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

Podela

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

Etimologija

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

Single Malt

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

Single Cask

(single barrel)

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

Treset

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

Destilacija

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

Škotska

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

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

Mapa Škotske



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

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

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

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

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

Balantine's Finest	320	Glenmorangie 14 Y.O.	690
Blended		Highlands	
Balantine's 12 Y.O.	440	Dalmore 12 Y.O.	890
Blended		Highlands	
Chivas Regal 12 Y.O.	580	Oban	860
Blended		Highlands	
Chivas XV	730	Auchentoshan American Oak	590
Blended		Lowlands	
Chivas Regal 18 Y.O.	890	Jameson	390
Blended		Irski	
Royal Salute 21 Y.O.	1740	Jameson Black Barrel	560
Blended		Irski	
Johnnie Walker Black Label	590	Jameson 18 Y.O.	1330
Blended		Irski	
Johnnie Walker Blue Label	2110	Redbreast 12 Y.O.	630
Blended		Irski	
The Glenlivet Founders Reserve	540	Proper twelve	540
Speyside		Irski	
Glenlivet 18 Y.O.	980	Kilbeggan	410
Speyside		Irski	
Aberlour 12 Y.O.	590	Nikka Yoichi Single malt	990
Speyside		Japanski	
Macallan Fine Oak 12 Y.O.	1130	Yamazakura	760
Speyside		Japanski	
Monkey Shoulder	490	Jack Daniel's	390
Blended		Tennessi	
Laphroaig 10 Y.O.	790	Jack Daniel's single barrel	640
Islay		Tennessi	
Ardbeg 10 Y.O.	760	Jack Daniel's fire	430
Islay		Tennessi	
Talisker 10 Y.O.	610	Jack Daniel's honey	430
Islands		Bourbon	

Gentleman Jack	590
Bourbon	
Four Roses	390
Bourbon	
Four Roses Single Barrel	580
Bourbon	
Woodford reserved	610
Bourbon	
Woodford Rye	610
Bourbon	
Eagle Rare 10 Y.O.	640
Bourbon	
Knob Creek	510
Bourbon	

Cognac & Brandy

Martell V.S.	440
Martell V.S.O.P.	590
Martell Cordon Bleu	1290
Martell X.O.	1790
Ararat 10 Y.O.	510
Ararat 20 Y.O.	890
Hennesy V.S.	470
Hennesy X.O.	1670
Remy Martin V.S.O.P.	630
Vinjak 5 V.S.O.P.	390
Vinjak X.O.	610
Pisco Control Desde	330
Grappa di Bolgheri Sassicaia	1210

Tequila & Mescal

Olmecca Blanco	340
Olmecca Gold	340
Avion Silver Tequila	590
Clase Azul plata	1930
Patron Reposado	710
Mescal Casamigos	1090
El Jimador Blanco	340
El Jimador Reposado	340

Likeri i biteri

Kahlua	345
Carolans	360
Amaro Ramazzoti	310
Fernet Branca	360
Amaro Montenegro	320
Drambuie	420
Chambord	410
Amaretto Disaronno	360
Jagermeister	330
Campari	360
Aperol	360
Pelinkovac Gorki List	320
Martini Fierro	290
Martini Rosso	290
Tubi	510

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



Rum

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

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

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

Havana Club 3 Y.O.	360
Havana Club 7 Y.O.	390
Havana Especial	390
Bumbu The Original	420
Bumbu X.O.	460
Zacapa X.O.	1950
Sailor Jerry	360
Dictador 12 Y.O.	490
Bacardi Carta Blanca	360
Bacardi Ocho	490



PARK NOVI
RESTAURANTS

WINE AND SPIRITS SHOP

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

Penušava vina / Šampanjci 0,75l

Bellussi Prosecco Brut DOCG – glera	1480
Vinarija Bellussi, Treviso, Italija	
Bellini Cipriani – glera	3000
Vinarija Cipriani, Venecija, Italija	
Dina – grašac	3700
Vinarija Vinum, Sremski Karlovci, Srbija	
Brut Kovačević – chardonnay	2960
Vinarija Kovačević, Irig, Srbija	
MoxXe – pinot grigio, verduzzo	2880
Vinarija Masi, Veneto, Italija	
The – chardonnay	4110
Vinarija Deurić, Mala Remeta, Srbija	
Eclater – chardonnay	4940
Zvonko Bogdan, Subotica, Srbija	

Bela vina iz Srbije 0,75l

Tamjanika – tamjanika	1440
Vinarija Doja, Blace, Srbija	
Verus Grašac – grašac	1575
Vinarija Verus Kiš, Sremski Karlovci, Srbija	
Konekcija – sauvignon blanc	1730
Vinarija Krstašica, Irig, Srbija	
Chardonnay Classic – chardonnay	1730
Vinarija Deurić, Mala Remeta, Srbija	
Mustra – žuti muskat, traminac	2140
Vinarija Vinum, Sremski Karlovci, Srbija	
Grašac – grašac	1450
Vinarija Veritas Ćuković, Sremski Karlovci, Srbija	
GT – grašac, tamjanika	1920
Vinarija Verus, Sremski Karlovci, Srbija	
Severna Morava – morava	1810
Vinarija Deurić, Mala Remeta, Srbija	
Nopi Đogri – pinot grigio	1730
Vinarija Erdevik, Erdevik, Srbija	
Adria – tamjanika, malvazija, vugava	1940
Vinarija Karić, Šabac, Srbija	
Sauvignon Blanc – sauvignon blanc	2490
Vinarija Vinum, Sremski Karlovci, Srbija	
Saga – sauvignon blanc, semillion	2800
Vinarija Bjelica, Čortanovci, Srbija	
Chardonnay S edicija – chardonnay	2630
Vinarija Kovačević, Irig, Srbija	
Morava – morava	1730
Vinarija Grumen, Vrdnik, Srbija	
Ex Cathedra – sauvignon blanc	3130
Vinarija Erdevik, Erdevik, Srbija	

Rajnski rizling – rajnski rizling	1360
Vinarija Kovačević, Irig, Srbija	
Krokan – krokan	2560
Vinarija Gnezdo, Bečež, Srbija	
Aksiom Beli – morava, chardonnay, sauvignon blanc	2055
Vinarija Deurić, Mala Remeta, Srbija	
Babaroga – chardonnay	6250
Vinarija Bjelica, Čortanovci, Srbija	
Trijumf Gold – sauvignon blanc, pinot blanc, rajnski rizling	2390
Vinarija Aleksandrović, Topola, Srbija	
Muštuluk belo – grašac, sauvignon blanc, chardonnay	1815
Vinarija Čoka, Čoka, Srbija	
Malvazija – malvazija	1900
Vinarija Verkat, Banoštor, Srbija	
Tri Morave belo – tamjanika, smederevka, morava	1860
Vinarija Temet, Lozovik, Srbija	
Chardonnay – chardonnay	2470
Vinarija Zvonko Bogdan, Subotica, Srbija	
Pinot Blanc – pinot blanc	2470
Vinarija Zvonko Bogdan, Subotica, Srbija	

Strana bela vina 0,75l

Masi Passo Doble bianco – pinot grigio, torrantes Vinarija Masi, Mendoza, Argentina	2880
Bramito della Sala – chardonnay Vila Antinori, Umbria, Italija	3700
Winkl – sauvignon blanc Cantina Terlan, Alto Adige, Italija	4020
Schlumberger gewurztraminer – gewurztraminer Domaines Schlumberger, Alsace, Francuska	2630
Rueda Organic Verdejo – verdejo Marques de Riscal, Rueda, Španija	1640
Sancerre – sauvignon blanc Domaine Henri Bourgeois, Sancerre, Francuska	4110

Roze Vina 0,75l

Urban Rose – pinot noir, merlot Vinarija Deurić, Mala Remeta, Srbija	1650
Sestre – merlot Vinarija Đurđevića Legat, Mionica, Srbija	1650
Roza Nostra – merlot, cabernet sauvignon Vinarija Erdevik, Erdevik, Srbija	1810
Pagan – cabernet sauvignon, vranac, muscat hamburg Vinarija Tri međe i Oblak, Neštin, Srbija	1650
Giardino Rose – sangiovese Santa Cristina, Toskana, Italija	1770
By OTT – grenache, cinsault, syrah, mourvede Domaine OTT, Provansa, Francuska	2720

Crvena vina iz Srbije 0,75l

Merlot – merlot	1730
Vinarija Deurić, Mala Remeta , Srbija	
Pinot Noir – Pinot Noir	2550
Vinarija Gnezdo, Bečej, Srbija	
Mali Momentum – cabernet sauvignon	3660
Vinarija Veritas, Sremski Karlovci, Srbija	
Probus 276 – probus	2140
Vinarija Deurić, Mala Remeta, Srbija	
Radovan 100% – prokupac	3210
Vinarija Čokot, Starci, Srbija	
Grand Trianon – merlot, cabernet sauvignon, syrah	2470
Vinarija Erdevik, Erdevik Srbija	
Regent – cabernet sauvignon, merlot	2550
Vinarija Aleksandrović, Topola, Srbija	
Rodoslov Grand Reserve – cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc	5350
Vinarija Aleksandrović, Topola, Srbija	
Radovanović Cabernet Sauvignon Reserve – cabernet sauvignon	4520
Vinarija Radovanović, Krnjevo, Srbija	
Kremen – cabernet sauvignon	2140
Vinarija Matalj, Negotin, Srbija	
Muštuluk crveni – vranac, merlot, cabernet sauvignon	1940
Vinarija Čoka, Čoka, Srbija	
Adria Crveno – prokupac, frankovka	2160
Vinarija Karić, Šabac, Srbija	
Aksiom Crveni – probus, merlot, marselan, petit verdot	2630
Vinarija Deurić, Mala Remeta, Srbija	
Stifler's mom – shiraz	5760
Vinarija Erdevik, Erdevik, Srbija	

Breg Prokupac – prokupac	5840
Vinarija Doja, Blace, Srbija	
Amante Carmen – prokupac, merlot, marselan	1980
Vinarija Rubin, Kruševac, Srbija	
Alma mons – cabernet sauvignon, merlot, marselan, cabernet franc, petit verdot	2300
Vinarija Belo Brdo, Čerević, Srbija	
Merlot Selekcija – merlot	1650
Vinarija Grumen, Vrdnik, Srbija	
Otisak Vremena – merlot, cabernet sauvignon	4940
Vinarija Đurđevića Legat, Mionica, Srbija	

Strana crvena vina 0,75l

NePrica – primitivo	1780
Vinarija Tormaresca, Pulja, Italija	
Masi Passo Doble Rosso – malbec, corvina	3290
Vinarija Masi, Mendoza, Argentina	
Edizione – primitivo, montepulciano, sangiovese, negroamaro, malvasia nera	4530
Vinarija Fantini, Abruzzo, Italija	
Lucente – sangiovese, merlot	4240
Frescobaldi, Toskana, Italija	
Chateau Greysac – merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc	3020
Chateau Greysac, Medoc, Francuska	
XR – tempranilo	5100
Marques de Riscal, Rioja, Španija	
Atorrante – malbec	2090
Vinarija Chakana, Mendoza, Argentina	

Dezertna vina 0,5l

Biser beli – bermet	1650
Vinarija Kiš, Sremski Karlovci, Srbija	
Biser crveni – bermet	1650
Vinarija Kiš, Sremski Karlovci, Srbija	

Premium vina

Penušava vina 0,75l

Louis Roederer Brut – pinot noir, chardonnay, pinot meunier 8880
Louis Roederer, Šampanja, Francuska

Bela vina 0,75l

Grašac 2020 – grašac 22000
Vinarija Vinčić, Šid, Srbija

Cervaro – chardonnay 11600
Vila Antinori, Toskana, Italija

Puligny Montrachet – chardonnay 16800
Louis Latour, Cote de Beaune, Francuska

Crvena vina 0,75l

Chateau de Pez – cabernet sauvignon, merlot, petit verdot 7300
Chateau de Pez, Bordo, Francuska

Tignanello 2020. – sangiovese, cabernet franc, cabernet sauvignon 19000
Vila Antinori, Toskana, Italija

Babaroga Crvena – merlot, marselan 8000
Vinarija Bjelica, Čortanovci, Srbija

Solaia – cabernet sauvignon, cabernet franc, sangiovese 65000
Vila Antinori, Toskana, Italija

Artemis – cabernet sauvignon 18900
Stag's Leap Wine Cellars, Kalifornija, USA

Tignanello 2015. – sangiovese, cabernet franc, cabernet sauvignon 22000
Vila Antinori, Toskana, Italija

Vina velikog formata 1.5l

Penušava vina 1,5l

AbraKadabra – chardonnay 10500
Vinarija Tri međe i Oblak, Neštin, Srbija

Bela vina 1,5l

Kovačević S Chardonnay – chardonnay 5270

Vinarija Kovačević, Irig, Srbija

Adria Karić – tajmanika, malvazija, grašac 4500

Vinarija Karić, Šabac, Srbija

Roze vina 1,5l

Roza Nostra – cabernet sauvignon, merlot, syrah 3700

Vinarija Erdevik, Erdevik, Srbija

Crvena vina 1,5l

NePrica – primitivo 4300

Vinarija Tormaresca, Pulja, Italija

Cuve No1 – merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon 7890

Vinarija Zvonko Bogdan, Palić, Srbija

RAKIJE 0,7l

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

VODKA 0,7l

Absolut Elyx	7660
Ostoya	5400
Grey Goose	7490
Stolichnaya	2200

GIN 0,7l

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

VISKI I BURBONI 0,7l

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

LIKERI I BITERI 0,7l

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

TEQUILA & MESCAL 0,7l

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

COGNAC & BRANDY 0,7l

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

RUM 0,7l

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