

*Ideja LOFT-a je od samog početka bila jasna: postaviti takav koncept u Novom Sadu koji će obuhvatati: odličan proizvod, pažljivo osmišljenu ponudu, sjajnu lokaciju, prijatan i inovativan enterijer, mlade ljude koji mogu da prenesu sve naše vrednosti – i sve to upakovati na najprirodniji mogući način u jedan prepoznatljiv doživljaj za našeg gosta, koji je centar naše pažnje.*

*Već 10 godina delimo zajedničku ljubav prema najboljoj kafi u gradu, a pored toga smo preuzeli na sebe i zabavnu ulogu edukatora, upoznajući radoznanu publiku o specifičnim kafama, craft pivima, vinima i kulinarskim novitetima koje do sada možda nisu imali prilike da probaju. Iza cele ideje stoji mlad tim, koji se svojim znanjem, energijom i trudom svakodnevno zalaže da naš brend bude što bolji, prepoznatljiviji i na usluzi svim našim gostima.*



**BAKŠIĆ**



**MENI ENG/RUS**





**#loftfactory**  
Futoški put 93B



**#loftbašta**  
Njegoševa 9



**#loftdowntown**  
Njegoševa 2



**#parknovirestaurants-LOFT**  
Bulevar Vojvode Stepe 11



**#loftrooftop**  
TC Promenada, II sprat



**#loftboulevard**  
Bulevar Oslobođenja 63a



**#loftriver**  
Leva strana Štranda

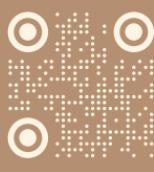


**#loftbig**  
Sentandrejski put 11



**CREATIVE  
RESTAURANTS  
GROUP**

crg.rs



loftcafe.rs



Loft\_coffee\_food\_bar



LOFT - Coffee & Food bar

I O  
NS

# KAFA

# ČAJ



Coffee & Food Bar  
MEET REAL COFFEE

L

KAFA/ČAJ

# Coffee first



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

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

## About coffee

### ARABIKA ILI ROBUSTA

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

### BLEND

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

### ORGANSKA KAFA

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

### SPECIALTY COFFEE

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

### SINGLE ORIGIN

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

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



# Zrna u našoj ponudi:

## LOFT PREMIUM BLEND ☀ ☀ ☀

Brazil 60% / Kolumbija 30% / Etiopija 10%

Medium roast

## INDIJA/BRAZIL ☀ ☀ ☀

Brazil 70% / Indija 30%

Medium – dark roast

## SPECIJAL PREMIUM COFFEE

\*Sve kafe + 80 rsd

\*Konsultujte naše osoblje o dostupnim opcijama

## VIETNAM BARREL AGED

\*Sve kafe + 95rsd

\*Konsultujte naše osoblje o dostupnim opcijama



*Coffee and friends  
make the perfect blend*

# Learn about coffee

## KOFEIN

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

## BARISTA

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

## LATTE ART

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

## POJAS KAFE

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

## TELO KAFE

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

## ESPRESSO

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

# Vietnam Whiskey Barrel Aged Coffee

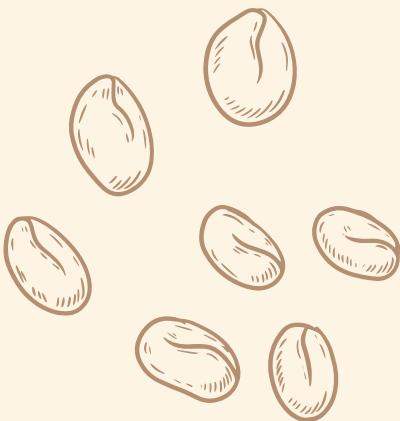


100% Arabica

Ova kafa je jedna od omiljenih specijala u svetu.

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

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



# Kafe

**RISTRETTO | 195 rsd**



**ESPRESSO | 195 rsd**



**AMERICANO | 220 rsd**



**DOPPIO | 360 rsd**



**MACCHIATO | 265 rsd**



**CORTADO | 360 rsd**



**FLAT WHITE | 285 rsd**



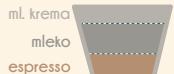
**CAPPUCCINO | 295 rsd**



**DOPPIO CAPPUCCINO | 390 rsd**



**LATTE | 320 rsd**



**MOCHA | 340 rsd**



**FREDDO ESPRESSO | 290 rsd**



**FREDDO | 320 rsd**



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

75 rsd / 85 rsd / 95 rsd

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

85 rsd / 95 rsd / 110 rsd

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

120 rsd / 130 rsd / 145 rsd

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

120 rsd / 130 rsd / 145 rsd

# Kafe sa ukusima

**LEŠNIK | 340 rsd**

**CHOCO COOKIE | 340 rsd**

**SALTED CARAMEL | 340 rsd**

**VANILA | 340 rsd**

**LOFT**  
*Latte*  
*ili Freddo*

# Brew bar

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

## Brew bar

**CHEMEX** 250ml | 380 rsd

**CHEMEX** 500ml | 550 rsd



**AEROPRESS** 250ml | 395 rsd



**V60 DRIPP** 250ml | 380 rsd



## Cold brew

250ml | 370 rsd



*Cold brew je poseban način pripreme kafe kako bi se dobili najfiniji ukusi iz samog zrna. Zrna se melju krupno ili extra krupno (coarse/extracoarse grind) a zatim se potapaju u vodu sobne temperature u kojoj odležavaju najmanje 12 sati kako bi se dobile najfinije arome i ulja iz samog zrna.*

\*zbog specifičnosti same pripreme, proveriti dostupnost

A YAWN  
IS A SILENT  
SCREAM FOR  
COFFEE

## Kreacije sa kafom

**ESPRESSO TONIC** | 340 rsd

LOFT premium Blend + Tonic + Limeta



**AFFOGATO** | 365 rsd

LOFT Premium Blend + sladoled + kakao

**COFFEE DELIGHT** | 410 rsd

Liker od kafe + LOFT Premium Blend + slatka pavlaka

**COLD BREW ICED COFFEE** | 395 rsd

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

# Rinfuzni čajevi

FREPORUKA  
BARISTE

## LOFTIŠA | 260 rsd \*biljni čaj

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

## MAO FENG | 260 rsd \*zeleni, bez kofeina

Blag i prirođan ukus. Poslastica među čajevima bez kofeina.

## ĐUMBIR | 260 rsd \*zeleni

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

## ENGLISH

## BREAKFAST | 260 rsd \*crni

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

## DUBLIN CREAM | 260 rsd \*crni

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

## ALIBABA | 260 rsd \*voćni

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



Čajevi se služe sa medom i sa limunom po želji.

## BRUSNICA | 260 rsd \*voćni

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

## BRESKVA JABUKA | 260 rsd \*voćni

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

## MOONLIGHT MANGO | 260 rsd \*beli

Beli čaj sa mangom, breskvom i laticama nevena.

## NANA | 260 rsd \*biljni čaj

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

## KAMILICA | 260 rsd \*biljni čaj

100% cvet koji ima umirujuće dejstvo.

## ROOIBOS

## CARAMEL | 260 rsd \*biljni čaj

Mešavina crvenog afričkog grma (rooibos) i karamele.

## MATCHA LATTE | 465 rsd

\*biljni

Spoj najkvalitetnijeg kineskog čaja i mlečne kreme.

FREPORUKA  
BARISTE

## MATCHA | 395 rsd

\*biljni

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

LET'S MATCHA



*It's time for tea...*

# Ice tea

## PEACH ICE TEA | 360 rsd

Pire od breskve, šećerni sirup, crni čaj



## PASSION FIZZ ICE TEA | 360 rsd

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

## STRAWBERRY ICE TEA | 360 rsd

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

## BOBOCKI BOC | 360 rsd

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

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



# Topla čokolada

## CRNA TOPLA ČOKOLADA | 360 rsd

## BELA TOPLA ČOKOLADA | 360 rsd

### DODACI:

#### ŠUMSKO VOĆE | 95 rsd

#### MALINA | 95 rsd

#### PLAZMA | 95 rsd



# Cacao Revolution

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

## KAKAO NAPITAK SA KOKOSOM

Premium selekcija kakao zrna, kokos i organske urme

**150ml | 369 rsd**

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

## KAKAO NAPITAK SA BADEMOM, URMAMA I ZAČINIMA

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

**150ml | 369 rsd**

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



# LOFT ROASTERY

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





PIĆE



PIĆE



# Vode

## NEGAZIRANA:

**ROSA 0.33L | 255 rsd**

## GAZIRANA:

**ROSA 0.33L | 255 rsd**

**ROMERQUELLE 0.33L | 280 rsd**

## ROMERQUELLE

**"LIMUNSKA TRAVA" 0.33L | 295 rsd**

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



## Aromatizovane vode

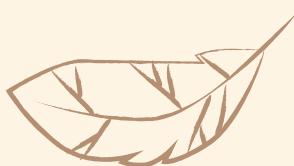
**POMORANDŽA + KIVI +**

**LIMUNSKA TRAVA | 180 rsd**

**LIMUN + NANA + KRASTAVAC | 180 rsd**

**11**

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



## Cedēno voće | 0,3l

**LIMUNADA | 280 rsd**

**LIMUNADA SA ĐUMBIROM I**

**NANOM | 295 rsd**

**PASSION LIMUNADA | 360 rsd**

**CEĐENA POMORANDŽA | 455 rsd**

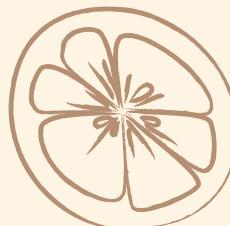
**CEĐENI GREJPFRUT | 455 rsd**

**CEĐENA JABUKA | 415 rsd**

**MIX PO ŽELJI OD DVA VOĆA**

*Refresh*

*and  
enjoy*



# Homemade soda | 0,4l

PREPORUKA  
BARISTE

uz LOFT  
CAPPUCINO



## GINGER SODA | 360 rsd

Đumbir, limun, soda

## CRANBERRY APPLE SODA | 360 rsd

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

## RASPBERRY SODA | 360 rsd

Sirup od maline, limun, soda

### DODACI:

#### LIMUN 0.01L | 90 rsd

#### ĐUMBIR 0.01L | 90 rsd

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

# Ceđeni miksevi | 0,3l

## HEALTH | 445 rsd

limun, pomorandža, đumbir

## VITAMIN C | 445 rsd

limun, grejpfrut, pomorandža, med

## FRESH | 445 rsd

pomorandža, jabuka, menta

## LOFT MIX | 445 rsd

grejpfrut, limun, med, đumbir

## DETOX | 455 rsd

cvekla, grejpfrut, jabuka, šargarepa, đumbir

## OAZA ZDRAVLJA | 445 rsd

šargarepa, pomorandža, đumbir, jabuka



# Smoothies | 0,3l

## ANTISTRESS | 455 rsd

pomorandža, banana, šumsko voće

PREPORUKA  
BARISTE

## POWER | 455 rsd

banana, ananas, pomorandža, malina

## MINT | 455 rsd

jabuka, ananas, banana, menta

## TAKE A BREAK | 455 rsd

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

0,3l

# Shakes | 0,3l

## PLAZMA SHAKE | 430 rsd

Plazma, mleko, slatka pavlaka, led



## BANANA PLAZMA SHAKE | 445 rsd

Plazma, banana, mleko, slatka pavlaka, led

## BOUNTY SHAKE | 445 rsd

Bounty, slatka pavlaka, mleko, plazma, led

## SALTED CARAMEL MILKSHAKE | 430 rsd

Sirup od slane karamele, mleko, sladoled vanila, led

0,3l



# Negazirana pića



## NEXT 0,2L | 370 rsd

JABUKA, BRESKVA, ŠUMSKO VOĆE,  
POMORANDŽA, JAGODA

## FUZETEA 0,25L | 360 rsd

# Gazirana pića

## COCA COLA | 290 rsd

## COCA COLA ZERO | 290 rsd

## COCA COLA LIME | 290 rsd

## FANTA | 290 rsd

## Sprite | 290 rsd

## SCHWEPPES | 290 rsd

BITTER LEMON, TONIC

## ULTRA ENERGY | 340 rsd

## THREE CENTS TONIC 0,2L | 395 rsd

AEGEAN TONIC, LEMON TONIC,

PINK GRAPEFRUIT, REGULAR

0,25l



**BEZ  
DODATOG  
ŠEĆERA**

**LOFT  
BERRY**  
*juices*

## SOK OD MALINE 0,2l

455 RSD

Njeno najbolje izdanje.

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

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

## SOK OD JAGODE 0,2l

455 RSD

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

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

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

## SOK OD BOROVNICE 0,2l

455 RSD

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

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

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

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

# Pivo

Meet Real Beer



## Craft piva:

Craft/zanatske pivare stavljuju akcenat na tradicionalne metode pravljenja piva, pažljivo birajući sastojke bez veštačkih dodataka, da bi kao rezultat dobili kvalitetno pivo određenih aromatičnih nota. Craft piva su poznata po tome što su kvalitetnija od komercijalnih piva. Iskoristite priliku i obradujte Vaša čula inovativnim pivskim stilovima koje karakterišu punoća tela, raznovrsnost ukusa i bogatstvo aroma.

## CRAFT season offer

KONSULTUJTE NAŠE OSOBLJE O DOSTUPNOSTI PIVA

0,33l

3BIR

SEASON  
OFFER

**LOFT CURA | 430 rsd**  
Pale Ale 5.6% ABV

**AKIRA | 455 rsd**  
Crvena IPA 6.5% ABV ; 50% IBU

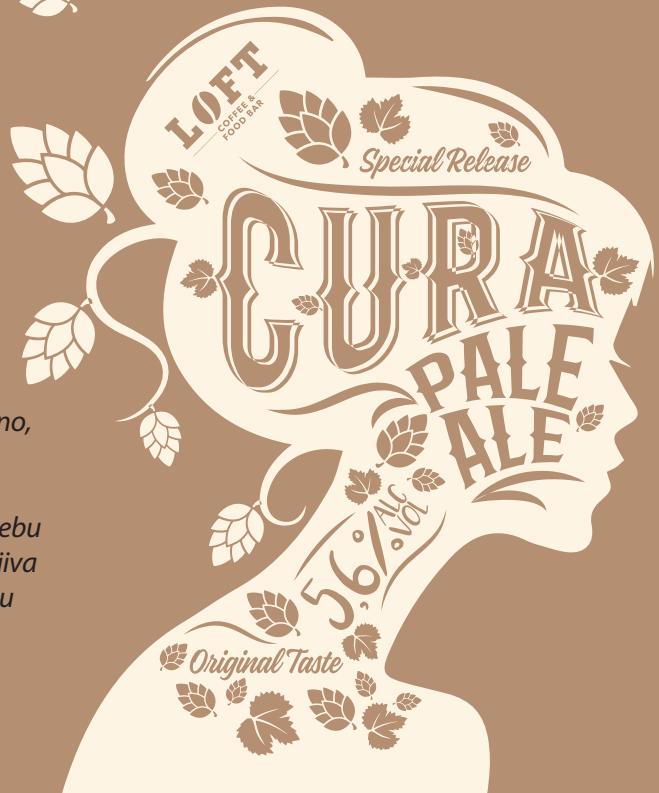
**MEMENTO MORI | 455 rsd**  
Coffee stout 6.6% ABV ; 80 IBU

**CRAFT SPECIJAL | 460 rsd**  
\*Konsultujte naše osoblje o dostupnim opcijama

## LOFT Cura

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

Blago tamni Pale Ale, 5.6% ABV



## Točena piva

**LOFT CURA 0.25L | 405 rsd**

**LOFT CURA 0.5L | 485 rsd**

**3BIR ŠLAGER 0.25L | 355 rsd**

**3BIR ŠLAGER 0.5L | 445 rsd**

**CRAFT SPECIJAL MESECA 0.25L | 415 rsd**

**CRAFT SPECIJAL MESECA 0.5L | 495 rsd**



## Komercijalna piva

**HEINEKEN 0.25L | 395 rsd**

**BIRRA MORRETTI 0.33L | 375 rsd**

**KRONENBOURG BLANC 0.33L | 440 rsd**

# Vinarija Grumen

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

## Loft Vina

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

Vinarija Grumen (Fruška Gora, Srbija)

\*sauvignon blanc

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

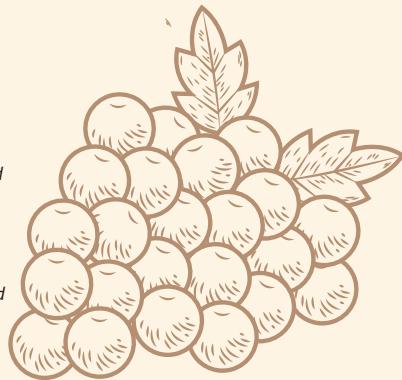
Vinarija Grumen (Fruška Gora, Srbija)

\*merlot

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

Vinarija Grumen (Fruška Gora, Srbija)

\*merlot



## Penušava vina

### FRESCO BIANCO

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

Vinarija Kovačević (Irig, Srbija)

\*grašac, neoplanta, župljanka

## Bela vina

### TAMJANIKA DOJA

0,125/0,75L | 485 rsd / 2910 rsd

Vinarija Doja (Blace, Srbija)

\*tamjanika

### NOPI DJOGRI

0,125/0,75L | 480 rsd / 2900 rsd

Vinarija Erdevik (Erdevik, Srbija)

\*pinot grigio

### MORAVA 0.75L | 3200 rsd

Vinarija Grumen (Fruška Gora, Srbija)

\*morava

### CHARDONNAY CLASSIC

0,75L | 2800 rsd

Vinarija Deurić (Mala Remeta, Srbija)

\*chardonnay

# Roze vina

## TRI ROZE KOZE

**0.125/0.75L | 445 rsd / 2670 rsd**

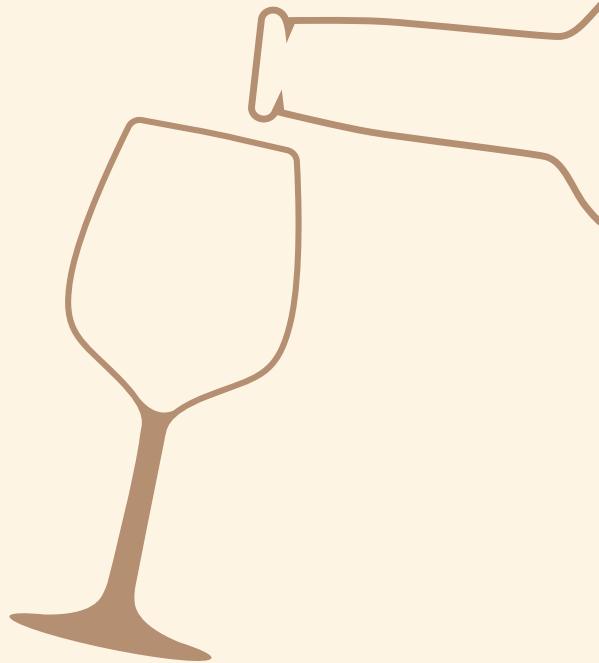
Vinarija Erdevik (Erdevik, Srbija)

\*cabernet sauvignon, merlot, syrah

## URBAN ROZE 0.75L | 2450 rsd

Vinarija Deurić (Mala Remeta, Srbija)

\*pinot noir, merlot



# Crvena vina

## TRIANON 0.75L | 3480 rsd

Vinarija Erdevik (Erdevik, Srbija)

\*merlot, cabernet sauvignon, syrah

## PETIT VERDOT

**0.75L | 3600 rsd**

Vinarija Grumen (Fruška Gora, Srbija)

\*petit verdot

## MONTE KARLOVCI

**0.125/0.75L | 680 rsd / 4100 rsd**

Vinarija Veritas (Sremski Karlovci, Srbija)

\*merlot



# Cocktails

## Loft Signature Cocktail List

### TRNOVA RUŽICA | 770 rsd

ABSOLUT, LIMETA, MALINA, TRIPLE SEC, ŠEĆERNI SIRUP



### NAIVNI IGRAČ | 770 rsd

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

### FANCY LADY | 770 rsd

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

### WHY NOT? | 740 rsd

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

### BEEZ KNEEZ TWIST | 740 rsd

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

# Mocktails bezalkoholni kokteli

### VIRGIN MOJITO | 510 rsd

LIMETA, MENTA, ŠEĆERNI SIRUP, SODA

# Cocktail Season Offer

## KIWI SMASH | 740 rsd

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

## WHISKY SMASH | 770 rsd

ŠUMSKO VOĆE, JAMESON, LIMUN, ŠEĆERNI SIRUP, MENTA

## STRAWBERRY MULE | 740 rsd

PIRE OD JAGODE, SIRUP OD ĐUMBIRA, LIMETA, ABSOLUT, SPRITE

## PLUM AMARETTO SOUR | 740 rsd

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

## MOJITO | 770 rsd

LIMETA, MENTA, HAVANA, ŠEĆERNI SIRUP, SODA

## APEROL SPRITZ | 770 rsd

APEROL, PROSECCO, SODA, POMORANDŽA

## KIWI COLLINS | 740 rsd

KIVI, BEEFEATER, ŠEĆERNI SIRUP, LIMUN, SODA

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



# TUBI feel the happiness



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

Razvijen je 2012. godine po recepturi dva brata iz Izraela - Hilal i Ianai Tubija. Dugi proces razvoja uključivao je naučnike, stručnjake za hranu i botaničare koji su dodatno doprineli usavršavanju pića.

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

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



**TUBI JE TEČNA EUFORIJA.**



**VIŠE OD ALKOHOLA.**



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

**100% VEGAN      100% KOŠER**

**TUBI ON THE ROCKS | 470 rsd**  
*Tubi, led*

**TUBI SPRITZ | 740 rsd**  
*Tubi, limun, šećerni sirup, soda/tonic*

**TUBI HAPPY | 740 rsd**  
*Tubi, bosiljak, menta, limun, sirup od zove, sprite*

**PURE HAPPINESS | 740 rsd**  
*Tubi, pire od marakuje, limun, šećerni sirup, soda*



# Domaća alkoholna pića

LOFT DUNJA | 360 rsd

LOFT KAJSIJA | 330 rsd

LOFT ŠLJIVA | 330 rsd

LOFT VILJAMOVKA | 330 rsd

LOFT MEDOVAČA | 330 rsd

STARΑ PESMA ŠLJIVA 7 Y.O. | 470 rsd

0,03l

## Strana žestoka pića

### Vodka

ABSOLUT | 290 rsd

OSTOYA | 360 rsd

FINLANDIA | 290 rsd

### Irski viski

JAMESON | 360 rsd

JAMESON BLACK BARREL | 490 rsd

REDBREAST 12 Y.O. | 390 rsd

### Džin

BEEFEATER | 310 rsd

BEEFEATER 24 | 330 rsd

3BIR CRAFT GIN | 310 rsd

MONKEY 47 | 510 rsd

BOMBAY SAPHIRE | 310 rsd

### Škotski viski

BALLANTINE'S 12 Y.O. | 390 rsd

CHIVAS REGAL 12 Y.O. | 590 rsd

CHIVAS REGAL 18 Y.O. | 860 rsd

ABERLOUR 12 Y.O. | 590 rsd

MACALLAN 12 Y.O.

FINE OAK | 940 rsd

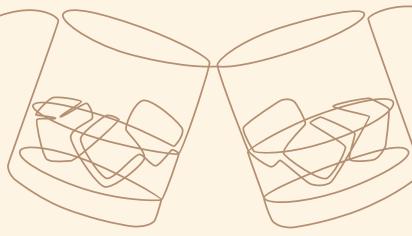
ARDBEG 10 Y.O. | 690 rsd

### Tennessee viski

JACK DANIEL'S | 360 rsd

GENTLEMAN JACK | 510 rsd

JACK FIRE | 370 rsd



## Burboni

**FOUR ROSES | 360 rsd**

**FOUR ROSES SINGLE BARREL | 560 rsd**

**WOODFORD RESERVE | 590 rsd**

**0,03l**

## Brendi & Cognac

**MARTEL V.S. | 410 rsd**

**MARTEL X.O. | 1650 rsd**

**ARARAT 10 Y.O. | 470 rsd**

**VINJAK 5 V.S.O.P. | 330 rsd**

**VINJAK X.O. | 510 rsd**

## Likeri i biteri

**AMARO RAMAZZOTI | 310 rsd**

**PELINKOVAC GORKI LIST 0,05L | 330 rsd**

**JÄGERMEISTER | 330 rsd**

**BAILEY'S | 330 rsd**

**CAMPARI | 310 rsd**

**MARTINI ROSSO | 260 rsd**

**MARTINI FIERRO | 260 rsd**

## Tekila

**OLMECA BLANCO | 310 rsd**

**OLMECA GOLD | 310 rsd**

**EL JIMADOR BLANCO | 310 rsd**

**EL JIMADOR REPOSADO | 310 rsd**

**PATRON BLANCO | 590 rsd**

## Rum

**HAVANA 3 Y.O. | 310 rsd**

**BUMBU THE ORIGINAL | 380 rsd**

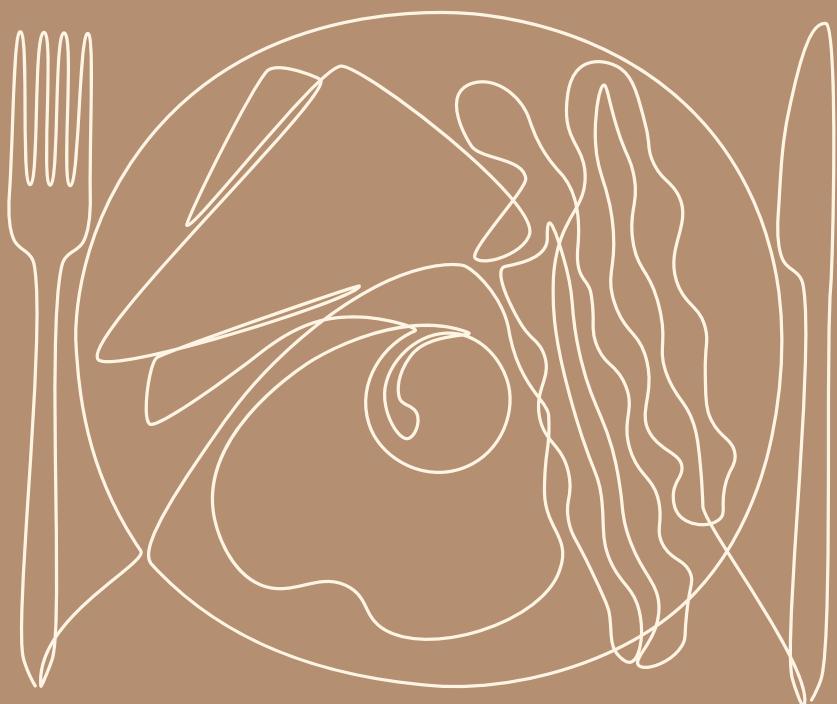
**BUMBU X.O. | 390 rsd**

**BACARDI CARTA BLANCA | 310 rsd**

# JELOVNIK

---

JELOVNIK



# Doručak do 12:30h

## LOFT DORUČAK | 690 rsd



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

## KAJGANA/OMLET/JAJA NA OKO | 430 rsd



3 jaja, feta, paradajz, domaće testo

Dodaci:

- Jogurt 0,2L 150din
- Hleb 90din
- Povrće 140din
- Kačkavalj 140din
- Feta 140din

- Pršuta 240din
- Pančeta 200din
- Kobasica 220din
- Jaje 70din
- Pomfrit 100g 200din
- Pomfrit 200g 270din

- Masline 100din
- Chili sos 90din
- Parmezan 200din
- Sweetchili sos 100din
- Quacamole 90din

## ČIA DORUČAK | 590 rsd



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

## SENDVIČ SA JAJIMA I PANČETOM | 730 rsd



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

## TORTILJA DORUČAK | 890 rsd



Tortilja, jaje, pršuta, rukola, ajvar, pavlaka

## LOFT CLUB SENDVIČ | 790 rsd



Tost hleb, piletina, pančeta, kačkavalj, paradajz, iceberg, ranch sos

# Tartine

NAŠA  
SVEŽA  
PECIVA

ceo dan

Tartina je nastala u srednjem veku, i bila je napravljena na kriški hleba koja je premažana puterom, zatim su je Francuzi prepravili u otvoreni sendvič, a današnja definicija je zadržala krišku hleba sa kreativnim slaganjem i kombinovanjem namirnica. Nekada se najviše pravila kao mali obrok uveče, kao lagana večera, danas je konzumiramo preko celog dana u različitim varijantama, izaberite svoju.



## TARTINA POPAJ | 630 rsd



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

## TARTINA SA AVOKADOM I JAJIMA | 690 rsd



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

## TARTINA VEGE | 620 rsd



Hleb od heljde, humus, tikvice, paprika, šampinjoni, baby spanać

## TARTINA SA LOSOSOM | 730 rsd



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

Heljda je izuzetno zdrava žitarica, bogata biljnim vlaknima. Vruće se za poboljšanje varenja i reguliše nivo holesterola i šećera u krvi. Konzumiranje heljinog hleba će pomoći održavanju normalne telesne težine. Šolja heljinog brašna sadrži 75% potrebnog unosa magnezijuma, koji ljudima sa navikama ishrane po zapadnoj kuhinji fali, kao i gvožđe, fosfor, mangan i cink. Kod nas, Prijepolje je poznato po uzgoju heljde i recepturama od heljinog brašna.

# Bejgl

ceo dan

Bejgl je nastao 1610. godine u Poljskoj.

Karakterističan je što se prvo kuva pa peče i tako dobija kompaktniju unutrašnjost a hrskaviju spoljašnjost. Danas je Bejgl najpopularniji u Severnoj Americi i pravi se u obliku kruga sa rupom u sredini.

## BEJGL SA PEČENICOM | 740 rsd

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



## BEJGL SA PILETINOM | 810 rsd

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



NAŠA  
SVEŽA  
PECIVA

# Burgeri

od 12:30h

## LOFT BURGER | 1190 rsd

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



## SMASH BURGER | 1190 rsd

Kajzerica, junetina, rukola, luk, ranch sos, cheddar sir



# Pulled pork i sendviči

ceo dan

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

NAŠA  
SVEŽA  
PECIVA

NAJBOLJE UZ  
LOFT CURA  
PALE ALE

## PULLED PORK SENDVIČ | 790 rsd

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



## PULLED PORK SENDVIČ SA AJVAROM | 820 rsd

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



## CEZAR SENDVIČ | 790 rsd

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



## SENDVIČ SA KARI PILETINOM | 760 rsd

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



## ITALIANO SENDVIČ | 740 rsd

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

### Dodaci:

- Jogurt 0,2L 150din
- Hleb 90din
- Povrće 140din
- Kačkavalj 140din
- Feta 140din
- Pršuta 240din
- Pančeta 200din
- Kobasica 220din
- Jaje 70din
- Pomfrit 100g 200din
- Pomfrit 200g 270din
- Masline 100din
- Chili sos 90din
- Parmezan 200din
- Sweetchili sos 100din
- Quacamole 90din



# Obrok salate

od 12:30h



**CEZAR SALATA | 990 rsd**

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



**SALATA SA GRILOVANIM RAMSTEKOM | 1260 rsd**

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



**GRČKA SALATA | 690 rsd**

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

## Prilog salate

ceo dan

PREPORUČUJEMO  
PRED GLAVNO JELO



**GRČKA SALATA | 440 rsd**



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

**VITAMINSKA SALATA | 590 rsd**

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

**RUKOLA/ČERI SALATA | 490 rsd**



Rukola, čeri, parmezan, maslinovo ulje

## Supa/Čorba/Potaži

od 12:30h

**PILEĆA KREM ČORBA | 470 rsd**



**POTAŽ OD PARADAJZA | 390 rsd**



**POTAŽ OD KARFIOLA | 460 rsd**



PREPORUČUJEMO  
PRED GLAVNO JELO

# Glavna jela

## od 12:30h

UZ GLAVNA JELA  
PREPORUČUJEMO  
NEKU OD NAŠIH  
PRILOG SALATA

### SWEETCHILI PILETINA | 1210 rsd



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

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

### CAPRESSE PILETINA | 1290 rsd



Piletina sa caprese garniturom poslužena sa belim sosom i njokama

- Kao podlogu pripremamo njoke u mlečnom sosu. Mariniranu piletinu grilujemo pa zapečemo sa paradajzom, pestom i mocareлом.

\*Uz ovo jelo Vam preporučujemo LOFT ROZE vino vinarije Grumen.

### SOTE SA RAMSTEKOM | 1490 rsd



Marinirani ramstek sa šampinjonima i bukovačama, obogaćen pavlakom, soja sosom i delikatnim uljem tartufa upotpunjeno pirinčem

### ĆURETINA U SOSU OD MIX PEČURAKA | 1420 rsd



Ćuretina sa grilovanim povrćem u sosu od šampinjona i bukovača

### SVINJSKI FILE U GORGONZOLA SOSU | 1390 rsd



Svinjski file u sosu od pavlake, gorgonzole, luka i ruzmarina, serviran uz krompir i čeri paradajz

### GRILOVANA PILETINA U SOSU OD KAJMAKA | 1210 rsd



Grilovana piletina u sosu od kajmaka, pavlake i parmezana servirana uz pomfrit

### PILETINA U SUSAMU SA SOSOM



### OD BELOG LUKA | 1210 rsd



Sočna piletina u paniru, obložena hrskavim susamom a zatim ukuvana u kremastom sosu od belog luka

# Pizza Romana

od 12:30h

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

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



## ROMANA MARGARITA | 1060 rsd



Testo, pelat, kačavalj, origano, masline

## ROMANA CAPRICIOSA | 1310 rsd



Testo, pelat, kačavalj, šunka, šampinjoni, origano, masline

## ROMANA PRŠUTA | 1490 rsd



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

## BELA ROMANA | 1510 rsd



Testo, pavlaka, piletina, feta, kačavalj, rukola, pelat

## ROMANA 4 VRSTE SIRA | 1290 rsd



Testo, pelat, kačavalj, gorgonzola, parmezan, mocarela

## ROMANA VEGE | 1390 rsd



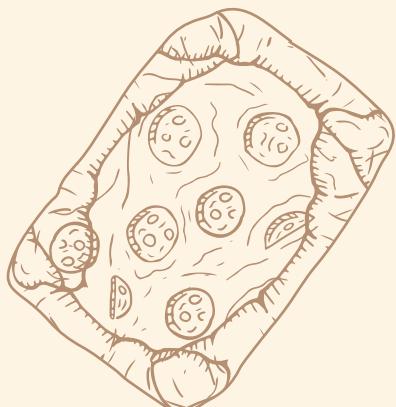
Testo, paprika, tikvice, mocarela, pesto sos, BBQ sos, bosiljak

## ROMANA LOSOS | 1660 rsd



Testo, krem sir, mocarela, dimljeni losos, avokado,

limun, paprika, mirođija



# Paste i Rižota od 12:30h

**PASTA PESTO SA PILETINOM | 1290 rsd** 

Tagliatele, pesto sos, piletina, parmezan, čeri



**TAGLIATELLE SA ĆURETINOM I DIMLJENIM SIROM | 1290 rsd** 

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

**PASTA RAMSTEK | 1310 rsd** 

Tagliatele, ramstek, paprika, čeri, pelat, rukola, parmezan, ljuta paprika

**PASTA ARABIATA | 1190 rsd** 

Tagliatele, pelat, čeri, luk, ljuta paprika, peršun, bosiljak

**RIŽOTO SA PILETINOM | 1230 rsd** 

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

**RIŽOTO LOSOS | 1390 rsd** 

Pirinač, losos, tikvice, paprika, šampinjoni, vino



**POHOVANA PILETINA | 660 rsd**

Pohovana piletina, pomfrit, kečap



**RIŽOTO KIDS | 660 rsd**

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



**KIDS BURGER | 660 rsd**

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

## Kids menu od 12:30h

# Waffle od 12:30h

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

NAŠA  
SVEŽA  
PECIVA

WAFFLE RAFFAELLO | 830 rsd



PREPORUKA  
KUVARA

WAFFLE FERRERO | 890 rsd



WAFFLE SA BELOM ČOKOLADOM  
I BREŠKVOM | 820 rsd



WAFFLE SA KREMOM OD PISTAĆA | 890 rsd



## HomeMade kolači

ceo dan



PISTAĆ MALINA | 610 rsd



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

FRAGOLETTA | 580 rsd



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

CHOCO DREAM | 560 rsd



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

CHEESECAKE | 540 rsd



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

TERCA | 570 rsd



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

RAW HOMEMADE KOLAČI | 620 rsd

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

POSNO

LOFT LAVA CAKE | 630 rsd



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

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

Dodaci:

- Sladoled kugla 120 rsd



# Alergeni

**GLUTEN**



**LJUSKARI**



**JAJA**



**RIBA**



**KIKIRIKI**



**SOJA**



**MLEKO  
I MLEČNI PROIZVODI**



**KOŠTUNJAVO VOĆE**



**CELER**



**SLAČICA**



**SUSAM**



**MED**



**SULFATI**



**ŠKOLJKASTI  
I OSTALI MEKUŠCI**



**GLJIVE**





## IGRAONICA/ROĐENDAONICA



# LOFT KIDS NA DVE LOKACIJE

### PARK NOVI RESTAURANTS

Igraonica i rođendaonica LOFT KIDS u okviru PARK NOVI RESTAURANTS-a prostire se na 400 m<sup>2</sup> i namenjena je aktivnoj zabavi i edukaciji dece. Pruža usluge proslave dečijih rođendana i dnevnog igranja dece u uzrastu od 0 do 10 godina. Bezbedan, čist i prijatan prostor uz naše profesionalne animatore će Vašem detetu pružiti nezaboravno iskustvo a Vama malo predah u okviru cafe-a koji se nalazi u samoj igraonici ili COFFEE AND FOOD bara - Loft koji se nalazi iznad igraonice / rođendaonice u okviru PARK NOVI RESTAURANTS-a.

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

### LOFT RIVER

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

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





#loftfactory  
Futoški put 93B



#loftbašta  
Njegoševa 9



#loftdowntown  
Njegoševa 2



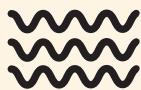
#parknovirestaurants-LOFT  
Bulevar Vojvode Stepe 11



#loftrooftop  
TC Promenada, II sprat



#loftboulevard  
Bulevar Oslobođenja 63a



#loftriver  
Leva strana Štranda

#loftbig

Sentandrejski put 11



**CREATIVE  
RESTAURANTS  
GROUP**

crg.rs



loftcafe.rs



Loft\_coffee\_food\_bar



LOFT - Coffee & Food bar