

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 radoznalnu 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.



BAKŠIŠ



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



KAFA

ČAJ



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
- UVEK SE ISTIČE POREKLO KAFE

About coffee

ARABIKA ILI ROBUSTA

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

BLEND

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

ORGANSKA 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 + 95 rsd

*Konsultujte naše osoblje o dostupnim opcijama



*Coffee and friends
make the perfect blend*

Learn about coffee

KOFEIN

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

BARISTA

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

LATTE ART

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

POJAS KAFE

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

TELO KAFE

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

ESPRESSO

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

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 | 205 *rsd*



ESPRESSO | 205 *rsd*



AMERICANO | 235 *rsd*



DOPPIO | 365 *rsd*



MACCHIATO | 285 *rsd*



CORTADO | 375 *rsd*



FLAT WHITE | 295 *rsd*



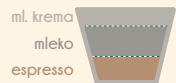
CAPPUCCINO | 310 *rsd*



DOPPIO CAPPUCCINO | 395 *rsd*



LATTE | 330 *rsd*



MOCHA | 345 *rsd*



FREDDO ESPRESSO | 295 *rsd*



FREDDO | 330 *rsd*



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

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

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

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

75 *rsd* / 85 *rsd* / 95 *rsd*

85 *rsd* / 95 *rsd* / 110 *rsd*

120 *rsd* / 130 *rsd* / 145 *rsd*

120 *rsd* / 130 *rsd* / 145 *rsd*

Kafe sa ukusima

LEŠNIK | 355 *rsd*

CHOCO COOKIE | 355 *rsd*

SALTED CARAMEL | 355 *rsd*

VANILA | 355 *rsd*

LOFT

Latte

ili Freddo

Brew bar

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

Brew bar

CHEMEX 250ml | **380** rsd

CHEMEX 500ml | **550** rsd



AEROPRESS 250ml | **395** rsd



V60 DRIPP 250ml | **380** rsd



Cold brew

250ml | **370** rsd



PREPORUKA
BARISTE

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

*zbog specifičnosti same pripreme, proveriti dostupnost

A YAWN
IS A SILENT
SCREAM FOR
COFFEE

Kreacije sa kafom

ESPRESSO TONIC | **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

PREPORUKA
BARISTE

It's time for tea...

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

Ice tea

PEACH ICE TEA | 370^{rsd}

Pire od breskve, šećerni sirup, crni čaj



PASSION FIZZ ICE TEA | 370^{rsd}

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

STRAWBERRY ICE TEA | 370^{rsd}

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

BOBOCKI BOC | 370^{rsd}

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



Rinfuzni čajevi

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 prirodan 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 jasmína, uživanje u njemu je jednako tokom čitavog dana.

ALIBABA | 260^{rsd} *voćni

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

BRUSNICA | 260^{rsd} *voćni

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

BRESKVA JABUKA | 260^{rsd} *voćni

Komadići jabuke, breskve i šargarepe, sa listićima kokosa, šafranike 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 karamela.

MATCHA LATTE | 465^{rsd}

*biljni

Spoj najkvalitetnijeg kineskog čaja i mlečne kreme.



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.

Čajevi se služe sa medom i sa limunom po želji.

LET'S MATCHA

RONNEFELDT

Ova kuća čaja postoji od 1823. godine. Dugu tradiciju, započetu kao porodična firma za uvoz čaja, očuvali su poštovanjem izuzetno visokih standarda u selekciji čajeva iz Indije, Šri Lanke, Kine, Indonezije i Kenije. Njihovu ponudu čini veliki broj klasičnih i egzotičnih kombinacija.

Čajevi Ronnefeldt

ENGLISH BREAKFAST | 260 rsd *crni

tradicionalni cejlonski crni čaj

MASALA CHAI | 260 rsd *crni

intenzivan crni čaj u kombinaciji sa indijskim začinima

MORGENTAU | 260 rsd *zeleni

zeleni čaj sa aromama manga i limuna

GREEN DRAGON | 260 rsd *zeleni

zeleni kineski čaj

MOROCCAN MINT | 260 rsd *zeleni

zeleni čaj sa aromatičnom nanom iz Maroka

AYURVEDA HERBS &

GINGER | 260 rsd *biljni čaj

aromatična mešavina bilja (đumbir, sladić i limun)

FRUITY CAMOMILE | 260 rsd *biljni čaj

čaj od cvetova kamilice sa dodatkom naradžinog cveta

WINTER HARMONY | 260 rsd *voćni

voćni čaj sa aromatičnim ukusom badema i cimeta

LEMON FRESH | 260 rsd *voćni

voćni čaj sa osvežavajućim ukusom limuna

CREAM ORANGE | 260 rsd *voćni

čaj od vanile sa ukusom zrelih pomorandži

SWEET BERRIES | 260 rsd *voćni

čaj od šumskog voća sa mešavinom lekovitog bilja

ROSE HIP | 260 rsd *voćni

beli čaj sa aromama kruške i breskve

Čajevi se služe sa medom i sa limunom po želji

Cacao Revolution



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

KAKAO NAPITAK SA KOKOSOM

Premium selekcija kakao zrna, kokos i organske urme

150ml | 369 *rsd*

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

KAKAO NAPITAK SA BADEMOM, URMAMA I ZAČINIMA

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

150ml | 369 *rsd*

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

Topla čokolada

CRNA TOPLA ČOKOLADA | 360 *rsd*

BELA TOPLA ČOKOLADA | 360 *rsd*



DODACI:

ŠUMSKO VOĆE | 95 *rsd*

MALINA | 95 *rsd*

PLAZMA | 95 *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.





PÍCE



PÍCE



Vode

NEGAZIRANA:

ROSA 0.33L | 265 rsd

GAZIRANA:

ROSA 0.33L | 265 rsd

ROMERQUELLE 0.33L | 280 rsd

ROMERQUELLE

"LIMUNSKA TRAVA" 0.33L | 295 rsd

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



Aromatizovane vode

POMORANDŽA + KIVI +

LIMUNSKA TRAVA | 180 rsd

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.



Ceđeno voće | 0,3l

LIMUNADA | 280 rsd

LIMUNADA SA ĐUMBIROM I

NANOM | 295 rsd

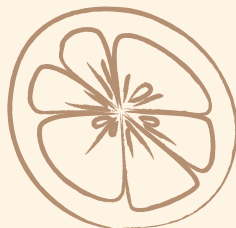
PASSION LIMUNADA | 360 rsd

CEĐENA POMORANDŽA | 455 rsd

CEĐENI GREJPFRT | 455 rsd

CEĐENA JABUKA | 415 rsd

MIX PO ŽELJI OD DVA VOĆA



Refresh

and

enjoy

Homemade soda | 0,41

PREPORUKA
BARISTE

uz LOFT
CAPPUCCINO



GINGER SODA | 365 rsd

Đumbir, limun, soda

CRANBERRY APPLE SODA | 365 rsd

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

RASPBERRY SODA | 365 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.

Cedeni miksevi | 0,31

HEALTH | 445 rsd

limun, pomorandža, đumbir

VITAMIN C | 445 rsd

limun, grejpfrut, pomorandža, med

FRESH | 445 rsd

pomorandža, jabuka, menta

LOFT MIX | 445 rsd

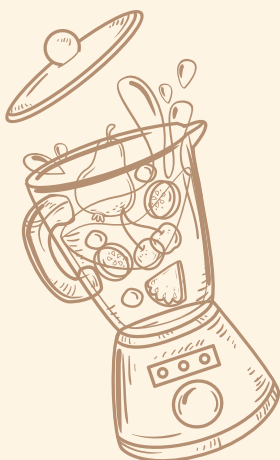
grejpfrut, limun, med, đumbir

DETOX | 455 rsd

cvekla, grejpfrut, jabuka, šargarepa, đumbir

OAZA ZDRAVLJA | 445 rsd

šargarepa, pomorandža, đumbir, jabuka



Smoothies | 0,31

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,
cedena pomorandža, banana

0,31

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

PREPORUKA
BARISTE

0,3l



Negazirana pića

NEXT 0,2L | 370 rsd

JABUKA, BRESKVA, ŠUMSKO VOĆE,
POMORANDŽA, JAGODA

FUZETEA 0,25L | 360 rsd

Gazirana pića

COCA COLA | 305 rsd

COCA COLA ZERO | 305 rsd

COCA COLA LIME | 305 rsd

FANTA | 305 rsd

SPRITE | 305 rsd

SCHWEPPEs | 305 rsd

BITTER LEMON, TONIC

ULTRAENERGY | 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, resveratol koji usporava starenje, elagitanin koji ima antikancerogena svojstva.

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

SOK OD JAGODE 0,2l

455 RSD

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

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

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

SOK OD BOROVNICE 0,2l

455 RSD

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

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

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

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



Pivo

Meet Real Beer



Craft piva:

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

CRAFT season offer

KONSULTUJTE NAŠE OSOBLJE O DOSTUPNOSTI PIVA



3BIR

LOFT CURA | 430 rsd

Pale Ale 5.6% ABV

AKIRA | 455 rsd

Crvena IPA 6.5% ABV ; 50% IBU

SALTO

PALE ALE | 460 rsd

Pale ale, 5.7% ABV ; 35 IBU

STOUT – OATMEAL | 460 rsd

5.5% ABV ; 25 IBU

SEASON
OFFER

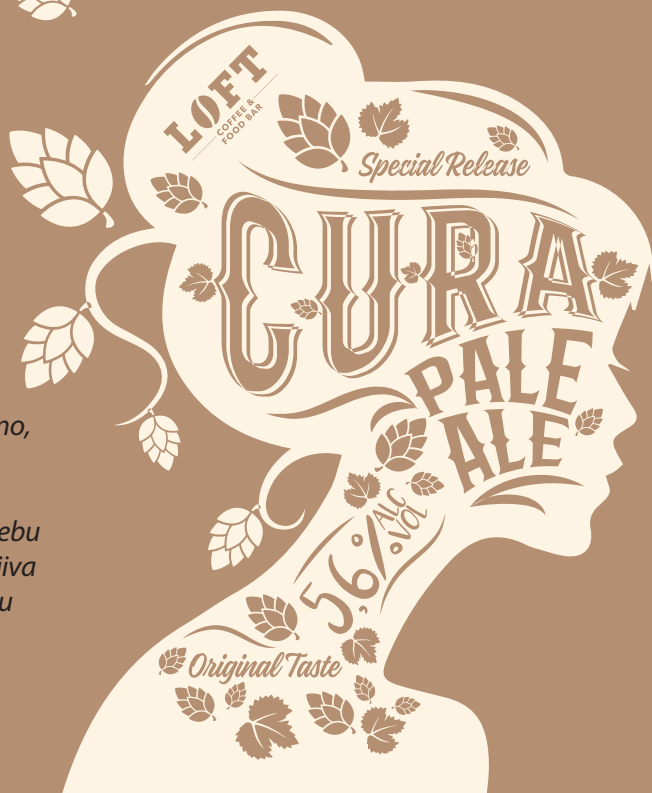
CRAFT SPECIJAL | 460 rsd

**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}

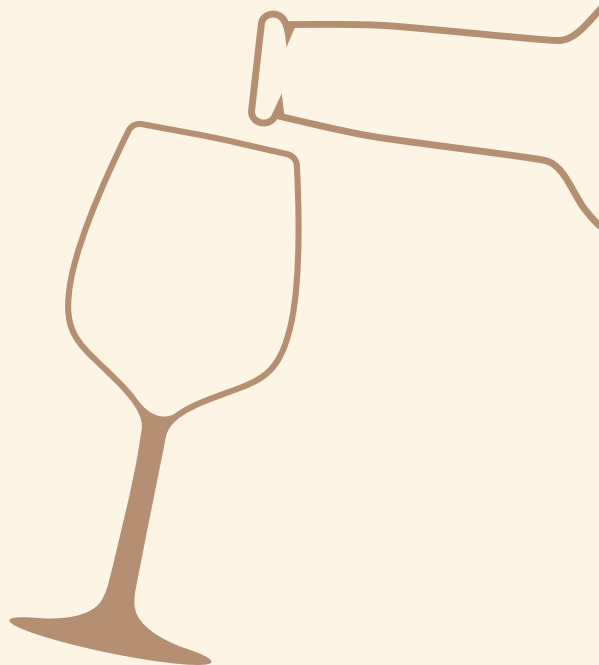
Vinarija Erdevik (Erdevik, Srbija)

**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*

PROBUS 276

0.125/0.75L | 540^{rsd}/3250^{rsd}

Vinarija Deurić (Mala Remeta, Srbija)

**probus*

PETIT VERDOT

0.75L | 3600^{rsd}

Vinarija Grumen (Fruška Gora, Srbija)

**petit verdot*

MONTE KARLOVCI

0.75L | 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 pije direktno ili u sastavu raznih koktela i što je najvažnije, piće koje toliko usređuje 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

STARA PESMA DUNJA | 360 *rsd*

STARA PESMA KAJSIJA | 330 *rsd*

STARA PESMA VILJAMOVKA | 330 *rsd*

STARA PESMA ŠLJIVA 7 Y.O. | 470 *rsd*

STARA PESMA ŠLJIVA 5 Y.O. | 360 *rsd*

0,03l

Strana žestoka pića

Vodka

ABSOLUT | 290 *rsd*

OSTOYA | 360 *rsd*

FINLANDIA | 290 *rsd*

Džin

BEEFEATER | 310 *rsd*

BEEFEATER 24 | 330 *rsd*

BEEFEATER PINK | 330 *rsd*

3BIR CRAFT GIN | 310 *rsd*

MONKEY 47 | 510 *rsd*

BOMBAY SAPHIRE | 310 *rsd*

Irski viski

JAMESON | 360 *rsd*

JAMESON BLACK BARREL | 490 *rsd*

REDBREAST 12 Y.O. | 390 *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*

ARBEG 10 Y.O. | 690 *rsd*

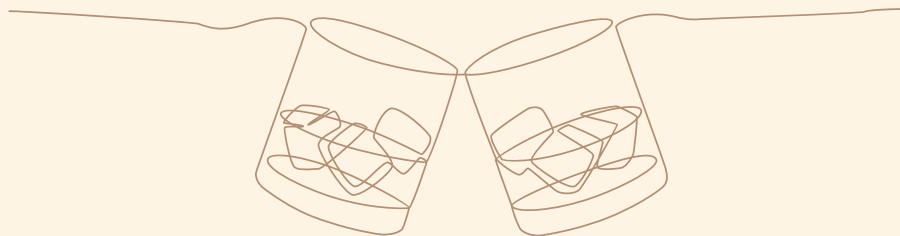
Tennessee viski

JACK DANIEL'S | 360 *rsd*

GENTLEMAN JACK | 510 *rsd*

JACK DANIEL'S
SINGLE BARREL | 590 *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 V.S.O.P. | 540 *rsd*

MARTEL X.O. | 1650 *rsd*

ARARAT 10 Y.O. | 470 *rsd*

ARARAT 20 Y.O. | 830 *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*

LIKER MALINA | 290 *rsd*

LIKER VIŠNJA ČOKOLADA | 290 *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*

HAVANA 7 Y.O. | 340 *rsd*

BUMBU THE ORIGINAL | 380 *rsd*

BUMBU X.O. | 390 *rsd*

BACARDI CARTA BLANCA | 310 *rsd*



JELOVNIK

JELOVNIK



Doručak do 12:30h

LOFT DORUČAK | 730 rsd

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

KAJGANA/OMLET/JAJA NA OKO | 450 rsd

3 jaja, feta, paradajz, domaće testo

Dodaci:

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

TORTILJA SA PEČENICOM | 730 rsd

Tortilja, pečenica, burger sos, iceberg, paradajz, luk, kačkavalj, jaja

ŠAKŠUKA DORUČAK | 690 rsd

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

ČIA DORUČAK SA MALINOM I BANANOM | 620 rsd

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

ČIA DORUČAK SA BRESKVOM I BANANOM | 620 rsd

Čia, jogurt, med, breskve, banana, badem, anis

Tartine

NAŠA
SVEŽA
PECIVA

ceo dan

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

Heljda je izuzetno zdrava žitarica, bogata biljnim vlaknima.

Vezuje se za poboljšanje varenja i reguliše nivo holesterola i šećera u krvi. Konzumiranje heljedinog hleba će pomoći održavanju normalne telesne težine. Šolja heljedinog brašna sadrži 75% potrebnog unosa magnezijuma, koji ljudima sa navikama ishrane po zapadnoj kuhinji fali, kao i gvožđe, fosfor, mangan i cink. Kod nas, Prijeplje je poznato po uzgoju heljde i recepturama od heljedinog brašna.

TARTINA POPAJ | 670 rsd

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

TARTINA LOFT | 670 rsd

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

TARTINA SA AVOKADOM I JAJIMA | 740 rsd

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

TARTINA SA LOSOSOM | 790 rsd

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

PREPORUKA
KUVARA

Bejgl

ceo dan

Bejgl je nastao 1610. godine u Poljskoj. Karakterističan je što se prvo kuva pa peče i tako dobija kompaktniju unutrašnjost a hrskaviiju spoljašnjost. Danas je Bejgl najpopularniji u Severnoj Americi i pravi se u obliku kruga sa rupom u sredini.

BEJGL SA PEČENICOM | 780 rsd



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

BEJGL SA PILETINOM | 830 rsd



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

NAŠA
SVEŽA
PECIVA

Burgeri

od 12:30h

LOFT BURGER | 1190 rsd



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

BEYONDMEAT BURGER | 1360 rsd



Kajzerica, beyondmeat burger, patlidžan, ranch sos, tikvica, šargarepa, celer, rukola, luk

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

Pulled pork i sendviči

ceo dan

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

PULLED PORK SENDVIČ | 840 rsd



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

SENDVIČ VEGE | 620 rsd



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

CEZAR SENDVIČ | 790 rsd



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

ITALIANO SENDVIČ | 780 rsd



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

SENDVIČ SA JAJIMA I PANČETOM | 710 rsd



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

NAŠA
SVEŽA
PECIVA

NAJBOLE UZ
LOFT CUPA
PALE ALE

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

Tortilje

ceo dan

LOFT TORTILJA | 990 rsd



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

QUESADILLA SA PEČENICOM | 1090 rsd



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

QUESADILLA SA PILETINOM | 1120 rsd



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

TAQUITOSI SA PILETINOM | 690 rsd



Tortilja, piletina, BBQ sos, nacho sos, salsa

TORTILJA SA PILETINOM I AVOKADOM | 1140 rsd



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

Finger Food

posle 12:30h

PREPORUČUJEMO UZ LOFT VINA
ILI PIVO LOFT CURA PALE ALE

BRUSKETI SA PARADAJZOM | 490 rsd



Testo, paradajz, luk, parmezan, bosiljak

BRUSKETI SA SIROM | 540 rsd



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

BRUSKETI SA PRŠUTOM | 670 rsd



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

BRUSKETI ALA CAPRESE | 770 rsd



Testo, piletina, mocarela, paradajz, pesto sos

BRUSKETI SA LOSOSOM | 780 rsd



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

QUESADILLA SA PEČENICOM | 1090 rsd



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

QUESADILLA SA PILETINOM | 1120 rsd



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

TAQUITOSI SA PILETINOM | 690 rsd



Tortilja, piletina, BBQ sos, nacho sos, salsa

finger
food

Obrok salate

od 12:30h



CEZAR SALATA | 1090 rsd

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



GRČKA SALATA | 730 rsd

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

Prilog salate

ceo dan

PREPORUČUJEMO
PRED GLAVNO JELO

GRČKA SALATA | 460 rsd



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

CAPRESE SALATA | 520 rsd



Paradajz, mocarela, bosiljak, pesto sos, maslinovo ulje

Supe/Čorbe/Potaži

od 12:30h

PILEĆA KREM ČORBA | 470 rsd



POTAŽ OD PEČURAKA | 440 rsd



PREPORUČUJEMO
PRED GLAVNO JELO

Glavna jela

od 12:30h

VEGE ŠNICLA SA KUS KUSOM | 1190 *rsd*

Šnicla na bazi pasulja i šargarepe, kus kus sa povrćem i kikiriki sos

NACHO PILETINA | 1280 *rsd*

Piletina, nacho sos, neutralna pavlaka, pomfrit

- Začinjeni pomfrit ide kao prilog uz ovo jelo, meka piletina sa grila servirana sa toplim nacho sosem na bazi neutralne pavlake.

*Uz ovo jelo Vam preporučujemo Chardonnay classic vinarije Deurić.

RAMSTEK SA DEMIGLAS SOSEM | 1580 *rsd*

Marinirani ramstek poslužen na grilovanom povrću sa demiglas sosem

*Uz ovo jelo Vam preporučujemo Petit Verdot vinarije Grumen.

SWEETCHILI PILETINA | 1280 *rsd*

Piletina, brokoli, tikvice, šampinjoni, šećerac, ananas, sweetchili sos, paprika, pirinač

- Poznato LOFT jelo sa sotiranim povrćem i piletinom u Havajskom stilu, ukuvanom u slatko-pikantnom sosu i poslužen sa pirinčom.

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

Tamjanika Doja vinarije Doja.

CAPRESSE PILETINA | 1370 *rsd*

Piletina sa caprese garniturom poslužena sa belim sosom i njokama

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

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

RAMSTEK TAGLIATA | 1610 *rsd*

Marinirani ramstek sa mladim krompirima i povrćem u sosu od pečuraka

PUNJENA PILETINA SA RICOTTA SIROM | 1340 *rsd*

Piletina sa ricotta sirom, baby spanaćem, parmezanom, pireom i neutralnom pavlakom

UZ GLAVNA JELA
PREPORUČUJEMO
NEKU OD NAŠIH
PRILOG SALATA



PREPORUKA
KUVARA

PREPORUKA
KUVARA

Pizza Romana od 12:30h

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

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



ROMANA MARGARITA | 1110 *rsd*



Testo, pelat, kačkavalj, origano, masline

ROMANA CAPRICCIOSA | 1380 *rsd*



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

ROMANA PRŠUTA | 1580 *rsd*



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

ROMANA MORTADELLA I PISTAČI | 1610 *rsd*



Testo, paradajz, bosiljak, rikota sir, mozzarella, kačkavalj, mortadella, namaz od pistaća

ROMANA VEGE | 1470 *rsd*



Testo, paprika, tikvice, mozzarella, pelat, šampinjoni, kačkavalj, bosiljak



Paste i Rižota od 12:30h

PASTA PESTO SA PILETINOM | 1370 rsd



Tagliatele, pesto sos, piletina, parmezan, čeri

PREPORUKA
KUVARA

TAGLIATELLE SA PILETINOM I LEŠNIKOM | 1220 rsd



Tagliatele, piletina, lešnik, kačkavalj, neutralna pavlaka, parmezan

PASTA RAMSTEK | 1290 rsd



Tagliatele, ramstek, sriracha, šargarepa, luk, celer, neutralna pavlaka, parmezan, čeri, rukola

RIŽOTO SA PILETINOM | 1260 rsd



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

RIŽOTO RAMSTEK | 1290 rsd



Pirinač, ramstek, luk, paprika, šampinjoni, čeri, vino, puter, parmezan



POHOVANA PILETINA | 690 rsd

Pohovana piletina, pomfrit, kečap

Kids menu

od 12:30h

Waffle od 12:30h

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

NAŠA
SVEŽA
PECIVA

WAFFLE RAFFAELLO | 890 rsd    

PREPORUKA
KUVARA

WAFFLE FERRERO | 890 rsd    

WAFFLE SA BELOM ČOKOLADOM
I BRESKVOM | 890 rsd   

WAFFLE SA KREMOM OD PISTAĆA | 890 rsd    

Dezerti

ceo dan

LAVA CAKE | 660 rsd   

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

ALFONSO | 610 rsd   

Belgijska tamna čokolada, hrskave praline

KOKOSANTE | 590 rsd   

Callebaut mlečna čokolada, kokos punjenje, hrskava kora od čokolade

RUBY | 590 rsd   

Ruby čokolada, bela čokolada, malina, hrskavi vanila biskvit, roze mirror glazura

NEW YORK CHEESE | 590 rsd   

Krema od laganog sira, plazma keks, vanila

TOFFEE | 590 rsd    

Fil od instant kafe, vanile i bele čokolade punjen toffee karamelom, kikiriki

L'AMOUR | 590 rsd 

Belgijska crna čokolada i malina

RAW CAKE | 590 rsd - posno i bez glutena  

Crna čokolada, avokado, lešnici, banana i kakao puter

Dodaci:

- Sladoled kugla 120 rsd 

Uživajte u ukusnim i inovativnim kolačima iz naše poslastičarnice! Svaki zalogaj stvoren je da zadovolji sve ukuse, od najkvalitetnijih sastojaka. Zasladite se uz kafu ili nakon obroka. Svaka poslastica priča svoju priču, a svaki zalogaj donosi osećaj sreće i zadovoljstva.

Alergeni

GLUTEN



LJUSKARI



JAJA



RIBA



KIKIRIKI



SOJA



**MLEKO
I MLEČNI PROIZVODI**



KOŠTUNJAVO VOĆE



CELER



SLAČICA



SUSAM



MED



SULFATI



**ŠKOLJKASTI
I OSTALI MEKUŠCI**

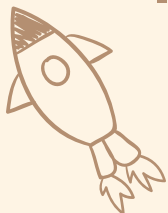


GLJIVE



LOFT kids

IGRAONICA/ROĐENDAONICA



LOFT KIDS NA DVE LOKACIJE

PARK NOVI RESTAURANTS

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

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

LOFT RIVER

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

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

www.loftkids.rs





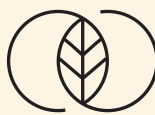
#loftfactory
Futoški put 93B



#loftbašta
Njegoševa 9



#loftdowntown
Njegoševa 2



#parknovirestaurants-LOFT
Bulevar Vojvode Stepe 11



#loftrooftop
TC Promenada, II sprat



#loftboulevard
Bulevar Oslobođenja 63a



#loftriver
Leva strana Štranda



#loftbig
Sentandrejski put 11



**CREATIVE
RESTAURANTS
GROUP**

crg.rs



loftcafe.rs



Loft_coffee_food_bar



LOFT - Coffee & Food bar