

GASTRO

Vibe

JELOVNIK	CENA
Topla predjela	
Domaće bruskete sa svežim sardinama (sardine, beli luk, persun, rotkvice)	450 din.
Domaće bruskete sa pardajzom i baby spanaćem (paradajz, baby spanać)	400 din.
Domaće bruskete sa kremom od sira i tartufata (sir rikota, tartufat)	490 din.
Grilovani koziji sir na aromatizovanom matovilcu (koziji sir halloumi, matovilac salata)	750 din.
Topli carpaccio sa salsom od šampinjona i tikvica (biftek, rukola, tikvice, sampinjoni)	950 din.
Hladna predjela	
Selekcija sireva (kravlji, koziji, ovčiji, džem od urmi)	750 din.
Selekcija suhomesnatih proizvoda (njeguški seoski pršut, kobasica od mangulice, slanina od mangulice)	800 din.
Paste	
Lingvini sa svežim kozicama	790 din.
Lingvini sa biftekom i pečurkama	790 din.
Lingvini primavera	590 din.
Glavna jela	
Juneći file sa tortom od krompira	1500 din.
Ćureći file sa prženim domaćim njokama i sosom od kurkume i urme	900 din.
Kobasice od divljači sa hrskavim kupusom (kobasice od mangulice, srne, jelena i divlje svinje)	900 din.
Dimljeni file orade sa salatam od komorača i narandže	1350 din.
Dimljeni file lososa na pireu od graška i prokelja	1400 din.
Ragu od divljači sa domaćim njokama	850 din.





Obrok salate	
Melagris salata	850 din.
(ćureći file, orasi, iceberg, mirođija, grčki jogurt, jabuke)	
Losos salata	890 din.
(file lososa, iceberg, kupus, rukola, narandža)	
Salate uz glavno jelo	
Rukola, čeri i parmezan	400 din.
Domaća tursija	300 din.
Cvekla i crveni luk	250 din.
Meditersanska salata	350 din.
Deserti	
Baklava od pistaća	350 din.
New York cheesecake	350 din.

