



ensō

SUPE

MASSAMAN KARI SUPA ____ 400rsd

Masaman kari je ljutkasta supa, bogatog mirisa i ukusa, koju sluzimo uz pileće bombonice.

SUPA DANA ____ 300rsd

Naši potaži su nešto posebno. Pitajte naše ljubazno osoblje šta je supa dana, napravljena od najsvežijih namirnica iz kuhinje.

BARIGOULE SUPA ____ 350rsd

Za ljubitelje ribe i jačih ukusa, idealna je snažna supa od ribljih kostiju, upotpunjena mesom gambora i san žak školjke, sa uljem izgorelog praziluka.

PREDJELA

TERIN OD ORAHAI I TAMARINDA ____ 700rsd

Terin od oraha i tamarinda na kremu od ljutkastih paprika, pate od suvih kajsiya, indijskog oraha, kokosa i karija. Sve upotpunjeno oštrom salaticom od celera. Vegan 100%.

VEGE PLOČICE ____ 700rsd

Dehidrirane pločice od badema i korijandera, u pratnji humusa i pirea od indijskog oraha, sa dodacima celera, krastavca i rotkvice (vegan).

KOZIJII SIR I PARADAJZ ____ 850rsd

Mus od kozijeg sira na kramblu od oraha, sorbet od paradajza, keks sa komoračem, tartufi.

GUŠČIJA DŽIGERICA ____ 950rsd

Listići domaćeg foie gras, ukusom upotpunjenim sa Port vinom i konjakom, na kremu od suve šljive, majonez od lešnika i pečeni lešnik sa crnom čokoladom. Da, možete ovo poručiti i kao dezert.

SPALJENI GAMBORI ____ 950rsd

Spaljeni gambori, glazirani sopstvenom redukcijom, karfiol krem obogaćen tostiranim lešnicima, gelom od citrusa, prašinom i turšijom od ešalota.

SIPA ____ 850rsd

Suvidirana sipa, krompir mousseline sa blagom notom soja sosa, dresing od sipinog mastila, vlašac.

PARFE OD GUŠČIJE DŽIGERICE ____ 950rsd

Parfe od guščije džigerice na pireu od suvih šljiva, sušeni pačeći file, šitaka terijaki, pikantni šećerac, krutončići.

KOBASICA A LA CHEF ____ 900rsd

Kobasica, iz naše kuhinje sa dodacima senfa, turšije, krambla od čvaraka i domaćeg ajvara sa tartufima.

SUŠENI, AROMATIZOVANI BIFTEK ____ 950rsd

Biftek, osušen u soli i aromatičnim travama, brioš pa guščija džigerica i krem od luka.

ZEC ____ 850rsd

Ovo predjelo je zaštitni znak restorana. Meso zeca polako kuvamo u čistoj pačijoj masti, jer mu se tako zadržava vlaga, a zatim ga serviramo na kuliju od spanaća. Kako bismo zaokružili jelo, dodali smo mu turšiju kao hrskavi segment, a sladoled od banana, karija i jogurta kao kremasti.

GUSKA ____ 950rsd

Guska je na meniju od otvaranja restorana i ujedno je i najpopularnije predjelo sa menija, koje kuvamo na veoma niskoj temperature skoro 40h. Meso cele guske smo napunili guščijom džigericom, kombinacijom sezonskih pečuraka i nalili konjakom. Jelo se servira na kuliju od kajsiya uz pire od jabuke i crvenog vina. Jelo je finiširano sosom od guščijih kostiju.

GLAVNA JELA

RAVIOLI ____ 1150rsd

Ravioli punjeni Fontina sirom i redukcijom dezertnog vina, servirane uz blagi tvist guščije džigerice i pekorino penom.

RIŽOTO ____ 1400rsd

Rižoto od cvekle sa puževima, tartufima i jestivim zlatom.

ORADA - KNEDLE SA ŠLJIVAMA ____ 1500rsd

Ova kombinacija će vas iznenaditi i potpuno obroriti s nogu. Naočekivana kombinacija orade, kompota od crvenog luka, knedli sa šljivama i kremastog sosa sa naglašenom notom crvenog bibera.

SMUD ____ 1550rsd

Grilovani filet smuđa, sa pireom od mladog spanaća. Uz blagu notu muskatnog oraha, sos holandez i emulzija marakuje.

LOSOS ____ 1450rsd

Tartar od mariniranog lososa, poširano jaje. Salata od rukole i korijandera i holandez sos.

PILETINA ____ 1500rsd

Odlučili smo da vam dokažemo da pileći file ne mora da bude dosadan. Između zavodljive hrskave korice i mesa, ubacili smo tartufe, a jelo upotpunjuje sos od belog vina koji će vas oduševiti. Jelu smo dodali mladi krpompir, glazirane tartufe i kombinaciju mladog luka i pilećeg batka.

BAJADERA OD PRASETINE ____ 1550rsd

Bajadera od prasetine na podlozi od palačinke sa sipinim mastilom, turšija, leblebija pire i sos sa zvezdastim anisom.

PAČIJI FILE ____ 1650rsd

Pačiji file, krem sa rukolom, kiselkasti sos i arome lavande i sečuan bibera.

JAGNJETINA ____ 1750rsd

Jagnjeća plečka sa pireom od patlidžana, rolnica sa feta sirom i sos sa blagom notom kumina.

BIFTEK ____ 1850rsd

Biftek iz suvida na pireu od slatkog krompira, obogaćen sosom od star ansia, krem brule od gorgonzole.

GOVEDINA ____ 1850rsd

Glazirani obrazi, biftek i brizle. Kao prilog pire krompir sa tartufima, enoki pečurke i sezonski tartuf. Sos bordales, parmezan pena.

KOLAČI

SNICKERS ____ 450rsd

Ukoliko ste fan slatkiša pod istim imenom, ovaj kolač je izbor za vas. Našu verziju pravimo od kikirikija, slane karamele, mlečne i crne čokolade. Uz kolač serviramo pralinu od mlečne čokolade i kikiriki putera i sirup od semena kaka. Kako bismo vas dodatno oduševili, desert upotpunjujemo slanim sladoledom od kokica i karamelizovanim kokicama.

ČOKOLADA I TONKA ____ 450rsd

Crnu i mlečnu čokoladu smo napunili vazduhom, od bele smo napravili sorbet i dodali svemu panakotu i sladoled od indijskog oraha.

KRANČI KAMELA KOLAČ ____ 450rsd

Karamela obložena krančom od džindžerbreda, na gelu od kafe i urmi i sladoledom od đumbira.

OKO ____ 450rsd

Mus od kokosa punjen želeom od maline i cvekle, i obložen belom čokoladom na hrskavoj kori francuskog keksa.