



## **ENSO meni leto 2023.**

1. **Degustacioni meni 5** (5 gangova) – **6500**  
(Uparivanje prema preporuci našeg somelijera 2750rsd)

*Izaberite dva predjela, dva glavna jela i kolač, ili se jednostavno prepustite inspiraciji naših šefova koji će prema vašim afinitetima osmisliti poseban tejsting meni za vas. Ovaj tejsting meni zbog komplikovanosti pristupa moraju poručiti svi za stolom.*

2. **Degustacioni meni 7** (7 gangova) – **8500**  
(Uparivanje prema preporuci našeg somelijera 3900rsd)

*Izaberite tri predjela, tri glavna jela i kolač, ili se jednostavno prepustite inspiraciji naših šefova koji će prema vašim afinitetima osmisliti poseban tejsting meni za vas. Ovaj tejsting meni zbog komplikovanosti pristupa moraju poručiti svi za stolom.*

3. **Enso slobodnim stilom** (10 gangova) – **11500**  
(Uparivanje domaća vina 5500rsd)

*Prepustite se inspiraciji naših šefova koji će prema vašim afinitetima osmisliti poseban tejsting meni za vas. Ovaj tejsting meni zbog komplikovanosti pristupa moraju poručiti svi za stolom.*

## **SUPE**

1. **Barigoule supa** – 700rsd

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

2. **Tom Yum** – 700srd

*Jednu od najpoznatijih supa na svetu, koja svoje korene nalazi na Tajlandu, naši šefovi su pripremili na njihov način. Ukoliko Tom Yum supu još uvek niste probali, sada imate priliku. Ukoliko ste je probali, sada ćete je sigurno još više zavoleti.*

# PREDJELA



## 1. **Zec** – 1650rsd

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.

## 2. **Guska** – 1650rsd

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

## 3. **Hobotnica** – 2100rsd

Hobotnica sa grila sa konfitiranim mladim krompirom začinjena sa ljutkastom salsom od aromatičnih trava.

## 4. **Mleč šarana u kadaifu** – 1450rsd

Gurmanski specijalitet i naša izvedba čuvenog kadaifi. Mleč od šarana obložen kadaifom, uz vermut sos.

## 5. **Juneći jezik** – 1500rsd

Ruža od junećeg jezika, mole sos, pistači i ukiseljeni luk.

## 6. **Vege labne** – 1400rsd

Rajski zalogaj za vegetarijance. Krem sir od indijskog oraha, kokice od sočiva i nana.

## 7. **Dimljeni gambori** – 1650rsd

Ovo mediteransko jelo u našoj izvedbi će vas kupiti nesvakidašnjom kombinacijom kratko prodimljenih gambora sa sladoledom od luka, sorbeom od čerija i šampanjca, i hrskavim krekerima od sipinog mastila. Nakon zalogaja, u ustima se zadržava blagi ukus šampanjca.



## **GLAVNA JELA**

### **1. Patlidžan – 1.700rsd**

*Patlidžan je postao neizostavan deo naše nove gastronomske avanture, od kada smo ga glazirali medom i susasom i poslužili uz rukola salatu.*

### **2. Špargla – 1900rsd**

*Sotirana špargla na puteru, sezonske pečurke, tartufi i krem od špargle.*

### **3. Orada sa knedlama sa šljivama – 2.700rsd**

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

### **4. Som - 2700rsd**

*Som, suvidirani praziluk, čatni od celera, džem od kore limuna i sos od bibera.*

### **5. Goveđi rep – 2700rsd**

*Goveđi rep, gomboce od cveklike punjene sa džemom od paradajza, sos od rena, espuma od graška i pire od narandžastog sočiva.*

### **6. Jagnjetina – 2.950rsd**

*Rolada od jagnječih butkica, „Harisa“ sos, kupus iz sous vida sa braon puterom, dehidrirani kiseli kupus, pire od oksidirane kruške.*

### **7. Biftek – 3.300rsd**

*Juneći biftek, kokice od amaranta, crveni kupus kao sos, pire i džem i espuma od parmezana.*

### **8. Prepelica – 3100rsd**

*Prepelica u kombinaciji sa guščijom džigericom začinjena java biberom, pire od jabuke, šargarepa sa hrskavom pšenicom.*



## **SALATE**

1. **Mali mix zelenih salata** – 500rsd
2. **Veliki mix zelenih salata** sa dodatkom čeri paradajza, parmezana i pinjola – 650rsd

## **DESERTI**

1. **Kranči karamela** – 750rsd

*Karamela obložena krančom od "džindžerbreda", poslužena na pažljivo spremljenom gelu od kafe i urmi, uz dodatak sladoleda od đumbira.*

2. **Limun** – 750rsd

*Osvežavajuća kombinacija limun tarta sa perlicama od bele čokolade i sladoledom od bosiljka.*

3. **Banana Kardamom** – 750rsd

*Mus od pomoradže, na banana bredu i sladoled od kardamona.*

4. **Čokolada i jogurt** – 750rsd

*Cilindri od čokolade, kafe i jogurta, mango i karamel.*