



## **ENSO meni ZIMA 2023.**

### **Degustacioni meni 5 (5 gangova) – 6.900rsd**

*(Uparivanje prema preporuci našeg somelijera sa odabranim etiketama srpskih vinarija 3.100rsd)*

*(Premijum uparivanje vina 5.000rsd)*

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

### **Degustacioni meni 7 (7 gangova) – 9.100rsd**

*(Uparivanje prema preporuci našeg somelijera sa odabranim etiketama srpskih vinarija 4.300rsd)*

*(Premijum uparivanje vina 6.700rsd)*

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

### **Enso slobodnim stilom (10 gangova) – 11.900rsd**

*(Uparivanje prema preporuci našeg somelijera sa odabranim etiketama srpskih vinarija 6.300rsd)*

*(Premijum uparivanje vina 9.500rsd)*

*Prepustite se inspiraciji naših šefova koji će prema vašim afinitetima osmisliti poseban tejting meni za vas.*

*Ovaj tejting meni zbog komplikovanosti pristupa moraju poručiti svi za stolom.*

## **SUPE**

### **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.*

### **Tom Yum – 700rsd**

*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**

### **Zec – 1.850rsd**

*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 – 1.850rsd**

*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 guščijom 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 guščijih kostiju.*

### **Juneći jezik – 1.750rsd**

*Ruža od junećeg jezika, mole sos, pistaći i ukiseljeni luk.*

### **Gambori – 1.750rsd**

*Gambori, sos od gambora, celer pire, granny smith jabuka.*

### **Vege labne – 1.550rsd**

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

### **Pačeca bresaola – 1.750rsd**

*Pačeca dimljena bresaola, emulzija pomorandže, praćeno sorbeom od crvene pomorandže, tzatziki penom i pikantnim grančicama.*

### **Tatar biftek – 2.100rsd**

*Sitno seckani sveži biftek, začinjjen crvenom paprikom, prepečenim lukom, Worcester sosom, žumance, slanina, kapari i kiseli kratavac. Serviran uz puter koji smo napravili na bazi burbon viskija, estragona i senfa napravljenog sa tamnim pivom.*

### **Hobotnica – 2.300rsd**

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

# GLAVNA JELA



## **Patlidžan – 1.750rsd**

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

## **Cvekla – 1.950rsd**

*Burger od cvekle na kuliju od kajsije i marakuje, obložen lešnikom, praćen "chipotle" majonezom.*

## **Orada sa knedlama sa šljivama – 2.900rsd**

*Klasik restorana Enso. Naočekivana kombinacija orade, kompota od crvenog luka, knedli sa šljivama i kremastog sosa sa naglašenom notom crvenog bibera.*

## **Som – 2.800rsd**

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

## **Smuđ – 2.800rsd**

*Grilovani filet smuđa, praćen crnim uštipkom, pireom od spanaća i sosom od komorača i beluga sočiva.*

## **Piletina – 2.800rsd**

*Pileći file sa karamelizovanim puterom i ruzmarinom, uz dodatak čičoka pirea, raguom od pečuraka, kestena i kukuruza, i sos od karfiola i đumbira.*

## **Goveđi rep – 2.900rsd**

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

## **Jagnjetina – 3.200rsd**

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

## **Biftek – 3.700rsd**

*Biftek, demiglas sos, guščija džigerica i pire od suve šljive, praćen kapučinom od šitaka pečuraka, pire od krompirom i penom od mleka.*

## **Svinjski vrat - 2.850rsd**

*Svinjski vrat kuvan u vakuumu, sos od dimljene slanine, kaneloni punjeni pireom od graška, gel od sirceta, lešnik i gel od šerija.*



## **SALATE**

*Mali mix zelenih salata – 600rsd*

*Veliki mix zelenih salata sa dodatkom čeri paradajza, parmezana i pinjola – 800rsd*

## **DESERTI**

*Kranči karamela – 700rsd*

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

*Limun – 700rsd*

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

*Pistać – 700rsd*

*Krem od pistaća, “cocoa nib” biskvit, praćen dehidriranom malinom, sladoledom od karamelizovane bele čokolade i kulijem od maline.*

*Nirvana tart – 700rsd*

*Tart u kombinaciji sa kompotom od banane, kremom od lešnika, praćen puslicom sa pet začina, limun gelom i sorbeom od rabarbara.*