



ENSO meni leto 2024.

*/Vreme poručivanja degustacionog menija je do 21h/
/Vreme poručivanja à la carte menija je do 22h/*

*Kuver (po osobi)
350rsd*

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 tejsting meni za vas. Ovaj tejsting 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 tejsting meni za vas. Ovaj tejsting 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 tejsting meni za vas. Ovaj tejsting 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 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.

Vege labne – 1.550rsd

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

Mus od kozijeg sira - 1.750rsd

Mus od kozijeg sira, folija od višnje, sveža jabuka, orah i krambl od ovsenih pahuljica

Gyoze – 1850rsd

Gyoze punjene junetinom i gamborima, blago pikantan sos od zelenog karija

Rižoto – 1750rsd

Rižoto od heljde sa gamborima

Pačeća bresaola – 1.750rsd

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

Tatar biftek – 2.100rsd

Tatar biftek sa dodatkom koštana srži

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 cvekla na kuliju od kajsije i marakuje, obložen lešnikom, praćen "chipotle" majonezom.

Ravioli – 2300rsd

Pasta sa guščijom džigericom i tartufima, u sosu od tartufa

Som – 2.800rsd

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

Smuđ – 2.800rsd

Filet smuđa, dimljeni paškanat, čips i pire od paškanata, dimljeni "beurre blanc" sos

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.

Kernja – 3300rsd

Filet kernje, sos od incuna i ruzmarina, celer, đumbir

Guska filet – 3300rsd

File od guske, čvarci od guske, pena i džem od brusnice, palenta

Jagnjetina – 3.300rsd

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

Biftek – 3.700rsd

Biftek u začinskom bilju, krompir a la "Pommes Anna" sa renom, demiglas sos, borovnica, sos od rena i ulje od mladog luka.



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.

Tufahija – 700rsd

Naša verzija starog bakinog kolača. Predivni spoj oraha i jabuke.

Miso i mango kolač – 700rsd

Kukuruz flan, sladoled od miso paste, mango espuma