



SUPE

Barigoule supa - 400rsd

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 – 500rsd

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.

Supa dana – 350rsd

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

PREDJELA

Kroketi od pačećeg bataka - 600rsd

Kroketi od pačećeg bataka i batata na kuliju od citrusa sa feta sirom, savršeno će vas uvesti u svet Enso ukusa ili biti idealan par čaši vina iz naše široke ponude.

Terin od oraha i tamarinda – 700rsd

Terin od oraha i tamarinda se servira na kremu od ljutkastih paprika, pored pateja od suvih kajsija, indijskog oraha, kokosa i karija. Sve upotpunjeno oštrom salaticom od celera. 100% vegan.

Guska – 900rsd

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.

Tuna - 950rsd

Ovo jelo je tunu vratilo u svet nesvakidašnjih ukusa. Napravljena sa kremom od piletine i soja sosa, poslužena sa čipsem od pirinča i maltodextrinom sa ukusem peršuna.

1. Tatar od telećeg filea - 1000rsd

Tatar od telećeg filea u kombinaciji tartufa, tartufima i domaćeg čipsa, daće ovom poznatom jelu potpuno novu i aromatičnu notu.



GLAVNA JELA

1. **Lazanja al ragu** 800
2. **Lazanja sa lososom** 800
3. **Lazanja vege** 800

4. **Patlidžan** – 800rsd

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

5. **Sveža pasta** - 900rsd

Ručno pravljene taljatele iz naše kuhinje morate probati. U kombinaciji sa dimljenom ribljom ikrom, šparglom i limunom, osvežiće vas i oduševiti. Ovaj italijanski specijalitet bi se u našoj letnjoj izvedbi mogao nazvati ferragosto.

6. **Piletina** – 1.450rsd

Odlučili smo da vam dokažemo da pileći file ne mora da bude dosadan. Između zavodljive hrskave korice i mesa, ubacili smo kremasti sos od belog vina koji će vas oduševiti i jelu dodali mladi krompir, glazirane tartufe i mladi luk.

7. **Smuđ** – 1.350

Uživanje u ukusima rečne ribe dobilo je novo dimenziju sa ovim jelom. Smuđ sa grila smo ukombinovali sa pireom od kikirikija i crvenog kupusa, uz kuli od brokolija.

8. **Jagnjetina** – 1.650rsd

Jagnječju plećku ste možda probali, ali mi smo je spremili na jedan sasvim poseban način. Uparili smo je sa pireom od patlidžan, rolnicom sa feta sirom, uz sos koji ima blagu notu kumina.

9. **Gulaš od škembića i lignji sa palentom** – 900rsd

10. **Biftek** -1.750rsd

Sa čičokom, hrskavim lešnikom i koricom od bibera za one koji vole konkretno jelo sa karakterom.

11. **Pačetina** -1.550rsd

Pačiji batak i file upotpunjen kremom od greni smit jabuke, crveni kupus i sos royal.

12. **File mangulice** – 1700rsd

File mangulice i pork belly, uz krem i ragu od pasulja, sa pireom od crvenog kupusa.

13. **Brancin** - 1450rsd

File brancina, pire od čičoke i tartufa, glazirana čičoka, pena od parmezana, sveži tartufi i červil prah



- 14. **Pastrmka sa krompirom i mladim spanaćem** - 900
- 15. **Podvarak sa kobasicom od mangulice** - 900
- 16. **Zapečene njoke sa gorgonzolom i pršutom** – 850

Prilog uz glavna jela po izboru (pirinač, grilovano povrće, aromatični krompir ili pomfrit):

- 17. **Svinjski file "parma"** - 990
- 18. **Dimljena skuša** - 800
- 19. **Svinjska rebarca BBQ sos** - 1100
- 20. **Pileći file sa pršutom i sirom** - 900
- 21. **Pileći batak sa tartufima** - 800

OBROK SALATE

Biftek salata - 900

Tuna salata - 900

Pileća hrskava salata - 800

SALATE

Mali mix zelenih salata – 250rsd

Veliki mix zelenih salata sa dodatkom čeri paradajza, parmezana i pinjola – 450rsd

DESERTI

Kranči karamela kolač – 500rsd

Parfe od kruške – 500rsd

ČOKO tart - 500

Čizkejk - 500