



ENSO meni proleće 2021

TASTING MENU

1. **Degustacioni meni 5** (5 gangova) – 3.900rsd

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.

2. **Degustacioni meni 7** (7 gangova) – 4.900rsd

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.

3. **Enso slobodnim stilom** (10 gangova) – 6.900rsd

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

1. **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.

2. **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.

3. **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

1. 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.

2. Tatar od telećeg filea - 1000rsd

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

3. 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.

4. Terin od oraha i tamarinda – 700rsd

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

5. 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.

6. Ravioli – 700rsd

Ravioli punjeni kozijim sirom i orahom, krem od plavog sira, kuli od šargarepe i pomorandže

7. Hobotnica - 1250rsd

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

8. Pačija džigerica – 800rsd

Pačija džigerica sa ukusima kruške viljamovke, slatke male tamjanike i krambla od oraha



GLAVNA JELA

1. **Patlidžan** – 800rsd

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

2. **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.

3. **Romb** – 1.500rsd

Filet romba sa mariniranim brunoaz povrćem, ukusi estragona i bosiljka, pire od komorača i lagani sos povrća, uz čašu omiljenog vina, savršen prolećni zalogaj.

4. **Smuđ** – 1.400rsd

Grilovani filet smuđa sa panakotom od karfiola, marinirane sezonske pečurke, sos od ribljih kostiju i gambora, pečeni luk

5. **Brancin** – 1.500rsd

Filet brancina, pečeni komorač, komorač džem, ajoli od cvekle

6. **Najbolje od zeca** – 1.500rsd

Od zeca su krmenadla i batak, salata je od pet vrsti pasulja i paradajza, krem od bosiljka i tikvica, a od kostiju napravismo ukusan grejvi.

7. **Pačeci file** -1550rsd

Pačeci file glaziran keksom i začinima, nadimljeni jogurt, cvekla i gel od limuna

8. **Biftek** – 1750rsd

Goveđi file, krem od patlidžana i miso paste, crne trube, lisičarke i duksel od kestenjastih sampinjona i patlidžana uz gewürztraminer sos

9. **Mangulica** – 1700rsd

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



SALATE

1. **Mali mix zelenih salata** – 250rsd
2. **Veliki mix zelenih salata** sa dodatkom čeri paradajza, parmezana i pinjola – 450rsd

DESERTI

1. **Kranči karamela kolač** – 500rsd

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

2. **Parfe od kruške** – 500rsd

Očaravajuća kombinacija kruške, brusnice i angostura bittera u varijacijama, možda je najlepší kolač koji ste do sada probali.

3. **Parfe od bele čokolade** – 500rsd

Parfe od karamelizovane bele čokolade, pire od badema sa nugatom od citrusa, sladoled od kafe, pire od jabuke i vanile

4. **Maskarpone mus** – 450rsd

Mus od maskarpone sira i pomorandže na keksu od badema, jogurt od jagode, sladoled od punomasnog mleka, saće.