



## ENSO meni zima 2021/22

### 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.



## PREDJELA

### 1. **Terin od oraha i tamarinda** – 750rsd

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

### 2. **Zec** – 900rsd

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.

### 3. **Guska** – 950rsd

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 kajsiya uz pire od jabuke i crvenog vina. Jelo je finiširano sosom od guščijih kostiju.

### 4. **Kroketi od pačećeg bataka** - 700rsd

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.

### 5. **Puževi** – 1100rsd

Nerado koristimo hešteg #foodporn, ali ga ovo jelo definitivno zaslužuje!

Puževi servirani na pireu od spanaća uz hrskavi hleb sa ukusom belog luka i čips od belog luka. Ovo jelo je toliko orgazmično, da je nepristojno.

### 6. **Tatar biftek** - 1100rsd

Pravimo ga na naš način, tako što segmente najfinijeg dela junećeg filea začinimo sitno seckanom sortom crveć luka - ešalot, kiselim krastavcima i sicilijanskim kaprom. Ako vam od toga nije krenula voda na usta, dodajte još i fayot sos, senf i čips od krompira, brusnice u crvenom vinu, kečap i brioš, koje pravimo u našoj kuhinji.

### 7. **Hobotnica** - 1250rsd

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



#### 8. **Sipa** – 1050

Ovo je sasvim sigurno najseksipilnije jelo koje ste ikada probali. Sipa se servira na kremblu od luka uz sok od spanaća, sunđer od sipinog mastila i majonez od lešnika. Dame, ne brinite, ovaj majonez ne goji.

#### 9. **Parfe od guščije džigerice** – 950rsd

Parfe od guščije džigerice je naša neprestana inspiracija i pronaći ćete je na skoro svakom meniju. Ovaj put smo je ukombinovali sa citrusima i ukusima kafe i verujemo da ćete se oduševiti ovim zimskim izdanjem.

### GLAVNA JELA

#### 1. **Orada sa knedlama sa šljivama** – 1550rsd

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

#### 2. **Piletina** – 1.550rsd

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. **Biftek** – 1950rsd

Goveđi file je naša specijalnost. Za ovaj zimski meni, iskombinovali smo ga sa hrskavim brizlama, kiselim raštanom i espumom od mladog luka. Da zaokružimo ukuse, sve ovo serviramo na sosu od kleke i bibera.

#### 4. **Kečiga** – 1400rsd

Kečigu, na sosu od ribljih kostiju, ukombinovali smo sa celerom i lešnikom i stvorili idealan balans ukusa.

#### 5. **Patlidžan** – 850rsd

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



#### **6. Jagnjetina – 1700rsd**

Garantujemo vam da sočniju i mekšu jagnjetinu niste probali, u to ćete nam poverovati kada vam objasnimo kako pripremamo ovo jelo.

Meso jagnjeta kuvamo na niskoj temperaturi, do 36 sati u citrusima i sa malo maslinovog ulja. Spremljenu roladu završavamo na puteru i serviramo na kremu od karfiola i gelu od nane. Rolada se sa jedne strane preliva sosom od jagnjećih kostiju, a sa druge espumom od mančega sira.

#### **7. Pačetina -1600rsd**

Meso pačević bataka povezano sa slatko kiselim sosom od pomorandže, krem od karfiola i kestena.

#### **8. Pork Belly – 1450rsd**

Perfektno pripremljen Pork Belly ,kuvane dunje,blagi sos sa sladicom i mnogo svežeg rena

#### **9. Mezalune – 1300rsd**

Pasta testo punjeno bundevom i bademima, u krem sosu sa tartufima.

#### **10. Žućin pasulj – 1200rsd**

Originalni recept za ovaj pasulj datira više od 100 godina i prenosi se u porodici Žuće, voljenog pokojnog očuha našeg vlasnika Miše, koji mu je i preneo svoj tajni recept. Žuća je bio naš najčešći i omiljeniji gost, a ovo je naš način da ga se sećamo, poštujemo i nastavljamo njegovu tradiciju.

### **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** – 550rsd

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

### 3. **Kolač od jabuke i karamele** – 550rsd

Sočni kolač sa varijacijama jabuke i karamela tako miriše na jesen.

### 4. **Čokoladna fantazija sa tartufima** – 600rsd

Očaravajuće čokoladne delicije obogaćene tartufima će ulepšati vaš dan. Krem i espuma od čokolade, sladoled i čips od bele čokolade učiniće da zaboravite na sve probleme.