



ENSO letnji meni 2025.

/Vreme poručivanja degustacionih menija 7 i 10 je do 21h/

/Vreme poručivanja degustacionog menija 5 je do 21.30h/

/Vreme poručivanja à la carte menija je do 22h/

*Kuver (po osobi)
350rsd*

Degustacioni meni 5 (5 gangova) – 7.900rsd

*(Uparivanje prema preporuci našeg somelijera sa odabranim etiketama srpskih vinarija
3.500rsd)*

(Premijum uparivanje vina 5.000rsd)

Degustacioni meni 7 (7 gangova) – 9.900rsd

*(Uparivanje prema preporuci našeg somelijera sa odabranim etiketama srpskih vinarija
4.900rsd)*

(Premijum uparivanje vina 7.000rsd)

Enso slobodnim stilom (10 gangova) – 13.900rsd

*(Uparivanje prema preporuci našeg somelijera sa odabranim etiketama srpskih vinarija
7.000rsd)*

(Premijum uparivanje vina 10.000rsd)

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

Ovaj tejting meni zbog komplikovanog pristupa moraju poručiti svi za stolom.

SUPE

Barigoule supa – 800rsd

*Za ljubitelje ribe i jačih ukusa, idealna je snažna supa od ribljih kostiju, upotpunjena mesom
gambora sa uljem izgorelog praziluka.*

Tom Yum – 800rsd

*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

Vege labne – 1.750rsd

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

Rižoto – 1.750rsd

Rižoto od heljde sa gamborima

Citrusi i brizle – 1.750rsd

Brizla, marinirani sveži citrusi (pomorandža, grejp) i čips od kinoe

Otvoreni sendvič – 1.900rsd

Sušeni aromatizovani biftek, avokado, duxelles od pečuraka

Zec – 2.100rsd

Ovo predjelo je zaštitni znak restorana. Meso zeca konfitiramo 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 – 2.100rsd

Guska je na meniju od otvaranja restorana i ujedno je i najpopularnije predjelo sa menija, koje kuvamo na veoma niskoj temperaturi skoro 30 sati. Meso cele guske, kombinacija sezonskih pečuraka i konjaka. Jelo se servira na kuliju od kajsije uz pire od jabuke i crvenog vina, finiširano sosom od guščijih kostiju.

Guščija džigerica - 2.400rsd

Guščija džigerica, smokve u vinu, puding od lešnika

Beignet – 2.500rsd

Krofica punjena kozijim sirom i bademima, krem od kore limuna, kavijar

Hobotnica – 2.500rsd

Hobotnica, korijander ulje, pire od leblebije, sos od crvenih ljutih papričica



GLAVNA JELA

Patlidžan – 1.750rsd

Patlidžan glaziran medom i susamom, serviran uz rukola salatu.

Bukovača i tikvice – 2.100rsd

Hrskava bukovača, marinirane tikvice i korijander dressing.

Smuđ – 2.900rsd

Filet smuđa, cappuccino od vanile i miso paste, na ragu od kukuruza, kroket od kulena, sos od ajvara i kulena, ukiseljena rotkvica

Orada sa knedlama sa šljivama – 3.100rsd

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

Svinjski file - 3.100rsd

Svinjski file, pire od graška i ceđeno mleko, sos od spaljenih krastavaca

Butkica – 3.100rsd

Butkica kuvana u vinu i pivu, spanać, luk i sos od rena

Teletina - 3.300rsd

Teletina, čičoka pire, beli mole sos

Jagnjetina – 3.600rsd

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

Biftek Wellington – 4.300rsd

Biftek, duxelles od pečuraka, pršuta u lisnatom testu sa terijaki demiglasom, na pireu od paškanata i ukiseljene jabuke

SALATE

Mali mix zelenih salata – 600rsd

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



DESERTI

Limun – 800rsd

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

Baklava - 800 rsd

Naša verzija baklave: teksture baklave sa penom od limunade i kramblom od oraha

Milhojas – 900rsd

Homemade milhojas (lokalni naziv ovog kolača za zemlje španskog govornog područja):

Lisnato testo, krem od vanile, sladoled od izgorelog putera na kompotu od jabuka

Miso i mango kolač – 800rsd

Kukuruz flan, sladoled od miso paste, mango espuma