



Enso, krug nacrtan jednim potezom, simbolizuje slobodu trenutka kada misli utihnu, a ruke stvaraju iz srca.

Posvetili smo se stvaranju jedinstvenih kulinarskih doživljaja. Kombinacijom najrazličitijih ukusa, originalnih recepata i spoja prefinjenog umeća i kreativnosti nastaju dela vrhunske gastronomije.

Naš kulinarski tim prati trendove, ali ih i stvara. Iza svakog tanjira stoji tim koji već deset godina zajedno stvara iz čiste ljubavi prema hrani, posvećuje pažnju svakom detalju i stvara trenutke koje ne zaboravljate.

Šef Nedeljko je svojom stručnošću i neiscrpnom kreativnošću osmislio meni koji je srpsku gastronomsku scenu podigao na nivo svetskih uzora. Jelovnik je sezonski i inspirisan je najboljim namirnicama iz lokalnog uzgoja koje odražavaju kvalitet.

Svako jelo je više od hrane. To je priča, emocija i predanost koje su utkane u savršen krug.

Dobrodošli u naš krug.

DEGUSTACIONI MENI

- Degustacioni meni, zbog komplikovanog pristupa, moraju da poruče svi za stolom -

*/ Vreme poručivanja degustacionih menija 7 i 10 je do 21h /
/ Vreme poručivanja degustacionog menija 5 je do 21:30 /*

Degustacioni meni 5 (5 gangova) **7,900rsd**

*Uparivanje prema preporuci našeg somelijera
sa odabranim etiketama srpskih vinarija*
3,900rsd

Premijum uparivanje vina
5,300rsd



Degustacioni meni 7 (7 gangova) **9,900rsd**

*Uparivanje prema preporuci našeg somelijera
sa odabranim etiketama srpskih vinarija*
5,600rsd

Premijum uparivanje vina
7,700rsd



ENSO slobodnim stilom (10 gangova) **13,900rsd**

*Uparivanje prema preporuci našeg somelijera
sa odabranim etiketama srpskih vinarija*
7,500rsd

Premijum uparivanje vina
10,500rsd

Sve cene su **po osobi**

Kuver (po osobi) - 400rsd

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

SUPE

Barigoule supa

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

800 RSD

Tom Yum

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.

800 RSD



PREDJELA

Vege labne

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

1 900 RSD

Praziluk

Lakto-fermentisani praziluk, sos od ostriga, vakame

1 700 RSD

Tart od kozijeg sira

Tart od kozijeg sira sa tartufima, medom i polenom

1 900 RSD

Uštipak

Uštipak sa gamborima, sos od svežih biljaka, marinirani crveni luk i čili

1 900 RSD

Losos

Marinirani losos, sok od krastavca, aromatično bilje, daikon i komorač.

2 100 RSD

Tompus

Konfitirana svinjska plečka, shokupan, zelje, pire od pečene paprike

2 300 RSD

Zec

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.

2 300 RSD

Guska

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, finiše se sosom od guščijih kostiju.

2 300 RSD

Tatar biftek

Tatarski biftek, mus od dimljene pastrmke i konsome od cvekle

2 600 RSD

GLAVNA JELA

Patlidžan

Patlidžan glaziran medom i susamom, serviran uz rukola salatu.

1 900 RSD

Ravioli od ikre smuđa i mak

Ravioli kuvane u soku od cvekle, punjeni sušenom ikrom smuđa, krem od maka

3 100 RSD

Smuđ

Filet smuđa, bisk, citrus puter, grilovani komorač sa čimičurijem

3 100 RSD

Orada sa knedlama sa šljivama

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

3 300 RSD

Totan lignje

Grilovani totan, sos od totana, espuma od limunovog ulja, tuile od mastila

3 100 RSD

Hobotnica

Kraci hobotnice glazirani terijakijem, kroketi od palente, leche de tigre

3 900 RSD

Sarma sa srnetinom

Sarmica od kelja sa srnetinom, krem sir, krastavac, sos od mirođije

3 300 RSD

Jagnjetina

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

3 900 RSD

Biftek

Goveđi biftek, ruža od krompira, crveni kupus, grejpfrut

4 500 RSD



DEZERTI

Limun tart

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

800 RSD

Čokolada i maslinovo ulje

Kolač od kombinacije čokolade i maslinovog ulja, karamela, krambl od zrna kakaa, sladoled od mleka

900 RSD

Java tiramisu

Tiramisu, espuma od Java bibera

800 RSD

Miso i mango kolač

Kukuruz flan, sladoled od miso paste, mango espuma

900 RSD

VINSKA KARTA

Šampanjac i penušavo vino 0.75

<i>Marsuret / Prosecco extra dry / Treviso / Italija</i>	650 / 3 100 RSD
<i>Raventos i Blanc / Cava Blanc de Blancs / Sant Sadurnia d'Anoia / Španija</i>	4 800 RSD
<i>Louis Roederer Brut / Champagne / Francuska 0,75</i>	13 900 RSD
<i>Louis Roederer Brut / Champagne / Francuska 0,375</i>	7 900 RSD
<i>Billecart Salmon brut rose / Champagne / Francuska 0,75</i>	23 500 RSD
<i>Billecart Salmon brut rose / Champagne / Francuska 0,375</i>	13 300 RSD
<i>Pol Roger brut reserve / Champagne / Francuska 0,75</i>	15 300 RSD
<i>Pol Roger brut reserve / Champagne / Francuska 0,375</i>	9 300 RSD
<i>Bereche et Fils / Brut reserve / Champagne / Francuska</i>	14 900 RSD
<i>Larmandier - Bernier / Longitude / Premier cru / Champagne / Francuska</i>	17 600 RSD

Bela vina

<i>Vinarija Budimir / Tamjanika / Župa / Srbija</i>	800 / 3 600 RSD
<i>Vinarija Jelić / Morava / Valjevo / Srbija</i>	750 / 3 500 RSD
<i>Vinarija Bjelica / Saga / Sauvignon blanc / Srbija</i>	950 / 4 500 RSD
<i>Vinarija Erdevik / Kunst / Pinot grigio / Orange / Srbija</i>	1 050 / 5 000 RSD
<i>Vinarija Bastian / Malvazija / Istra / Hrvatska</i>	950 / 4 500 RSD
<i>Vinarija Bikicki / Uncensored / Traminac / Orange / Srbija</i>	1 170 / 5 500 RSD
<i>Vinarija Baša / Furmit / Orange / Srbija</i>	1 450 / 6 900 RSD
<i>Vinarija Breg / Grašac / Fruška Gora / Srbija</i>	870 / 4 100 RSD
<i>Vinarija Breg / Stena / Chardonnay / Fruška Gora / Srbija</i>	1 100 / 5 100 RSD
<i>Vinarija Lakićević / Picus / Chardonnay / Srbija</i>	1 100 / 5 100 RSD
<i>Vinarija Bjelica / Babaroga / Chardonnay / Fruška Gora / Srbija</i>	2 100 / 9 700 RSD
<i>Vinarija Matijašević / Sovinoa Fume / Sauvignon blanc / Orašac / Srbija</i>	2 200 / 10 500 RSD
<i>Bodega Zarate / Albarino / Galicija / Španija</i>	1 000 / 4 500 RSD
<i>Eugenio Collavini / Sauvignon blanc / Friuli / Italija</i>	950 / 4 500 RSD
<i>J. Hofstatter / Pinot grigio / Aldo Adige / Italija</i>	950 / 4 500 RSD
<i>Cotes du Rhone E.Guigal blanc / Rhone / Francuska</i>	950 / 4 500 RSD
<i>J. Hofstatter / Gewurztraminer / Aldo Adige / Italija</i>	1 150 / 5 250 RSD
<i>Giovanni Rosso / Etna Bianco / Carricante / Sicilija / Italija</i>	1 300 / 5 900 RSD
<i>Rudi Pichler / Riesling / Terrassen Smaragd / Wachau / Austrija</i>	1 550 / 7 500 RSD
<i>Cantina Terlan / Pinot Bianco / Alto Adige DOC / Italija</i>	1 000 / 4 500 RSD
<i>Louis Latour / Chablis La Chanfleure / Chardonnay / Chablis / Francuska</i>	1 450 / 6 900 RSD
<i>Vie di Romans / Chardonnay / Friuli / Italija</i>	2 000 / 9 500 RSD
<i>Vie di Romans Piere / Sauvignon blanc / Friuli / Italija</i>	2 000 / 9 500 RSD
<i>Moillard Grivot / Chablis premier 1er cru / Francuska</i>	1 850 / 8 800 RSD
<i>Chateau Carbonnieux blanc / Sauvignon blanc, Semillon / Francuska</i>	13 500 RSD
<i>Louis Jadot / Puligny-Montrachet / Chardonnay / Francuska</i>	23 000 RSD

Rose

<i>Chichateau / Pink punk / Cab.Franc, Merlot, Cab.Sauvignon / Fruška Gora / Srbija</i>	750 / 3 400 RSD
<i>Vinarija 100 žena / Rose / Merlot / Vele Polje / Srbija</i>	800 / 3 900 RSD
<i>Can Sumoi / La Rosa / Španija</i>	990 / 4 500 RSD
<i>Domaine Ott / By Ott / Grenache, Syrah, Cinsault / Provence / Francuska</i>	1 050 / 4 900 RSD

Crvena vina

<i>Vinarija Zmajevac / Prokupac / Topola / Srbija</i>	800 / 3 600 RSD
<i>Vinarija Belo Brdo / Alma Mons / Cab. franc, Marselan, Cab. Sauvignon, Merlot i Petit Verdot / Srbija</i>	950 / 4 500 RSD
<i>Madžić / the Merlot / Selevac / Srbija</i>	930 / 4 300 RSD
<i>Vinarija Bikicki / Lily / Merlot / Srbija</i>	930 / 4 300 RSD
<i>Vinarija Deurić / Aksiom / Probus, Marselan, Merlot i Petit Verdot / Fruška Gora / Srbija</i>	950 / 4 800 RSD
<i>Vinarija Budimir / Prokupac Boje Lila / Župa / Srbija</i>	1 050 / 4 700 RSD
<i>Vinarija Dumo / Pinot Noir / Srbija</i>	1 300 / 6 100 RSD
<i>Vinarija Chichateau / Fabula Lagum / Cab. Franc, Merlot, Cab. Sauvignon / Fruška Gora / Srbija</i>	1 400 / 6 600 RSD
<i>Vinarija Erdevik / Stifler's mom / Shiraz / Srbija</i>	1 950 / 9 500 RSD
<i>Vinarija Cilić / Kašmir / Cabernet Sauvignon / Srbija</i>	12 500 RSD
<i>Vinarija Matalj / Kremen Kamen / Cabernet Sauvignon / Negotin / Srbija</i>	17 500 RSD
<i>Vinarija Kamnik / Winemakers selection / Merlot, Vranac, Carmenere / Severna Makedonija</i>	800 / 3 500 RSD
<i>Bodega Casa Castillo / Monastrell / Jumilla / Španija</i>	1 050 / 4 700 RSD
<i>Tenuta di Biserno / Insoglio del cinghiale / Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah / Bolgheri / Italija</i>	1 550 / 7 400 RSD
<i>Vinarija Kamnik / Carmenere / Severna Makedonija</i>	1 550 / 7 400 RSD
<i>Fontodi / Chianti classico / Sangiovese / Panzano / Toscana / Italija</i>	1 700 / 7 700 RSD
<i>Remelluri reserva / Tempranillo, Garnacha, Graciano / Rioja / Španija</i>	1 800 / 8 500 RSD
<i>Tenuta San Guido / Guido Alberto / Cabernet Sauvignon Merlot / Italija</i>	2 200 / 10 500 RSD
<i>Marina Cvetić / Iskra / Montepulciano d'Abruzzo / Abruzzo / Italija</i>	1 850 / 8 900 RSD
<i>Domaine de Chevalier / L' Esprit De Chevaliere / Cab.Sauvignon, Merlot / Pessac Leognan / Bordeaux / Francuska</i>	2 050 / 9 500 RSD
<i>Jean Michel Guillion / Pinot noir / Bourgogne / Francuska</i>	2 200 / 10 500 RSD
<i>Manincor Mason / Pinot nero / Aldo Adige / Italija</i>	2 200 / 10 500 RSD
<i>Le petit Smith Haut Lafitte rouge / Cab.Sauvignon, Merlot / Pessac Leognan / Francuska</i>	2 200 / 10 500 RSD
<i>Domino de Pingus / Psi / Tempranillo, Garnacha / Ribera del Duero / Španija</i>	2 200 / 10 500 RSD
<i>Chateau Carbonieux rouge / Cab.Sauvignon, Merlot / Pessac Leognan / Bordeaux / Francuska</i>	2 500 / 12 000 RSD
<i>Il Poggione / Brunello di Montalcino / Sangiovese / Montalcino / Italija</i>	9 700 RSD
<i>Antonin Guyon / Beune / Pinot noir / Burgundy / Francuska</i>	13 500 RSD
<i>Chateau Corbin / Merlot, Cab.Franc / St. Emilion Grand Cru / Francuska</i>	13 500 RSD
<i>Vietti Barolo Castiglione / Piedmont / Nebbiolo / Italija</i>	13 100 RSD
<i>Tenuta di Biserno / il Pino / Merlot, Cab. Franc, Petit verdot, Cab. Sauvignon / Italija</i>	13 900 RSD
<i>Dominio de Pingus / Flor de Pingus / Tempranillo / Ribera del duero / Španija</i>	25 400 RSD
<i>Marchesi Antinori / Tignanello / Sangiovese, Cab.Sauvignon, Cab.Franc / Chianti / Italija</i>	29 000 RSD
<i>Fontodi / Flaccianello / Sangiovese / Panzano / Toscana / Italija</i>	27 000 RSD
<i>Chateau Palmer / Alter Ego / Merlot, Cab.Sauvignon, Petit Verdot / Margaux / Bordeaux / Francuska</i>	27 000 RSD
<i>Chateau Clinet Pomerol / Merlot, Cab. Sauvignon / Francuska</i>	32 000 RSD
<i>Chateau Pontet Canet / Cab. Sauvignon, Merlot / Francuska</i>	45 000 RSD
<i>Chateau Pichon Baron / Cab.Sauvignon, Merlot / Pauillac / Bordeaux / Francuska</i>	62 000 RSD

Desertna vina

<i>Vinarija Budimir / slatka mala Tamjanika / Župa / Srbija</i>	1 100 / - RSD
<i>Vinarija Bikicki / Makana / Srbija</i>	1 100 / - RSD
<i>Crasto 10yo Tawny Port / Portugal</i>	1 100 / - RSD
<i>Michele Chiarlo / Moscato d Asti / Italija</i>	700 / 3 250 RSD
<i>Vecchio Florio / Marsala Superiore dolce / Italija</i>	700 / - RSD

KARTA PIĆA

Mineralna voda

<i>Knjaz Miloš 0.25</i>	270 RSD
<i>Knjaz Miloš 0.75</i>	390 RSD
<i>Aqua Viva 0.25</i>	270 RSD
<i>Aqua Viva 0.75</i>	390 RSD
<i>Aqva Pana 0.75</i>	470 RSD
<i>San Pelegrino 0.75 - gazirana</i>	470 RSD

Kafa i čaj

<i>Espresso</i>	250 RSD
<i>Espresso sa mlekom</i>	260 RSD
<i>Capuccino</i>	280 RSD
<i>Café latte</i>	310 RSD
<i>Čaj</i>	350 RSD

Aperitiv

<i>Amaro Ramazzotti</i>	390 RSD
<i>Amaro Nonino Reserve</i>	630 RSD
<i>Campari</i>	430 RSD
<i>Martini</i>	430 RSD
<i>Pelinkovac</i>	380 RSD
<i>Jagermeister</i>	410 RSD
<i>Grappa</i>	550 RSD

Vodka 0.04

<i>Absolut</i>	490 RSD
<i>Absolut Elyx</i>	790 RSD
<i>Beluga Noble</i>	890 RSD

Gin 0.04

<i>Hendricks gin</i>	610 RSD
<i>Beefeater</i>	490 RSD
<i>Monkey 47</i>	720 RSD

Rum 0.04

<i>Havana Club 3</i>	430 RSD
<i>Havana Club 7</i>	590 RSD
<i>Diplomatico reserva</i>	730 RSD
<i>Bumbu</i>	590 RSD

Tekila 0.04

<i>Olmecca Blanco</i>	470 RSD
-----------------------	---------

Viski 0.04

<i>Jameson</i>	470 RSD
----------------	---------

Viski blend 0.04

<i>Johnnie Walker Black Label</i>	690 RSD
<i>Nikka Days blended</i>	890 RSD
<i>Chivas Regal 12 YO</i>	590 RSD
<i>Chivas Regal 18 YO</i>	990 RSD

Viski malt 0.03

<i>Aberlour 12 YO</i>	850 RSD
<i>Macallan 12 YO</i>	1 550 RSD
<i>Laphroaig 10 YO</i>	780 RSD
<i>Dalwhinnie 15 YO</i>	950 RSD

Gazirana pića

<i>Pepsi</i>	330 RSD
<i>Pepsi zero</i>	330 RSD
<i>7Up</i>	330 RSD
<i>Fever Tree</i>	550 RSD
<i>Red Bull energy drink 0.25</i>	550 RSD

Sveže ceđeni sokovi

<i>Limunada</i>	390 RSD
<i>Pomorandža</i>	390 RSD

Voćni sokovi

<i>Breskva / Jabuka / Borovnica / Pomorandža</i>	330 RSD
--	---------

Burbon

<i>Four Roses</i>	590 RSD
<i>Jack Daniel's</i>	590 RSD
<i>Woodford Reserve</i>	650 RSD

Konjak 0.04

<i>Martel V.S.O.P</i>	750 RSD
<i>Martell X.O. France</i>	2 500 RSD
<i>Ison Kovilj</i>	1 150 RSD

Liker 0.04

<i>Baileys</i>	470 RSD
<i>Limuncelo</i>	450 RSD

Domaće rakije 0.04

<i>Viljamovka 10 YO Paun</i>	490 RSD
<i>Šljiva 20 YO Paun</i>	490 RSD
<i>Arkanj Kovilj (rakija od jabuke)</i>	600 RSD
<i>Kajsija Baraba</i>	450 RSD
<i>Stara Sokolova Šljiva 12 YO</i>	1 150 RSD
<i>Gorda šljiva</i>	530 RSD
<i>Tok Šljiva 4. god</i>	530 RSD
<i>Dunja Konstantin Bodin</i>	490 RSD
<i>Šamar</i>	530 RSD

Pivo 0.33

<i>Staropramen</i>	390 RSD
<i>Stella Artois</i>	450 RSD
<i>Corona</i>	590 RSD
<i>Kabinet Brkaaa</i>	490 RSD

Kokteli

<i>Mojito</i>	890 RSD
<i>Virgin mojito</i>	650 RSD
<i>Cosmopolitan</i>	890 RSD
<i>Margarita</i>	890 RSD
<i>Caipirinha</i>	890 RSD
<i>Aperol Spritz</i>	890 RSD
<i>Hugo Spritz</i>	890 RSD
<i>Negroni</i>	890 RSD
<i>Gimlet</i>	890 RSD
<i>Espresso Martini</i>	890 RSD

*Želimo da vas obavestimo da usluga nije uračunata u ukupan iznos računa.
Ukoliko ste zadovoljni iskustvom i poželite da nagradite trud našeg tima, to možete
učiniti napojnicom po sopstvenoj proceni.*

Hvala što ste bili naši gosti.

Enso (円相, "krug") u zen filozofiji je krug koji se crta iz jednog ili dva poteza četkicom kako bi se izrazio trenutak kada je um slobodan da dozvoli telu da stvara.

