
ensō

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

Ta jednostavna ideja oblikuje i naš pristup gastronomiji: otvorenost prema novim ukusima, poštovanje namirnica i slobodu da se poznato sagleda iz drugačije perspektive.

Šef Nedeljko Jerković već deset godina oblikuje gastronomski identitet restorana ensō, spajajući iskustvo, kreativnost i savremeni pristup namirnicama u autorske degustacione menije.

Novi koncept restorana ensō zasniva se na degustacionim menijima od šest i osam sledova, inspirisanim sezonom i najboljim namirnicama iz lokalnog uzgoja. U središtu su kvalitet, svežina i želja da predstavimo najbolje što naše podneblje pruža.

Degustacioni meniji menjaće se sezonski, prateći ritam prirode, dok će klasici našeg restorana ostati dostupni kao à la carte ponudu.

Svako jelo je priča, emocija i predanost koje su utkane u savršen krug.

Dobrodošli u naš krug.

DEGUSTACIONI MENI

Degustacioni meni donosi nova jela koja prate smenu godišnjih doba i dostupnost najboljih sezonskih namirnica.
Svaka nova sezona prilika je da šef Nedeljko predstavi drugačije ukuse, kombinacije i ideje, oblikujući meni u skladu sa onim što priroda u tom trenutku nudi.

/ Vreme poručivanja degustacionih menija 8 je do 21h /
/ Vreme poručivanja degustacionog menija 6 je do 21:30 /

Degustacioni meni 6 (6 sledova)

8,900rsd

Uparivanje prema preporuci našeg somelijera
sa odabranim etiketama srpskih vinarija
4,700rsd

Premijum uparivanje vina
6,400rsd

Degustacioni meni 8 (8 gangova)

10,900rsd

Uparivanje prema preporuci našeg somelijera
sa odabranim etiketama srpskih vinarija
6,300rsd

Premijum uparivanje vina
8,900rsd

Degustacioni meni je za minimum 2 osobe.
Zbog načina pripreme i serviranja,
neophodno je da meni poruče svi za stolom.

*Sve cene su **po osobi***

Kuver (po osobi) - 400rsd

À LA CARTE

À la carte meni okuplja ensō klasike, jela koja su obeležila prvu deceniju restorana, osvojila najviše gostiju i postala deo našeg identiteta. To su ukusi kojima se gosti vraćaju, jela koja su obeležila različite faze našeg rada i ostala jednako važna do danas.

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

PREDJELA

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

1 900 RSD

Otvoreni sendvič
Sušeni aromatizovani biftek, avokado, duxelles od pečuraka

2 100 RSD

Sipa
Sipa, krambl od luka, sunđer od sipinog mastila, majonez od lešnika i sok od spanaća.

2 500 RSD

Zec
This appetiser is the restaurant's signature dish. The rabbit is confit-cooked in pure duck fat to retain its moisture, then served on a spinach coulis. To bring the dish together, we add pickled vegetables for a crisp element, and banana, curry and yoghurt ice cream for a creamy finish.

2 500 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, finiširano sosom od guščijih kostiju.

2 500 RSD

Kuver (po osobi) - 400rsd

GLAVNA JELA

Patlidžan

Patlidžan glaziran medom i susamom,serviran uz rukola salatu.

2 300 RSD

Ravioli od ikre smuđa i mak

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

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

Jagnjetina

Rolada od jagnjećih 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

900 RSD

Miso i mango kolač

Kukuruz flan, sladoled od miso paste, mango espuma

900 RSD

Kuver (po osobi) - 400rsd

VINSKA KARTA

Šampanjac i penušavo vino 0.75

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

Bela vina

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

Rose

Chichateau / Pink punk / Cab.Franc, Merlot, Cab.Sauvignon / Fruška Gora / Srbija	750 / 3 400 RSD
Vinarija 100 žena / Rose / Merlot / Vele Polje / Srbija	800 / 3 900 RSD
Domaine Ott / By Ott / Grenache,Syrah, Cinsault / Provence / Francuska	1 050 / 4 900 RSD

Crvena vina

Vinarija Zmajevac / Prokupac / Topola / Srbija	800 / 3 600 RSD
Finca Villacreces / Pruno / Tempranillo, garnacha / Ribera del duero / Španija	1 050 / 4 700 RSD
Madžić / the Merlot / Selevac / Srbija	930 / 4 300 RSD
Vinarija Bikicki / Lily / Merlot / Srbija	930 / 4 300 RSD
Vinarija Deurić / Aksiom / Probus, Marselan, Merlot i Petit Verdot / Fruška Gora / Srbija	950 / 4 800 RSD
Vinarija Budimir / Prokupac Boje Lila / Župa / Srbija	1 050 / 4 700 RSD
Descendientes de J. Palacios / Petalos / Mencia / Bierzo / Španija	1 250 / 5 700 RSD
Vinarija Dumo / Pinot Noir / Srbija	1 300 / 6 100 RSD
Vinarija Chichateau / Fabula Lagum / Cab. Franc, Merlot, Cab. Sauvignon / Fruška Gora / Srbija	1 400 / 6 600 RSD
Vinarija Erdevik / Stifler's mom / Shiraz / Srbija	1 950 / 9 500 RSD
Vinarija Cilić / Kašmir / Cabernet Sauvignon / Srbija	12 500 RSD
Vinarija Matalj / Kremen Kamen / Cabernet Sauvignon / Negotin / Srbija	17 500 RSD
Vinarija Kamnik / Winemakers selection / Merlot, Vranac, Carmenere / Severna Makedonija	800 / 3 500 RSD
Bodega Casa Castillo / Monastrell / Jumilla / Španija	1 050 / 4 700 RSD
Tenuta di Biserno / Insoglio del cinghiale / Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah / Bolgheri / Italija	1 550 / 7 400 RSD
Vinarija Kamnik / Carmenere / Severna Makedonija	1 550 / 7 400 RSD
Fontodi / Chianti classico / Sangiovese / Panzano / Toscany / Italija	1 700 / 7 700 RSD
Remelluri reserva / Tempranillo, Garnacha, Graciano / Rioja / Španija	1 800 / 8 500 RSD
Tenuta San Guido / Guido Alberto / Cabernet Sauvignon Merlot / Italija	2 200 / 10 500 RSD
Marina Cvetić / Iskra / Montepulciano d'Abruzzo / Abruzzo / Italija	1 850 / 8 900 RSD
Domaine de Chevalier / L' Espirit De Chevaliere / Cab.Sauvignon,Merlot / Pessac Leognan / Bordeaux / Francuska	2 050 / 9 500 RSD
Jean Michel Guillion / Pinot noir / Bourgogne / Francuska	2 200 / 10 500 RSD
Le petit Smith Haut Lafitte rouge / Cab.Sauvignon, Merlot / Pessac Leognan / Francuska	2 200 / 10 500 RSD
Domino de Pingus / Psi / Tempranillo, Garnacha / Ribera del Duero / Španija	2 200 / 10 500 RSD
Chateau Carbonieux rouge / Cab.Sauvignon, Merlot / Pessac Leognan / Bordeaux / Francuska	2 500 / 12 000 RSD
Il Poggione / Brunello di Montalcino / Sangiovese / Montalcino / Italija	9 700 RSD
Antonin Guyon / Beune / Pinot noir / Burgundy / Francuska	13 500 RSD
Chateau Corbin / Merlot, Cab.Franc / St. Emilion Grand Cru / Francuska	13 500 RSD
Vietti Barolo Castiglione / Piedmont / Nebbiolo / Italija	13 100 RSD
Tenuta di Biserno / il Pino / Merlot, Cab. Franc, Petit verdot, Cab. Sauvignon / Italija	13 900 RSD
Dominio de Pingus / Flor de Pingus / Tempranillo / Ribera del duero / Španija	25 400 RSD
Marchesi Antinori / Tignanello / Sangiovese, Cab.Sauvignon, Cab.Franc / Chianti / Italija	29 000 RSD
Fontodi / Flaccianello / Sangiovese / Panzano / Toscany / Italija	27 000 RSD
Chateau Palmer / Alter Ego / Merlot, Cab.Sauvignon, Petit Verdot / Margaux / Bordeuaux / Francuska	27 000 RSD
Chateau Clinet Pomerol / Merlot, Cab. Sauvignon / Francuska	32 000 RSD
Chateau Pontet Canet / Cab. Sauvignon, Merlot / Francuska	45 000 RSD
Chateau Pichon Baron / Cab.Sauvignon, Merlot / Paulliac / Bordeaux / Francuska	62 000 RSD

Desertna vina

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

KARTA PIĆA

Mineralna voda

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

Kafa i čaj

Espresso	250 RSD
Espresso sa mlekom	260 RSD
Capuccino	280 RSD
Café latte	310 RSD
Čaj	350 RSD

Gazirana pića

Pepsi	330 RSD
Pepsi zero	330 RSD
7Up	330 RSD
Fever Tree	550 RSD
Red Bull energy drink 0.25	550 RSD

Sveže cađeni sokovi

Limunada	390 RSD
Pomorandža	390 RSD

Voćni sokovi

Breskva / Jabuka / Borovnica / Pomorandža	330 RSD

Aperitiv

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

Vodka 0.04

Absolut	490 RSD
Absolut Elyx	790 RSD
Beluga Noble	890 RSD

Gin 0.04

Hendricks gin	610 RSD
Beefeater	490 RSD
Monkey 47	720 RSD

Rum 0.04

Havana Club 3	430 RSD
Havana Club 7	590 RSD
Diplomatico reserva	730 RSD
Bumbu	590 RSD

Tekila 0.04

Olmeca Blanco	470 RSD

Viski 0.04

Jameson	470 RSD

Viski blend 0.04

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

Viski malt 0.03

Aberlour 12 YO	850 RSD
Macallan 12 YO	1 550 RSD
Laphroaig 10 YO	780 RSD
Dalwhinnie 15 YO	950 RSD

Burbon

Four Roses	590 RSD
Jack Daniel's	590 RSD
Woodford Reserve	650 RSD

Konjak 0.04

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

Liker 0.04

Baileys	470 RSD
Limuncelo	450 RSD

Domaće rakije 0.04

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

Pivo 0.33

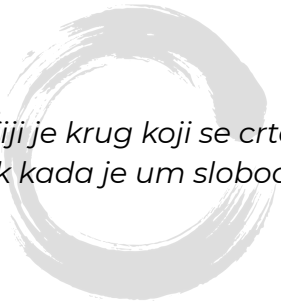
Staropramen	390 RSD
Stella Artois	450 RSD
Corona	590 RSD
Kabinet Brrkaaa	490 RSD

Kokteli

Mojito	890 RSD
Virgin mojito	650 RSD
Cosmopolitan	890 RSD
Margarita	890 RSD
Caippirinha	890 RSD
Aperol Spritz	890 RSD
Hugo Spritz	890 RSD
Negroni	890 RSD
Gimlet	890 RSD
Espresso Martini	890 RSD

U ensō restoranu, pažnja i posvećenost našeg tima deo su iskustva.
Ukoliko ste zadovoljni uslugom i poželite da nagradite njihov trud, možete da ostavite napojnicu prema sopstvenom nahođenju.

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.*