



PRIMER JELOVNIKA BEZ STILIZACIJA – TESTIRANJE

HLADNA PREDJELA:

1. MEZE DOBRODOŠLICE

(dalmatinski pršut, Govedja pršuta, pančeta, svinjska pršuta, čeri, rukola, masline, vlašac, dekoracija)

2. UŽIČKI TANJIR DJETINJA

(Govedja pršuta, svinjska pršuta, budimska, kulen, domaći sir, kajmak, čvarci, paprika u pavlaci, papričica, dekoracija, projarice)

3. SELEKCIJA SIREVA(PLATA)

(beli sir, gorgonzola, plavi sir, parmezan, med, masline, Čeri, rukola, avokado, orah, maslinovo ulje)

4. SELEKCIJA KOZJIH SIREVA(VIŠE UKUSA)

(krekeri, suve šljive, pečeni lešnik, suva smokva, maslinovo ulje, dekoracija)

5. KARPAČO OD HLADNO DIMLJENOG LOSOSA

(mix zelenih salata,
dimljeni losos, parmezan, masline, Čeri.) dresing: limun, senf, maslinovo ulje, dekoracija.

6. GOVEDJI KARPAČO

(mix zelenih salata, govedji ramstek, dresing sa balzamiko sirćetom, Čeri paradajz, rendani parmezan, dekoracija.

TOPLA PREDJELA

1. BUKOVAČE U KAJMAKU NA GRIL POVRĆU

(bukovače, kajmak, tikvice, paprika, patlidžan, začini)

2. RIŽOTO "SIESTA"

(biftek, paprika žuta, zelena i crvena, praziluk, paradajz, tabasko sos, crno vino, parmezan, bosiljak)

3. TORTILJA PUNJENA PILEĆIM FILEOM

(pileći file, pavlaka, kačkavalj, bosiljak, crvena paprika, beli sos, rendani parmezan)

JELA ZA DORUČAK

1. JAJA NA VIŠE NAČINA:

_Jaja na oko

_omlet: sa sirom

sa šunkom

sa pršutom

sa slaninom

sa pečurkama

sa povrćem

_Bekendex
_Hemendex

2.UŽIČKA KOMPLET LEPINJA

(lepi ja, kajmak, svinjski pretop)

3.VELIKI "SIESTA TANJIR"

(2 dimljene kobasice, 2jaja na oko, pikantni krompir, Grilovani slanina, aromatizovani sir, paradajz, krastavac, senf, tucana paprika, lepinja)

4.KAČAMAK

(sir,kajmak,grilovana slanina, kiselo mleko)

5.PUNJENE FRANCUSKE PRŽENICE

(tost hleb, punjenje od suhomesnatih proizvoda, kačkavalj, kisela pavlaka, jaje)

SUPE I ČORBE

1.TELEĆA RAGU ČORBA

(teleće meso, povrće, pavlaka, začini)

2.DUPLA SUPA OD GOVEDJIH KOSTIJU

3.PARADAJZ_ČORBA SA RIŽOM

4.KREM_POTAŽ OD POVRĆA

JELA PO PORUDŽBINI

1.BIFTEK U KABERNE_SOSU SA BRUSNICAMA

(biftek, crno vino, demiglasu, brusnica, začini) prilog Grilovane tikvice.

2.PAPER BIFTEK

(biftek, mix biber u zrnu, neutralna pavlaka, parmezan, Čeri, svež ruzmarin) prilog Grilovani luk i krompir pire.

3.BIFTEK NA ŽARU

(začini, senf, kruton) prilog grilovanom povrće

4.HRSKAVA PILETINA U SEMENKAMA

(pileći file, začini, jaje, semenke bundeve, lana i susama,) prilog pomfrit u korpici, tartar sos, dekoracija rukola i Čeri.

5.NATUR ŠNICLA OD SVINJSKOG FILEA

(svinjski file u demiglasu) prilog pomfrit i grilovanom povrće, začini i dekoracija

6.ĆUREĆI FILE U SODU OD NARANDŽE

(ćureći file, narandza, začini) prilog karamelizovana jabuka, grilovana tikvica i sos od narandže.

7.KARADJORDJEVA ŠNICLA OD LAKS_KAREA

(svinjski laks_kare, kajmak, jaje, brašno, prezle) prilog pikantni krompir, grilovano povrće, tartar_sos, limun, dekoracija.

8.PIKANTNA JAGNJETINA "UŽIČANKA"

(jagnjeće meso, baren krompir, šargarepa, mleko, suve šljive, orasi, ren, sveži ruzmarin)

9.NOAZETI OD SVINJSKOG FILEA NA BEĆARCU

(svinjski file, crni luk, paprika, paradajz, riza, mix biber u zrnju, začini, dekoracija.)

10. ROLOVANA PUNJENA TELETINA

(teleće meso od rebara, senf, začini, kačkavalj) prilog bareni krompir u kajmaku

SPECIJALITET SA ROŠTILJA

1.PILEĆI FILE NA ŽARU

prilog pomfrit, dekoracija

2.DIMLJENI PILEĆI BATAK

prilog Grilovani luk i pomfrit, dekoracija

3.PLJESKAVICA GURMANSKA

(mleveno meso, luk, tucana paprika, suhomesnatih proizvodi) prilog, prilovani luk i pomfrit, dekoracija

4.ĆEVAPI NA ŽARU

prilog pomfrit i luk

5.BELA VEŠALICA

prilog pomfrit i Grilovani luk

7.PUNJENA VEŠALICA U MARAMICI

(svinjski laks_kare, suhomesnati proizvodi, kačkavalj, jagnjeća maramica) prilog pomfrit i luk.,dekoracija

8. PLATO SIESTA

GOTOVA JELA

1.MADJARSKI GULAŠ

(juneće meso, povrće, začini) prilog tagliatele

2. TELEĆI RIBIĆ U KAJMAKU

(teleći ribić, senf, začini, kajmak) prilog bareni krompir.

3. PASULJ---

pasulj čorbast?

prebranac?

RIBLJI SPECIJALITETI

1. DIMLJENI FILET PASTRMKE DALMATINSKI

(Filet pastrmke, blitva, krompir, beli luk, maslinovo ulje, limun, dekoracija).

2. FILET LOSOSA NA ŽARU SA CRNIM RIŽOOTOM

(Filet lososa, sipino mastilo, riza, začini, limun, dresing, dekoracija)

3. BRANCIN

4. SVEŽA PASTRMKA NA MLINARSKI NAČIN

(pastrmka, dresing, limun, dekoracija) prilog dalmatinski garnitura.

PASTE

1. TAGLIATELE U PESTO SOSU SA PILETINOM

(pileći file, pesto sos, pečeni lešnik, parmezan, neutralna pavlaka, sveži bosiljak)

2. ŠPAGETE" BOLONJEZ"

(juneće meso, crno vino, paradajz-sos, parmezan, sveži bosiljak)

3. PENE U SOSU OD SVEŽEG LOSOSA

(pene, Filet lososa, neutralna pavlaka, parmezan, začini, sveže začinskog bilje)

OBROK SALATE

1. CEZAR SALATA –

(mix zelenih, ajzberg, Lola Rosa, rukola, pileće grilovano meso, tost hleb, pančeta) dresing: dižon senf, vočester, limun, majonez i začini. Parmezan i Čeri.

2. BIFTEK SALATA

(biftek, bareno jaje, mix zelenih salata,) dresing: senf, med, limun, vočester, začini, tost, parmezan, čeri.

3. VITAMINSKA BOMBA

(ajzberg, kupus, jabuka, radi, nar, orah, suva šljiva, med, limun, badem, celer, svež matičnjak, dresing od limuna i maslinovog ulja.)

4.KAPREZE SALATA

(paradajz, bebi-mocarela, pesto sos, sveži bosiljak, maslinovo ulje, začini.

SVEŽE SALATE

- 1.ŠOPSKA SALATA
- 2.SRPSKA SALATA
- 3.KUPUS
- 4.MIX ZELENIH
- 5.PARADAJZ (sa sirom)
- 6.KRASTAVAC SALATA
- 7.MEŠANA SEZONSKA SALATA
- 8.TARATOR SALATA
- 9.PAPRIKA SALATA
- 10.VITAMINSKA SALATA
- 11.LJUTA PAPRIČICA U ULJU

PIZZEE(predlog)

- 1.CAPRIČOZA
- 2.PIZZA "SIESTA"
- 3.MARGARITA
- 4.VEGETERIJANA
- 5.PIZZA 4 GODIŠNJA DOBA

MINI JELOVNIK PO HRONO REŽIMU:

(predlog)

- 1.ČORBA OD BROKOLIJA
- 2.GRILOVANA PILETINA
- 3.GRILOVANA RIBA
- 4.PLJESKAVICA OD JUNEĆEG MESA

Salate i jela se isključivo pripremaju sa kalijumovom i himalajevom solju,lanenim i maslinovim uljem.

Variva :pire od karfiola

Grilovane tikvice

Bareni brokoli

Mafini od 4 vrste brašna sa semenkama(ražano, heljdino, speltino i ovseno)

DEZERTI