

Novogodišnji meni

Peciva

Kajzerice, kifle, crni hleb sa semenkama, proja
baget, domaća tradicionalna pogača

Salate i predjela

Grčka salata

Salata sa tunom, paradajzom i maslinama

Caciki salata

kupus crveni, šargarepa sa kukuruzom i susamom

pečena paprika sa belim lukom, paradajz, krastavac, kiseli kupus, zelena mix salata

Hawai salata sa grilovanom piletinom i ananasom

Aquastar vezana salata

Koktel od gambora u čaši

Ražnjići sa mocarelom i čeri paradajzom

Mocarela rolovana u domaćoj pršuti, marinirana korom od pomorandže i žalfijom

Marinirani Dunavski šaran (sardina)

Plata sa izborom internacionalnih predjela

(pršut, goveđi ramstek, kraški vrat, hladno dimljena svinjska leđa, selekcija sireva -
ovčiji sir, mladi sir, kačkavalj koziji sir, terinne od teletine, pasta od pasulja, paprika u pavlaci)

Dimljeni losos karpaco

Topli deo

Noazeti od svinjskog filea u sosu od šumskih pečuraka

Rolada od ćuretine punjena šunkom i dimljenim sirom u sosu od kajmaka i pečenih paprika
Blago dimljeni goveđi file sa prelivom od plavog sira, pečenog belog luka i listićima parmezana

Jagnjeće rolovano pečenje

Grilovana hobotnica i škampi sa citrus salsom

Grilovani file Dunavskog smuđa i kotletiranog soma sa bademom i Trsljanskim sosom

Taljatele u biftek sosu sa kaprom

Prilozi

Oblikovan pečeni krompir sa maslinama i mirođijom

Grilovano povrće sa soya sosom i susamom

Mešano bareno povrće

Rižoto sa tikvicama, mocarelom i pršutom

Dresinzi

(Balzamiko, jogurt dresing, dresing sa soya sosom, dresing sa senfom, cezar dresing)

Prilozi

Masline crne i zelene, kečap, majonez, marinirani šampinjoni, tartar sos, ajvar,
urnebes, feferoni, krutoni u začinskom bilju,

Deserti

Reforma torta

Panakota od narandže

Stracatella

Cheese cake Baileys

Voćni aranžman (sveže seckano voće, komadno)