RESTORAN



Zimski meni

WINTER MENU

HOTEL SKY PANORAMA · SOKOBANJA

ZIMSKI MENI

Poštovanje tradicije. Sezonske namirnice. Savremena interpretacija.

Naša kuhinja nastaje iz poštovanja prema domaćim namirnicama, lokalnom podneblju i ukusima koji nas povezuju sa ovim krajem.

Kroz sedam godina profesionalnog iskustva u Francuskoj, upoznao sam tehnike, preciznost i pristup gastronomiji koji danas pronalaze svoje mesto u našoj kuhinji. Te uticaje spajamo sa karakterom domaćih proizvoda, sezonskim sastojcima i ukusima našeg detinjstva.

Zimski meni je posvećen punoći ukusa, toplini i bogatstvu sezone. Svako jelo osmišljeno je tako da sačuva autentičnost namirnice, dok je savremena kulinarska tehnika dopunjuje i ističe njen puni potencijal.

Verujemo da vrhunska gastronomija ne mora da se udalji od svojih korena. Naprotiv, upravo iz njih nastaju najzanimljivije priče.

Dobro došli za naš sto.

Milan Marković

EXECUTIVE CHEF

Za prstić

SNACK

Bruskete 290
Ajvar, kravlji sir, pečeni beli luk, pesto
Bruschetta, ajvar, cow cheese, roasted garlic, pesto

Pohovane masline 250 / 450
Krem od pavlake, peršuna i belog luka. Mala ili velika porcija.
Fried olives, sour cream, parsley and garlic sauce. Small or large.

Pohovane tikvice 250 / 300
Krem od pavlake, peršuna i belog luka. Mala ili velika porcija.
Fried zucchini, sour cream, parsley and garlic sauce. Small or large.

Domaće hrskave projice 200
Kravlji sir, ajvar
Homemade crispy proja, cow cheese, ajvar

Pomfrit (P) 350
French fries

Pomfrit sa tartufom (P) 500
Truffle fries

Za početak

STARTERS

Ravioli od cvekle 500
Mus od kozjeg sira, orah, rukola, vinegret od pomorandže
Beetroot ravioli, goat cheese mousse, walnuts, rocket, orange vinaigrette

Terin od prasetine 650
Orah, pistać, rukola, crveni luk
Pork terrine, walnuts, pistachio, rocket, red onion in vinaigrette

Vitello tonnato 720
Black Angus junetina pečena na 50 °C, remulada od tunjevine
Black Angus beef cooked at 50 °C, tuna remoulade

Dimljeni losos na bukovini „Žar&So“ Ⓟ 800
Granny Smith jabuka, čeri paradajz, tost, domaći pesto
Beech-smoked salmon, Granny Smith apple, cherry tomatoes, toast, homemade pesto

Domaća hrskava pitica 550
Mešavina pečuraka, praziluk
Homemade crispy pie, mixed mushrooms, leek

Za početak

STARTERS

Cicvara 420
Kajmak, slaninica
Cicvara, kaymak, bacon

Pohovani celer 300
Krem sos od pavlake i tabaska, začinsko bilje
Fried celery, sour cream and Tabasco sauce, herbs

Grilovane šumske pečurke Ⓟ 500
Beli luk, peršun
Grilled wild mushrooms, garlic, parsley

Tart od pečene bundeve 480
Gorgonzola mus, orasi, slaninica
Roasted butternut squash tart, gorgonzola mousse, walnuts, bacon

Zapečeni sir 400
Šljivar čeri paradajz, ruzmarin, beli luk, tost od domaće lepinje
Baked cheese, Šljivar cherry tomatoes, rosemary, garlic, homemade toast

Sirevi

CHEESE

Cena je za 100 g · *Price per 100 g*

Kravlji sir *Cow cheese*	200	Stari ovčiji sir *Aged sheep cheese*	350
Mladi kozji sir *Fresh goat cheese*	350	Sjenički sir *Sjenica cheese*	350
Kajmak *Kaymak*	300	Paprika u pavlaci *Peppers in sour cream*	180
Gorgonzola *Gorgonzola*	400	Urnebes *Spicy cheese and pepper spread*	300

Plata pršute 800

Spek pršuta, goveđa pršuta, kraški vrat, puter, kornišoni

Cured meat platter: speck, beef prosciutto, cured pork neck, butter, gherkins

Hleb

BREAD

Domaći somun *Homemade flatbread*	120	Mini baget *Mini baguette*	170
Hleb od krompira *Potato bread*	150	Raženi hleb *Rye bread*	200
Prepečeni domaći hleb Sa gruvanom paprikom *Toasted homemade bread, crushed paprika*	250		

Sa strane

ON THE SIDE

Ruska salata *Russian salad*	250	Gruvan kupus Ⓟ *Pickled cabbage*	250
Trljanica Ⓟ *Dried peppers and leek*	250	Moravska salata Ⓟ *Moravian salad*	500
Rukola Ⓟ *Rocket salad*	400	Pečena paprika Ⓟ *Roasted peppers*	190
Papričice u ulju Ⓟ *Hot peppers in oil*	70	Vitaminska salata Ⓟ Cvekla, šargarepa, spanać, crveni luk *Beetroot, carrot, spinach, red onion*	350

Kašikom

SOUPS

Teleća krem čorba 400
Veal cream soup

Pileća bistra supa 350
Povrće
Clear chicken soup, vegetables

Paradajz čorba Ⓟ 320
Krutoni, začinsko bilje
Tomato soup, croutons, herbs

Paradajz čorba sa račićima Ⓟ 420
Začinsko bilje
Tomato soup with shrimp, herbs

Supa ili čorba dana 400
Soup of the day

Rižoto i pasta

RISOTTO & PASTA

Rižoto sa gamborima 1.300
Pomodoro, beli luk, peršun
Risotto with prawns, pomodoro, garlic, parsley

Rižoto sa piletinom 990
Domaći pesto, slaninica
Chicken risotto, homemade pesto, bacon

Rižoto sa šumskim pečurkama Ⓟ 1.000
Začinsko bilje
Wild mushroom risotto, herbs

Pasta Bolognese 990
Domaći ragu od dry age mesa
Pasta with homemade ragù from dry-aged beef

Pasta al pomodoro sa gamborima 1.300
Pasta al pomodoro with prawns

Pasta sa piletinom 990
Sušeni paradajz, pomodoro, domaći pesto, pecorino
Pasta with chicken, sun-dried tomatoes, pomodoro, homemade pesto, pecorino

Konkretno

MAIN COURSE

Piletina saltimbocca 990
Pomfrit
Chicken saltimbocca, fries

Piletina u panko mrvicama 990
Tartar sos, limun, pomfrit
Chicken in panko breadcrumbs, tartar sauce, lemon, fries

Pljeskavica „Žar&So“ 1.150
Kajmak, čvarci, dimljena slanina, aromatični krompir u ljusci
Pljeskavica, kaymak, cracklings, smoked bacon, jacket potatoes

Ćevapi „Žar&So“ 1.100
Na kajmaku, zapečeni hleb sa tucanom paprikom
Ćevapi on kaymak, toasted bread with crushed paprika

Uštipak „Žar&So“ 1.150
Dimljena slanina, kačkavalj, papričica, krompir u ljusci
Uštipak, smoked bacon, kashkaval cheese, chili pepper, jacket potatoes

Hrskavi svinjski paunflak 1.300
Saft od pečenja, pečeni krompir, kajmak
Crispy pork, roast gravy, roasted potatoes, kaymak

Seljačko meso 1.500
Dimljeni svinjski vrat sa žara, ren, krompir, kajmak
Smoked pork neck from the grill, horseradish, potatoes, kaymak

Konkretno

MAIN COURSE

Svinjska kolenica 1.700
Saft od pečenja, kiseo kupus, pečeni beli luk
Pork shank, roast gravy, sauerkraut, roasted garlic

Juneći obraz 1.600
Pire od celera, demi-glace od kraljevske bukovače
Beef cheek, celery purée, king oyster mushroom demi-glace

Juneći rep 1.500
Domaće njoke, koštana redukcija, paljeni praziluk
Oxtail, homemade gnocchi, bone marrow reduction, charred leek

Losos Ⓟ 1.700
Celer, šumska pečurka, glazura od rtanjskog čaja
Salmon, celery, wild mushroom, Rtanj tea glaze

Brizla 1.600
Demi-glace sa biberom, šumske pečurke, hrskava slanina
Sweetbreads, pepper demi-glace, wild mushrooms, crispy bacon

Kuvano jelo dana 990
Cooked dish of the day

Žar · meso · dry age

CHARCOAL GRILL

Pečeno na Josperu, na drvenom uglju · *Cooked in a Josper charcoal oven*

Biftek 3.000
Juneći file, 300 g, najmekši deo junetine
Beef tenderloin, 300 g, the most tender cut

Ramstek 700 / 100 g
Juneći leđni deo, čvršće meso punog ukusa
Beef striploin, firm texture and full flavour

Tomahawk steak 880 / 100 g
Juneći rib eye sa dugom kosti, dry age 45 dana
Bone-in rib eye, dry-aged for 45 days

Ribeye steak 900 / 100 g
Juneći rebarni deo bez kosti, bogato prošaran mašću
Boneless rib eye, richly marbled

UZ MESO PO IZBORU, URAČUNATO U CENU

Prilog: rukola salata, pečeni krompir ili pomfrit
Side: rocket salad, roasted potatoes or fries

Sos: demi-glace od kraljevske bukovače, bordelaise, puter Café de Paris ili paljeni čimičuri
Sauce: king oyster mushroom demi-glace, bordelaise, Café de Paris butter or charred chimichurri

Žar · meso · dry age

CHARCOAL GRILL

Pečena koštana srž 700
Zapečeni hleb, bordelaise
Roasted bone marrow, sourdough toast, bordelaise

Tartar biftek 1.300
Seckani juneći file, 150 g
Beef tartare, 150 g

Burger „Žar&So“ 950
Cheddar, dimljena slanina, tartuf majonez, konfitirani luk
Burger, cheddar, smoked bacon, truffle mayo, onion confit

Deca

KIDS

Pasta Bolognese 450
Pasta Bolognese

Pasta Carbonara 450
Pasta Carbonara

Pohovani pileći štapići sa pomfritom 500
Fried chicken fingers with fries

Ćevapčići 500
Ćevapi, grilled minced meat

Pizza Capricciosa 550
Pizza Capricciosa

Slatko

DESSERT

Pistać malina *Pistachio and raspberry*	700
Čokolada amarena *Chocolate and amarena cherry*	700
Rafaelo *Coconut and almond cake*	700
Čoko-orange torta *Chocolate orange cake*	650
Loara torta *Loara cake*	650

Alergeni

ALLERGENS

Ako imate alergiju ili netoleranciju na neku namirnicu, molimo Vas da to kažete osoblju pre poručivanja.

If you have a food allergy or intolerance, please inform our staff before ordering.

1 Žitarice sa glutenom
Cereals containing gluten

2 Ljuskari
Crustaceans

3 Jaja
Eggs

4 Riba
Fish

5 Kikiriki
Peanuts

6 Soja
Soybeans

7 Mleko i mlečni proizvodi
Milk and dairy

8 Orašasti plodovi
Tree nuts

9 Celer
Celery

10 Slačica
Mustard

11 Susam
Sesame

12 Sumpor-dioksid i sulfiti
Sulphur dioxide and sulphites

13 Lupina
Lupin

14 Mekušci
Molluscs

ŽAR

RESTORAN

Prijatno

BON APPÉTIT

Hotel Sky Panorama

Prevalac 9d, Sokobanja