

TASTING MENU

„MOJ STIL KUVANJA JE KAO BEOGRAD... BEOGRAD JE AUTENTIČAN!”
“MY COOKING IS LIKE BELGRADE... BELGRADE IS AUTHENTIC!”

CULINARY DIRECTOR EYCK ZIMMER

8 COURSE TASTING MENU

BELGRADE OREO

GOAT CHEESE - BLACK OLIVE & AJVAR

VEGETABLE STEAK TARTAR

QUAIL EGG - SOUR DOUGH CRISP

GRAVLAX

LEMON CRÉME FRAICHE - CAVIAR -
PUMPERNICKEL - DILL & MUSTARD OIL

FOIE GRAS PARFAIT

RED ONION MARMALADE - BRIOCHE

PAN FRIED SCALLOPS & CHICKEN CONFIT

MUSTARD SABAYON - CRISPY CAPERS - GREEN APPLE

MONKFISH "SERBIANA"

KULEN - 2 WAYS WHITE BEANS - RED PEPPER

SMOKED PORK FILET

SAVOY CABBAGE & CRANBERRIES - WHITE ONION -
MUSTARD - CIDER JUS

NOCCIOLATA

HAZELNUT & VANILLA - CHOCOLATE CRUST -
COFFEE SAUCE

PRICE PER PERSON WITH WINE PAIRING: 9900

PRICE PER PERSON WITHOUT WINE PAIRING: 7200

TASTING MENU APPLIES FOR THE WHOLE TABLE.
LAST ORDER IS UNTIL 9 PM.

DEGUSTACIONI JELOVNIK OD 8 JELA

BEOGRADSKI OREO
KOZIJI SIR - CRNE MASLINE & AJVAR

TATAR OD POVRĆA
PREPELIČJE JAJE - ČIPS OD HLEBA

LOSOS GRAVLAX
MILERAM SA LIMUNOM - KAVIJAR - RAŽANI HLEB - MIROĐIJA
& ULJE SA SENFOM

PARFE OD GUŠČIJE DŽIGERICE
MARMELADA OD CRVENOG LUKA - BRIOŠ

SOTIRANE SEN ŽAK ŠKOLJKE & PILEĆI KONFI
SABAJON SA SENFOM - HRSKAVI KAPAR -
ZELENA JABUKA

GRDOBA NA SRPSKI NAČIN
KULEN - PASULJ NA DVA NAČINA - CRVENA PAPRIKA

DIMLJENI SVINJSKI FILE
KELJ & BRUSNICA - LUK - SENF - SOS OD JABUKE

NOCCIOLATA
LEŠNIK & VANILA - ČOKOLADNA KORA - SOS OD KAFE

CENA PO OSOBI SA UPARIVANJEM VINA: 9900

CENA PO OSOBI BEZ UPARIVANJA VINA: 7200

