



LANGOUSTE

RESTAURANT

RIBLJI MENI



10000 RSD



Degustacioni meni na bazi ribe,
koji se sastoji od 5 gangova, uključujući i desert,
pripremljen u skladu sa sezonom.

Molimo Vas da konobara obavestite o Vašim alergijama i dijetama

Sve cene su u dinarima i uključuju PDV

MESNI MENI



10000 RSD



Degustacioni meni na bazi mesa,
koji se sastoji od 5 gangova, uključujući i desert,
pripremljen u skladu sa sezonom.

Molimo Vas da konobara obavestite o Vašim alergijama i dijetama

Sve cene su u dinarima i uključuju PDV

LANGOUSTE MENI



15000 RSD



Karakterističan degustacioni meni našeg restorana, koji se sastoji od 8 gangova, uključujući i desert, kroz koji se prožimaju jela na bazi ribe i mesa, pripremljeni u skladu sa sezonom i koji najbolje dočaravaju ideologiju našeg restorana i našeg šefa kuhinje.

Molimo Vas da konobara obavestite o Vašim alergijama i dijetama

Sve cene su u dinarima i uključuju PDV

JASTOG



PRIPREMLJEN NA PREPORUKU ŠEFA KUHINJE

22000 RSD/kg



Molimo Vas da konobara obavestite o Vašim alergijama i dijetama

Sve cene su u dinarima i uključuju PDV






A LA CART

 Foie gras (pâté od guščije džigerice, terin od fermentisane kelerabe, jabuke i kamilice, sa tostiranim brioš hlebom)	3000 RSD
 Sezonska salata (sezonska salata iz naše bašte sa sezonskim povrćem)	1500 RSD
 Selekcija francuskih sireva	1800 RSD
 Riblji karpačo (tanko sečeni slojevi sveže jadranske ribe, sa različitim teksturama bundeve i kestena)	3300 RSD
 Tartar beef (tatar od govedeg ramsteka odležalog 10 dana u dry age-u, pena od Worcestershire sosa, bezglutenski krekeri)	2500 RSD
 Truffle pie (zapečena tanka kora od lisnatog testa sa raguom od crnog luka i ružom od pirotskog sira i crnih tartufa, prelivena sosom na bazi porto vina i tartufa)	2700 RSD
 Rižoto sa gamborima (rižoto sa šafranom i svežim jadranskim gamborima pikls od šargarepe i penom od biska gambora)	3200 RSD
 Filet jadranske ribe (filet jadranske ribe na grilu, praziluk konfitiran u puteru, lešnik i bela slanina, sos od zelja razdvojen uljem od sremuša)	7500 RSD
 Dimljeni teleći kotlet (teletina sa Peštera, sporo pečena i blago nadimljena, sa sosom crnih tartufa i porto vina, rižoto od žita i pirotskog sira)	4200 RSD
 Petao u vinu (piletina sa naše farme, kuvana u red wine sosu sa dehidriranom šargarepom)	3500 RSD
 Guillaume-ov rib eye steak (kombinovani slojevi dry-ageovanog govedeg rib eye-a iz Srbije sa guščjom džigericom, sa karamelizovanim sosom od pečuraka i čipsom od crnog pirinča)	5600 RSD
 Beef (odležao biftek sa Golije u sosu od crnih tartufa, sa žitom pripremljenim sa parmezanom)	5600 RSD
 Mlada prasetina (sporo pečeni odojak sa naše farme, sa dimljenim povrćem i sosom na bazi rena i šampanjca)	5100 RSD
 Jagnjeći triptih (trup sjeničkog jagnjeta pripremljeno na 3 različita načina)	5100 RSD
 Rib eye (odrezak najkvalitetnijeh dela mesa, 50 dana odležanog, sa žitom pripremljenim sa parmezanom i sosom od porta i crnih tartufa)	12000 RSD /kg

Sve cene su u dinarima i uključuju PDV

Prilikom poručivanja pola porcije iz A la cart ponude,
naplaćuje se vrednost 70% od ukupne cene jela

DESERT

- 
-  **Nugat kolač** 800 RSD
(crna čokolada, pralina krem i pena od lešnika)
-  **Paris-Brest** 800 RSD
(hrskava profiterola, lešnik krem, praline i sladoled od kajmaka)
-  **Parfe od mandarine** 800 RSD
(kandirana kora od mandarine, pena od majčine dušice, domaće lisnato testo, sladoled jogurt)
- ili
-  **Selekcija francuskih sireva** 1800 RSD



KUVER



450 RSD



Kosančićev venac 29, 11000 Beograd

Phone: +381 11 328 36 80

Mobile: +381 64 813 20 15