

Faust

Dining Room



Gastronomska simfonija "Faust"

I STAV

BLANŠIRANI LOSOS

sa salsom od komorača, kremom od limete i kavijarom od vasabija

990

PAŠTETA OD GUŠČIJE DŽIGERICE

sa porto vinom i ananasom u kombinaciji sa grilovanom gušćijom džigericom na briošu

1800

TATAR OD BIFTEKA

sa prepeličjim jajetom i brioš hlebom

990

MUS OD KOZJEG SIRA

sa mariniranom cveklom, orasima, penom od cvekle i nane sa čipsom od palente

550

TUNA TATAR

začinjen susamovom pastom, avokadom i sladoledom od maslinovog ulja i krastavca

1200

MIKS ZELENIH SALATA

sa mladim spanaćem, čerijem i dresingom od zove

490

MEZE OD MANGULICE

sa kozjim sirom i maslinama

1100

II STAV

PILEĆI ČAJ

sa timijanom

350

POTAŽ DANA

320

GRILOVANE JAKOBOVE KAPICE

sa poširanom jabukom na puteru i gelom od limuna

1490

"DUCK CONFIT RAVIOLLI"

u sosu od tartufa

890

HOBOTNICA

sa šargarepom, kulenom i supom od šafrana

1200

RIŽOTO

sa plodovima mora i kandiranim limunom

750

"Simfonija treba biti kao priča. Simfonija treba da sadrži sve."
Gustav Mahler (1860-1911) kompozitor i dirigent

III STAV

DINSTANA ZEČETINA U KELJU

sa pireom od pečenog celera, sotiranim divljim pečurkama i sosom od crvenog vina

1800

PAČIJE GRUDI

sa pireom od vrganja, mariniranim crvenim kupusom, šargarepom i sosom od borovnica

1590

TELEĆI GULAŠ

sa pire krompirom i vitaminskom salatom

1590

REBRA OD MANGULICE

sa pireom od jabuke i rena sa celer salatom

1200

DOMAĆE TALJATELE OD KUKURUZNOG BRAŠNA

sa gamborima, čerijem, bosiljkom i parmezanom (gambori dodatak)

750

ODLEŽALI RIB EYE

sa sezonskim sotiranim povrćem i sosom od crvenog vina i zelenog bibera

5200 / KG

AMERIČKI "BLACK ANGUS" STEK

15000 / KG

GRILOVANI BIFTEK NA BRIOŠ TOSTU

sa "lionesse" krompirom i "holandesse" sosom sa braon puterom

2300

FILET BRANCINA U LISNATOM TESTU

sa pireom od krompira i limuna, mladim spanaćem sa konfitiranim čeri paradajzom

2200

GRDOBA NA PUTERU

sa pireom od pastrnka i pinjola, salatoma od kinoe i salsom verde

2500

IV STAV

SVEŽA JADRANSKA RIBA

8700 / KG

JASTOG

13900 / KG

GAMBORI

4900 / KG

PRILOZI

pire krompir 250, sezonsko bareno povrće 250, špargla 650,
"lionesse" krompir 250, sos od crvenog vina 250

KUVER

190

Sve cene su izražene u dinarima i uključuju PDV



Deserti

Faust

Dining Room

KREMPITA

sa musom i sladoledom od lešnika

390

BAUNTI LAVA CAKE

sa malibu kokos gelom

390

“TROPICO PASSION”

*(mus od bele čokolade sa insertom od marakuje i kavijarom od jagode)
poslužen sa gelovima od jagode i marakuje*

390

TART OD CRNE ČOKOLADE I AMARENE

sa sladoledom od amarene

390

SELEKCIJA FINIH SIREVA

sa džemom od kruške i krutonima

990

Sve cene su izražene u dinarima i uključuju PDV

The background of the entire page is a detailed, light-colored illustration. It features a central rectangular panel with a white background. This panel is framed by an ornate border. On the left and right sides of the border are two large, standing classical figures, possibly angels or deities, holding staffs. Above the central panel, there is a decorative element resembling a classical mask or a face. Below the central panel, there is a large, seated female figure, possibly a personification of a virtue or a deity, wearing a draped garment and holding a scroll. The entire design is rendered in a fine-line, etched style.

Faust

Dining Room

Faust

Dining Room

Kosančićev venac 29, 11000 Belgrade

Phone: +381 11 328 36 80

Mobile: +381 64 813 20 15

E-mail: office@restoran-faust.rs

www.restoran-faust.rs