



## KOD KAPETANA

## Upoznajte naš jelovnik

## KUIVER

- Riblja pašteta, **250rsd**  
sastojci: savska & dunavska riba uz domaći ručno pravljen hleb od belog ili crnog brašna

## DORUČAK

Topla dobrodošlica u novi dan

- Poširana jaja, **650rsd**  
sastojci: poširana jaja, domaći mladi sir, cherry paradajz, miks zelenih salata
- Kajgana, **650rsd**  
sastojci: jaja, domaći mladi sir, cherry paradajz, miks zelenih salata
- Omlet (slanina / pršuta / povrće), **650rsd**  
sastojci: jaja sa izabranim dodatkom, domaći mladi sir, cherry paradajz, miks zelenih salata
- Jaja na oko, **650rsd**  
sastojci: jaja, domaći mladi sir, cherry paradajz, miks zelenih salata
- Doručak "Kod kapetana", **700rsd**  
sastojci: prženice, miročki sir, zapečena slaninica, cherry paradajz, miks zelenih salata

## PREDJELA

Zavodljiva uvertira za prepuštanje jelima

- Karpaćo od divljeg smuđa, **2,200rsd**  
u fermentisanim soku od šargarepe
- Karpaćo od junećeg bifteka sa Golije, **2,600rsd**  
rukola, crni tartufi i parmezan
- Rustik tatar biftek sa Golije, **3,200rsd**  
ručno pravljen rendani aromatični puter i ulje od bosiljka
- Grilovani miročki sir, **750rsd**  
grilovana šljiva, habanero sos i koštunjavo voće
- Selekcija domaćih sirevi (plata), **2,300rsd**  
vojvođanski stari kravliji, zlatiborski mladi koziji, pirotski ovčiji kačkavalj, gorgonzola
- Selekcija pršuta (plata), **2,500rsd**  
njeđuška pršuta, kulen divljač, kulen kuzminski ljuti, kuzminska pečenica

## PASTE

Ukus Italije na dorćolskoj kaldrmi

- Pasta sa gamborima, **3,200rsd**  
sa sušenim paradajzom & kaparom u belom vinu
- Pasta sa biftekom sa Golije, **2,200rsd**  
"cacio e pepe" sos sa konjakom, majčinom dušicom i mikro bosiljkom

## MORSKI PLODOVI

Mirisi Jadranskog mora

- Lignje na grilu, **2,400rsd**  
dalmatinsko varivo
- Gambori na grilu, **2,900rsd**  
krem od žute paprike, limunova kora, mirođija, bosiljak

## DOMAĆI HLEB

Miris toplog hleba za najbolji početak dana

- Domaći ručno pravljen hleb od belog brašna, **250rsd**  
korpica za dve osobe
- Domaći ručno pravljen hleb od crnog brašna, **250rsd**  
korpica za dve osobe

## ČORBE

Uvod u zdrav ručak sa dragim ljudima

- Riblja čorba, **650rsd**  
sastojci: savska i dunavska riba
- Teleća čorba, **650rsd**  
sastojci: mlada teletina sa Golije

## PRILOZI

Igra i balansiranje ukusa i tekstura

- Mladi spanać, **450rsd**  
svež sa pijace
- Ukišeljeno povrće, **450 rsd**
- Krompir salata, **400rsd**  
domaći krompir sa seckanim lukom
- Dalmatinsko varivo, **450rsd**  
domaći krpmp i blitva

## SALATE

Ključne za balansirani obrok, obezbeđujući svežinu, vitamine i vlakna

- Šopska salata, **450rsd**  
sastojci: krastavac, paradajz, luk, sir
- Srpska salata, **400rsd**  
sastojci: krastavac, paradajz, luk, ljuta sveža paprika
- Moravska salata, **600rsd**  
sastojci: belolučana slatka i ljuta paprika, beli luk, paradajz, praziluk
- Belolučana slatka pečena crvena paprika, **400rsd**  
sastojci: pečena slatka crvena paprika sa belim lukom
- Belolučana ljuta pečena zelena paprika, **300rsd**  
sastojci: pečena ljuta zelena paprika sa belim lukom
- Mix zelenih salata, **450rsd**  
sastojci: miks zelenih salata (matovalac, radič, lolo bjonda, lolo rosa, vena, rukola)
- Vitaminska salata, **650rsd**  
sastojci: miks zelenih salata, rendana šargarepa, prepečeni susam
- Salata "Kod kapetana", **800rsd**  
sastojci: karpaćo od paradajza sa grilovanom tikvicom u marinadi od sveže nane, listići badema u medu i limunovom soku sa narandžom, paprikom i krem sirom



KOD KAPETANA

## SPECIJALITETI OD MESA, SOČNI I AROMATIČNI

- Špansko mlado prase hranjeno isključivo mlekom, **5,000rsd/kg**  
poručuje se dan ranije, seče se tanjirom, porcija je oko 5kg  
Prosecco (Marsuret extra dry, Vinarija Azienda Agricola Marsuret, Italija)
- Pileći file, **1,000rsd**  
mlad krompir i ukišljeni crveni luk  
Morava (Morava, Vinarija Žir, Šumadija)
- Hrskave svinjske bajadere, **1,500rsd**  
pire krompir, ukišljeni crveni luk, natur sos  
Chardonnay (Chardonnay Selekcija, Vinarija Radovanović, Šumadija)
- Rib-eye svinjski, **2,500rsd/kg**  
žuti habenero sos, sa chimichurri  
Morava (Morava, Vinarija Žir, Šumadija)
- Mangulica sa Golije, **6,800rsd/kg**  
konfitirani halapenjo, engleski kafe sos  
Grašac (Grand Frue, Vinarija Vinčić, Fruška Gora)
- Odbeglo jagnje sa Peštera, **2,500rsd**  
sporo dinstana jagnjeća plečka sa pire krompirom, grilovanim tikvicama, uljem od bosiljka i koštunjavim voćem  
Merlot (Vino 1903, Vinarija Delena, Sumadija)
- Biftek-junetina sa Golije, **3,300rsd**  
pire krompir i ukišljeno povrće  
sosevi: četiri vrste bibera, barolo, gorgonzola, crni tartufi  
Prokupac (Radovan 100% Prokupac, Vinarija Čokot, Aleksandrović)
- Dimljena svinjska kobasica, **1,000rsd**  
krompir, ukišljeni crveni luk  
Kupaža 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot (Regent Reserve, Vinarija Aleksandrović)
- Juneći ćevapi-junetina sa Golije, **1,000rsd**  
krompir, ukišljeni crveni luk  
Kupaža 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot (Regent Reserve, Vinarija Aleksandrović)
- Juneća gurmanska pljeskavica- junetina sa Golije, **1,400rsd**  
na lisnatom testu u marinadi od slatke paprike i belom luku  
Kupaža 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot (Regent Reserve, Vinarija Aleksandrović)
- Juneće brizle-junetina sa Golije, **1,800rsd**  
pire krompir, dinstani sveži spanać u demiglas sosu i čips od luka  
Kupaža 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot (Regent Reserve, Vinarija Aleksandrović)

## SPECIJALITETI RESTORANA "NA UGLU KOD KAPETANA"-REČNA I MORSKA RIBA

- Svež divlji smuđ **2,400rsd**  
u sosu od ribljeg krema i taljatelama od crvene paprike (fileti-savska & dunavska riba)  
Kupaža 85% Sauvignon Blanct, 15% Pino Blanc i Rizling (Trijumf Selection, Vinarija Aleksandrović, Šumadija)
- Svež divlji smuđ **2,600rsd**  
na sotiranoj grilovanoj blitvi, tikvici, šumskim voćem i prepečenim susamom (fileti-savska & dunavska riba )  
preporuka šefa, B.Filip 2.0 Grašac (Grand Frue, Vinarija Vinčić, Fruška Gora)
- Svež divlji smuđ **4,500rsd/kg**  
porcijaš, savska & dunavska riba  
Chardonnay (Chardonnay Selekcija, Vinarija Radovanović, Šumadija)
- Sveža divlja kečiga **4,800rsd/kg**  
porcijaš, savska & dunavska riba  
Grašac (Grand Frue, Vinarija Vinčić, Fruška Gora)
- Svež divlji som **2,000rsd**  
fileti-savska & dunavska riba na roštilju ili u tempuri  
Morava (Morava, Vinarija Žir, Šumadija)
- Riblji čvarci **5,900rsd/kg**  
pohovano meso od soma seckano na sitne kockice  
Kupaža 85% Sauvignon Blanct, 15% Pino Blanc i Rizling (Trijumf Selection, Vinarija Aleksandrović, Šumadija)
- Riblja kobasica **2,700rsd**  
jedinstveno "Kod kapetana"  
Morava (Morava, Vinarija Žir, Šumadija)
- Dry age smuđ / brancin / San Pjer **5,000rsd/kg**  
jedinstveno "Kod kapetana"  
Grašac (Grand Frue, Vinarija Vinčić, Fruška Gora)

## SLATKI KRAJ

Zapravo početak jednog lepog prijateljstva

- Keto cegan "cheese cake", **750rsd**  
posni kolač bez glutena i šećera
- Keto vegan "kinder bueno cake", **750rs**  
posni kolač bez glutena i šećera
- Keto vegan "double chocolate cake", **750rsd**  
posni kolač bez glutena i šećera