

**ЈЕЛОВНИК**



**КАПЕТАНИЈА  
- 1908 -**

# НАША ПРИЧА

Зграда у којој се налази ресторан подигнута је давне 1908. године за паробродску путничку станицу. Зграда је подигнута према плановима бечког архитекте Ремела. Приземна, издужена грађевина, симетрично компонована у постсецесијском духу са поједностављеном декорацијом.

Кухиња ресторана се базира на великом броју “Homemade” производа и аутентичним рецептурама наших куvara. Намирнице се претежно набављају од малих, домаћих произвођача.

Карта пића ресторана обилује занатским пићима локалних произвођача, а ресторан самостално производи и своју палету вина и ракија под засебним брендovima.

“Дар” вина су модеран бренд, али бренд који у своме срцу носи древна знања. Палета се састоји од црвеног вина (сорте мерлот-кабернет) белог (шардоне) и розе вина, а ускоро ће се појавити и пенушаво вино.

“Бато” је све оно на шта Вас и асоцира, ракија која распирује ватру, буди понос и вели истину. Прави се у малим серијама, нећете је наћи свуда, али ћете је увек наћи међу правим људима.

## Легенда

За две особе 

Безглутенско јело 

Веганско јело 

Цена за килограм 



# СТАРТЕРИ

## Мезе

(Његушка пршута, црногорска печеница, фрушкогорска сланина, кулен, златиборски сир, домаћи млади сир, кајмак, димљени качкаваљ, бруски ајвар)

2.200 рсд.



## Татарски бифтек

(ручно сечени бифтек, со, бибер, црвени лук, капар, сенф, инђуни, маслиново уље, мус од плавог сира, препеличје јаје, препечени хлеб)

1.900 рсд.

## Гриловани ртањски сир

(сир шкрипавац у кори од пите, преливен сирупом од ртањских чајева, мајчина душица)

650 рсд.

## Гамбори

(домаћи манго мајонез)

700 рсд.



# СУПЕ

## Рибља чорба

450 рсд.



## Телећа чорба

450 рсд.



## Парадајз чорба

420 рсд.







КАПЕТАНИЈА

- 1908 -








\*Јела која су назначена као безглутенска, могу у траговима садржати глутен

\*Јела која су назначена као веганска, могу у траговима садржати намирнице животињског порекла.

# ЈЕЛА СА ПОТПИСОМ

<b>Лигње “Капетанија”</b> (лигње “Патагоника”, шпаргла, мус од плавог сира)	1.700 рсд. 
<b>Ребарца “1908”</b> (јело награђено првим местом на Новосадском - пољопривредном сајму, свињска ребарца глазирана у демигласу од нара, печена 12 сати, сервирана са пиреом од кромпира и домаћим чимичури сосом)	1.550 рсд. 
<b>Јагњећи котлети “Српска круна”</b> (гриловано поврће, овчији сир)	3.250 рсд. 
<b>“Jack Daniel’s steak”</b> (“Rib eye”, домаћи “Jack Daniel’s” сос, палета поврћа, згужвани кромпир)	5.900 рсд. 

## ГЛАВНА ЈЕЛА





<b>Хрскава телетина “Wiener schitzel”</b> (телетина у панко мрвицама, помфрит, тартар сос)	1.800 рсд. 
<b>Бифтек преливен сосом од зеленог бибера на зеленом пиреу</b> (јунећи филе, пире на бази кромпира и домаћег Чимичури соса, домаћи сос од зеленог бибера)	2.700 рсд. 
<b>“Hotel - style steak”</b> (стрип бифтек, палета поврћа, домаћи демиглас)	2.700 рсд. 
<b>“Smash Blue cheese” бургер</b> (“dry age” месо, земичка, ајоли сос, мус од плавог сира, парадајз, црвени лук, кисели краставци, ајсберг, чедар, помфрит, кечап)	1.300 рсд. 
<b>Ртањски бургер</b> (“dry age” месо, земичка, домаћа сланина, ртањски сир, чедар сир, бруски ајвар, ајсберг, кајмак, кечап)	1.300 рсд. 
<b>Јунећи ћевапи</b> (црвени лук, кајмак, бруски ајвар, домаћа сланина, туцана паприка, лепиња)	1.300 рсд. 
<b>Јунећа пљескавица</b> (црвени лук, кајмак, бруски ајвар, домаћа сланина, туцана паприка, лепиња)	1.300 рсд. 

\*Јела која су назначена као безглутенска, могу у траговима садржати глутен

















\*Јела која су назначена као веганска, могу у траговима садржати намирнице животињског порекла.

<b>Пилетина “Blue cheese”</b> <i>(пилећи филе преливен мусом од плавог сира и пармезаном, послужен са младим кромпиром)</i>	<b>1.300 рсд.</b> 
<b>Пилетина “Toscana”</b> <i>(пилећи филе, зелени пире, спанаћ, сушени парадајз, сир “Пекорино Романо”)</i>	<b>1.300 рсд.</b> 
<b>Пуњени - роловани пилећи филе</b> <i>(пилећи филе у фрушкогорској сланини, напуњен са димљеним качкаваљем и црногорском печеницом, послужен са медитеранским кромпиром)</i>	<b>1.400 рсд.</b> 
<b>Тортиља “Хрскава пилетина”</b> <i>(пилећи филе у панко мрвицама, гвакамоле, микс поврћа, кечап, помфрит)</i>	<b>1.200 рсд.</b>
<b>Песто паста са пилетином</b> <i>(песто сос, повртни бујон, сир “Пекорино Романо”, босиљак, маринирана пилетина)</i>	<b>980 рсд.</b>
<b>Рижото са пилетином</b> <i>(арборио, пилећи филе, кулен, сос на бази парадајза, сушени парадајз)</i>	<b>950 рсд.</b> 
<b>Црни рижото</b> <i>(арборио, уље сипе, гамбори, инђуни)</i>	<b>1.800 рсд.</b> 
<b>Веге тортиља</b> <i>(ајсберг, краставац, парадајз, црвени лук, Чимичури, Тахини-цацики сос, коријандер, батат кромпир, фалафел или веге пилетина на бази соје)</i>	<b>1.200 рсд.</b> 
<b>Паста “Frutti di mare”</b> <i>(плодови мора, црвени сос, повртни бујон, чери парадајз, першун)</i>	<b>1.600 рсд.</b>
<b>Карађорђева шницла</b> <i>(свињски филе у панко мрвицама, пуњен кајмаком, послужен са згужваним кромпиром и домаћим тартар сосом)</i>	<b>1.500 рсд.</b>
<b>Пуњени - роловани свињски филе</b> <i>(свињски филе у фрушкогорској сланини, напуњен димљеним качкаваљем и црногорском печеницом, послужен са медитеранским кромпиром)</i>	<b>1.500 рсд.</b> 
<b>Медаљони у сосу од печурака</b> <i>(свињски филе преливен сосом од печурака, послужен са младим кромпиром)</i>	<b>1.450 рсд.</b> 
<b>Домаћа кобасица на згужваном кромпиру</b>	<b>1.300 рсд.</b> 
<b>Домаћинска даска</b> <i>(јунећи ћевапи, пилећи филе, роловани - пуњени свињски филе, роштиљска кобасица, фрушкогорска сланина, помфрит)</i>	<b>2.800 рсд.</b>  

# РИБА

<b>Смуђ</b> (дивља риба из Голубца)	4.200 рсд. кг 
<b>Пастрмка</b> (риба из језера на планини Тара)	3.900 рсд. кг 
<b>Сом</b> (дивља риба из Голубца)	4.100 рсд. кг 
<b>Шаран</b> (дивља риба из Голубца)	4.000 рсд. кг 

## Прилог за рибу по избору

- Батат кромпир  
- Зелени пире 
- Шпаргла  
- Пире од кромпира 
- Гриловано поврће  
- Далматинско вариво  
- Медитерански кромпир  
- Згужвани кромпир  
- Помфрит  

## Легенда









За две особе 

Безглутенско јело 








Веганско јело 

Цена за килограм 





# МАЛЕ САЛАТЕ

Шопска салата		480 рсд.
Српска салата	 	480 рсд.
Микс зелених салата	 	440 рсд.
Купус салата	 	420 рсд.
Маринирана љута паприка	 	210 рсд.

# ОБРОК САЛАТЕ

<b>“Цезар” салата</b> (пилећи филе, ајсберг, домаћи - оригинални “Цезар” дресинг, сир “Пекорино Романо”, фрушкогорска сланина, препечени хлеб, чери парадајз)		1.200 рсд.
<b>Бифтек салата</b> (лоло росо, лола бионде, рукола, сецкани бифтек, авокадо, краставац, црвени лук, спанаћ, чери парадајз)		1.700 рсд.
<b>Цитрус салата</b> (микс зелених салата, црвени лук, цитрус дресинг, авокадо, шаргарепа, сир “Пекорино Романо”, грејпфрут и поморанџа)	 	910 рсд.
<b>Грчка салата</b> (парадајз, краставац, црвени лук, стари сир, каламата маслине)	 	880 рсд.
<b>Авокадо чинија</b> (микс зелених салата, слатка паприка, чери парадајз, краставац, црвени лук, кукуруз, авокадо, домаћи тахини - цаџи сос)	 	1.100 рсд.
<b>Чинија “Гамбори”</b> (црни - тигар гамбори, микс зелених салата, слатка паприка, чери парадајз, краставац, црвени лук, кукуруз, авокадо, домаћи тахини - цаџи сос)		1.400 рсд.
<b>Чинија “Хрскава пилетина”</b> (пилећи филе у панко мрвицама, микс зелених салата, слатка паприка, чери парадајз, краставац, црвени лук, кукуруз, авокадо, домаћи тахини - цаџи сос)		1.200 рсд.

# ДЕСЕРТИ

<b>Кроасани</b> (нутела, домаћи џем, слатки - голијски путер)	<b>450 рсд.</b>
<b>Воћна салата</b> (салата од сезонског воћа)	<b>470 рсд.</b>  
<b>Палачинка по жељи</b> (нутела, еурокрем, линолада, кит кет крем, крем од пистаћа, џем, плазма, киндер, воће)	<b>600 рсд.</b>
<b>Мус од манга и маракује</b> (мус од манга, маракуја пире, вегански меринге, зелениш, пистаћи)	<b>480 рсд.</b>  
<b>Суфле од чоколаде</b>	<b>550 рсд.</b>
<b>Брауни од чоколаде</b>	<b>500 рсд.</b>
<b>Колач од пистаћа</b>	<b>600 рсд.</b>

## Легенда

За две особе 

Безглутенско јело 

Веганско јело 

Цена за килограм 

\*Јела која су назначена као безглутенска, могу у траговима садржати глутен

\*Јела која су назначена као веганска, могу у траговима садржати намирнице животињског порекла.



# ДЕЧИЈИ МЕНИ

<b>Бургер "Sloppy Joe"</b> (мешано месо, земичка, домаћи бургер сос, кисели краставци, црвени лук, пармезан, ајсберг, помфрит)	<b>650 рсд.</b>
<b>"Mac &amp; cheese"</b> (пене, качкаваљ, чедар, кајмак, павлака)	<b>550 рсд.</b>
<b>Хрскава пилетина</b> (пилећи филе у панко мрвицама, помфрит, тартар сос, кечап)	<b>580 рсд.</b>
<b>Паста "Bolognese"</b> (пене, сос од мешаног меса)	<b>600 рсд.</b>

## ДОДАЦИ

- Хлеб - 150 рсд. 
- Бруски ајвар - 300 рсд.  
- Кајмак - 300 рсд. 
- Његушка пршута - 600 рсд. 
- Батат кромпир - 450 рсд.  
- Гриловано поврће - 550 рсд.  
- Зелени пире - 450 рсд. 
- Шпаргла - 450 рсд.  
- Пире од кромпира - 400 рсд. 
- Далматинско вариво - 400 рсд.  
- Медитерански кромпир - 400 рсд.  
- Згужвани кромпир - 400 рсд.  
- Помфрит - 350 рсд. 
- Јогурт - 150 рсд. 

\*Јела која су назначена као безглутенска, могу у траговима садржати глутен

\*Јела која су назначена као веганска, могу у траговима садржати намирнице животињског порекла.

---

# КАРТА ПИЋА



## КАПЕТАНИЈА - 1908 -

---

### Легенда

Биодинамички производ 







Органски производ 

Бренд наше фирме 




Аутохтона сорта грожђа 

# ВИНСКА КАРТА


## Црвена вина

Мерлот - кабернет, Дар (Фрушка Гора)		2.700 рсд.
Кабернет совињон, Радовановић (Шумадија)		3.000 рсд.
Пино ноар, Деурић (Фрушка Гора)		3.100 рсд.
Владика, Плантаже (Црна Гора)		3.600 рсд.
Прокупац боје лила, Будимир (Жупа)		3.800 рсд.
Вранац, Тврдош (Херцеговина)		3.800 рсд.
Мерлот малбек, "МСС" (Фрушка Гора)		4.600 рсд.
Купажа, "МСС" (Фрушка Гора)		4.600 рсд.
Куве, Јокић (Далмација)		4.800 рсд.

## Бела вина

Шардоне, Дар (Фрушка Гора)		2.400 рсд.
Совињон блан, Деурић (Фрушка Гора)		2.600 рсд.
Малвазија, Плантаже (Црна Гора)		2.700 рсд.
Тамјаника, Будимир (Жупа)		2.900 рсд.
Траминац, "МСС" (Фрушка Гора)		3.200 рсд.
Луча, Плантаже (црна Гора)		3.600 рсд.
Морава, Јелић (Ваљево)		4.000 рсд.
Жилавка, Вукоје (Херцеговина)		4.600 рсд.
Тријумф, Александровић (Винча)		4.600 рсд.
"Chichardonnay" (Фрушка Гора)		6.800 рсд.

## Розе вина

Розе, Дар (Фрушка Гора)		2.100 рсд.
“Urban rose”, Деурић (Фрушка Гора)		2.300 рсд.
Розе, Петра (Палић)		2.400 рсд.
Кадарка розе, Тонковић (Бачка)		2.500 рсд.
Три Мораве, Темет (Јагодина)		2.600 рсд.
Тајна, “МСС” (Фрушка Гора)		2.800 рсд.

## Оранж вина

“Су”, Бикички (Фрушка Гора)		4.400 рсд.
-----------------------------	--	------------

## Пенушава вина

“Prosecco Franzini” (Италија)		2.400 рсд.
-------------------------------	--	------------

### Легенда

Биодинамички производ 

Органски производ 

Бренд наше фирме 




Аутохтона сорта грозђа 



# КОКТЕЛИ

“Hugo”	650 рсд.
“Aperol Spritz”	650 рсд.
“Summer Spritz”	680 рсд.
“Mojito”	700 рсд.
“Melon Martini”	700 рсд.
“Espresso Martini”	730 рсд.
“Young Salt Negroni”	750 рсд.
Бато “Blue True”	770 рсд.

# РАКИЈА

Шљивовица Јелички дукат (0.03 литара)	520 рсд.
Шљивовица Манастир Ковиљ (0.03 литара)	470 рсд.
Дуњевача Манастир Ковиљ (0.03 литара)	450 рсд.
Виљамовка Манастир Ковиљ (0.03 литара)	450 рсд.
Шљивовица “Бато” (0.05 литара)	 430 рсд.
Кајсијевача “Бато” (0.05 литара)	 420 рсд.
Лозовача “Бато” (0.05 литара)	 420 рсд.

# ВИСКИ

<b>"Two Doves"</b> (Србија)	550 рсд.
<b>"Amrut Single Malt"</b> (Индија)	920 рсд.
<b>"Three ships 12YO Single Malt"</b> (Јужноафричка Република)	920 рсд.
<b>"Yamazakura"</b> (Јапан)	910 рсд.
<b>"Woodford Reserve"</b> (САД)	710 рсд.
<b>"Jack Daniels"</b> (САД)	460 рсд.
<b>"Jack Daniels Honey"</b> (САД)	460 рсд.
<b>"Ballantines"</b> (Шкотска)	380 рсд.
<b>"J.W. Red Label"</b> (Шкотска)	380 рсд.
<b>"Chivas Regal"</b> (Шкотска)	600 рсд.
<b>"Jameson"</b> (Ирска)	440 рсд.

# КОЊАК

<b>"Hennessy"</b> (Француска)	600 рсд.
<b>Вињак 5</b> (Србија)	450 рсд.

# РУМ

<b>"Bacardi carta blanca"</b> (Велика Британија)	360 рсд.
<b>"Brugal Anejo"</b> (Доминиканска Република)	390 рсд.

## ЏИН

Старина Новак Барик, Хајдук (Србија, лимитирано)	550 рсд.
Злочин и казан (Србија)	480 рсд.
Злоџин (Србија)	520 рсд.
“Mr. Chura Alchemy”	410 рсд.
“Mr. Chura Barrique”	550 рсд.
“Добри момци”, “Belgrade Urban Distillery” (Србија)	360 рсд.
“Monkey 47” (Немачка)	650 рсд.

## ЛИКЕРИ

Медушка (Србија)	350 рсд.
Медовина са мајчином душицом, “Belgrade Urban Distillery” (Србија)	370 рсд.
Ликер од малине, “Belgrade Urban Distillery” (Србија)	390 рсд.
Вишња Подрум Палић (Србија)	380 рсд.
“Amaretto” (Италија)	390 рсд.
“Baileys” (Ирска)	370 рсд.
“Kahlua” (Мексико)	410 рсд.
“Aperol” (Италија)	350 рсд.

## БИТЕРИ

<b>“Самарі”</b> (Италија)	360 рсд.
<b>Горки Лист</b> (Србија)	320 рсд.
<b>“Jägermeister “</b> (Немачка)	360 рсд.

## ВЕРМУТ

<b>“Martini Bianco”</b> (Италија)	350 рсд.
<b>“Martini Rosso”</b> (Италија)	350 рсд.

## ОСТАЛА АЛКОХОЛНА ПИЋА

<b>“Beluga Noble Vodka”</b> (Русија)	620 рсд.
<b>“Olmeca tequila”</b> (Мексико)	450 рсд.
<b>“Somersby Cider”</b> (Данска, јабука, боровница, крушка)	410 рсд.



# ПИВА

<b>"Stela Artois"</b> (Белгија, точено пиво, 0.5 литара)	<b>380 рсд.</b>
<b>"Stela Artois"</b> (Белгија, точено пиво, 0.25 литара)	<b>320 рсд.</b>
<b>"Blue Moon"</b> (САД, точено пиво, 0.5 литара)	<b>510 рсд.</b>
<b>"Blue Moon"</b> (САД, точено пиво, 0.25 литара)	<b>450 рсд.</b>
<b>Ретро Јелен</b> (Србија)	<b>300 рсд.</b>
<b>Никшићко светло пиво</b> (Црна Гора)	<b>300 рсд.</b>
<b>Никшићко тамно пиво</b> (Црна Гора)	<b>310 рсд.</b>
<b>"Staropramen"</b> (Чешка)	<b>320 рсд.</b>
<b>"Bavaria"</b> (Холандија)	<b>350 рсд.</b>
<b>"Corona"</b> (Мексико)	<b>490 рсд.</b>

# КАФА

<b>“Espresso”</b> (Италија)	210 рсд.
<b>“Macchiato”</b> (Италија)	230 рсд.
<b>“Cappuccino”</b> (Италија)	250 рсд.
<b>“Latte”</b> (Италија)	270 рсд.
<b>“Affogato”</b> (Италија)	310 рсд.
<b>“Espresso tonic”</b> (Италија)	350 рсд.
<b>Инстант кафа</b> (Швајцарска)	280 рсд.
<b>Ледена кафа</b> (Швајцарска)	350 рсд.
<b>Домаћа кафа</b> (Србија)	220 рсд.
<b>Бечка кафа</b> (Србија)	270 рсд.

# ТОПЛИ НАПИЦИ И ШЕЈКОВИ

<b>Чај</b> (САД, црни, зелени, камилица, нана, воћни)	250 рсд.
<b>Топла чоколада</b>	310 рсд.
<b>Плазма шејк</b>	390 рсд.
<b>Орео шејк</b>	390 рсд.

# БЕЗАЛКОХОЛНА ПИЋА

<b>Књаз Милош</b> (Србија, 0.25 литара)	<b>210 рсд.</b>
<b>Књаз Милош</b> (Србија, 0.75 литара)	<b>400 рсд.</b>
<b>“Аqua Viva”</b> (Србија, 0.25 литара)	<b>200 рсд.</b>
<b>“Аqua Viva”</b> (Србија, 0.75 литара)	<b>390 рсд.</b>
<b>“Pepsi”</b> (САД)	<b>250 рсд.</b>
<b>“Pepsi Max”</b> (САД)	<b>250 рсд.</b>
<b>“Mirinda”</b> (Шпанија)	<b>250 рсд.</b>
<b>“7up”</b> (САД)	<b>250 рсд.</b>
<b>“Evervess”</b> (САД)	<b>250 рсд.</b>
<b>“Guarana”</b> (Србија)	<b>270 рсд.</b>
<b>“Густо” сокови</b> (Србија, боровница и грожђе, јагода, јабука, наранџа, бресква)	<b>280 рсд.</b>
<b>“Thomas Henry tonic water”</b> (Немачка)	<b>460 рсд.</b>
<b>Лимунада</b>	<b>330 рсд.</b>
<b>Свеже цеђен сок од поморанџе</b>	<b>360 рсд.</b>
<b>Свеже цеђен сок од грејпфрута</b>	<b>370 рсд.</b>
<b>Цитрус микс</b> (лимун, поморанџа, грејпфрут)	<b>390 рсд.</b>



**Инстаграм**



**Контакт:**

- 011/4083737;
- kapetanija1908@gmail.com

**Адреса:** Кеј Ослобођења 8, Земун

**Резервишите:**



**Поделите утиске са нама:**



**Купите наше производе:**

