



# MENU

## Starteri

Langue de Veau avec Thon Mayonnaise  
Slajsevi telećeg jezika sa domaćim majonezom sa tunom  
i ukišljenim šalot lukom, mikro grašak 1190rsd

Foie gras, domaći brioš, puter sa konjakom  
i peršunom, coulis od ribizle 2300rsd

Tuna tartar, kivi, džem od limete,  
crni tost, tropic sorbet 1980rsd

## Supe/Topla predjela

Francuska supa od luka, tost, comte sir 690rsd

Zapečeni sir Camembert na briošu,  
džem od jagoda, grožđe 1190rsd

## Glavna jela

Hachis Parmentier - sporo dinstani ragu od mesa, povrća i pečurki, zapečen sa krompir pireom sa puterom  
Chasseur (Divljač) 2080rsd Boeuf (Junetina) 1880rsd

Pariska šnicla na puteru, prilog Remoulade 2090rsd

Steak od telećeg ramsteka, sos demi-glace, krompir Duchess 2490rsd

Sporo pečena rolada od jagnjetine, pire od spanaća, krompir Duchess, sos jagnjeći demi-glace 2390rsd

Pačetina "Bistromat" 2780rsd

Riba dana sa sezonskim prilogom 2380rsd

## Deserti

Francuski Kolač od maka sa belom čokoladom i crvenim voćem 700rsd

Breskva "Melba" po receptu Ogista Eskofijea iz 1892. god 680rsd