



Predjela

- **Zakuska Grand** 1250
/ Pršuta svinjska i goveđa, pršut, kulen, parmezan, paladin, trapist, masni kravlji sir, dimljeni sir /
- **Zlatiborska pršuta** / Goveđa - svinjska / 600
- **Njeguški pršut** 600
- **Juneći karpačo** 850
/ Tanko sečeni listići začinenog bifteka, servirano sa rukolom, čeri paradajzom i Grana padano sirom /
- **Tatar biftek 150g / 300g** 1250 / 1850
/ Ručno seckani juneći biftek začinjen po receptu šefa kuhinje, servirano sa buterom i hlebom /
- **Tatar biftek - jagnjeći 100g** 950
/ Ručno seckani jagnjeći biftek začinjen po receptu šefa kuhinje, servirano sa buterom i hlebom /
- **Grilovane šumske pečurke** 650
/ Smrčak, vrganj, lisičarka, bukovača, šampinjoni /
- **Grilovani vrganj sa testeninom** 1700
/ Grilovani crveni vrganj sa kajmakom i testenina sa četiri vrste sira /
- **Pohovani kačkavalj** 420

Rižoto

- **Rižoto sa povrćem** 590
- **Rižoto sa lososom** 750
- **Rižoto sa plodovima mora** 690
- **Rižoto sa četiri vrste pečuraka** / Vrganj, šampinjoni, bukovača, smrčak / 690
- **Rižoto sa tartufima** / Vrganj, šampinjoni, bukovača, smrčak, tartufi / 850
- **Rižoto sa piletinom i bukovačom** 690

Testenine

Iskombinujte pastu i neki od naših soseva
/ Pene / Špagete / Taljatele /

- **Bolonjez** / Junetina, paradajz pelat, crni luk, začini / 690
- **Carbonara** / Slanina, jaje, beli luk, mileram, grana padano / 690
- **All Amatricana** / Slanina, crni luk, tucana paprika, paprika, paradajz pelat / 690



Testenine

Iskombinujte pastu i neki od naših soseva
/ Pene / Špagete / Taljatele /

- | | |
|---|-----|
| • Pasta šafran / Pasta sa šafranom, kozicama i maslinovim uljem / | 850 |
| • Pasta pesto / Pasta u pesto sosu sa ćuretinom i brokolijem / | 790 |
| • Prolećna pasta / Pasta sa povrćem i pršutom u belom sosu / | 690 |
| • Pasta Karavan / Pasta u sosu od dimljenog sira Karavan i pršuta / | 690 |
| • Pasta Piletina / Pasta sa pilrtnom, lešnikom i vrganjem u belom sosu / | 790 |
| • Pasta Crna truba / Pasta u sosu od pečurke Crne trube / | 790 |
| • Pasta sa četiri vrste sira | 690 |
| • Pohovane palačinke / Punjene kajmakom, sirom i pršutom / | 490 |

Supe i čorbe

- | | |
|------------------------------------|-----|
| • Domaća goveđa supa | 220 |
| • Teleća čorba | 280 |
| • Paradajz čorba | 220 |
| • Potaž od šumskih pečuraka | 300 |

Piletina i ćuretina

- | | |
|--|------|
| • Punjena piletina
<i>/ Pileći file punjen šunkom i kačkavaljem, preliven sosom od kajmaka, sa prilogom od barenog povrća /</i> | 900 |
| • Piletina na azijski način
<i>/ Pileći file u ukosnom sosu dobijenim kombinacijom čičoke, sosa od ostriga, soja sosa, crnog luka, šargarepe, paprike i začina /</i> | 1000 |



Piletina i ćuretina

- **Pohovana piletina** 750
- **Piletina u sosu od kikirikija** 900
/ Pileći file u kremastom sosu butera od kikirikija /
- **Rolovana ćuretina** 800
/ Ćureći file punjen paprikom, šargarepom i tikvicom rolovan u slanini, sa prilogom od aromatizovanog krompira /
- **Ćuretina Crna truba** 1100
/ Ćureći file sa penama preleven sosom od pečurke Crne trube /
- **Ćuretina u soja sosu** / Ćureći file u "našem" soja sosu / 1100
- **Ćuretina u mlincima** 1100
/ Ćureći file u mlincima, zapečen u sosu od milerama i sira /
- **Ćuretina Karavan** 1100
/ Ćureći file preleven kremastim sosom od dimljenog sira Karavana i pršuta /

Jagnjetina

Naša jela spremamo od jagnjetine izuzetnog kvaliteta koja potiče od ovaca iz slobodne paše zlatiborskog i zlatarskog kraja

- **Jagnjetina ispod sača** 1450
/ Fini komadi jagnjetine ispod sača sa pekarskim krompirom i kajmakom /
- **Jagnjeći kotlet** / Grilovani jagnjeći kotleti sa grilovanim povrćem / 1700
- **Grand specijal pjeskavica** / Jagnjeća pljeskavica u kajmaku / 820

Svinjetina

- **File Minjon Smrčak** 1450
/ Svinjski file minjon rolovan u tankoj slanini, preleven fino začinenim sosom od smrčka /
- **Karađorđeva šnicla** 950
/ Panirani laks kare punjen kajmakom, pomfrit kao prilog /
- **Bečka šnicla** 800
/ Panirani laks kare, pomfrit kao prilog /



Teletina i junetina

Naša jela spremamo od teletine i junetine izuzetnog kvaliteta koja potiče od goveda iz slobodne paše zlatiborskog i zlatarskog kraja

- | | |
|---|------|
| • Teletina ispod sača
<i>/ Fini komadi teletine ispečeni ispod sača sa prilogom od pekarskog krompira /</i> | 1300 |
| • Užički medaljoni
<i>/ Teleći medaljoni preliveni sosom od kajmaka, slanina, pirinač, pomfrit /</i> | 1550 |
| • File sa sosom od smrčka
<i>/ Teleći file minjon, preliven fino začinjenim sosom od smrčka /</i> | 1700 |
| • Natur šnicla | 1100 |
| • Biftek na žaru / <i>Grilovani biftek sa grilovanim povrćem /</i> | 1800 |
| • Taljata
<i>/ Odresci grilovanog bifteka servirani sa rukolom, čeri paradajzom i grana padano sirom /</i> | 1900 |
| • Gurmanski biftek
<i>/ Komadići bifteka, pečurke, slanina /</i> | 1450 |
| • Biftek u biber sosu / <i>Biftek, biber sos, bareno povrće /</i> | 2150 |
| • Biftek u soja sosu / <i>Biftek, pečurke, biber, soja sos, pirinač /</i> | 1900 |
| • Biftek u sosu od smrčka
<i>/ Biftek, preliven fino začinjenim sosom od smrčka /</i> | 2320 |
| • Biftek crno-beli
<i>/ Dva bifteka, sos od vrganja, biber sos, pirinač, grilovano povrće /</i> | 3250 |
| • Dalmatinska pržolica / <i>Biftek, blitva, bareni krompir /</i> | 1500 |

Roštilj

porcija mala / standardna

- | | |
|---|-----------|
| • Epigram "Grand"
<i>/ Gurmanska kombinacija četiri parčeta mesa sa četiri ukusna sosa. Biftek, ćuretina, sinjski file, jagnjeći kotlet, biber sos, sos od šampinjona, gorgonzola sos, ljuti sos, aromatizovani krompir, grilovano povrće /</i> | 3600 |
| • Grand specijal pjeskavica / <i>Jagnjeća pljeskavica u kajmaku /</i> | 820 |
| • Ćevapi
<i>/ Naše ćevape pravimo od čistog junećeg mesa po tradicionalnoj recepturi. Serviramo ih sa pomfritom /</i> | 410 / 820 |
| • Ćevapi na kajmaku | 470 / 940 |
| • Zlatiborski uštipci / <i>Junetina, borove pinjole, trapist, slanina, luk /</i> | 430 / 860 |



Roštilj

porcija mala / standardna

- **Svinjska rebra** 780
*/ Grilovana, sitno seckana svinjska rebra
bez kosti sa zlatiborskim kajmakom /*
- **Kobasica punjena sirom** 390 / 780
/ Kobasica Kasekrainer punjena sirom sa pomfritom /
- **Zlatiborski ražanj** / Biftek, pljeskavica, bela vešalica / 950
- **Mučkalica** / Svinjska / pileća / 780

Riba i plodovi mora

- **Pastrmka** / Grilovana pastrmka sa dalmatinskim varivom / 870
- **Dimljena pastrmka** 1300
/ Grilovani fileti dimljene pastrmke sa dalmatinskim varivom /
- **Losos** / Grilovani file lososa sa grilovanim povrćem / 1800
- **Grilovane lignje** / Grilovane lignje sa dalmatinskim varivom / 1350
- **Pohovane lignje** / Pohovane lignje sa dalmatinskim varivom / 1350
- **Hobotnica** / Grilovana / 2800
- **Morski tanjir** / Grilovana hobotnica i lignje sa grilovanim povrćem / 2050

Obrok salate

- **Grčka salata** / Paradajz, krastavac, crni luk, maslinke, feta / 380
- **Tuna salata** / Tunjevina, zelena salata, paradajz, krastavac, kupus / 650
- **Biftek salata** / Biftek, paradajz, zelena salata, gauda / 750
- **Cezar salata** / Pileći file, slanina, iceberg, zelena salata, grana padano / 650
- **Kapreze** / Paradajz, mocarela, bosiljak / 420
- **Kapreze sa njeguškim pršutom** / Pršut, paradajz, mocarela, bosiljak / 650



Salate

• Sezonska salata / Paradajz / Kupus / Zelena / Krastavac /	220
• Paradajz sa sirom	250
• Srpska	250
• Šopska	290
• Rukola, čeri, parmezan, pinjole	400
• Vitaminska	280
• Paprika u pavlaci	280
• Ljuta paprika / Sveža / Pečena /	50 / 70
• Urnebes	280
• Kiseli kupus	260
• Ajvar / pindur	260

Palačinke

• Palačinke sa pistaćima, orasima i medom	360
• Palačinke orasima i domaćim džemom od šljiva	310
• Palačinke u šatou / Za dve osobe	760
• Palačinke Negro / Kakao, sladoled od vanile, šumsko voće /	420
• Palačinke Grand / Krem, sladoled od vanile, šumsko voće, plazma keks, orasi /	420
• Sladoled - kugla	90



Variva, prilozi i sosovi

porcija / prilog

• Pomfrit / Pekarski krompir	240 / 120
• Pirinač / Šargarepa / Kukuruz / Grašak	240 / 120
• Grilovano povrće / Mešano varivo / Dalmatinsko varivo	390 / 200
• Pire sa tartufima	600
• Smrčak - sos	670
• Dimljeni sir i pršut - sos	320
• Crna truba i vrganj - sos	370
• Vrganj - sos	370
• Biber - sos	220
• Gorgonzola - sos	220
• Slatki sos malina / Brusnica / Šljiva	220
• Sos od kajmaka	220
• Ljuti sos	150
• Pavlaka	50

Sirevi

• Sjenički sir	250
• Zlatiborski Kajmak	350
• Koziji sir sa vrganjem u maslinovom ulju	300

Hleb i pecivo

Sva peciva pečemo svaki dan u nasoj pekari
Peciva su bez aditiva

• Hleb	60
• Proja	50 / 200
• Žižice	150



Poslastice

•PRASE	300
<i>/ Mus od bele čokolade i jagode na kori od plazma keksa /</i>	
•AMORE	300
<i>/ Mus od bele čokolade sa malinama i pistaćima, na biskvitu /</i>	
•RAFAELO	350
<i>/ Kombinacija kokos krema i maskarponea sa šumskim voćem i plazmom /</i>	
•KINDER	350
<i>/ Mus od čokolade sa lešnikom, nutela, na kori od plazma keksa /</i>	
•FERERO	350
<i>/ Mus od crne čokolade sa lešnikom i nutelom na biskvitu /</i>	
•PAVLOVA	300
<i>/ Sušene kore od belanaca sa vanil kremom i sezonskim voćem /</i>	
•VEGE	450
<i>/ Posni kolač bez šećera od sirovih sastojaka, indijski orah, nerafinisano kokosovo ulje, šumsko voće, med u tragovima /</i>	
•REFORMA	320
<i>/ Domaće kore od belanaca i oraha sa filom od čokolade /</i>	
•ESTERHAZI	320
<i>/ Pečene kore sa lešnikom, nugat krem, bela čokolada /</i>	
•CHEESECAKE	300
<i>/ Krem od maskarpone sira, preliven želeom od šumskog voća, na kori od plazma keksa /</i>	
•ČOKOLADNI BRAUNI	450
<i>/ Topao čokoladni kolač sa sladoledom od vanile i voćnom prelivom /</i>	
•TIRAMISU	320
<i>/ Piškote natopljene kafom sa kremom od maskarpone sira, posut kakaom /</i>	
•MOSKVA ŠNIT	350
<i>/ Kore sa orasima, šamponez krem sa ananasom, višnjama i bademima /</i>	
•BAKLAVA	320
<i>/ Hrskave kore i orasi po tradicionalnoj recepturi /</i>	
•PITA SA JABUKAMA / PITA SA VIŠNJAMA	300
<i>/ Hrskave kore, jabuke i orasi / / hrskave kore i sočne višnje / /</i>	
•SLADOLED - KUGLA	90