



Predjela

- **Guščija džigerica** 2300
/ Guščija džigerica servirana sa voćnim tostom i kitnikesom /
- **Tatar biftek - jagnjeći 100g** 1050
/ Ručno seckani jagnjeći biftek začinjjen po receptu šefa kuhinje, servirano sa buterom i hlebom /
- **Tatar biftek 150g / 300g** 1350 / 1950
/ Ručno seckani juneći biftek začinjjen po receptu šefa kuhinje, servirano sa buterom i hlebom /
- **Juneći karpačo** 950
/ Tanko sečeni listići začinjenog bifteka, servirani sa rukolom, čeri paradajzom i Grana padano sirom /
- **Grilovani vrganj sa testeninom** 1800
/ Grilovani crveni vrganj sa kajmakom i testenina sa četiri vrste sira /
- **Zakuska Grand** 1450
/ Pršuta svinjska i goveđa, pršut, kulen, parmezan, paladin, trapist, masni kravlji sir, dimljeni sir /
- **Zlatiborska pršuta** / Goveđa - svinjska / 600
- **Njeguški pršut** 600
- **Grilovane šumske pečurke** 950
/ Smrčak, vrganj, lisičarka, bukovača, šampinjoni /
- **Pohovane palačinke** / Punjene kajmakom, sirom i pršutom / 560

Rižoto

- **Rižoto sa povrćem** 640
- **Rižoto sa lososom** 850
- **Rižoto sa četiri vrste pečuraka** / Vrganj, šampinjoni, bukovača, smrčak / 740
- **Rižoto sa piletinom, bukovačom i šafranom** 740



Testenine

• Bolonjez špageti / Junetina, paradajz pelat, crni luk, začini /	780
• Karbonara špageti / Slanina, jaje, beli luk, mileram, grana padano /	780
• All' Amatriciana špageti / Slanina, crni luk, tucana paprika, paprika, paradajz pelat /	740
• Šafran taljatele / Pasta sa šafranom, kozicama i maslinovim uljem /	890
• Pesto taljatele / Pasta u pesto sosu sa ćuretinom i brokolijem /	840
• Prolećne taljatele / Pasta sa povrćem i pršutom u belom sosu /	740
• Karavan taljatele / Pasta u sosu od dimljenog sira Karavan i pršuta /	780
• Piletina taljatele / Pasta sa piletinom, lešnikom i vrganjem u belom sosu /	840
• Crna truba taljatele / Pasta u sosu od pečurke Crne trube /	840
• Četiri vrste sira taljatele	780

Supe i čorbe

• Domaća goveđa supa	280
• Teleća čorba	350
• Paradajz čorba	280
• Potaž od šumskih pečuraka	380

Riba i plodovi mora

• Pastrmka / Grilovana pastrmka sa dalmatinskim varivom /	940
• Dimljena pastrmka / Grilovani fileti dimljene pastrmke sa dalmatinskim varivom /	1380
• Losos / Grilovani file lososa sa brokilijem i krompirom /	1600
• Grilovane lignje / Grilovane lignje sa dalmatinskim varivom /	1450
• Pohovane lignje / Pohovane lignje sa dalmatinskim varivom /	1450
• Hobotnica / Grilovana /	2900
• Morski tanjir / Grilovana hobotnica i lignje sa dalmatinskim varivom i šargarepom /	2200



Piletina i ćuretina

- **Punjena piletina** 900
/ Pileći file punjen šunkom i kačkavaljem, prelivev sosom od kajmaka, sa aromatizovanim krompirom /
- **Piletina na azijski način** 1100
/ Pileći file u ukusnom sosu dobijenim kombinacijom čičoke, sosa od ostriga, soja sosa, crnog luka, šargarepe, paprike i začina /
- **Piletina u sosu od kikirikija** 900
/ Pileći file u kremastom sosu od kikirikija sa pirinčem /
- **Rolovana ćuretina** 900
/ Ćureći file punjen paprikom, šargarepom i tikvicom rolovan u slanini, sa aromatizovanim krompirom /
- **Ćuretina Crna truba** 1200
/ Ćureći file sa taljatelama prelivev sosom od pečurke crne trube /
- **Ćuretina u soja sosu** / Ćureći file u “našem” soja sosu / 1200
- **Ćuretina u mlincima** 1200
/ Ćureći file u mlincima, zapečen u sosu od milerama i sira /
- **Ćuretina Karavan** 1200
/ Ćureći file prelivev kremastim sosom od dimljenog sira “Karavan” i pršuta /

Svinjetina

- **File Minjon Smrčak** 1550
/ Svinjski file minjon rolovan u tankoj slanini, prelivev fino začinjenim sosom od smrčka /
- **Karađorđeva šnicla** 990
/ Panirani laks kare punjen kajmakom, domaći zapečen krompir i tartar sos /
- **Bečka šnicla** 880
/ Panirani laks kare, celer pire /



Jagnjetina

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

- | | |
|--|------|
| • Jagnjetina ispod sača
<i>/ Fini komadi jagnjetine ispod sača sa pečenim krompirom i kajmakom /</i> | 1550 |
| • Jagnjeći kotlet / <i>Grilovani jagnjeći kotleti sa celer pireom i grilovanom tikvicom /</i> | 1850 |
| • Grand specijal pjeskavica / <i>Jagnjeća pljeskavica u kajmaku /</i> | 890 |

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 pečenim krompirom i kajmakom /</i> | 1400 |
| • Užički medaljoni
<i>/ Teleći medaljoni preliveni sosom od kajmaka, slanina, pirinač, domaći krompir /</i> | 1650 |
| • File sa sosom od semena bundeve
<i>/ Teleći file minjon, preliven sosom od semena bundeve /</i> | 1800 |
| • Natur šnicla / <i>Teleća šnicla sa celer pireom i graškom /</i> | 1200 |
| • Biftek na žaru / <i>Grilovani biftek sa grilovanim povrćem /</i> | 1900 |
| • Taljata
<i>/ Odresci grilovanog bifteka servirani sa rukolom, čeri paradajzom i grana padano sirom /</i> | 2000 |
| • Biftek u biber sosu / <i>Biftek, biber sos, batat /</i> | 2300 |
| • Biftek u soja sosu / <i>Biftek, pečurke, biber, soja sos, pirinač /</i> | 2000 |
| • Biftek u sosu od smrčka
<i>/ Biftek, preliven fino začinjenim sosom od smrčka /</i> | 2450 |
| • Biftek crno-beli
<i>/ Dva bifteka, sos od vrganja, biber sos, pirinač, batat, grilovano povrće /</i> | 3300 |
| • Dalmatinska pržolica / <i>Biftek, blitva, bareni krompir /</i> | 1600 |



Roštilj

porcija mala / standardna

- **Epigram "Grand"** 3800
/ 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, batat, grilovano povrće /
- **Grand specijal pjeskavica** / Jagnjeća pljeskavica u kajmaku / 890
- **Ćevapi** 460 / 920
/ Ćevape pravimo od čistog junećeg mesa po tradicionalnoj recepturi. Serviramo ih sa pomfritom /
- **Ćevapi na kajmaku** 495 / 990
- **Zlatiborski uštipci** 495 / 990
/ Junetina sa borovim pinjolama, sirom, slaninom i lukom sa pire krompirom /
- **Svinjska rebra** 920
/ Grilovana, sitno seckana svinjska rebra bez kosti sa zlatiborskim kajmakom /
- **Domaća kobasica** 440 / 880
/ Domaća kobasica od svinjetine i junetine pripremljena po receptu šefa kuhinje /
- **Kobasica punjena sirom** 440 / 880
/ Austrijska kobasica Kasekrainer punjena sirom /
- **Zlatiborski ražanj** / Biftek, pljeskavica, bela vešalica sa domaćim krompirom / 1100

Obrok salate

- **Grčka salata** / Paradajz, krastavac, crni luk, maslinke, feta / 420
- **Biftek salata** / Biftek, paradajz, zelena salata, gauda / 750
- **Cezar salata** / Pileći file, slanina, iceberg, zelena salata, grana padano / 690
- **Kapreze** / Paradajz, mocarela, bosiljak / 460
- **Kapreze sa njeguškim pršutom** / Pršut, paradajz, mocarela, bosiljak / 650



Variva, prilozi i sosovi

porcija / prilog

• Pomfrit	240 / 120
• Pirinač / Šargarepa / Kukuruz / Grašak	240 / 120
• Grilovano povrće / Mešano varivo / Dalmatinsko varivo	390 / 200
• 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

Sirevi

• Zlatiborski sir	300
• Zlatiborski kajmak	350
• Koziji sir sa vrganjem u maslinovom ulju	400

Hleb i pecivo

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

• Hleb	60
• Žižice	190



Salate

• Sezonska salata / Paradajz / Kupus / Zelena / Krastavac /	260
• Paradajz sa sirom	280
• Srpska	280
• Šopska	330
• Rukola, čeri, parmezan, pinjole	440
• Vitaminska	380
• Paprika u pavlaci	310
• Ljuta paprika / Sveža / Pečena /	90
• Urnebes	280
• Ajvar / pindur	300
• Pečena paprika	300
• Kiseli kupus	270

Palačinke

• U šatou od belog vina / Za dve osobe /	860
• Grand / Krem, sladoled od vanile, šumsko voće, plazma keks, orasi, šlag /	420
• Negro / Kakao testo, topli preliv od šumskog voća, sladoled /	420
• Džem / Domaći džem od šljiva ili kajsija /	250
• Nutela, plazma, višnje	360
• Palačinke "Spelta" / palačinke od spelte, džem od urmi, lešnik, šumsko voće /	550
• Palačinke "Pistać" / palačinke od spelte, med, orasi pistaći /	550





Poslastice

• PRASE <i>/ Mus od bele čokolade i jagode na kori od plazma keksa /</i>	350
• RAFAELO <i>/ Kombinacija kokos krema i maskarponea sa šumskim voćem i plazmom /</i>	350
• KINDER <i>/ Mus od čokolade sa lešnikom, nutela, na kori od plazma keksa /</i>	350
• FERERO <i>/ Mus od crne čokolade sa lešnikom i nutelom na biskvitu /</i>	350
• PAVLOVA <i>/ Sušene kore od belanaca sa vanil kremom i šumskim voćem /</i>	350
• REFORMA <i>/ Domaće kore od belanaca i oraha sa čokoladnim kremom /</i>	370
• ESTERHAZI <i>/ Pečene kore sa lešnikom, nugat krem, bela čokolada /</i>	370
• CHEESECAKE <i>/ Krem od maskarpone sira, preleven želeom od šumskog voća, na kori od plazma keksa /</i>	350
• TIRAMISU <i>/ Piškote sa ukusom kafe i krem od maskarpone sira /</i>	350
• MOSKVA ŠNIT <i>/ Kore sa orasima, šamponex krem sa ananasom, višnjama i bademima /</i>	370
• PITA SA JABUKAMA <i>/ Hrske kore, jabuke, orasi i sladoled od vanile /</i>	350
• PITA SA VIŠNJAMA - posno <i>/ Hrske kore, višnje i orasi /</i>	350
• BAKLAVA - posno <i>/ Fine kore, orasi, pistaći i lešnici /</i>	350
• ČOKO ORANŽ - posno <i>/ Kore od oraha i čokoladni krem sa pomorandžom /</i>	350
• VEGE - bez šećera, posno <i>/ posni kolač od sirovih sastojaka, indijski orah, šumsko voće /</i>	480
• PITA SA KAJSIJAMA - bez šećera <i>/ hrske kore, suve kajsije, pistaći i med /</i>	480
• SLADOLED - KUGLA	100