



Predjela

- **Guščija džigerica** 2500
/ Guščija džigerica servirana sa voćnim tostom i kitnikesom /
- **Tatar biftek - jagnjeći 100g** 1200
/ Ručno seckani jagnjeći biftek začinjjen po receptu šefa kuhinje, servirano sa buterom i hlebom /
- **Tatar biftek 150g / 300g** 1500 / 2100
/ Ručno seckani juneći biftek začinjjen po receptu šefa kuhinje, servirano sa buterom i hlebom /
- **Juneći karpaćo** 1100
/ Tanko sečeni listići začinjenog bifteka, servirani sa rukolom, čeri paradajzom i Grana padano sirom /
- **Grilovani vrganj sa testeninom** 2000
/ Grilovani crveni vrganj sa kajmakom i testenina sa četiri vrste sira /

- **Zakuska Grand** 1600
/ Pršuta svinjska i goveđa, pršut, kulen, parmezan, paladin, trapist, masni kravlji sir, dimljeni sir /
- **Zlatiborska pršuta** / Goveđa - svinjska / 660
- **Njeguški pršut** 660
- **Grilovane šumske pečurke** 1100
/ Smrčak, vrganj, lisičarka, bukovača, šampinjoni /
- **Pohovane palačinke** / Punjene kajmakom, sirom i pršutom / 600

Rižoto

- **Rižoto sa povrćem** 690
- **Rižoto sa lososom** 900
- **Rižoto sa četiri vrste pečuraka** / Vrganj, šampinjoni, bukovača, smrčak / 790
- **Rižoto sa piletinom, bukovačom i šafranom** 790



Testenine

- **Bolonjez špageti** / Junetina, paradajz pelat, crni luk, začini / 830
- **Karbonara špageti** / Slanina, jaje, beli luk, mileram, grana padano / 830
- **All' Amatriciana špageti** / Slanina, crni luk, tucana paprika, paprika, paradajz pelat / 790
- **Šafran taljatele** / Pasta sa šafranom, kozicama i maslinovim uljem / 940
- **Pesto taljatele** / Pasta u pesto sosu sa ćuretinom i brokolijem / 890
- **Prolećne taljatele** / Pasta sa povrćem i pršutom u belom sosu / 790
- **Karavan taljatele** / Pasta u sosu od dimljenog sira Karavan i pršuta / 830
- **Piletina taljatele** / Pasta sa piletinom, lešnikom i vrganjem u belom sosu / 890
- **Crna truba taljatele** / Pasta u sosu od pečurke Crne trube / 890
- **Četiri vrste sira taljatele** 830

Supe i čorbe

- **Domaća goveđa supa** 310
- **Teleća čorba** 380
- **Paradajz čorba** 310
- **Potaž od šumskih pečuraka** 420

Riba i plodovi mora

- **Pastrmka** / Grilovana pastrmka sa dalmatinskim varivom / 990
- **Dimljena pastrmka** 1490
/ Grilovani fileti dimljene pastrmke sa dalmatinskim varivom /
- **Losos** / Grilovani file lososa sa brokilijem i krompirom / 1700
- **Grilovane lignje** / Grilovane lignje sa dalmatinskim varivom / 1490
- **Hobotnica** / Grilovana / 3100
- **Morski tanjir** / Grilovana hobotnica i lignje sa dalmatinskim varivom i šargarepom / 2400



Piletina i ćuretina

- **Punjena piletina** 950
/ Pileći file punjen šunkom i kačkavaljem, preliven sosom od kajmaka, sa aromatizovanim krompirom /
- **Piletina na azijski način** 1250
/ Pileći file u ukusnom sosu dobijenim kombinacijom čičoke, sosa od ostriga, soja sosa, crnog luka, šargarepe, paprike i začina /
- **Piletina u sosu od kikirikija** 950
/ Pileći file u kremastom sosu od kikirikija sa pirinčem /
- **Rolovana ćuretina** 950
/ Ćureći file punjen paprikom, šargarepom i tikvicom rolovan u slanini, sa aromatizovanim krompirom /
- **Ćuretina Crna truba** 1300
/ Ćureći file sa taljatelama preliven sosom od pečurke crne trube /
- **Ćuretina u soja sosu** / Ćureći file u "našem" soja sosu / 1300
- **Ćuretina u mlincima** 1300
/ Ćureći file u mlincima, zapečen u sosu od milerama i sira /
- **Ćuretina Karavan** 1300
/ Ćureći file preliven kremastim sosom od dimljenog sira "Karavan" i pršuta /

Svinjetina

- **File Minjon Smrčak** 1600
/ Svinjski file minjon rolovan u tankoj slanini, preliven fino začinjenim sosom od smrčka /
- **Karadorđeva šnicla** 1100
/ Panirani laks kare punjen kajmakom, domaći zapečen krompir i tartar sos /
- **Bečka šnicla** 980
/ 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** 1700
/ Fini komadi jagnjetine ispod sača sa pečenim krompirom i kajmakom /
- **Jagnjeći kotlet** / Grilovani jagnjeći kotleti sa celer pireom i grilovanom tikvicom / 1950
- **Grand specijal pjeskavica** / Jagnjeća pljeskavica u kajmaku / 990

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** 1500
/ Fini komadi teletine ispečeni ispod sača sa pečenim krompirom i kajmakom /
- **Užički medaljoni** 1750
/ Teleći medaljoni prelivevi sosom od kajmaka, slanina, pirinač, domaći krompir /
- **File sa sosom od semena bundeve** 1900
/ Teleći file minjon, prelivevi sosom od semena bundeve /
- **Biftek na žaru** / Grilovani biftek sa grilovanim povrćem / 1900
- **Taljata** 2100
/ Odresci grilovanog bifteka servirani sa rukolom, čeri paradajzom i grana padano sirom /
- **Biftek u biber sosu** / Biftek, biber sos, batat / 2400
- **Biftek u soja sosu** / Biftek, pečurke, biber, soja sos, pirinač / 2100
- **Biftek u sosu od smrčka** 2550
/ Biftek, prelivevi fino začinjanim sosom od smrčka /
- **Biftek crno-beli** 3450
/ Dva bifteka, sos od vrganja, biber sos, pirinač, batat, grilovano povrće /
- **Dalmatinska pržolica** / Biftek, blitva, bareni krompir / 1700



Roštilj

porcija mala / standardna

- **Epigram "Grand"** 4000
/ 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 / 990
- **Ćevapi** 490 / 980
/ Ćevape pravimo od čistog junećeg mesa po tradicionalnoj recepturi. Serviramo ih sa pomfritom /
- **Ćevapi na kajmaku** 545 / 1090
- **Zlatiborski uštipci** 545 / 1090
/ Junetina sa borovim pinjolama, sirom, slaninom i lukom sa pire krompirom /
- **Svinjska rebra** 990
/ Grilovana, sitno seckana svinjska rebra bez kosti sa zlatiborskim kajmakom /
- **Domaća kobasica** 490 / 980
/ Domaća kobasica od svinjetine i junetine pripremljena po receptu šefa kuhinje /
- **Kobasica punjena sirom** 490 / 980
/ Austrijska kobasica Kasekrainer punjena sirom /
- **Zlatiborski ražanj** / Biftek, pljeskavica, bela vešalica sa domaćim krompirom / 1200

Obrok salate

- **Grčka salata** / Paradajz, krastavac, crni luk, maslinke, feta / 460
- **Biftek salata** / Biftek, paradajz, zelena salata, gauda / 790
- **Cezar salata** / Pileći file, slanina, iceberg, zelena salata, grana padano / 730
- **Kapreze** / Paradajz, mocarela, bosiljak / 490
- **Kapreze sa njeguškim pršutom** / Pršut, paradajz, mocarela, bosiljak / 690



Variva, priloz i sosovi

	<i>porcija / prilog</i>
• Pomfrit	280 / 140
• Pirinač / Šargarepa / Kukuruz / Grašak	280 / 140
• Grilovano povrće / Mešano varivo / Dalmatinsko varivo	440 / 220
• Smrčak - sos	690
• Dimljeni sir i pršut - sos	340
• Crna truba i vrganj - sos	390
• Vrganj - sos	390
• Biber - sos	250
• Gorgonzola - sos	250
• Slatki sos malina / Brusnica / Šljiva	250
• Sos od kajmaka	250
• Ljuti sos	180

Sirevi

• Zlatiborski sir	330
• Zlatiborski kajmak	410
• Koziji sir sa vrganjem u maslinovom ulju	460

Hleb i pecivo

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

• Hleb	80
• Žižice	220



Salate

• Sezonska salata / Paradajz / Kupus / Zelena / Krastavac /	290
• Paradajz sa sirom	330
• Srpska	330
• Šopska	350
• Rukola, čeri, parmezan, pinjole	480
• Vitaminska	410
• Paprika u pavlaci	350
• Ljuta paprika / Sveža / Pečena /	100
• Urnebes	330
• Ajvar / pindur	350

Palačinke

• U šatou od belog vina / Za dve osobe /	940
• Grand / Krem, sladoled od vanile, šumsko voće, plazma keks, orasi, šlag /	460
• Negro / Kakao testo, topli preliv od šumskog voća, sladoled /	460
• Džem / Domaći džem od šljiva ili kajsija /	340
• Nutela, plazma, višnje	430
• Palačinke "Spelta" / palačinke od spelte, džem od urmi, lešnik, šumsko voće /	590
• Palačinke "Pistać" / palačinke od spelte, med, orasi pistaći /	590





Poslastice

- **PRASE** 400
/ Mus od bele čokolade i jagode na kori od plazma keksa /
- **RAFAELO** 400
/ Kombinacija kokos krema i maskarponea sa šumskim voćem i plazmom /
- **KINDER** 400
/ Mus od čokolade sa lešnikom, nutela, na kori od plazma keksa /
- **FERERO** 400
/ Mus od crne čokolade sa lešnikom i nutelom na biskvitu /
- **PAVLOVA** 400
/ Sušene kore od belanaca sa vanil kremom i šumskim voćem /
- **REFORMA** 420
/ Domaće kore od belanaca i oraha sa čokoladnim kremom /
- **ESTERHAZI** 420
/ Pečene kore sa lešnikom, nugat krem, bela čokolada /
- **CHEESECAKE** 400
/ Krem od maskarpone sira, preliven želeom od šumskog voća, na kori od plazma keksa /
- **TIRAMISU** 400
/ Piškote sa ukusom kafe i krem od maskarpone sira /
- **MOSKVA ŠNIT** 420
/ Kore sa orasima, šamponez krem sa ananasom, višnjama i bademima /
- **KRAMBL SA JABUKAMA** / Hrskavo, rastresito testo sa jabukama, orašastim plodovima, suvim voćem i sladoledom od vanile/ 450
- **PITA SA VIŠNJAMA - posno** 370
/ Hrskave kore, višnje i orasi /
- **BAKLAVA - bez šećera, posno** 390
/ Fine kore, orasi, pistači i badem /
- **BLACK FOREST - posno** 530
/ Mus od crne čokolade, maline, borovnice, kikiriki puter i indijski orah. Veganski kolač bez šećera /
- **VEGE - bez šećera, posno** 530
/ posni kolač od sirovih sastojaka, indijski orah, šumsko voće /
- **SLADOLED - KUGLA** 100