



Predjela

- **Guščija džigerica** 2800
/ Guščija džigerica servirana sa voćnim tostom i kitnikesom /
- **Tatar biftek - jagnjeći 100g** 1450
/ Ručno seckani jagnjeći biftek začinjjen po receptu šefa kuhinje, servirano sa buterom i hlebom /
- **Tatar biftek 150g / 300g** 1900 / 3000
/ Ručno seckani juneći biftek začinjjen po receptu šefa kuhinje, servirano sa buterom i hlebom /
- **Juneći karpačo** 1350
/ Tanko sečeni listići začinjenog bifteka, servirani sa rukolom, čeri paradajzom i Grana padano sirom /
- **Grilovani vrganj** 1850
- **Grilovani vrganj sa testeninom** 2500
/ Grilovani crveni vrganj sa kajmakom i testenina sa četiri vrste sira /
- **Zakuska Grand** 1850
/ Pršuta svinjska i goveđa, pršut, kulen, parmezan, paladin, trapist, masni kravljji sir, dimljeni sir /
- **Zlatiborska pršuta** / Goveđa - svinjska / 720
- **Njeguški pršut** 720
- **Grilovane šumske pečurke** 1350
/ Smrčak, vrganj, lisičarka, bukovača, šampinjoni /
- **Pohovane palačinke** / Punjene kajmakom, sirom i pršutom / 720

Rižoto

- **Rižoto sa povrćem** 760
- **Rižoto sa lososom** 1390
- **Rižoto sa četiri vrste pečuraka** / Vrganj, šampinjoni, bukovača, smrčak / 920
- **Rižoto sa piletinom, bukovačom i šafranom** 920



Testenine

- **Bolonjez špageti** / Junetina, paradajz pelat, crni luk, začini / 920
- **Karbonara špageti** / Slanina, jaje, beli luk, mileram, grana padano / 920
- **Taljatele sa gamborima** / Pasta sa šafranom, gamborima i maslinovim uljem / 1350
- **Pesto taljatele** / Pasta u pesto sosu sa ćuretinom i brokolijem / 920
- **Prolećne taljatele** / Pasta sa povrćem i pršutom u belom sosu / 920
- **Karavan taljatele** / Pasta u sosu od dimljenog sira Karavan i pršuta / 920
- **Taljatele sa biftekom** / Pasta sa biftekom, lešnikom i vrganjem u belom sosu / 1490
- **Aglio e olio** / Špageti, beli luk, maslinovo ulje / 820
- **Četiri vrste sira taljatele** 920

Supe i čorbe

- **Domaća goveđa supa** 370
- **Teleća čorba** 440
- **Paradajz čorba** 370
- **Potaž od šumskih pečuraka** 490

Riba i plodovi mora

- **Pastrmka** / Grilovana pastrmka sa dalmatinskim varivom / 1200
- **Dimljena pastrmka** 1700
/ Grilovani fileti dimljene pastrmke sa dalmatinskim varivom /
- **Losos** / Grilovani file lososa sa brokilijem i krompirom / 1900
- **Grilovane lignje** / Grilovane lignje sa dalmatinskim varivom / 1700
- **Hobotnica** / Grilovana / 3500
- **Morski tanjir** / Grilovana hobotnica i lignje sa dalmatinskim varivom i šargarepom / 2750



Piletina i ćuretina

- **Grand seckani batak** 1650
/ Sitno seckani odkošteni pileći batak, sa vrganjem i kajmakom /
- **Punjena piletina** 1200
/ Pileći file punjen šunkom i kačkavaljem, preliveu sosom od kajmaka, sa aromatizovanim krompirom /
- **Piletina na azijski način** 1350
/ Pileći file u ukusnom sosu dobijenim kombinacijom čičoke, sosa od ostriga, soja sosa, crnog luka, šargarepe, paprike i začina /
- **Piletina u sosu od kikirikija** 1200
/ Pileći file u kremastom sosu od kikirikija sa pirinčem /
- **Rolovana ćuretina** 1200
/ Ćureći file punjen paprikom, šargarepom i tikvicom rolovan u slanini, sa aromatizovanim krompirom /
- **Ćuretina Crna truba** 1550
/ Ćureći file sa taljatelama preliveu sosom od pečurke crne trube /
- **Ćuretina u soja sosu** 1500
/ Ćureći file u "našem" soja sosu /
- **Ćuretina u mlincima** (za dve osobe) 2200
/ Ćureći file u mlincima, zapečen u sosu od milerama i sira /
- **Ćuretina Karavan** 1550
/ Ćureći file preliveu kremastim sosom od dimljenog sira "Karavan" i pršuta /

Svinjetina

- **File Minjon Smrčak** 1850
/ Svinjski file minjon rolovan u tankoj slanini, preliveu fino začinjenim sosom od smrčka /
- **Svinjska rebra sa vrganjem** 1850
/ Grilovana svinjska rebra bez kosti sa vrganjima /
- **Karadorđeva šnicla** 1300
/ Panirani laks kare punjen kajmakom, domaći zapečen krompir i tartar sos /
- **Bečka šnicla** 1200
/ 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> | 1850 |
| • Jagnjeća kolenica / <i>Pečena jagnjeća kolenica sa barenim povrćem /</i> | 2950 |
| • Jagnjeći kotlet / <i>Grilovani jagnjeći kotleti sa celer pireom i grilovanom tikvicom /</i> | 2100 |
| • Grand specijal pjeskavica / <i>Jagnjeća pljeskavica u kajmaku /</i> | 1300 |

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> | 1850 |
| • Užički medaljoni
<i>/ Teleći medaljoni preliveni sosom od kajmaka, slanine, pirinač, domaći krompir /</i> | 2100 |
| • Biftek na žaru / <i>Grilovani biftek sa grilovanim povrćem /</i> | 2900 |
| • Taljata
<i>/ Odresci grilovanog bifteka servirani sa rukolom, čeri paradajzom i grana padano sirom /</i> | 2900 |
| • Biftek u biber sosu / <i>Biftek, biber sos, batat /</i> | 2900 |
| • Biftek u soja sosu / <i>Biftek, pečurke, biber, soja sos, pirinač /</i> | 2900 |
| • Biftek u sosu od smrčka
<i>/ Biftek, preliven fino začinjenim sosom od smrčka /</i> | 3100 |
| • Biftek crno-beli
<i>/ Dva bifteka, sos od vrganja, biber sos, pirinač, batat, grilovano povrće /</i> | 4100 |
| • Dalmatinska pržolica / <i>Biftek, blitva, bareni krompir /</i> | 2100 |



Roštilj

porcija mala / standardna

- **Epigram "Grand"** 4700
/ Gurmanska kombinacija četiri parčeta mesa sa četiri ukusna sosa. Biftek, ćuretina, svinjski file, jagnjeći kotlet, biber sos, sos od vrganja, gorgonzola sos, sos od smrčka, aromatizovani krompir, grilovano povrće /
- **Grand specijal pjeskavica** / Jagnjeća pljeskavica u kajmaku / 1300
- **Ćevapi** 600 / 1200
/ Ćevape pravimo od čistog junećeg mesa po tradicionalnoj recepturi. Serviramo ih sa pomfritom /
- **Ćevapi na kajmaku** 700 / 1400
- **Zlatiborski uštipci** 700 / 1400
/ Junetina sa borovim pinjolama, sirom, slaninom i lukom sa pire krompirom /
- **Svinjska rebra** 1200
/ Grilovana, sitno seckana svinjska rebra bez kosti sa zlatiborskim kajmakom /
- **Domaća kobasica** 1200
/ Domaća kobasica od svinjetine i junetine pripremljena po receptu šefa kuhinje /
- **Kobasica punjena sirom** 600 / 1200
/ Austrijska kobasica Kasekrainer punjena sirom /
- **Zlatiborski ražanj** / Biftek, pljeskavica, bela vešalica sa domaćim krompirom / 1400

Obrok salate

- **Grčka salata** / Paradajz, krastavac, crni luk, maslinke, feta / 540
- **Biftek salata** / Biftek, paradajz, zelena salata, gauda / 1390
- **Cezar salata** / Pileći file, slanina, iceberg, zelena salata, grana padano / 840
- **Salata sa gamborima** / Rukola, čeri paradajz, pinjole, parmezan, gambori, dresing / 1190



Variva, prilozi i sosovi

porcija / prilog

• Pomfrit	320 / 160
• Pirinač / Šargarepa / Kukuruz / Grašak	320 / 160
• Grilovano povrće / Mešano varivo / Dalmatinsko varivo	480 / 240
• Smrčak - sos	730
• Dimljeni sir i pršut - sos	370
• Crna truba i vrganj - sos	420
• Vrganj - sos	420
• Biber - sos	280
• Gorgonzola - sos	280
• Slatki sos malina / Brusnica / Šljiva	280
• Sos od kajmaka	280
• Ljuti sos	210

Sirevi

• Zlatiborski sir	380
• Zlatiborski kajmak	460
• Koziji sir sa vrganjem u maslinovom ulju	520

Hleb i pecivo

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

• Hleb	100
• Žižice	250



Salate

• Sezonska salata / Paradajz / Kupus / Zelena / Krastavac /	340
• Bašta	370
• Paradajz sa sirom	370
• Srpska	370
• Šopska	390
• Rukola, čeri, parmezan, pinjole	490
• Vitaminska	440
• Paprika u pavlaci	390
• Ljuta paprika / Sveža / Pečena /	120
• Urnebes	360
• Ajvar / pindur	370

Palačinke

• U šatou od belog vina / Za dve osobe /	940
• Grand / Krem, sladoled od vanile, šumsko voće, plazma keks, orasi, šlag /	580
• Džem / Domaći džem od šljiva ili kajsija /	340
• Nutela, plazma, višnje	430
• Palačinke "Pistać" / med, orasi pistači /	590



Poslastice

- **RASPBERRY DREAM** 490
/ Kore sa pistaćima u kombinaciji sa želeom od malina i kremom od bele čokolade i pistaća, u hrskavoj beloј korici /
- **PRASE** 430
/ Mus od bele čokolade i jagode na kori od plazma keksa /
- **RAFAELO** 430
/ Kombinacija kokos krema i maskarponea sa šumskim voćem i plazmom /
- **KINDER** 430
/ Mus od čokolade sa lešnikom, nutela, na kori od plazma keksa /
- **FERERO** 430
/ Mus od crne čokolade sa lešnikom i nutelom na biskvitu /
- **PAVLOVA** 430
/ Sušene kore od belanaca sa vanil kremom i šumskim voćem /
- **REFORMA** 450
/ Domaće kore od belanaca i oraha sa čokoladnim kremom /
- **ESTERHAZI** 450
/ Pečene kore sa lešnikom, nugat krem, bela čokolada /
- **CHEESECAKE** 430
/ Krem od maskarpone sira, preliven želeom od šumskog voća, na kori od plazma keksa /
- **TIRAMISU** 430
/ Piškote sa ukusom kafe i krem od maskarpone sira /
- **MOSKVA ŠNIT** 450
/ Kore sa orasima, šamponex krem sa ananasom, višnjama i bademima /
- **KRAMBL SA JABUKAMA** / Hrkavo, rastresito testo sa jabukama, orašastim plodovima, suvim voćem i sladoledom od vanile/ 480
- **PITA SA VIŠNJAMA - posno** 370
/ Hrkave kore, višnje i orasi /
- **BAKLAVA - posno** 390
/ Fine kore, orasi, pistaći 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 /