



DINING EXPERIENCE MENU

Molimo Vas odaberite jelo po Vašem ukusu iz sledećeg izbora

STARTERI

St. Jacques GF LF

Pržene St. Jacques školjke, prepeličja jaja, paškanat pire
Dva puta kuvano svinjsko carsko meso, mrvljeni kesten, krastavac

Panzanella LF V

Cherry paradajz, avokado, krastavac, čips od bijelog luka
Marinirani luk, prženi patlidžan, dressing od paradajza i bosiljka

Dodaj: Ciliegine Mozzarella

Cordillera Salata GF V

Zelena salata, pečeni luk, šargarepa, paradajz, bundeva
Leblebija, feta sir, prepeličja jaja, tostirane sjemenke
Marinada od citrusa

Praziluk

Supa od praziluka sa organskim krompirima, čips od pileće kože
Knedle sa senfom i ricotta sirom, ulje od peršuna

Tuna GF LF

Aromatizovana tuna sa biberom i emulzijom od jaja i bijelog luka
Marinirani inćuni, ukiseljeni luk, cherry paradajz, hrskave masline

Mezza (za dvoje) GF LS

Izbor domaće pršute od mangulice, dimljena lovcenska pršuta
Svinjska kobasica, sušena govedina
Izbor crnogorskih sireva, marinirane masline, ajvar

Kompozicija

Odležani govedi tartar, usoljeno žumance, ljutika, kapar
Dimljeni krem sir, ukiseljeni luk, mrvice od ražanog hljeba
Ulje od vlašca, salata od bilja, mini baguette hljeb

Bundeva GF LF V LS

Kremasta supa od bundeve
Pjena od karamelizovanih sjemenki bundeve

GLAVNA JELA

Paradajz GF

Rižoto sa sušenim cherry paradajzom i pilećim sosom
Sir sa ruzmarinom, Jadranske kozice pohovane u kukuruзу

Šuma

Domaće njoke sa vrganjima i Grana Padano sirom
Kuvani teleći rep, čips od pečuraka, prah od vrganja

Dimljeno GF

Medaljoni od grdobe, sotirani spanać
Ragu od pečuraka i tartufa, čips od pečuraka

Teletina

Sporo kuvani teleći file, pita sa pečurkama i tartufima
Glazirani sos od teletine i cvekle

Iz Vrta V

Cherry paradajz punjen bosiljkom i blitvom, pinjoli
Pečurke, emulzija spanaća, ulje od limuna

Karbonara

Domaća fetucelle pasta, krema od žumanaca, crni biber
Hrskava Guanciale slanina, Pecorino Romano sir, pohovano jaje

Na Bakin Način GF V

Lazanje sa bezglutenskim palačinkama
Bešamel sos sa bosiljkom, Ratatouille sa organskim povrćem
Parmigiano Reggiano sir

Barbun GF

Grilovani barbun, lignje punjene graškom
Sotirani krompir sa lukom i biljem

Jagnjetina LS

Sporo kuvana jagnjeća koljenica
Mladi luk kuvan u mlijeku, ukiseljena šargarepa, vlašac, hrskavi luk
Krompir pire sa Dijon senfom, sos od cvekle i jagnjetine

JELA SA GRILLA

Izbor grilovanog mesa i ribe

Odrezak Tuna

Filet Brancina LS

Pileći filet

Crnogorski Filet Mignon LS

Vegan Filet Mignon, sos od cvekle V

Servirano sa prilogom po izboru

Kremasta palenta sa mediteranskim biljem

iii

Krompir pire sa maslinovim uljem

iii

Grilovano organsko povrće

iii

Prženi mladi krompir

iii

Salata

(Zelena salata, spanac, cherry paradajz, rotkvice)

The Chedi Luštica Bay je posvećen pozitivnom uticaju na životnu sredinu i lokalnu zajednicu.
Nabavljajući proizvode lokalno, osiguravamo da su naše meso i riba održivi i etički proizvedeni.



Bez Glutena



Bez Laktoze



Vegetarijansko



Vegansko



Lokalnog Porijekla

Sve cijene su u Eurima sa uključenim PDV-om, uz 10% za troškove usluge.