

DINING EXPERIENCE MENU

Supa dana



Molimo Vas odaberite jelo po Vašem ukusu iz sledećeg izbora

Cordillera Salata | 200g GF V

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

Sav Taj Paradajz | 200g V

Blago kisjeli cherry paradajz, hrskavi brioche, krema od Mozzarella sira i ekstra djevičanskog maslinovog ulja, ulje bosiljka

Kompozicija | 200g

Goveđi carpaccio, prepeličja jaja, dimljeni krem sir, Dijon puding, prah od pečuraka, brioche hleb

12 Mjeseci | 250g GF

Kremasti rižoto sa Parmigiano Reggiano sirom i kremom od graška i boba, sotirani brancin i gambori, marinirane šparoge

Buzara | 280g

Grilovani file brancina, vongole, gnudi pasta, confit od cherry paradajza, sos od paradajza sa pet začina, ulje bosiljka

Na Bakin Način | 250g GF LF V

Lazanje sa bezglutenskim palačinkama, Ratatouille povrće, bešamel sos sa spanaćem, hrskava kora od veganskog sira

Biftek | 250g V

Vegan biftek na biljnoj bazi*, salata, sos od cvekle

**(mješavina graška, pirinča, mungo pasulja, ulja od repice, kokosovog ulja)*

JELA SA GRILA

Izbor grilovanog mesa i ribe

File Brancina | 200g

Pileći file | 300g

Crnogorski File - Mignon | 250g

Servirano sa prilogom
po izboru

Kremasta palenta sa mediteranskim biljem

ili

Krompir pire sa maslinovim uljem

ili

Sotirani krompir sa lukom

ili

Grilovano sezonsko povrće

ili

Salata

(Zelena salata, cherry paradajz, komorač, rukola)

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.