



Calisi

GALA VEČERA NOVA GODINA ŠVEDSKI STO POSLUŽENJE

Francuski začini na naš način

STARTER

KANAPE ŠUNKA, SIR I ČERI PARADAJZ,
KANAPE KULEN, URNEBES I KORNIŠON
KORPICA SA MUSOM OD PILETINE I BADEMA,
KORPICA SA RATATUIJEM OD GRIL POVRĆA,

KANAPE GAUDA, ŠUNKA I KREM SIR
KANAPE GORGONZOLA, DŽEM I ORAH
BRUSKETA SA PARADJZOM I PESTOM
STICK CAPREZE

PREDJELO

SVINJSKA PRŠUTA, GOVEĐA PRŠUTA, SREMSKI KULEN, LEVAČKA KOBASICA, KAJMAK, AJVAR

SJENIČKI SIR I PAPRIKA U PAVLACI, GIBANICA SA SIROM, POHOVANA PUNJENA PAPRIKA SA
TARTAR SOSOM, ŠLJIVA POŽEGAČA PUNJENA SIROM ROLOVANA U PANČETI SA DRESINGOM,

HRSKAVE ROLNICE SA SOSOM , SIR SA SUŠENIM PARADAJZOM, RUKOLOM, PINJOLIMA I
DOMAĆIM PESTOM

GLAVNO JELO

VRAT OD MANGULICE SA KRISPERS KROMPIROM I SOSOM OD
KARAMELIZOVANOG CRVENOG LUKA
PILEĆI FILE PUNJEN SA PIRE KROMPIROM U SUPRIM SOSU

PIKANTNA DIMLJENA DOMAĆA KOBASICA PUNJENA SIROM
ZAPEČENI ČEVAPČIĆI NA KAJMAKU SA SALSOM OD PEČENIH PAPRIKA

SALATE

ŠOPSKA, RUSKA, KUPUS, PARADAJZ SALATA + SELEKCIJA HLEBA / DOMAĆIH POGAČICA

DESSERT

3 VRSTE DOMAĆIH KOLAČA VOĆNI I ČOKOLADNI

50 EUR PO OSOBI

