



Calisi

KORPO NOVOGODIŠNJE PROSLAVE POSLUŽENJE ŠVEDSKI STO

Francuski začini na domaći način

STARTER

POZDRAV IZ KUHINJE-AMUSE BOUCHE - STARTER ŠEFA KUHINJE

PREDJELO

SVINJSKA PRŠUTA, GOVEĐA PRŠUTA, SREMSKI KULEN, LEVAČKA KOBASICA,
KAJMAK, AJVAR, SJENIČKI SIR I PAPRIKA U PAVLACI

HRSKAVE ROLNICE SA SOSOM OD PUTERA BUNDEVE I PEČENIM GOLICAMA
SIR SA SUŠENIM PARADAJZOM, RUKOLOM, PINJOLIMA I DOMAĆIM PESTOM

GIBANICA SA SIROM, POHOVANA PUNJENA PAPRIKA SA TARTAR SOSOM, ŠLJIVA
POŽEGAČA PUNJENA KOZIJIM SIROM ROLOVANA U PANČETI SA SENF MED
DRESINGOM

GLAVNO JELO

VRAT OD MANGULICE SA KRISPERS KROMPIROM I SOSOM OD
KARAMELIZOVANOG CRVENOG LUKA
PILEĆI FILE PUNJEN MUSOM OD LEŠNIKA NA PIRE KROMPIRU I SUPRIM SOSOM

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

SALATA

URNEBES, ŠOPSKA, SRPSKA + SELEKCIJA HLEBA / DOMAĆIH POGAČICA

DESSERT

VOĆNA TORTA, ČOKOLADNA BAJADERA, DOMAĆI KOLAČ

35 EUR PO OSOBI

