

B E L G R A D E

LAFAYETTE

CUISINE - CABARET - CLUB

Shering Menu **Opcija meso**

I COURSE

Valcasotto

(redak Italijanski sir od mešavine kravljeg,kozijeg i ovčijeg mleka iz Severne Italije)

Parmigiano Reggiano 24

(tvrdi granulasti sir iz Parme od kravljeg mleka,sazreva 24 meseci)

Serrano

(najpoznatija španska pršuta sazreva 12 meseci.)

Pršuta od mangulice

(pršuta od domaće svinje mangulice)

Japanski tatar biftek

(govedji karpaco na kremi od terijakija i tartar bifteka začinjen pikantnim azijskim blendom)

II COURSE

Pačiji file

(u sosu od pomorandže)

Rib Eye Australia

Prilozi

-zapečeni pire sa parmezan

-špargla

- rukola, čeri,hrskava kinoa i parmezan

+ tradicionalna korpica sa više vrsta različitih peciva

III COURSE

Mix Deserata



B E L G R A D E

LAFAYETTE

CUISINE - CABARET - CLUB

Shering Meni

Opcija riba

I COURSE

Tatar od Tune

(tuna u japanskom miks u začina na divljem pirinču sa kremom od avokada)

Prolećne Rolnice

(rolnice u pirinčanom papiru sa svežim povrćem i lososom)

Carpaccio od Gambora

(sa sosom od citrusa i rukola salatam)

II COURSE

Divlji Brancin

(hrskavi filet brancina u sosu od putera i belog vina)

Losos

(filet lososa sa glazurom od miso paste i ume rakije)

Prilozi

-aromatični kus-kus sa povrćem i pomorandžom
-hrskavi krompir sa baby spanacem, konfitiranim čerijem i maslinama
-avokado salata sa crnim pirinčem i edamame

+ tradicionalna korpica sa vise vrsta različitih peciva

III COURSE

Mix Deserata



B E L G R A D E

LAFAYETTE

CUISINE - CABARET - CLUB

PONUĐA PIĆA

-otvoren šank-

VODE

gazirana/negazirana

BEZALKOHOLNA PIĆA

coca cola-program

PIVA

-Staropramen

VINO

belo/roze/crveno

(Tores Esmeralda, Emeraldal Roze, Cabernet&Merlot)

ALKOHOLNA PIĆA

Martini, Carolans, Jagermeister, Bombay Gin, Bacardi
Rum, Rakije(dunja, šljiva, viljamovka), Jack Daniels, Finlandia

MIX PIĆA

Aperol Spritz/Gin Tonic

Sve van ove ponude hrane i pića biće naplaćeno po regularnim restoranskim cenama.

Potrebno je izabrati jedan od dva menija za hranu, prilikom rezervacije.

U cenu uračunata je neograničena konzumacija pića iz open bara.

**Ukoliko je neko od gostiju, vegan, posti ili ima probleme sa alergenima,
može naručiti a la carte jelo iz jelovnika, samo je potrebno da se
unapred najavi broj takvih gostiju.**

