



Rođedanski paket 60€ (5h):

Hladna predjela

Selekcija delikatesa (*suva svinjska pečenica, dimljena ćureća prsa, budimska kobasica, kulen, goveđi sudžuk, lardo slanina, dimljeni svinjski vrat*)

Selekcija domaćih I internacionalnih sireva (*pirotski kačkavalj, bajuval, gorgonzola, kraljevački mladi sir, sjenički sir, ementaler*)

Slani rolat (*spanać, krem sir, šunka*)

Pita gužvara sa sirom

Patlidžan iz mibrase, mus od sira, tomami sos, puter od semena bundeve

Kapreze brusketete, mocarela, paradajz, sos od bosiljka, balzamiko glazura

Salate

Rustični zapečeni paradajz sa mladim kravljim sirom i aromatičnim krutonima, Šopska salata,

Coleslaw, Bašta salata i klasična ruska salata

Kondimenti

Krutoni, marinirane zelene masline, ajvar, kajmak, mileram, feferone, kornišoni, paprika u pavlaci,

Maslinovo ulje, Balzamiko dresing, Limun dresing, Ren sos

Jela iz reka i mora

Salata od dimljene pastrmke i bosiljka i Rižoto sa plodovima mora i paradajz

Topla jela

Klasična lazanja

Natur šnicla u lovačkom sosu

Pohovane palačinke punjene bačkom šunkom, ementalerom i ala kajmakom

Supe, čorbe i potaži

Juneća bistra supa sa taranom i povrćem / Pileća krem čorba / Potaž od tikvica

Prilozi

Pire krompir sa kajmakom, Pirinač sa brokolijem, Grilovano povrće

Jela od mesa

Punjena piletina sa mocarelom, bosiljkom i paradajzom

Grilovani kotlet sa salsom verde

Mešani roštilj (*Ćevap, Ljuta kobasica, Pileći ražnjići u slanini, Dimljeni svinjski vrat, Pljeskavica*)

Selekcija hlebova i peciva

Baget beli, raženi hleb sa celim zrnom, domaća fokača sa ruzmarinom i cvetom soli, mini šaftan proja sa kajmakom, zemička sa susamom, bavarska kiflica, puter kroasan

Poslastice

Bajadera, Njujorški kolač od sira, Baklava sa orasima, Štrudla sa makom, Buffet sa Voćem

Bezalkoholna pića

Domaca voda (*negazirana, gazirana*), Sokovi (*Next voćni*), Sokovi (*Gazirani*),
Kafe (*Espresso i domaća kafa*)

Alkoholna pića

Vodka – *Absoult*

Džin – *Beefeater, Pink Beefeater*

Likeri – *Jagermeister, Gorki list, Campari, Martini Bianco*

Vina

Bela Vina - *Erdevik Tri Koze*

Crvena Vina - *Erdevik Tri Koze*

Roze Vina – *Erdevik Tri Koze*

Piva

Zajačarsko

Heineken

Paket 90€:

Hladna predjela

Selekcija delikatesa (*Njeguška pršut, buđola, fruškogorska kobasica sa biberom, lemeški kulen, peglana jagnjeća kobasica, goveđi sudžuk, lardo slanina, dimljeni svinjski vrat*)
Selekcija domaćih i internacionalnih sireva (*Pirotski kačkavalj, gostiljski grier, kosmajaska gorgonzola, kozji sir u listu kestena, kraljevački mladi sir, sjenički sir, bri sir, Buche de chevre*)
Marinirani goveđi rozbif na rukoli sa parmezanom
Patlidžan iz mibrase, mus od sira, tomami sos, puter od semena bundeve
Kapreze brusketete, mocarela, paradajz, sos od bosiljka, balzamiko glazura

Salate

Rustični zapečeni paradajz sa mladim kravljim sirom i aromatičnim krutonima, Šopska salata, Coleslaw, Bašta salata i klasična ruska salata

Kondimenti

Krutoni, marinirane zelene masline, ajvar, kajmak, mileram, feferone, kornišoni, paprika u pavlaci, Maslinovo ulje, Balzamiko dresing, Limun dresing, Ren sos

Jela iz reka i mora

Mus od šarana u hrskavim koricama, espuma od mirodjije, čips od šargarepe
Tuna seviće sa osvežavajućim povrćem
Buzara sa gamborima

Topla jela

Njoke sa pršutom i šparglama
Teletina u sosu od smrčka
Pohovane palačinke punjene bačkom šunkom, ement alerom i ala kajmakom
Grčka musaka od patlidžana i junećeg mesa

Supe, čorbe i potaži

Juneća bistra supa sa taranom i povrćem / Pileća krem čorba / Potaž od tikvica

Prilozi

Pekarski krompir, Pirinač sa brokolijem, Grilovano povrće



RADISSON COLLECTION

OLD MILL BELGRADE

Jela od mesa

Punjena piletina sa mocarelom, bosiljkom i paradajzom
Grilovani svinjski file sa salsom čimičuri
Mešani roštilj (*Ćevap, Ljuta kobasica, Pileći ražnjići u slanini, Dimljeni svinjski vrat*)
Mlado jagnjeće i praseće pečenje

Selekcija hlebova i peciva

Baget beli, raženi hleb sa celim zrnom, domaća fokaća sa ružmarinom i cvetom soli, mini šaftan proja sa kajmakom, zemička sa susamom, bavarska kiflica, puter kroasan

Poslastice

Bajadera, Njujorski kolać od sira, Tartalete sa nugat kremom i čokoladom, Mus od bele čokolade, Voćni ražnjići glazirani mlečnom čokoladom, Buffet sa voćem

Bezalkoholna pića

Domaca voda (*negazirana, gazirana*), Sokovi (*Next voćni*), Sokovi (*Gazirani*), Guarana, Kafe (*Espresso i domaća kafa*)

Alkoholna pića

Rakije- Stari hrast (*šljiva, dunja, kajsija, viljamovka*), Manastir Kovilj (*šljiva, kajsija, dunja, medovača*)

Viski – *Johnnie Walker Red, Jamesson, Jack Daniel's*

Votka – *Smirnoff, Radisson*

Džin – *Beefeater, Pink Beefeter, Bombay*

Likeri – *Jagermeister, Zlatni pelin, Campari, Martini Bianco, Baylie's, Aperol*

Tekila – *Agavita Blanco*

Vina

Bela Vina - *Erdevik Tri koze / Komuna Chardonnay*

Crvena Vina - *Erdevik Tri koze / Komuna Merlot*

Roze Vina – *Erdevik Tri roze / Komuna Rose*

Piva

Zajačarsko

Heineken

Kokteli

Džin tonik, Aperol spritz

Piće dobrodošlice Prosecco

Paket 100€:

Hladna predjela

Selekcija delikatesa (*Njeguška pršut, buđola, fruškogorska kobasica sa biberom, lemeški kulen, peglana jagnjeća kobasica, goveđi sudžuk, lardo slanina, dimljeni svinjski vrat*)
Selekcija domaćih i internacionalnih sireva (*Pirotski kačkavalj, gostiljski grier, kosmajnska gorgonzola, kozji sir u listu kestena, kraljevački mladi sir, sjenički sir, bri sir, Buche de chevre*)
Slani rolat (*Spanać, krem sir, šunka*)
Kišloren sa pancetom
Marinirana tikvica sa stračatelom izačinskim biljem
Terin od prasetine i pistaća sa čatnijem od kajsije

Salate

Cezar salata sa piletinom i parmezanom, Šopska salata, Coleslaw, Bašta salata, Mimoza salata, Nisoaz sa mariniranom tunom u citrusnom dresingu

Kondimenti

Krutoni, marinirane zelene masline, ajvar, kajmak, mileram, feferone, kornišoni, paprika u pavlaci, Maslinovo ulje, Balzamiko dresing, Limun dresing, Ren sos, Tartar sos

Jela iz reka i mora

Kofte od šarana i rena
Namaz od lososa sa ukiseljenim povrćem
Pasta od sipinog mastila sa gamborima i paradajzom

Topla jela

Klasična lasanja
Francuski goveđi gulaš u sosu od crvenog vina
Prolećne rolnice sa šitakama i bukovačom uz dodatak osvežavajuće marinade
Rižoto sa šparglama i komoračem

Supe, čorbe i potaži

Pileća supa sa taranom i povrćem / Teleća ragu krem čorba / Potaž od praziluka i krompira

Prilozi

Tortica od krompira, Pirinač sa lavljom grivom pečurkom, Raratui povrće



RADISSON COLLECTION

OLD MILL BELGRADE

Jela od mesa

Pileća Karađorđeva

Grilovani kotlet sa salsom verde

Mešani roštilj (*Ćevap, Dimljena kobasica, Pileći ražnjići u slanini, Dimljeni svinjski vrat, Pljeskavica*)

Mlado jagnjeće i praseće pečenje

Selekcija hlebova i peciva

Baget beli, razeni hleb sa celim zrnom, domaća fokača sa ruzmarinom i cvetom soli, mini šaftan proja sa kajmakom, zemička sa susamom, bavarska kiflica, puter kroasan

Poslastice

Nugat praline, Njujorski kolač od sira, Baklava sa orasima, Štrudla sa makom, Čurosi sa mlečnom čokoladom, Mini pavlova, Voćni ražnjići glazirani belom i mlečnom čokoladom, Karamel banana split, buffet sa voćem

Bezalkoholna pića

Domaca voda (*negazirana, gazirana*), Sokovi (*Next voćni*), Sokovi (*Gazirani*), Guarana, Kafe (*Espresso i domaća kafa*)

Alkoholna pića

Rakije- Stari hrast (*šljiva, dunja, kajsija, viljamovka*), Gorda (*šljiva, dunja, kajsija*), Zarić (*medovača*)

Viski – *Jamesson, Jack Daniel's, Johnnie Walker Black*

Votka – *Absoult, Radisson*

Džin – *Radisson, Pink Beefeter, Bulldog*

Likeri – *Jagermeister, Gorki list, Campari, Martini Bianco, Baileys, Aperol*

Tekila – *Olmeca*

Brandy - *Vinjak 5, Strai hrast vinjak*

Vina

Bela Vina - *Erdevik Bela Novela / Stari Mlin Tamjanika*

Crvena Vina - *Erdevik Trianon / Stari Mlin Prokupac*

Roze Vina – *Erdevik Rose Nostra / Komuna Rose*

Piva

Calzberg, Heineken, Lav premium

Kokteli

Džin tonik, Aperol spritz

Piće dobrodošlice Prosecco

Paket 110€:

Hladna predjela

Selekcija delikatesa (*Njeguška pršut, buđola, fruškogorska kobasica sa biberom, lemeški kulen, peglana jagnjeća kobasica, goveđi sudžuk, lardo slanina, dimljeni svinjski vrat*)
Selekcija domaćih i internacionalnih sireva (*Pirotski kačkavalj, gostiljski grier, kosmajnska gorgonzola, kozji sir u listu kestena, kraljevački mladi sir, sjenički sir, bri sir, Buche de chevre*)
Bruskete sa tartar biftekom i prepeličjim jajetom
Punjena portobelo pečurka sa artičokama i gostiljskim sirom
Kesedilja sa avokadom i lososom
Veganski tatar od paprika i salsa verde

Salate

Cezar salata sa piletinom i parmezanom, Šopska salata, Coleslaw, Bašta salata, Mimoza salata,
Nisoaz sa mariniranom tunom u citrusnom dresingu

Kondimenti

Krutoni, marinirane zelene masline, ajvar, kajmak, mileram, feferone, kornišoni, paprika u pavlaci,
Maslinovo ulje, Balzamiko dresing, Limun dresing, Ren sos, Salsa verde

Jela iz reka i mora

Smudj Orli sa tzatzicki salatoma
Waffle sa dimljenom pastrmkom i kaprima
Losos frikase

Topla jela

Konfitirani pačji bataci sa sosom od pomorandže
Rižoto sa vrganjima
Kapeleti sa rikotom i starenim parmezanom, kompot od paradajza

Supe, čorbe i potaži

Italijanska supa sa kobasicom / Krem potaž od tikvica / Bistra konsome od fazana

Prilozi

Pire krompir sa uljem od tartufa, Sotirane tikvice sa pesto sosom, Basmati pirinač sa šparglom



RADISSON COLLECTION

OLD MILL BELGRADE

Jela od mesa

Pileći Cordon bleu

Punjeni svinjski file sa spanaćem i mocarelom

Mešani roštilj (*Čevap, Uštipci od mesa, Dimljena kobasica, Pileći ražnjići u slanini, Brizle, Pljeskavica*)

Mlado jagnjeće I praseće pečenje

Stancia sa odrescima

Juneći odrezak u testu Wellington **Dodaci:** Ćimićuri, Demi glas sos

Selekcija hlebova i peciva

Baget beli, razeni hleb sa celim zrnom, domaća fokača sa ružmarinom i cvetom soli, mini šaftan proja sa kajmakom, zemička sa susamom, bavarska kiflica, puter kroasan

Poslastice

Njujorški kolač od sira, Malina&Kokos, Mini pavlova, Praline od maka i citrusnog gela, Mus od jagode sa liofilizovanom jagodom, Voćni raznjići sa umakom od mlečne čokolade Buffet sa voće

Bezalkoholna pića

Domaca voda (*negazirana, gazirana*), Sokovi (*Next voćni*), Sokovi (*Gazirani*), Red bull, Kafe (*Espresso i domaća kafa*)

Alkoholna pića

Rakije- Gorda (*šljiva, dunja, kajsija*), Zarić (*medovača*), Radissonovača (*šljiva*), Hubert (*šljiva, dunja, kajsija, viljamovka*)

Viski – *Jamesson, Jack Daniel's, Chivas regal 12y, Johnnie Walker Black*

Votka – *Radisson, Gray Goose*

Džin – *Radisson, Pink Beefeter, Hendrick's*

Likeri – *Jagermeister, Zlatni pelin, Campari, Martini Bianco, Baylie's, Aperol*

Tekila – *Jose Cuervo*

Brandy - *Vinjak 5, Strai hrast vinjak*

Vina

Bela Vina – *Kovacević S edicija / Jeremić Sonata*

Crvena Vina - *Kovacević S edicija / Jeremić Kanon*

Roze Vina – *Kovacević Rosetto / Jeremić Rondo*

Piva

Gypsy Soul # 2, Heineken, Bavaria

Kokteli

Džin tonik, Aperol spritz, Hugo

Piće dobrodošlice Prosecco

Paket 135€:

Hladna predjela

Selekcija delikatesa (*Njeguška pršut, buđola, fruškogorska kobasica sa biberom, lemeški kulen, peglana jagnjeća kobasica, goveđi sudžuk, lardo slanina, dimljeni svinjski vrat*)
Selekcija domaćih i internacionalnih sireva (*Pirotski kačkavalj, gostiljski grier, kosmajnska gorgonzola, kozji sir u listu kestena, kraljevački mladi sir, sjenički sir, bri sir, Buche de chevre*)
Seviće od brancina sa citrusima
Bruskete sa wagyu junetinom i bosiljkom
Punjena portobelo pečurka sa artičokama i gostiljskim sirom
Kesedilja sa avokadom i lososom
Tart od špargli, mus od sira i začinskog bilja, prosušeni paradajz

Salate

Spanać salata sa slaninom, kuvanim jajima i šitakama, Šopska salata, Coleslaw, Bašta salata
Biftek salata od radiča, romane, rukole i parmezana, Grčka salata, Salata od krušaka, gorgonzole i pekan oraha

Kondimenti

Krutoni, marinirane zelene masline, ajvar, kajmak, mileram, feferone, kornišoni, paprika u pavlaci,
Maslinovo ulje, Balzamiko dresing, Limun dresing, Ren sos, Salsa verde

Jela iz reka i mora

Grilovani brancin sa raguom od paprika i sosom od mandarine
Bukatine pasta sa sosom od sipe i dagnji
Losos frikase

Topla jela

Ćureći file sa relišom od jabuke i brusnice
Jagnjeća kapama sa mladim lukom i spanaćem
Kapeleti sa rikotom i starenim parmezanom, kompot od paradajza

Supe, čorbe i potaži

Ragu čorba od junećih repova / Krem potaž od komorača / Bistra konsome od pačetine

Prilozi

“Pommes Anna”, Sote od (edamamea, kukuruza, špargle), Basmati pirinač sa šafranom



RADISSON COLLECTION

OLD MILL BELGRADE

Jela od mesa

Pačje frudi sa sosom od crvene pomorandže

Glazirana medom svinjska trbušina

Mešani roštilj (Ćevap, Uštipci od mesa, Dimljena kobasica, Pileći ražnjići u slanini, Brizle, Pljeskavica)

Stancia sa odrescima

Juneći odrezak u testu Wellington, Grilovani flank odrezak, Grilovani entrekot

Dodaci: Ajoli sa začinskim biljem, Miso marinada, Ćimićuri, Demi glas sos, Kremasti ren sos

Selekcija hlebova i peciva

Baget beli, razeni hleb sa celim zrnom, domaća fokača sa ruzmarinom i cvetom soli, mini šaftan proja sa kajmakom, zemička sa susamom, bavarska kiflica, puter kroasan

Poslastice

Kolač sa crnom čokoladom i slanom karamelom, Malina&Kokos, Francipan tart, Praline od maka i citrskog gela, Mus od jagode sa liofilizovanom jagodom, Stanica sa palačinkama i dodacima, Voćni raznjići sa dve vrste umaka: Ljutkasta crnačokolada i Bela čokolada, Buffet sa voćem

Bezalkoholna pića

Domaca voda (*negazirana, gazirana*), Sokovi (*Next voćni*), Sokovi (*Gazirani*), Red bull, Kafe (*Espresso i domaća kafa*)

Alkoholna pića

Rakije- Gorda (*šljiva, dunja, kajsija*), Radissonovača (*šljiva*), Hubert (*kajsija, viljamovka*), Bojkovčanka (*šljiva, dunja*)

Viski – *Monkey Shoulder, Jack Daniel's, Chivas regal 12y, Johnnie Walker Black*

Votka – *Gray Goose, Belvedere*

Džin – *Radisson, Hendrick's, Tanqueray*

Likeri – *Jagermeister, Gorki list, Campari, Martini Bianco, Baylie's, Aperol*

Tekila – *Olmeca Altos Plata*

Brandy - *Vinjak 5, stari hrast vnjak*

Konjak - *Courvoisier*

Vina

Bela Vina – *Aleksandrović Trijumf / Radovanović Chardonnay selekcija*

Crvena Vina – *Aleksandrović Regent / Radovanović Reserva Cabernet*

Roze Vina – *Aleksandrović Euforija / Radovanović Rose*

Piva

Stela Artois, Heineken, Bavaria

Kokteli

Džin tonik, Aperol spritz, Hugo,

Piće dobrodošlice Prosecco