

PARK NOVI

RESTAURANTS

Park Novi Restaurants je prvi multibrend restoran u Srbiji koji se ističe po svojoj raznolikosti i ponudi koja obuhvata šest različitih brendova. Stvaramo jedinstveno iskustvo spajajući različite brendove i koncepte u jednom restoranu, nudeći raznolikost, inovativnost hrane, atmosfere i mogućnosti kako bi zadovoljili širok spektar gostiju, od porodica do poslovnih ljudi, omogućavajući im da uživaju u kvalitetnim gastronomskim specijalitetima ili opuštenom okupljanju. U okviru Park Novi Restaurants-a iskusite internacionalnu ponudu jela i fuziju ukusa argentinske, italijanske i srpske kuhinje.

PARK NOVI
RESTAURANTS























ASADO

CARNE & VINO

PARK NOVI
RESTAURANTS

DORUČAK

služi se do 12h

- Overnight oats**  590
Chia semenke u kokosovom mleku, ovsene pahuljice, kompot od breskve, sos od višnje, banana, menta. **Posno**
- Croque Madame sendvič**    830
Brioche (pecivo francuskog porekla koje ima bogat izgled i nežnu ali hrskavu koru), ricotta sir, pica šunka, jaje, slanina, sos od sira, mix salata
- Waffle slatki doručak**    690
Waffle, banana, sos od višnje, slatka ricotta sa cimetom, kora narandže i limete, lešnik, ulje od lešnika
- Egg Benedict**     730
Brioche, pesto majonez, baby spanać, pica šunka, jaja, Holandez sos, špargla, mikro bilje
(Ovo jelo postoji još od 1894. godine i potiče iz poznatog hotela Wladorf Astoria u New York-u.)
- Park doručak**    790
3 jaja, slanina, mladi sir, chorizo kobasica, ajvar, domaći hleb
- Pinsa doručak**    770
Pinsa testo, sos od spanaća, pizza mozzarella, jaja, slanina, ricotta sir, cherry paradajz, mikro bilje
- Frittata** - ukusna italijanska verzija omeleta    780
Frittata (mladi sir, cheddar sir, tikvica, luk, paprika, baby spanać, krompir), sos od dimljene paprike, cheddar sir, mix salata, domaći hleb

Kroasan Bologna

690

Sveži kroasan sendvič, pesto majonez, mix salata, paradajz, mortadella, jaje, kiseli krastavci, pizza mozzarella, mikro bilje

Kremasta kajgana sa dodacima*

450

4 jajeta, mladi sir, cherry paradajz, mix salata, domaći hleb

* DODACI:

Kajmak 50g	220	Sir 40g	170	Pršuta 30g	190
Ajvar 50g	190	Cheddar sir 40g	170	Chorizo kobasica 80g	240
Slanina 30g	180	Mladi sir 50g	170	Baby spanać 40g	130
Povrće 100g	160				

Doručak na sprat za dvoje

1900

Doručak serviran na tri tanjira i tri sprata.

Jaja, mix salata, pršuta, mortadella, mozzarella, pesto majonez, chorizo kobasica, senf, krastavac, paradajz, kroasan, džem od smokava, ricotta sa cimetom, mini overnight oats, sezonsko voće, domaći hleb

Honeymoon egg

770

Specijalitet egg benedict serviran na kroasanu

Kroasan, jaja, pizza šunka, špargla, Holandez sos, mikro bilje, zeleno ulje

Purgatory jaja

630

Mix luk, paradajz i ajvar, jaja, mozzarella sir, sveža chorizo kobasica, mikro bilje, domaći hleb

(Italijansko jelo iz oblasti Campania)

Mediteranski doručak


750

Kroasan, kuvano jaje, pršuta, sezonsko voće, džem od smokava, puter, pizza mozzarella

Krostini od Napolitana testa

služi se do 12h

Krostini su klasičan Italijanski specijalitet za doručak, napravljen od najkvalitetnijeg Napolitana testa, elegantnog izgleda i najkvalitetnijih sastojaka povezanih u simfoniju ukusa.

Krostini sa lososom      790

Krostini od napolitana testa, maskrapone krema sa limetom, dimljeni losos, kiseli crveni luk, kapar, mirodija, avokado krema

Krostini sa avokadom    650

Krostini od napolitana testa, krema od avokada, poširano jaje, slanina, cherry paradajz, mikro bilje

Krostini mozzarella Burrata     770

Krostini od napolitana testa, mozzarella burrata, breskva, sušeni paradajz, aceto od maline, mikro bilje

Krostini Mortadella     630

Krostini od napolitana testa, pesto majonez, mortadella, ricotta namaz, pistaći, parmesan, mikro bilje

PREDJELA

Preporuka za naša predjela je da ih podelite kao zakusku pred glavna jela.

Dimljena pačija pašeta    880

Pačija pašeta, puter, sos od višnje, kiseli luk, hrskavi luk, mikro bilje, domaći hleb

Argentinski grilovani sir    850

Grilovani sir, mix salata, slatko od dunja i oraha, šumsko voće, domaći hleb

Selekcija sireva za dve osobe    1850


Parmesan, gorgonzola, mozzarella, cheddar sir, mladi sir, koziji sir, džem od smokava, grožđe, domaći hleb

Selekcija suhomesnatog za dve osobe    2100

Goveđa pršuta, svinjska pršuta, kulen, chorizo suvi, kobasica, mortadella, kiseli krastavci, pečena marinirana paprika, kajmak, domaći hleb

Mix plata za dve osobe    2400

Svinjska pršuta, kulen, kobasica, goveđa pršuta, parmesan, gorgonzola, koziji sir, cheddar sir, grožđe, kajmak, masline, kiseli krastavci, domaći hleb

Aranchini    650

Jelo poreklom sa Sicilije i istorijom preko 1000 godina.
Aranchini panirane kuglice od pirinča, krema od dimljene paprike, ricotta krema, mikro bilje, zeleno ulje

Tartar biftek     1650

Biftek, krema od tartufa, jalopeno sir sos, marinirani krastavci, parmesan, žumance, čips od čičoke, puter, domaći hleb

Mozzarella Burrata     1050

Mozzarella Burrata je sveži italijanski sir poreklom iz italijanske regije Pulja
Mozzarella Burrata, mix cherry paradajz, breskva, pesto sos, zeleno ulje, domaći hleb






Hobotnica predjelo     2200

Pire sa mirodijom, grilovana hobotnica, salata od komorača, aranchini, mikrobilje, zeleno ulje























Brusketi na Napolitana testu:

- Brusketi sa paradajzom (mogu da budu posni)**   590
Napolitana testo, paradajz, origano, beli luk, maslinovo ulje, bosiljak, mozzarella, mikro bilje
- Brusketi sa pršutom**    750
Napolitana testo, namaz od dimljenje paprike, pršuta, parmesan, mikro bilje
- Brusketi sa dimljenim lososom**    900
Napolitana testo, krema od maskarponea sa limetom, dimljeni losos, kapar, mirodija

POTAŽI i ČORBE

- Potaž od paradajza (može da bude postan)**  350
Paradajz potaž, zeleno ulje, krutoni
- Potaž od karfiola i celera**   420
Karfiol potaž, chimichurri, hrskava slanina
- Krem čorba sa piletinom**   450
Krem čorba sa piletinom, mirodija, grčki jogurt, kora limuna

GLAVNA JELA

Pačije grudi  	2250
Grilovane pačije grudi, pire krompir, sos od višnje, grilovani karfiol, mikro bilje, domaći hleb	
Svinjski kotlet 	2900
Svinjski kotlet, cajun krompir, kiseli luk, bbq sos sa pomorandžom, domaći hleb	
Piletina Saltimbocca   	1290
Piletina Saltimbocca je klasično italijansko jelo poreklom iz Rimske regije odakle je i Pinsa pizza. Pileći file, njoke, sos od parmezana, špargla, zeleno ulje, mikro bilje i domaći hleb	
Piletina Caprese    	1390
Pileći file, mozzarella, paradajz, njoke, sos od parmezana, pesto sos, zeleno ulje, mikro bilje, domaći hleb	
Argentinski uštipak  	1450
Kombinacija srpskog mesnog uštipka i argentinske kuhinje Roštilj meso, sos od paradajza, luka i ajvara, pica mozzarella, kiseli luk, pire krompir, domaći hleb, zeleno ulje	
Jagneća kolenica  	2100
Jagneća kolenica, pire krompir, demiglas sos, hrskavi luk, mikro bilje, domaći hleb	
BBQ svinjska rebra  	1690
Sporo pečena svinjska rebra sa bbq sosom, poslužena uz cajun krompir, coleslaw salatu, mikro bilje, ulje od paprika i domaći hleb	
Biftek sa sosom od pečuraka   	3700
Biftek, sos od pečuraka, aromatični pire krompir sa limetom, korijanderom, chilli i argentinski začini, špargla, chimichurri, domaći hleb	
Biftek sa sosom od bibera   	3100
Biftek, aromatični pire krompir sa tartufima, grilovane kraljevske bukovače, sos od bibera, mikro bilje, domaći hleb	



ASADO

CARNE & VINO

ASADO je argentinski način pripreme mesa na roštilju ili na otvorenom ognju. To je ne samo tehnika pripreme hrane već i društveni događaj i deo argentinske kulture. Asado je središnji deo argentinskog načina života i često se praktikuje u porodičnim okupljanjima, praznicima i posebnim prilikama.

Argentinski Asado smo pomešali sa srpskim nacionalnim ukusima u novu fuziju ukusa koja će oduševiti svakoga.

Asado je često više od samog obroka, to je prilika za okupljanje porodice i prijatelja, razgovor, uživanje u hrani i zajedničko iskustvo.

ASADO GRILL

ASADO za 2 do 3 osobe mix

3900

Chorizo kobasica, batakarabatak, bbq svinjska rebra, argentinski uštipak, grilovani sir, chimichurri sos, kiseli luk, bbq sos, pečeni kukuruz, cajun krompir, aromatični puter, domaći hleb.

ASADO za 4 do 6 osoba mix

12800

Chorizo kobasica, svinjski kotlet, t-bone, Rib eye, argentinski uštipak, grilovani sir, chimichurri sos, kiseli luk, bbq sos, pečeni kukuruz, cajun krompir, batat, aromatični puter, domaći hleb

ASADO GAUCHO GLAVNA JELA

Gauchosi su bili nomadski konjanici, vešti u stočarstvu, koji su živeli u selima Urugvaja, Argentine i juga Brazila. Vodili su nomadski život i nisu imali ništa vredno osim njihovog konja i dugog, oštrog mača/noža nazvanim FACON, koji su koristili za sečenje mesa.

Kako nisu imali načina za čuvanje mesa, sve što su lovili odmah su kuvali na otvorenoj vatri. Ovo je ujedno bio i sam početak Asada a Gauchosi i dalje čine sastavni deo rančeva na područjima gde su i nastali.

Jela servirana na mačevima

Biftek	3900
Argentinski ćevap	1900
Piletina parilla	1650
Chorizo kobasica – argentinska svinjska kobasica	2150

Sva jela na mačevima se služe sa cajun krompirom, chimichurri sosom uz mix salata i domaći hleb

*Ukoliko želite u porciju možete dodati jedan ili više dodatnih mačeva

Dodatni mačevi (bez priloga i salate):

Biftek	3300
Argentinski ćevap	1450
Piletina parilla	1200
Chorizo kobasica	1700

ASADO jela od mesa po IZBORU

Napravite vašu kombinaciju mesa, priloga, soseva i salata za vaš
ASADO trenutak

MESA

Biftek 300g	2700
Rib eye 100g	710
T-bone 100g	590
Chorizo kobasice	1300
Svinjski kotlet	1800

PRILOZI

Bukovača	710
Batat	320
Cajun krompir	310
Špargla	550
Kukuruz	320
Grilovano povrće (bukovača, špargla, luk, tikvice, paprika, kukuruz)	430

SOSEVI

Sos od 4 vrste bibera	210
Sos od 4 vrste pečuraka	410
BBQ-pomorandža sos	150
Parmezan sos	250
Sos od bosiljka	270
Tartuf sos	310
Sos od dimljene paprike (ljut)	250
Salsa chimichurri	180

PUTERI

Aromatični puter sa limetom 	150
Senf puter  	150
Tartufi puter  	200

Chimichurri sos 180

Chimichurri je osvežavajući začini i sos koji potiče iz argentinske kuhinje.

Ovaj sos se obično koristi kao marinada ili umak za poboljšanje ukusa mesa, posebno prilikom pripreme asada ili roštilja.

Listovi svežeg peršuna, beli luk, crveno vinski sirće, maslinovo ulje, crvena paprika, so, biber.

PRILOG SALATE

Salata od pečene paprike  	550
Pečena paprika, slačica, beli luk, kajmak krema	
Salata sa mikro biljem	310
Mix salata sa mikro biljem, rukola, maslinovo ulje, rotkvice	
Salata sa rukolom, cherry paradajzom, parmezanom i pinjolima    	450
Rukola, cherry paradajz, parmesan, pinjoli, maslinovo ulje, honey mustard	
Coleslaw salata 	290
Majonez, kupus, šargarepa, jabuka, mak, grčki jogurt	
Salata classico 	470
Cherry paradajz, krastavac, paprika, luk, koziji sir, bosiljak, maslinovo ulje	
Caprese salata  	720
Paradajz, mozzarella, pesto sos, bosiljak, maslinovo ulje	

SMASH BURGERI

Smash burger je vrsta hamburgera čija je karakteristika da se meso za hamburger "smashuje" tj pritiska direktno na vrelu površinu za kuvanje ili grill, stvarajući tanku i hrskavu koru na spoljašnjosti, dok unutra ostaje sočno i ukusno.

Miročki vegeterijanski burger  	1300
Grilovani sir, burger sos, paradajz, salata, džem od smokava, dollar chips	
Smash classic burger    	980
Burger kajzerica, smash burger x2, burger sos, paradajz, kiseli krastavci, kiseli luk, dollar chips	
Smash cheese burger   	1100
Burger kajzerica, smash burger x2, burger sos, paradajz, kiseli krastavac, kiseli luk, slanina, cheddar sir	
Smash cheese bbq burger   	1150
Burger kajzerica, smash burger x2, burger sos, paradajz, kiseli krastavac, kiseli luk, slanina, cheddar sir, bbq sos	

PASTE

HOMEMADE paste napravljene od najkvalitetnijih sastojaka:

Cappelletti – domaća pasta okruglog oblika punjena nadevom, podseća na kapu, po čemu je dobila i naziv.

Trenette – domaća, uska, tanka pasta slična špagetima i lingvinima.

Cappelletti verde     1120

Domaći Cappelletti sa spanaćem punjeni mascarpone sirom, rikotom i muskatnim orahom u sosu od baby spanaća sa sušenim paradajzom, parmezanom i pistačima

Trenette di Manzo    1950

Domaće trenette sa biftekom, slaninom u sosu sa tartufima, jajetom i parmezanom

Njoke sa lososom   1590

Domaće njoke u sosu sa vlašcem i limunom, sa cherry paradajzom

Njoke sa piletinom u pesto sosu    1270

Domaće njoke sa piletinom u pesto sosu i ricotta sirom

Dodatak 100gr pileтина 290

Dodatak 100gr biftek 790

RISOTTO

Risotto Zafferano di Mare     1900

Rižoto sa šafranom, grilovanom hobotnicom, gamborima i parmezanom

Šumski rižoto    1100

Rižoto sa vrganjem, šitakom, kraljevskom bukovačom i smrčak pečurkama, povezan puterom, parmezanom i aromatičnim uljem

Risotto al Pollo    1140

Rižoto sa piletinom, pesto sosom, ricotta sirom i parmezanom


OBROK SALATE

Argentinska salata sa biftekom    1820

Mix salata, biftek, batat, grejp, parmesan, kukuruz, avokado, rotkvice, brazilski orah, honey mustard dressing

Salata sa falafelom      1180

Mix salata, falafel, krastavac, rotkvice, cherry paradajz, kukuruz šećerac, pečena paprika, krema od dimljene paprike, honey mustard dressing, pistači


Cezar salata       980

Salata romana, cherry paradajz, cezar dresing, piletina, slanina, krutoni

JELA OD RIBE

Losos Cajun    1900

Losos file sa cajun začinom, pire od kukuruza sa krompirom, luk, rotkvica, mix salata, domaći hleb

Grilovana hobotnica    3500

Grilovana hobotnica, krompir, baby spanać, kapar, cherry paradajz, maslinovo ulje, senf, belo vino, domaći hleb

Brancin Mediterraneo    2200

File brancina, krompir, baby spanać, kapar, cherry paradajz, maslinovo ulje, senf, belo vino, domaći hleb



Pinsa

Dobrodošli u svet pinse, gde spoj tradicije, kvaliteta sastojaka i posebna priprema testa pružaju neponovljiv gastronomski doživljaj.

































PINSA pizza predstavlja tradicionalni metod pripreme pizze poreklom iz Rima, čija specifična karakteristika leži u hrskavoj kori i jedinstvenoj teksturi tela. Za izradu PINSE koristi se kombinacija četiri vrste visokokvalitetnog brašna koje prolazi kroz proces fermentacije od 48 do 72 sata. Ova dugotrajna fermentacija doprinosi kompleksnom ukusu testa i njegovoj laganoj, ali hrskavoj strukturi. Pinsa pizza se smatra laganijom i zdravijom.



PARK NOVI
RESTAURANTS

PINSA PIZZA

služi se od 12h

- | | |
|--|------|
| Pinsa Margherita   | 1150 |
| Pinsa testo, pelat, mozzarella, bosiljak | |
| Pinsa Biftek    | 1650 |
| Pinsa testo, sos od vrganja, mozzarella, grilovano povrće, biftek, ricotta, šampinjoni | |
| Pinsa Capricciosa    | 1240 |
| Pinsa testo, pelat, pizza šunka, mozzarella, šampinjoni | |
| Pinsa Mortadella Pistacchi    | 1370 |
| Pinsa testo, sos od pistača, mortadella, mozzarella, ricotta, pistači, bosiljak | |
| Pinsa Pepperoni   | 1290 |
| Pinsa testo, ljuti pelat, mozzarella, chorizo, mladi sir, jalopeno | |
| Pinsa Prosciutto   | 1390 |
| Pinsa testo, pelat, mozzarella, pršuta, cherry paradajz, rukola, parmesan | |
| Pinsa Fiorentina    | 1390 |
| Pinsa testo, pesto sos, mozzarella, pancetta, cherry, bosiljak | |
| Pinsa Falafel     | 1380 |
| Pinsa testo, pelat, mozzarella, paprika, tikvica, rukola, falafel, šampinjoni | |
| Pinsa Domaća    | 1390 |
| Pinsa testo, kulen, pelat, mozzarella, luk, paprika, slanina | |
| Pinsa Pečurke     | 1250 |
| Pinsa testo, sos od vrganja, soja sos, senf, mozzarella, šampinjoni, bukovača, šitaka, rukola, pelat, chimichurri | |
| Pinsa sa jabukama i cimetom    | 1050 |
| Pinsa testo, mascarpone sir, sok od jabuke, cimet, orasi, menta | |

PIZZA NAPOLITANA

služi se od 12h

Testo za pripremu autentične napolitanske pize je karakteristično po svojoj mekoći, elastičnosti i vazdušastoj strukturi, koristi se specijalno "00" brašno i prolazi kroz kraću fermentaciju do 48sati.

Napolitana Margherita   1050

Napolitana testo, pelat, mozzarella, bosiljak

Napolitana Capricciosa    1150

Napolitana testo, pelat, pica šunka, šampinjoni, mozzarella

Napolitana Mađarica   1200

Napolitana testo, pelat, kulen, pica šunka, mozzarella, feferone

Napolitana Goveda pršuta   1380

Napolitana testo, pelat, mozzarella, cherry paradajz, rukola, goveda pršuta

Napolitana Quattro Formaggi   1130

Napolitana testo, pelat, 4 vrste sira, rukola,

Napolitana Zuccini Buratta     1250

Napolitana testo, ricotta namaz, mozzarella, rukola, tikvice, burrata, pesto sos, pelat

PINSA SENDVIČI


služe se do 19h

Pinsa sendviči su inovativni sendviči koji koriste hrskavo i vazdušasto pinsa testo kao zamenu za klasičan hleb ili pecivo. Ovaj koncept kombinuje ukusnu strukturu pinsa testa sa raznovrsnim sastojcima, stvarajući jedinstveni sendvič doživljaj.

- | | |
|--|------|
| Sendvič sa piletinom     | 790 |
| Pinsa testo, pileći file, domaći pesto, paradajz, romana salata, mozzarella, dollar chips, pesto majonez | |
| Italian sendvič     | 840 |
| Pinsa testo, namaz od pistača, mortadella, mozzarella, ricotta sir, salata romana, dollar chips, pesto majonez | |
| Sendvič sa biftekom     | 1050 |
| Pinsa testo, sos od vrganja, mozzarella, biftek, salata romana, grilovano povrće, dollar chips, pesto majonez | |
| Vege sendvič  | 550 |
| Pinsa testo, pelat, krastavac, pečena paprika, panirane tikvice, dollar chips, pesto majonez | |
| Sendvič sa tunjevinom     | 830 |
| Pinsa testo, tunjevina, pelat, mozzarella, kukuruz, masline, luk, rukola, dollar chips, pesto majonez | |
| Sendvič sa pršutom    | 830 |
| Pinsa testo, pršuta, pelat, parmezan, rukola, mozzarella, dollar chips, pesto majonez | |
| Sendvič Pepperoni    | 770 |
| Pinsa testo, pelat, pepperoni, sveža ljuta paprika, mozzarella, dollar chips, pesto majonez | |

TORTILJE


(*petkom i subotom se služe do 19h)

Cezar Wrap       970

Tortilja, pohovano pileće meso, cezar namaz, iceberg, paradajz, parmesan, dollar chips, sos od grčkog jogurta

Falafel Wrap    950

Tortilja, falafel, krema od dimljene paprike, luk, paradajz, salata, krema od avokada, dollar chips, grčki jogurt

Enchilada sa piletinom    1100

Tortilja, pileći file, paprika, crveni pasulj, tikvica, luk, šaminjoni, cheddar sir, chimichuri, pelat, sveža ljuta paprika, kukuruz

LOFT KIDS MENI

Pohovana piletina sa krompirom   520

Panirani pileći file, dollar chips, kečap, domaći hleb

Piletina Alfredo    580

Cavaleti, beli sos, pileći file, parmesan

Smash kids cheeseburger     620

Burger kajzerica, burger sos, burger, cheddar sir, kiseli krastavci, zelena salata, dollar chips, kečap

MANDARINA cake shop lize

Čoko lize različitih oblika od mlečne ili bele čokolade

ALERGENI: mleko, soja lecitin

LIZA BELA blue 200

LIZA BELA orange 180

LIZA BELA yellow 150

LIZA MLEČNA blue 200

LIZA MLEČNA orange 180

LIZA MLEČNA yellow 150

ALERGENI



Gluten



Celer



Ljuskari



Slačica



Jaja



Susam



Riba



Med



Kikiriki



Sulfati



Soja



Školjkasti i ostali mekušci



Mleko i mlečni proizvodi



Gljive



Koštunjavo voće



PARC IIOVI
RESTAURANTS



MANDARINA

CAKE SHOP

Kvalitetni i ukusni kolači beogradskog brenda Mandarina predstavljaju pravu malu slatku čaroliju. Uz kombinaciju svežih namirnica i belgijske čokolade, osvajaju i mirisom i ukusom, stoga pozivamo sve istinske ljubitelje kolača i torti da probaju slatke zalogaje ovog brenda.

PARK HIOVI
RESTAURANTS

KOLAČI

Stella del Mandarino	570
Mus od bele Callebaut čokolade, mus od pistača, džem od malina, mekana i sočna kora od vanile ALERGENI: gluten, jaja, mleko, soja lecitin, pistač, malina, želatin	
Creamy Nougat	550
Mekana korica sa lešnikom, mus od mlečne Callebaut čokolade, lešnik krem sa hrskavim francuskim biskvitom, čokoladni fini krem na vrhu ALERGENI: gluten, jaja, mleko, laktoza, soja lecitin, lešnik, želatin	
Gotham Twist	540
Penušavi mus od crne Callebaut čokolade sa 70% kakaoa, hrskava lešnik pralina i mekana korica sa lešnikom ALERGENI: gluten, jaja, mleko, laktoza, soja lecitin, lešnik	
Mango cheesecake	570
Mekana kora sa lešnicima i bademima, osvežavajući mango - limeta mus od jogurta i krem sira, egzotični insert od manga i jagode ALERGENI: gluten, jaja, mleko, jagoda, lešnik, badem, limeta, limun, želatin	
Ristretto	570
Sočna korica od lešnik krema i crne Callebaut čokolade, lagani espresso mus i Bailey's ganaš sa vanila penušavim kremom, umočen u roche od lešnika i kafe. Vanila šantili i krem od kafe i karamelje na vrhu ALERGENI: gluten, jaja, mleko, lešnik, soja lecitin, želatin	

Kan Limitirano 530

Mus od crne čokolade sa domaćim džemom od malina, korica čokoladni brownie.

BEZ GLUTENA

ALERGENI: jaja, želatin, laktoza, bobičasto voće

VeGe Cake Limitirano 550

Mekana kora od badema i maline, sa kremom od maline i genažom od crne čokolade. Hrskavi keks od kokosa i badema na vrhu

ALERGENI: gluten, badem, malina, limun, soja lecitin

Proizvod sadrži kokosovo ulje, susamovo ulje i suncokretovo ulje

Summer Mille Feuille Limitirano 530

Hrskavo lisnato testo sa laganim badem kremom i osvežavajućim džemom od manga i citrusa, vanila ganaž na vrhu

ALERGENI: gluten, med, badem, mleko, soja lecitin, limun, limeta, jaja, želatin

Specijal 590

**proveriti dostupnost sa osobljem restorana*

COOKIES

BACI DI DAMA 100g	450
Hrskavi keks od badema s filom od crne čokolade	
ALERGENI: gluten, badem, mleko, soja lecitin	
CANTUCCI CHOCO 90g	450
Tradicionalni italijanski keks sa pečenim pistaćima i čokoladom	
ALERGENI: gluten, pistać, jaja, soja lecitin, mleko	
CANTUCCI 90g	450
Tradicionalni italijanski keks sa pečenim bademom	
ALERGENI: jaja, badem, gluten	
GERMAN 100g	450
Nemački tradicionalni hrskavi keks sa bademom i lešnikom.	
ALERGENI: gluten, lešnik, badem, mleko.	
KLASIKA 100g	450
Hrskavi čokoladni keks sa bademom i crnom čokoladom sa 70% kakaoa	
ALERGENI: jaja, gluten, badem, soja lecitin, mleko	
PARMEZAN ŠTAPIĆI 100g	520
Slani štapići sa parmezanom i susamom	
ALERGENI: gluten, jaja, mleko, parmezan, kajenska biber paprika, susam	

CHOCO LAB

BUILDING BLOCKS 120g	850
Kockice i figurice od bele čokolade, Ruby čokolade, mlečne čokolade, crne čokolade i crne čokolade punjene đandujom i komadićima lešnika ALERGENI: mleko, soja lecitin, lešnik	
CHOCO CHIPS 120g	650
Bela čokolada sa sušenom malinom; Mlečna čokolada sa lešnikom; Crna čokolada sa bademom; Gold čokolada sa usoljenim bademom; Ruby čokolada sa pečenim pistaćima ALERGENI: mleko, laktoza, soja lecitin, lešnik, badem, pistać, malina	
CHOCO CHIPS SUGAR FREE 120g	790
Crna čokolada bez šećera sa pečenim bademom; Mlečna čokolada bez šećera sa pečenim lešnikom; Bela čokolada bez šećera sa slanim pistaćima i liofilizovanom malinom ALERGENI: mleko, soja lecitin, liofilizovana malina, pistać, badem, lešnik	
CHOCO PRUNES 130g	540
Suva šljiva prelivena crnom čokoladom sa 60% kakaoa ALERGENI: soja lecitin	
Čokolada ASHANTI 100g	620
Mlečna čokolada sa pečenim lešnikom ALERGENI: mleko, soja lecitin, lešnik	
Čokolada GOTHAM 110g	790
Crna čokolada punjena lešnik kremom, foetinom i posuta pečenim lešnikom ALERGENI: soja lecitin, mleko, lešnik, gluten, laktoza, mlečni protein	

Čokolada KASTANI 125g	620
Bela čokolada sa dehidriranom malinom i usoljenim pečenim pistaćima ALERGENI: soja lecitin, mleko, malina, pistać	
Čokolada PEANUT VALLEY 110g	720
Mlečna čokolada punjena vanila kremom i posuta usoljenim kikirikijem ALERGENI: kikiriki, soja lecitin, mleko	
Čokolada RUBY PISTACHIO 110g	720
Rubi čokolada punjena pistać kremom i posuta dehidriranom malinom ALERGENI: mleko, laktoza, soja lecitin, malina, pistać	
Čokolada SALTY CARAMEL 110g	720
Gold čokolada punjena kalamansi karamelom i posuta usoljenim pečenim bademom ALERGENI: badem, soja lecitin, mleko, laktoza	
Čokolada WHITE LEMON 110g	720
Bela čokolada punjena džemom od limuna i posuta hrskavim keksom ALERGENI: mleko, laktoza, soja lecitin, gluten, limun	
Čokolada JUST RUBY 120g	720
Ruby čokolada u pločicama ALERGENI: mleko, soja lecitin	
Čokolada LARANJA 130g	540
Kandirana pomorandža delimično prelivena crnom čokoladom ALERGENI: soja lecitin	
MANDARINAS KRC 120g	690
Komadići crne, mlečne, bele, gold i ruby čokolade sa hrskavim francuskim biskvitom ALERGENI: mleko, soja lecitin, laktoza, gluten	

PISTOLES CHOCOLAT 6kom 150g

1700

Crna i bela čokolada punjena đanduja ganažom, hrskavim francuskim biskvitom i komadićima badema.; Mlečna i bela čokolada punjena mlečnim ganažom, marakujom, tonkom, džemom od kajsije i komadićima lešnika.; Bela čokolada punjena ganažom od crne čokolade sa džemom od maline i komadićima pistaća
ALERGENI: laktoza, gluten, malina, pistać, soja lecitin, med, lešnik, badem, želatin

PRALINA 1 kom u kutiji

250

Bela čokolada sa džemom od malina i kremom od pistaća.
ALERGENI: mleko, soja lecitin, malina, pistać

PRALINE MALA KUTIJA 15kom

1750

Selekcija ručno rađenih i ručno oslikanih pralina, u 5 različitih ukusa
ALERGENI: soja lecitin, mleko, malina, pistać, laktoza, limun, limeta, gluten, lešnik

PRALINE VELIKA KUTIJA 30kom

2750

Selekcija ručno rađenih i ručno oslikanih pralina, u 6 različitih ukusa
ALERGENI: soja lecitin, mleko, malina, pistać, laktoza, limun, limeta, gluten, lešnik, kokos

U PONUDI SE NALAZE I TORTE BRENDA MANDARINA CAKE SHOP-A



CRNA OVCA A

CRNA OVCA

Ice cream shop

Crna Ovca je definitivno osvojila srca i nepca ljubitelja sladoleda. Kremasti sladoledi intezivnog ukusa koji se sporije tope, manje su hladni i slatki, stoga ne predstavljaju samo letnje osveženje već desert koji se može konzumirati tokom čitave godine.



70g

260 rsd



140g

420 rsd



210g

610 rsd



Skenirajte QR kod,
pogledajte ponudu i
izaberite omiljeni ukus.



PARK IOVI
RESTAURANTS

PARK IOVI
RESTAURANTS

KARTA PÍČA

PARK IOVI
RESTAURANTS

KAFA

LOFT KAFA vrhunskog kvaliteta napravljena od najfinijih zrna arabike, kao deo speciality coffee selekcije. Izaberite neke od naših zrna kafe u ponudi, a za vaš savršeni napitak pobrinuće se naš tim barista.

Uživajte u prvom multibrend restoranu uz najbolju kafu u gradu.

ZRNA U PONUDI

LOFT Premium blend

*Brazil, Colombia, Ethiopia

*Medium-dark roast

Italian blend

*Dark roast

Brazil / Indija

*Brazil 70% / Indija 30%

*Medium - dark roast

Specijal

*Konsultujte naše osoblje o dostupnim opcijama

*Sve kafe +65 rsd

Ristretto	160	Cold brew 250ml	340
Espresso	160	Cold brew je poseban način pripreme kafe kako bi se dobili najfiniji ukusi iz samog zrna. Zrna se melju krupno ili extra krupno (coarse/extra coarse grind) a zatim se potapaju u vodu sobne temperature u kojoj odležavaju najmanje 12 sati kako bi se dobile najfinije arome i ulja iz samog zrna.	
Americano	190		
Doppio	295		
Macchiato	235		
Cortado	265		
Flat white	245		
Cappuccino	265		
Doppio cappuccino	355		
Latte	295		
Mocha	295	Dodaci:	
Freddo espresso	235	Mleko 0,05 / 0,1 / 0,2l	50/60/70
Freddo	285	Sojino mleko 0,05 / 0,1 / 0,2l	70/85/100
		Bademovo mleko 0,05 / 0,1 / 0,2l	90/110/130

KREACIJE SA KAFOM

Affogato

Espresso, sladoled, kakao 345

RAF

Espresso, slatka pavlaka, mleko, sirup slana karamela 315

Cold brew tonic

Cold brew, tonic, limun 290

Romano

Italian roast, limun, limun zest 230

Romano kafa, jednostavan a osvežavajući napitak, kombinuje snažnu aromu kafe sa osvežavajućim notama limuna.

KAFE SA UKUSIMA:

Latte / Freddo

Lešnik 295

Vanila 295

Choco cookie 295

Slana karamela 295

TOPLA ČOKOLADA

Topla čokolada crna 315

Topla čokolada bela 315

Dodaci:

Plazma 80

Šumsko voće 80

Sladoled 120

Malina 80

ČAJEVI

Nana, biljni	235
Kamilica, biljni	235
Hibiskus, biljni	235
Breskva-jabuka, voćni	235
Crna ribizla, voćni	235
Alibaba, voćni	235
Moonlight Mango, beli	235
Mao Feng, zeleni	235
Đumbir, zeleni	235
Bourbon Vanilla, crni	235
Dublin cream, crni	235
Čaj za ljubavnike, crni	235
Rooibos Caramela, biljni	235
Mate cool and fresh, biljni	235

PREMIUM ČAJEVI:

Long Jing, zeleni	330
Nai Xiang Vu Long, Ulong	330
PU erh Imperial, Pu er	330
Matcha, zeleni	410
Organski Matičnjak, biljni	295
Organska Nana, biljni	295
Organska Kamilica, biljni	295
Matcha latte	485
spoj najkvalitetnijeg kineskog zelenog čaja i mlečne kreme	

ICE TEA:

Passion ice tea

Pire od marakuje, sirup od kore limuna, limun, crni čaj

330

Peach ice tea

Pire od breskve, sirup od kore limuna, limun, crni čaj

330

Mango Raspberry

Pire od manga, sirup od maline, limun, crni čaj

330

Kapri Ice tea

Pire od jagode, čoko sos, sirup od meda, limun, crni čaj

330

VODE:

Rosa 0,33l

225

Rosa Gazirana 0,33l

245

Rosa 0,75l

360

Rosa Gazirana 0,75l

390

Romerquelle 0,33l

265

Romerquelle 0,33l

285

limunska trava

Romerquelle 0,33l

285

zova - kajsija

GAZIRANA PIĆA

Coca Cola 0,25l

265

Coca Cola zero 0,25l

265

Fanta 0,25l

265

Sprite 0,25l

265

Schweppes 0,25l

265

Bitter lemon, tonic, pinkgrape, tangerine

LOFT BERRY 0,2l

domaći sokovi 100% voće

Malina

455

Jagoda

455

Kupina

455

Borovnica

455

Crna ribizla

455

Višnja

455

ENERGETSKA PIĆA

Ultra energy 0,25l

335

Red bull 0,25l

465

CEĐENO VOĆE

Ceđena pomorandža 0,3l	395
Ceđena jabuka 0,3l	365
Ceđeni grejpfrut 0,3l	385
Ceđeni ananas 0,3l	490
Ceđeni nar 0,3l	560

* Konsultujte naše osoblje o dostupnosti

KREATIVNE LIMUNADE

Klasična limunada 0,3l	270
Đumbirlada 0,3l Limun, menta, đumbir	285
Detox limunada II Limun, đumbir, šumsko voće, pomorandža, grejpfrut, menta	540
Passion limunada 0,3l Pire od marakuje, limun, menta	330
Malinada 0,3l Limun, sirup od maline, soda, menta	330

SMOOTHIES 0,3l

Relax Pomorandža, jagoda, banana, jogurt	410
Tropic Ananas, kiwi, pomorandža	410
Allberry Šumsko voće, pomorandža, banana	410
Jagodica Bobica Banana, ananas, jagoda, jogurt	410
Narnia Nar, ananas, banana	445

* Konsultujte naše osoblje o dostupnosti

VOĆNI MIXEVI 0,3l

Health Pomorandža, limun, đumbir	410
Fresh Pomorandža, jabuka, menta	410
Detox Cvekla, šargarepa, grejpfrut, đumbir, jabuka	425
Good morning Šargarepa, jabuka, pomorandža, limun	410

Ananar Nar, ananas	430
------------------------------	-----

* Konsultujte naše osoblje o dostupnosti

Imuno Nar, jabuka, limun, menta	430
---	-----

* Konsultujte naše osoblje o dostupnosti

SHAKES 0,4l

Plazma shake Plazma, mleko, slatka pavlaka	415
Banana Milkshake Banana, sladoled, mleko, slatka pavlaka	415
Kapri shake Mleko, pire od jagode, sladoled vanila, slatka pavlaka, čoko sos	415
Peach & Cookies Pire od breskve, slatka pavlaka, mleko, plazma, banana	415

PIVO

FLAŠIRANO PIVO

Krombacher 0,33l	360
German Pilsner ; 4,8 ABV ; 24IBU	
Heineken 0,25l	360
Lager – Pale ; 5% ABV ; 19 IBU	
Corona 0,355l	540
Mexican lager ; 4,6% ABV ; 18 IBU	
Stella artois 0,33l	395
Pilsner ; 5% ABV ; 24 IBU	
Kronenbourg Blanc 0,33l	430
Witbier ; 5% ABV ; 7 IBU	
Hoegaarden 0,33l	475
Wheat beer ; 4,9% ABV ; 15 IBU	
LOFT Cura 0,33l (Craft)	395
Zbir, Pale ale 5,6% ABV	
Beogradski fantom 0,33l (Craft)	395
Zbir, APA ; 4,9% ABV ; 35 IBU	
Wartburg Pils 0,5l (Craft)	395
Zbir, Nemački Pilsner ; 4,1% ABV ; 32 IBU	
Hoptopod 0,33l (Craft)	410
Dogma, IPA ; 6,5% ABV ; 58 IBU	
Wanna be lee? 0,33l (Craft)	410
Kabinet, Ginger beer ; 5,3% ABV ; 20 IBU	
Salto Pale Ale 0,33l (Craft)	410
Salto, Pale ale ; 5,7% ABV ; 35 IBU	
Salto Stout 0,33l (Craft)	410
Salto, Stout-oatmeal ; 5,5% ABV ; 24 IBU	

TOČENO PIVO

Heineken 0,5l / 0,3l	430 / 345
Birra Moretti 0,5l / 0,3l	390 / 310
Kronenbourg Blanc 0,5l / 0,3l	435 / 355
LOFT Cura (Craft) 0,5l / 0,3l	455 / 385
Specijal meseca 0,5l / 0,3l	455 / 375

CRAFT PIVA

Craft/zanatske pivare stavljaju akcenat na tradicionalne metode pravljenja piva, pažljivo birajući sastojke bez veštačkih dodataka, da bi kao rezultat dobili kvalitetno pivo određenih aromatičnih nota. Craft piva su poznata i po tome što su kvalitetnija od komercijalnih piva.

LOFT CURA

Delo pivskih majstora i strastvenih zaljubljenika u ovu delatnost. Recept ovog piva je pažljivo kreiran od najkvalitetnijih prirodnih sastojaka kako bi se dobilo pivo sa izuzetno zanimljivim karakterom. Kreirana tako da zadovolji potrebu svakog koji je proba, ova dovitljiva dama pružiće Vam satisfakciju u bilo koje doba dana.



PARK IOVI
RESTAURANTS

Swanky

cocktails

Dobrodošli u Swanky Cocktails, gde umetnost, inovativnost i kreativnost stvaraju nezaboravno iskustvo svakog gutljaja. Naša ekskluzivna koktel karta je pravo remek-delo, a naši majstori koktela su virtuozni koji mešaju iznenađujuće sastojke s ljubavlju i preciznošću.

Swanky Cocktails nije samo izbor pića, već i putovanje kroz raskoš sveta ukusa, koje prati sjajna prezentacija, očaravajući vaše čulo vida pre nego što čulo ukusa doživi eksploziju kreativnosti. Proživite iskustvo koje će vas inspirirati da istražite sve tajne naše jedinstvene Swanky Cocktails karte. Živeli!



TUBI 60 je alkoholno piće na bazi citrusnog voća, sa preko 100 različitih biljaka, začina, cveća i ekstrakta drveća, donosi sreću i odnosi mamurluk.

CLASSICS

TUBI SPRITZ	760
Tubi, šećerni sirup, soda	
TUBI FIZZ	760
Tubi, pire od marakuje, sirup od kore limuna, limun, soda	
CAMPARI SOUR	760
Campari, limun, šećerni sirup, belance	
NEGRONI	760
Beefeater, campari, cinzano rosso	
APEROL SPRITZ	760
Aperol, pomorandža, prosecco, soda	
RUSTY NAIL	930
Glenfidich 12, drambuie, orange bitter, zest	
PISCO SOUR	760
Pisco, limun, sirup od meda, belance	
TOM COLLINS	760
Beefeater 24, limun, sirup od maline, soda	
MOJITO	760
Limeta, domaći sirup od mente, menta, bumbu, soda	
RASPBERRY MULE	760
Absolut, malina, sirup od đumbira, limeta, soda	

EXPERIENCE SWANKY

1190

LADY IN WHITE

Chambord, liker od maline, pepper cordial, angostura bitter, limeta

Upoznajte Damu u Belom - koktel koji pruža oduševljenje i zadovoljstvo u svakom gutljaju. Ova sofisticirana kombinacija likera i pikantnog cordiala predstavlja pravo remek-delo ukusa. Svežina soka od limete ističe složenost sastojaka, dok izgled očarava svojom elegancijom i jedinstvenošću. Dodatak Angosture čini ovaj koktel savršenim spojem slatkog, voćnog, začinskog i osvežavajućeg. Zaronite u avanturu ukusa sa Damom u Belom i doživite harmoniju koja će osvojiti vaše nepce.

TIMELESS ELIXIR

1190

Pire od breskve, amaretto, bourbon, menta, limun, chai sirup

Otvorite svoju kutiju tajanstvenosti s' elegancijom u čaši koja oduzima dah. Uz maglu koja se lagano diže, otkriva se čaša koja priča priču stila i znatizelje. Sa savršenom kombinacijom pirea od breskve, likera od badema, burbona, osvežavajućeg limuna i domaćeg chai sirupa, ovaj koktel ne samo da budi radoznalost, već i poziva na putovanje kroz vreme ukusa.

COSMO CLOUD

1190

Absolut elyx, limeta, berry cordial, šumsko voće, triple sec, šećerni sirup

Osvežavajući twist na klasiku koji će vas vinuti u visine uživanja. Sa kvalitetnom vodom, svežom limetom, berry cordialom, šumskim voćem, triple sec-om i dodatkom šećernog sirupa, ovaj koktel predstavlja pravu eksploziju ukusa. U svakom gutljaju osetićete harmoniju svega što volite u Cosmopolitanu, ali s dozom iznenađenja koja će vas ostaviti bez daha.

SWANKY MONKEY

1190

Monkey 47, campari, cinzano rosso, limun, belance, sirup od maline

Intrigantan koktel koji oživljava nepca sofisticiranom gorčinom Camparija, egzotičnim voćnim notama Monkey 47 džina, toplinom i kompleksnošću Cinzano Rosso vermuta, osvežavajućim akcentom sveže limunove kiseline, mekoćom belanca i zaokružujućom blagošću sirupa od maline. Ovaj ekskluzivan spoj sastojaka pruža nezaboravan užitak kroz prožimanje različitih aroma i ukusa. Swanky Monkey - koktel koji vodi nepce na putovanje kroz svet sofisticiranog uživanja.

BARREL CHARISMA

1190

Beefeater 24, cinzano rosso, campari

Negroni koji je prošao kroz 21 dan odležavanja u hrastovom buretu, pružajući mu izuzetnu dubinu i kompleksnost. Tokom tog perioda, hrastovo bure postaje poput alhemičara, prelivajući svoje bogatstvo u koktel, dodajući notu toplote, složenosti i jedinstvene karakteristike koja čini Barel Charismu neodoljivim iskustvom, izdvajajući je iz mase klasičnih negronija. Uživajte u svakom trenutku ovog izuzetnog koktela koji će vaša nepca odvesti na nezaboravno putovanje kroz raskošan svet ukusa.

BONSAI BLISS

1190

Yamazakura, džem od šljive, belance, limun, peper cordial, soda

Neodoljiv koktel iznenađenja. Pruža živopisan doživljaj uz jedinstveno iznenađenje. Japanski viski donosi eleganciju dubine, dok se džem od šljive, belance, limun i peper cordial povezuju u harmonični ples ukusa. Iznenadite svoja čula i doživite magiju koji kreira mističan dim oko vas. Bonsai Bliss postaje pravo umetničko iskustvo - ne samo ukusno, već i jedinstveno putovanje u raskoš osveženja i sofisticiranosti.

PRISMATIC POTION

1190

Limun, šećerni sirup, beefeater, berry cordial, pena od camparia i ananasa, menta

Čarolija u čaši koja pruža nezaboravan doživljaj svakom gostu. Sa osvežavajućom notom limuna, blagom slatkoćom sirupa, voćnim notama cordiala uz jaku pozadinu Beefeater džina, i aftertaste-om pene od Camparija i ananasa, ovaj koktel odvešće vas na putovanje kroz raznolike ukuse i teksture. Završavajući svaki gutljaj svežom notom mente, Prismatic Potion postaje magična priča koja će razbuditi sva vaša čula i ostaviti vas s osećajem neponovljivog užitka.

PARK NOVI RESTAURANTS

parknovirestaurants.rs



asado.rs



pinsa.rs



loftcafe.rs



crnaovca.rs



loftkids.rs



mandarinacakeshop.rs



crg.rs

Loft Downtown, Njegoševa 2
Loft Factory, Futoški put 93b
Loft Rooftop, Promenada 2 sprat
Loft Boulevard, Bulevar oslobođenja 63
Loft Park Novi Restaurants, Rodoljuba Čolakovića BB
Loft River, Štrand – leva strana, ulaz broj 4
Loft Bašta, Njegoševa 9
Loft BIG, Sentandrejski put 11



PARK NOVI
RESTAURANTS



PARK HIOVI
RESTAURANTS