



ENSO meni: Letnji meni 2020

TASTING MENU

1. Degustacioni meni (5 gangova) – 3.900rsd

Izaberite dva predjela, dva glavna jela i kolač ili se jednostavno prepustite inspiraciji naših šefova koji će prema Vašim afinitetima osmisliti poseban tejting meni za Vas. Ovaj tejting meni zbog komplikovanosti pristupa moraju poručiti svi za stolom.

2. Degustacioni meni (7 gangova) – 4.900rsd

Izaberite tri predjela, tri glavna jela i kolač ili se jednostavno prepustite inspiraciji naših šefova koji će prema Vašim afinitetima osmisliti poseban tejting meni za Vas. Ovaj tejting meni zbog komplikovanosti pristupa moraju poručiti svi za stolom.

3. Enso slobodnim stilom (10 gangova) – 6.900rsd

Prepustite se inspiraciji naših šefova koji će prema Vašim afinitetima osmisliti poseban tejting meni za Vas. Ovaj tejting meni zbog komplikovanosti pristupa moraju poručiti svi za stolom.

SUPE

1. Barigoule supa - 400rsd

Za ljubitelje ribe i jačih ukusa, idealna je snažna supa od ribljih kostiju, upotpunjena mesom gambora i san žak školjke, sa uljem izgorelog praziluka.

2. Tom Yum – 500rsd

Jednu od najpoznatijih supa na svetu, koja svoje korene nalazi na Tajlandu, naši šefovi su pripremili na njihov način. Ukoliko Tom Yum supu još uvek niste probali, sada imate priliku. Ukoliko ste je probali, sada ćete je sigurno još više zavoleti.

3. Supa dana – 350rsd

Naši potaži su nešto posebno. Pitajte naše ljubazno osoblje šta je supa dana, napravljena od najsvežijih namirnica iz kuhinje, i uživajte.



PREDJELA

1. Kroketi od pačećeg bataka - 600rsd

Kroketi od pačećeg bataka i batata na kuliju od citrusa sa feta sirom, savršeno će vas uvesti u svet Enso ukusa ili biti idealan par čaši vina iz naše široke ponude.

2. Terin od oraha i tamarinda – 700rsd

Terin od oraha i tamarinda se servira na kremu od ljutkastih paprika, pored patea od suvih kajsija, indijskog oraha, kokosa i karija. Sve upotpunjeno oštrom salaticom od celera. 100% vegan.

3. Zec – 850rsd

Ovo predjelo je zaštitni znak restorana. Meso zeca polako kuvamo u čistoj pačijoj masti, jer mu se tako zadržava vlaga, a zatim ga serviramo na kuliju od spanaća. Kako bismo zaokružili jelo, dodali smo mu turšiju kao hrskavi segment, a sladoled od banana, karija i jogurta kao kremasti.

4. Guska – 900rsd

Guska je na meniju od otvaranja restorana i ujedno je i najpopularnije predjelo sa menija, koje kuvamo na veoma niskoj temperaturi skoro 40 sati. Meso cele guske smo napunili guščijom džigericom, kombinacijom sezonskih pečuraka i nalili konjakom. Jelo se servira na kuliju od kajsije uz pire od jabuke i crvenog vina. Jelo je finiširano sosom od guščijih kostiju.

5. Pačija džigerica – 900rsd

Pačija džigerica servirana sa ukusima korijandera, jagode i callebout crne čokolade, rasplamsaće strasti i oduševiti ljubitelje slanih i slatkih kombinacija

6. Tuna - 950rsd

Ovo jelo je tunu vratilo u svet nesvakidašnjih ukusa. Napravljena sa kremom od piletine i soja sosa, poslužena sa čipsem od pirinča i maltodextrinom sa ukusem peršuna.

7. Tatar biftek - 1000rsd

Tatar biftek od telećeg filea u kombinaciji tartufa, putera sa tartufima i domaćeg čipsa, daće ovom poznatom jelu potpuno novu i aromatičnu notu.



GLAVNA JELA

1. Patlidžan – 800rsd

Patlidžan je postao neizostavan deo naše nove gastronomske avanture, od kada smo ga glazirali medom i susasom i poslužili uz rukola salatu.

2. Sveža pasta - 900rsd

Ručno pravljene taljatele iz naše kuhinje morate probati. U kombinaciji sa dimljenom ribljom ikrom, šparglom i limunom, osvežiće vas i oduševiti. Ovaj italijanski specijalitet bi se u našoj letnjoj izvedbi mogao nazvati ferragosto.

3. Piletina – 1.450rsd

Odlučili smo da vam dokažemo da pileći file ne mora da bude dosadan. Između zavodljive hrskave korice i mesa, ubacili smo kremasti sos od belog vina koji će vas oduševiti i jelu dodali mladi krompir, glazirane tartufe i mladi luk.

4. Smuđ – 1.350

Uživanje u ukusima rečne ribe dobilo je novo dimenziju sa ovim jelom. Smuđ sa grila smo ukombinovali sa pireom od kikirikija i crvenog kupusa, uz kuli od brokolija.

5. Jagnjetina – 1.650rsd

Jagnječju plećku ste možda probali, ali mi smo je spremili na jedan sasvim poseban način. Uparili smo je sa pireom od patlidžan, rolnicom sa feta sirom, uz sos koji ima blagu notu kumina.

6. Teleći file i kefte -1.850rsd

Kombinacija telećeg filea i ćufti sa patlidžanom, batatom i začinskim travama sa ukiseljenim lukom je aromatični praznik za nepce. Idealno je za ljubitelje kvalitetnog mesa i vešto kombinovanih začina

7. Biftek -1.750rsd

sa čičokom, hrskavim lešnikom i koricom od bibera za one koji vole konkretno jelo sa karakterom.

8. Pačestina -1.550rsd

Pačiji batac i file upotpunjen kremom od greni smit jabuke, crveni kupus i sos royal.

9. File mangulice – 1700rsd

File mangulice i port belly, uz krem i ragu od pasulja, sa pireom od crvenog kupusa.



10. Brancin - 1450rsd

File brancina, pire od čičoke i tartufa, glazirana čičoka, pena od parmezana, sveži tartufi i červil prah

SALATE

- 1. Mali mix zelenih salata – 250rsd**
- 2. Veliki mix zelenih salata sa dodatkom čeri paradajza, parmezana i pinjola – 450rsd**

DESERTI

- 1. Kranči karamela kolač – 450rsd**

Karamela obložena krančom od "Džindžerbreda", poslužena na pažljivo spremljenom gelu od kafe i urmi, uz dodatak sladoleda od đumbira.

- 2. Kolač od lešnika i oraha - 450rsd**

Ko kaže da je lešnika ikada dovoljno? Probajte ovaj kolač od lešnika i oraha koji smo napravili sa sladoledom od lešnika, dehidriranog jogurta i nugata i uverite se i sami da je lešnika nikada dosta.

- 3. Šišarka – 450rsd**

Čokoladni mus upotpunjen gelom od limuna, kamenčićima lajma i sundjerom od zelenog čaja sa limun verbena sladoledom, spektakl je i ukusom i izgledom.

- 4. Parfe od kruške – 450rsd**

Očaravajuća kombinacija **kruške, brusnice i angostura bitter-a** u varijacijama, možda je najlepši kolač koji ste do sada probali.