



TERRAMAR
RESTAURANT



Doručak meni Breakfast menu Меню завтрак

Served 08:00 – 11:00, 7 days/week



*Dobar dan počinje ukusnim doručkom!
A good day starts with a delicious breakfast!
Хороший день начинается с хорошего завтрака!*



Benedikt sa Šunkom (300 g)

*(Domaći engleski muffin, poširana organska jaja,
svjeza rukola, šunka, domaci Holandez sos)*

Eggs Benedict with Ham

*(Homemade English muffin, poached organic eggs,
fresh arugula, ham, homemade Hollandaise sauce)*

БЕНЕДИКТ С ВЕТЧИНОЙ

*(Английский маффин, яйца пашот, руккола,
ветчина, домашний соус Голландез)*





Benedikt sa Lososom (300 g)

(Domaći engleski muffin, poširana organska jaja, svježa rukola, dimljeni losos, domaći Holandez sos)

Eggs Benedict with Salmon

(Homemade English muffin, poached organic eggs, fresh arugula, smoked salmon, homemade Hollandaise sauce)

БЕНЕДИКТ С ЛОСОСЕМ

(Английский маффин, яйца пашот, руккола, копченый лосось, домашний соус Голландез)



Kajgana sa Tartufima (250 g)

(Tost hleb, kajgana sa tartufima, hrskava pančeta slanina, rendani Parmegiano Reggiano sir)

Scrambled Eggs with Truffles

(Bread toast, scrambled eggs with truffles, crispy pancetta, grated Parmigiano Reggiano cheese)

Яичница с Трюфелями

(Тост, яичница с трюфелями, хрустящая панчетта, сыр Пармезан)



Omlet sa pršutom (300 g)

(Mozzarella sir, organski paradajz, Njeguška pršuta, svježa rukola)

Omelet with prosciutto

(Mozarella cheese, organic tomato, Njeguski prosciutto, fresh arugula)

Омлет с прошутто

(Сыр Моцарелла, помидоры, Негушский прошутто, руккола)





Bijeli Omlet sa povrćem i sirom (250 g)

(Organska bjelanca, sotirani crveni luk, tikvica, crvena paprika, rendani Parmegiano Reggiano sir, svježa rukola)

Egg White Omelet with Vegetables and Cheese

(Organic egg white, sauteed red onion, zucchini, red pepper, grated Parmigiano Reggiano cheese, fresh arugula)

Белый омлет с овощами и сыром

(Яичный белок, обжаренный красный лук, цуккини, болгарский перец, сыр Пармезан, руккола)



Pržena jaja sa slaninom (300 g)

(Pržena organska jaja, domaća panceta slanina, sveža rukola, organski čeri paradajz)

Fried Eggs with Bacon

(Fried organic eggs, homemade Montenegrin bacon, fresh arugula, organic cherry tomato)

Жареные яйца с беконом

(Жареные яйца, домашний Черногорский бекон, свежая руккола, сочные помидоры черри)



Ovsena kaša (200 g)

(Ovsene pahuljice, mlijeko, svježe bobičasto voće, planinski med, pečeni sjeckani lješnik)

Oatmeal Porridge

(Oatmeal, milk, fresh berries, mountain honey, roasted chopped hazelnuts)

Овсяная каша

(Овсяная крупа, молоко, свежие ягоды, горный мед, измельченный жареный фундук)





Wafli / Američke palačnke (200 g)

(Wafli / Američke palačinke, domaća rikota krema sa limunom, organski javorov sirup, svježe bobičasto voće)

Waffles / American Pancakes

(Waffles / American pancakes, homemade ricotta cream with lemon, organic maple syrup, fresh berries)

Вафли / Американские блинчики

(Вафли / американские блинчики, домашний крем из рикотты с лимоном, кленовый сироп, свежие ягоды)



French tost (200 g)

(Domaći brioche hleb, domaći kompot od kruške, Sabajon krema aromatizovana cvijetom zove)

French Toast

(Homemade brioche bread, homemade pear jam, Sabayon cream with elderflower)

Французский тост

(Домашний хлеб бриошь, домашний грушевый джем, нежный крем Сабайон с легким ароматом бузины)



Molim vas obavjestite nas ako ste alergični na neki sastojak

*If you have any allergies and/or food restrictions,
please let us know in advance*

*Пожалуйста, сообщите, если у вас аллергия
на какие-либо ингредиенты*



Predjela Starters Закуски



Jakobova Kapica (250 g) 29,00 €

(Jadranska Jakobova kapica, domaće lisnato tijesto, džem od organskog crvenog luka, domaći šafran Ajoli, krema od sušenog paradajza, prah od bosiljka iz našeg vrta, tuil od mastila sipe)

Adriatic Scallops

(Adriatic scallops, homemade puff pastry, red onion jam, homemade saffron Aioli sauce, dried tomato cream, basil powder, cuttlefish ink tuile)

Адриатические Гребешки

(Адриатические гребешки, домашнее слоеное тесто, джем из красного лука, домашний шафрановый соус Айоли, крем из вяленых томатов, порошок из базилика, туиль из чернил каракатицы)



Jastog Tartar (200 g) 62,00 €

(Tartar od Jadranskog jastoga, svjeza zelena jabuka, limun gel, zapечeni domaći brioche hleb, pjena od pomorandje, Amareto gel)

Lobster Tartar

(Adriatic lobster tartar, fresh green apple, lemon gel, toasted homemade brioche bread, orange foam, Amareto gel)

Тартар из Лобстера

(Тартар из Адриатического лобстера, свежее зеленое яблоко, лимонный гель, поджаренные домашние булочки бриошь, апельсиновый мусс, гель Амаретто)





Tuna Tataki (300 g) 22,00 €

(Tuna tataki od žutoperke, avokado krema, domaće prepeličije jaje, redukcija soja sosa i Demi glace sosa po receptu našeg šefa, tostirani pistaći, hrskavi rižin čips, tostirani susam)

Tuna Tataki

(Yellowfin tuna tataki, avocado cream, quail egg, soy sauce reduction and Demi-glance sauce according to our chef's recipe, toasted pistachios, rice chips, toasted sesame seeds)

Татаки из Тунца

(Татаки из желтохвостого тунца, нежный крем из авокадо, домашнее перепелиное яйцо, редукция соевого соуса и соуса Демиглас по рецепту нашего шефа, поджаренные фисташки, хрустящие рисовые чипсы, поджаренный кунжут)



Govedi Karpačo (250 g) 24,00 €

(Karpačo od govedeg bifteka, domaći majonez od tartufa, organski crni luk kivan u puteru, dehidridano ìumance, hrskavi kreker od majčine dušice, dekorativni prah od tartufa)

Beef Carpaccio

(Beef carpaccio, homemade truffle mayonnaise, sous-vide organic onion in butter, dehydrated organic egg yolk, crunchy thyme cracker, decorative truffle powder)

Карпаччо из Говядины

(Карпаччо из говяжьего стейка с домашним трюфельным майонезом, сливочным луком су-вид, дегидрированным яичным желтком, хрустящим крекером из чабреца, декорировано трюфельным порошком)





Burata (250 g) 22,00 €

(Italijanska mini mozzarella burata, domaća emulzija od bosiljka, ukisjeljeni organski čeri paradajz u cvekli, hrskave briochе mrvice, balsamico gel, rukola, dekorativni prah od bosiljka)

Burrata

(Italian mini mozzarella burrata, homemade basil emulsion, pickled cherry tomatoes marinated in beetroot juice, brioche crumble crumbs, balsamic gel, arugula, decorative basil powder)

Буррата

(Итальянская мини моцарелла буррата, базиликовая эмульсия, маринованные помидоры черри в свекольном соке, хрустящая крошка бриошь, бальзамический гель, руккола, декорировано порошком из базилика)



Crnogorski tanjir (400 g) 20,00 €

(Njeguski pršut, dimljeni goveđi pršut, domaći kulen, Njeguška kobasica, dimljena pečenica, dimljeni Njeguški sir, planinski sir sa paprikom, planinski sir sa mediteranskim biljem, sir od ekstra devičanskog maslinovog ulja, domaći ajvar, domaće masline iz našeg vrta)

Montenegrin Meet Plate

(Njegusi prosciutto, smoked beef prosciutto, homemade spicy sausage, Njegusi sausage, smoked Njegusi cheese, smoked meat, paprika mountain cheese, mountain herb cheese, mountain cheese in olive oil, homemade paper relish, homemade olives from our garden)

Черногорская тарелка

(Негушский прошутто, подкопченный говяжий прошутто, домашняя острая колбаса, Негушская колбаса, подкопченное мясо, копченый сыр Негушский, горный сыр с паприкой, горный сыр со средиземноморскими травами, горный сыр в оливковом масле, домашний айвар, домашние оливки из нашего сада)





Tanjir sireva (300 g) 16,00 €

(Dimljeni Njeguški sir, planinski sir sa paprikom, planinski sir sa mediteranskim biljem, sir iz ekstra devičanskog maslinovog ulja, tradicionalni domaći kravljji sir, planinski med, domaći diem, suvo voće)

Cheese Plate

(Smoked Njegusi cheese, mountain cheese with paprika, mountain cheese with herbs, cheese from extra virgin olive oil, traditional homemade cheese, mountain honey, homemade jam, dry fruits)

Сырная тарелка

(Копченый Негушский сыр, горный сыр с паприкой, горный сыр со средиземноморскими травами, горный сыр в оливковом масле, традиционный домашний коровий сыр, горный мед, домашний джем, сухофрукты)



Sup Soup Суп



Ribljí Bouillabaisse (250 g) 26,00 €

(Bouillabaisse od jadranske ribe, tartar od gambora, kruton od baget hleba, komorac kivan u šafranu)

Fish Bouillabaisse

(Fish bouillabaisse, shrimp tartar, white croutons, fennel in saffron)

Рыбный суп Буйабес

(Буйабес из Адриатической рыбы, тартар из свежих креветок, хрустящие крutoны, фенхель с куркумой приготовленные по технологии су-вид, домашнее шафрановое айоли)



Gaspaćo od Paradajza (250 g) 6,00 €

(Gaspaćo od pećenog paradajza, mus od grćkog jogurta, hrskave brioche mrvice, peršun ćips)

Tomato Gazpacho

(Roasted tomato gazpacho, Greek yogurt mousse, crunchy brioche breadcrumbs, parsley chips)

Томатный Гаспачо

(Гаспачо из запечённых томатов с муссом из греческого йогурта, хрустящими панировочными сухарями бриошь и чипсами из петрушки)



Topla Predjela Hot Appetizers Горячие Закуски



Rizoto od paradajza i gambora (300 g) 26,00 €

(Rizoto od organskog paradajza, domaća krema od šafrana od našeg šefa kuhinje, marinirani jadranski gambori, mrvice od crnih maslina iz naseg vrta)

Risotto with Tomatoes and Shrimps

(Organic tomato risotto, homemade saffron cream from our chef, marinated Adriatic shrimps, black olive crumbs from our garden)

Ризотто с Томатами и Креветками

(Ризотто с томатами, домашний шафрановый крем от шефа, маринованные Адриатические креветки, крошка из черных оливок из нашего сада)



Jastog tagliatelle (300 g) 128,00 €

(Domaće tagliatelle u bisku od Jadranskog jastoga, meso od jastoga posirano u puteru i ruzmarinu, sušeni paradajz na suncu, kandirana kora limuna, peršun čips)

Tagliatelle with Lobster

(Homemade tagliatelle in Adriatic lobster bisque, lobster meat poached in butter and rosemary, sun-dried tomatoes, candied lemon zest, parsley chips)

Тальятелле с Лобстером

(Домашние тальятелле в биске из Адриатического лобстера, нежное мясо лобстера обжаренное со сливочным маслом и ароматным розмарином, вяленые на солнце томаты, засахаренная лимонная цедра, чипсы из петрушки)





Hobotnica Cappelletti (300 g) 27,00 €

(Domaći cappelletti punjeni raguom od Jadranske hobotnice, kremasti sos od ialfije, hrskavi čips od Parmezana, čips od ialfije, hrskavi čips od parmezana, marinirane organske šparoge)

Capelet Octopus

(Homemade cappelletti stuffed with Adriatic octopus stew, creamy sage sauce, crunchy Parmesan chips, sage chips and marinated organic asparagus)

Каппеллетти из осьминога

(Домашние каппеллетти с начинкой из рагу из Адриатического осьминога со сливочным соусом из шалфея, хрустящими чипсами из Пармезана, чипсами из шалфея и маринованной спаржей)



Spanać njoke (250 g) 17,00 €

(Domaće njoke od spanaća, kremasti sos od parmezana i meda, hrskave pinjole, čips od kelja)

Gnocchi with Spinach

(Homemade spinach gnocchi, creamy parmesan and honey sauce, crispy pine nuts, kale cabbage chips)

Ньокки со Шпинатом

(Домашние ньокки со шпинатом, сливочным кремом на основе пармезана и меда, хрустящими кедровыми орешками и чипсами из савойской капусты)



Glavna Jela Main Course Главные блюда



Pačiji file (350 g) 31,00 €

(Sous vide lagano kuvan pačiji file dimljen na ruzmarinu, pire od organskog paskanata, pire od pečene šargarepe, kisjeli gel od višnje, sotirane prokulice)

Duck Fillet

(Sous-vide slow-cooked duck fillet smoked on rosemary, organic parsnip puree, roasted carrot puree, sour cherry gel, sauteed brussels sprouts)

Филе Утки

(Подкопченное с розмарином утиное филе томленное в су-вид подается с нежным пюре из пастернака и запечённой моркови, тушеной брюссельской капустой и вишневым гелем)



Jagnjeća terina (350 g) 35,00 €

(Jagnjeća terina od koljenice kuvane 48h, domaći džem od kajsija i cimeta, krema od pečene paprike, millefeuilles od organskog krompira, sos od jagnjetine po specijalnom receptu)

Lamb Terrine

(Lamb shank terrine 48h cooked, homemade apricot and cinnamon jam, roasted pepper cream, millefeuille organic potatoes, lamb sauce according to a special recipe)

Террин из Баранины

(Сочный террин из бараньей рульки томленный 48ч, подается с домашним джемом из абрикосов и корицы, кремом из печеного перца, органическим картофелем мильфей и соусом из баранины, приготовленным по специальному рецепту)





Teleći ramstek (400 g) 35,00 €

(Sous vide kuan ramstek od mlade teletine, domaći tart sa dakselom od organskih pečuraka i francuskog plavog sira, hrskavi čips od pečuraka, demi glace sos po receptu našeg šefa kuhinje)

Veal Chop

(Sous-vide slow-cooked young veal steak served with duxelles tarte with organic mushrooms and French blue cheese, crunchy mushroom chips, Demi-glace sauce according to the recipe of our chef)

Стейк из Телятины

(Нежнейший стейк из молочной телятины, приготовленный по технологии су-вид, подается с тартom с грибной икрой и голубым сыром, хрустящими грибными чипсами и соусом Демиглас от нашего шефа)



Rmbac (350 g) 35,00 €

(Poširan u puteru file Jadranskog rmbaca, kelj punjen sa ratatui povrćem, fluid gel od crnog luka, beure blanc sos aromatizovan sa majčinom dušicom)

Adriatic Turbot File

(Butter poached Adriatic turbot fillet, kale cabbage stuffed with vegetable ratatouille, onion fluid gel, Beurre Blanc sauce aromatized with thyme)

Филе Адриатической Камбалы

(Припущенное в сливочном масле филе Адриатической камбалы, подается с капустой кале, фаршированной овощным рататуюем, луковым флюид-гелем и нежным соусом Beurre Blanc, ароматизированным тимьяном)



Jadranski brancin (350 g) 35,00 €

(File Jadranskog brancina, kremasti krompir sa prazilukom, glazirane organske šparoge, koriander i vanila sos, hrskavi čips od korjenastog povrća)

Adriatic Sea Bass

(Adriatic sea bass fillet, creamed potatoes with leeks, glazed organic asparagus, coriander-vanilla sauce, crispy root vegetable chips)

Адриатический Сибас

(Филе Адриатического сибаса, подается с картофелем, запеченным в сливках с луком-порей, глазированной спаржей под пряным кориандрово-ванильным соусом и хрустящими чипсами из корнеплодов)



Iz Josper peći Josper Grill Из печи “Josper”

Crnogorski Juneći biftek (250 g) 37,00 €
Montenegrin Filet Mignon steak
Стейк Филе-Миньон



Irski Black Angus Ribay (300 g) 54,00 €
Irish Black Angus Ribeye Steak
Блек Ангус Рибай стейк



Divlja morska riba (100 g) 18,00 €
Wild sea fish
Дикая морская рыба



File Jadranskog brancina (180 g) 24,00 €
Fillet Adriatic sea bass
Филе Адриатического сибаса



Jadranska hobotnica (200 g) 26,00 €
Adriatic Octopus
Адриатический осьминог



Prilozi Sides Гарниры

Grilovano povrće (150 g) 7,00 €
Grilled vegetables / Овощи на гриле



Pire od organskog krompira (150 g) 6,50 €
Organic mashed potatoes / Органическое картофельное пюре



Pire od organskog krompira sa tartufima (150 g) 9 €
Organic mashed potatoes with truffles /
Органическое картофельное пюре с трюфелями



Aromatizovani baby krompir (150 g) 5,00 €
Aromatic baby potatoes / Ароматный молодой картофель



Pomfrit (150 g) 4,00 €
French Fries / Картофель фри

Molim vas obavjestite nas ukoliko ste alergicni na neki sastojak.

If you have any allergies and/or food restrictions,
please let us know in advance.

Пожалуйста, сообщите, если у вас аллергия
на какие-либо ингредиенты.

Room service surcharge

For apartments: 10 €

For villas: 15 €



Dodatno Additionally ДОПОЛНИТЕЛЬНО



Domaće masline iz našeg vrta (100 gr) 4 €
Homemade olives from our garden
Домашние оливки из нашего сада



Miks koštunjavog voća (100 gr) 5 €
Mixed nuts
Микс орехов



Hleb (70 gr) 2 €
Bread basket
Хлебная корзина



Biljni meni Plant based РАСТИТЕЛЬНОЕ ПИТАНИЕ



Gaspaćo od paradajza (250 g) 6,00 €

(Gaspaćo od pečenog paradajza, mus od grčkog jogurta, hrskave brioche mrvice, peršun čips)

Gazpacho Tomato Soup

(Roasted tomato gazpacho, Greek yogurt mousse, crunchy brioche crumbs, parsley chips)

Томатный Гаспачо

(Гаспачо из запеченных томатов, мусс из греческого йогурта, хрустящие крошки бриошь, чипсы из петрушки)



Miks zelenih salata sa avokadom (180 g) 12,00 €

(Svjeza rukola, svjeza zelena salata, organski baby spanac, svjezi avocado, organski ceri paradajz, domaci limun dressing)

Mixed Green Salad with Avocado

(Fresh arugula, fresh lettuce, organic baby spinach, fresh avocado, organic cherry tomato, homemade lemon dressing)

Зеленый микс салат с авокадо

(Руккола, латук, молодой шпинат, авокадо, помидоры черри, домашний освежающий соус на основе сочного лимона)





Kus Kus salata (250 g) 10,00 €

(Kus kus, organski paradajz, svjezi krastavac, svjezi crveni luk, organski baby spanac, domaci limun dressing, segmenti pomorandze)

Couscous Salad

(Couscous, organic tomato, fresh cucumber, fresh red onion, organic baby spinach, homemade lemon dressing, orange segment)

Салат Кускус

(Кускус, свежий помидор, огурец, красный лук, молодой шпинат, домашний освежающий соус на основе сочного лимона, дольки апельсина)



Vegetarijanski Burger (300 g) 15,00 €

(Domaća burger lepinja, vegetarijanski Byond burger, domaći majonez od bijelog luka, iceberg salata, svjezi paradajz, kisjeli krastavac, topljeni Čedar sir, pomfrit)

Vegetarian Burger

(Homemade brioche burger bun, vegetarian Byond burger, homemade garlic mayonnaise, iceberg salad, fresh tomato, pickled gherkins, melted Cheddar cheese, served with French fries)

Вегетарианский Бургер

(Домашняя булочка бриошь, вегетарианская котлета Byond, домашний чесночный майонез, салат айсберг, свежий помидор, маринованный огурчик, сыр Чеддер, картофель фри)





Zapečena tikvica (300 g) 10,00 €

(Zapečena organska tikvica filovana sa svježim čeri paradajzom, domaćim pestom od bosiljka I mozzarella sirom, pire od pečene šargarepe, grilovana organska šparoga, čips od peršuna, Parmigiano Reggiano sir)

Baked Zucchini

(Baked organic zucchini stuffed with fresh cherry tomatoes, homemade basil pesto, mozzarella cheese, roasted carrot puree, grilled organic asparagus, parsley chips, Parmigiano Reggiano cheese)

Запеченный кабачок

(Запеченный кабачок, фаршированный томатами черри с домашним соусом песто из базилика, сыром моцарелла, пюре из запечённой моркови, спаржа на гриле, чипсы из петрушки, сыр Пармезан)



Vegetarijanska Lazanja (500 g) 15,00 €

(Vegetarijanska domaća lazanja sa patlidžanom, tikvicom, paprikom, paradajzom, domaćim spanać bešamel, rendani Parmigiano Reggiano sir)

Vegetarian Lasagna

(Vegetarian homemade lasagna with eggplant, zucchini, pepper, tomatoes, homemade spinach bechamel, cheese Parmigiano Reggiano)

Вегетарианская Лазанья

(Вегетарианская домашняя лазанья с баклажаном, кабачком, болгарским перцем, помидором, домашним соусом Бешамель из шпината, сыр Пармезан)





Vegetarijanski Tian (300 g) 10,00 €

(Konfitovani svježi patlidžan, tikvica, paradajz, diem od crvenog luka, rendani Parmegiano Reggiano, majčina dušica iz našeg vrta, ekstra devičansko maslinovo ulje)

Vegetable Tian

(Confit of fresh eggplant, zucchini, tomatoes, red onion jam, cheese Parmigiano Reggiano, thyme from our garden, extra virgin olive oil)

Вегетарианский Тиан

(Конфи из свежего баклажана, кабачка, помидора, джема из красного лука, сыра Пармезан, тимьяна из нашего сада, экстра вирджин оливковое масло)



Tagliatelle sa Povrcem (350 g) 15,00 €

(Domaće taljatele u kremi od bosiljka iz našeg vrta, organska tikvica, patlidžan i čeri paradajz u domaćem sosu od paradajza, rendani Parmegiano Reggiano sir, ekstra devičansko maslinovo ulje, svjezi bijeli luk, peršun)

Tagliatelle with vegetables

(Homemade tagliatelle, cream of basil from our garden, organic zucchini, eggplant, juicy cherry tomatoes, homemade tomato sauce, grated Parmigiano Reggiano cheese, extra virgin olive oil, garlic, parsley)

Тальятелле с овощами

(Домашние тальятелле с нежным кремом из базилика, цуккини, болгарским перцем, сочными томатами черри, домашним томатным соусом, сыром Пармезан, экстра вирджин оливковым маслом, чесноком и петрушкой)



Molim vas obavjestite nas ukoliko ste alergicni na neki sastojak.

If you have any allergies and/or food restrictions,
please let us know in advance.

Пожалуйста, сообщите, если у вас аллергия
на какие-либо ингредиенты.

Room service surcharge

For apartments: 10 €

For villas: 15 €



Dječiji meni Kids menu Детское меню



Pileća supa (200 g) 5,00 €

(Bistra pileća supa, svjeze povrće, kuvano pileće meso, domaći rezanci)

Chicken Soup

(Clear chicken soup, fresh vegetables, chicken fillet, noodles)

Куриный суп

(Куриный бульон, овощи, куриное филе, лапша)



Pene sa sirom (200 g) 7,50 €

(Pasta pene, kremasti sos od sira)

Penne with Cheese

(Pasta penne, creamy cheese sauce)

Пенне с сыром

(Паста пенне, сливочно-сырный соус)



Sendvič "Croque Monsieur" (250 g) 9,00 €

(Tost hleb, domaći Bešamel sos, šunka, rendani Ementaler sir, pomfrit, kečap)

Sandwich "Croque Monsieur"

(Bread toast, homemade Béchamel sauce, ham, grated Emmentaler cheese, French fries, tomato ketchup)

Сэндвич "Крок Месье"

(Тост, домашний соус Бешамель, ветчина, сыр Эмменталь, картофель фри, кетчуп)





Pileći štapići (200 g) 10,00 €

(Pohovani pileći štapići, pomfrit, domaći slatko ljuti sos)

Chicken Nuggets

(Fried chicken nuggets, served with French fries and homemade sweet-chili sauce)

Куриные нагетсы

(Жареные куриные нагетсы, подаются с картофелем фри и сладко-острым соусом)



Mini Burger (250 g) 10,00 €

(Domaća mini burger lepinja, domaći majonez, mljeveno juneće meso, svjeza iceberg salata, organski paradajz, kisjeli krastavac, Čedar sir, pomfrit, kečap)

Mini Burger

(Homemade mini burger bun, ground beef, fresh iceberg lettuce, homemade mayonnaise, organic tomato, pickled gherkins, Cheddar cheese, served with French fries and tomato ketchup)

Мини Бургер

(Домашняя булочка для бургеров, котлета из говядины, айсберг салат, помидоры, маринованный огурчик, сыр Чеддер, майонез, подается с картофелем фри и кетчупом)



Molim vas obavjestite nas ukoliko ste alergicni na neki sastojak.

If you have any allergies and/or food restrictions,
please let us know in advance.

Пожалуйста, сообщите, если у вас аллергия
на какие-либо ингредиенты.

Room service surcharge

For apartments: 10 €

For villas: 15 €



Kolači

Desserts

Десерты



Čokoladni Tart (120 gr) 7,00 €

Limun Tart (120 gr) 6,50 €

Vegan gluten free Tart (120 gr) 8,00 €

Tiramisu Pistachio (120 gr) 8,00 €

Fudge Torta (100 gr) 6,00 €

Kokos limun Torta (100 gr) 7,00 €

Pistačo malina mousse (120 gr) 8,00 €

Panorama mousse cake (120 gr) 7,00 €

Praline (15 gr) 2,50 €

Macarons (15gr) 2,50 €

Brownies (70 gr) 4,00 €





Selekcija sladoleda 2,00 €

(kugla)

Selection of ice cream

(scoop)

Ассорти мороженого

(шарик)



Sezonsko voce (500 gr) 12,00 €

Seasonal fruits

Сезонные фрукты



Molim vas obavjestite nas ukoliko ste alergicni na neki sastojak.

If you have any allergies and/or food restrictions,
please let us know in advance.

Пожалуйста, сообщите, если у вас аллергия
на какие-либо ингредиенты.

Room service surcharge

For apartments: 10 €

For villas: 15 €





TERRAMAR

RESTAURANT



Alcohol Alcohol АЛКОГОЛЬ



Sidar / Cider / Сидр (0,33 ml) Somersby

Jabuka / Apple / Яблоко 4,00 €

Kruška / Pear / Груша 4,00 €

Borovnica / Blueberry / Черника 4,00 €

Mango / Mango / Манго 4,00 €



Pivo / Beer / Пиво

Nikšičko (0,33 ml) 3,50 €

Heineken (0,25 ml) 4,00 €

Erdinger (0,33 ml) 4,00 €

Stella Artois (0,33 ml) 4,00 €

Corona Extra (0,355 ml) 6,00 €

Bavaria Alcohol-free (0,25 ml) 4,00 €





Crno Gorsko Pivo / Montenegrin Craft Beer / Черногорское Крафтовое Пиво

Lager Vrhunski Magistar (0,33 ml) 4,50 €
IPA Profesor Doktor (0,33 ml) 4,50 €
Oktoberfest Brat Dekan (0,33 ml) 4,50 €
Pale Ale Profesor Hopppss (0,33 ml) 4,50 €



Aperitivi / Aperitifs / Аперитивы (0,03 ml)

Jagermeister 3,50 €
Amaro Montenegro 3,50 €
Gorkij List 3,50 €
Martini Bianco 3,50 €
Martini Rosso 3,50 €
Martini Extra Dry 3,50 €



Likeri / Liqueurs / Ликеры (0,03 ml)

Baileys 3,50 €
Cointreau 3,50 €
Malibu 3,50 €
Kahlua 3,50 €
Campari 3,50 €
Aperol 3,50 €
Fernet-Branca 3,50 €
Amarula Marula Fruit Cream 3,50 €
Frangelico 5,00 €
Drambuie 6,00 €





Votka / Vodka / Водка (0,03 ml)

Beluga 5,00 €

Grey Goose 5,00 €

Cristal Head 10,00 €



Tekila / Tequila / Текила (0,03 ml)

Olmeca Blanco 4,00 €

Olmeca Gold 4,00 €

Patron Silver 8,00 €

Patron Reposado 10,00 €



Džin / Gin / Джин (0,03 ml)

Bulldog 5,00 €

Jinzu 6,00 €

Suntory Roku 8,00 €

Bathtub 12,00 €

Cooper Head 12,00 €





Rum / Rum / Ром (0,03 ml)

Diplomatico Mantuano 6,00 €

El Dorado 15 10,00 €

Sailor Jerry 4,00 €

Bacardi Carta Blanca 5,00 €

Bacardi Oro Gold 5,00 €

Bacardi Black 5,00 €

Cachaca Ypioca 5,00 €

Zacapa XO 20,00 €



Škotski Viski / Scotch Whisky / Шотландский Виски (0,03 ml)

Glenfiddich 15 YO 8,00 €

Glenfiddich 18 YO 12,00 €

Lagavulin 16 YO 10,00 €

Chivas 21YO Royal Salute 16,00 €

Jonnie Walker Gold Label 8,00 €

Jonnie Walker Blue Label 20,00 €

Macallan 12 YO 10,00 €

Macallan 15 YO 13,00 €

Glenmorangie 9,00 €

Glenmorangie Nectar D'or 10,00 €



Irski Viski / Irish Whisky / Ирландский Виски (0,03 ml)

Jameson 4,00 €

Jameson Black Barrel 4,50 €

Teeling 9,00 €





**Američki Viski /
American Whiskey / Bourbon /
Американский Виски (0,03 ml)**

Jack Daniel's Tennessee 4,50 €
Jack Daniels's Single Barrel 6,00 €
Gentleman Jack 6,00 €
Woodford Reserve 7,00 €



Konjaci / Cognac / Коньяк (0,03 ml)

Martell V.S. 7,00 €
Rémy Martin X.O. 20,00 €
Hennessy V.S. 8,00 €



Rakije / Rakia / Ракия (0,03 ml)

Crnogorska loza/ Grape / Виноград 4,00 €
Kruška / Pear / Груша 4,00 €
Dunja / Qince / Айва 4,00 €
Šljiva / Plum / Слива 4,00 €
Kasija / Apricot / Абрикос 4,00 €
Breskva / Peach / Персик 3,00 €
Zlatni Tok Šliva 5 YO 7,00 €
Zlatni Tok Šliva 10 YO 12,00 €
Stom Travarica 5,00 €



Kokteli Cocktails Коктейли

LONG DRINKS

Aperol Spritz (470 ml) 9,00 €

(Aperol, Prosecco, soda water)



Hugo (350 ml) 8,00 €

(Prosecco, elderflower syrup, lime, soda water, mint)



Martini Royal (300 ml) 10,00 €

(Martini Bianco, Prosecco, lime, mint)



Mimosa (200 ml) 8,00 €

(Fresh orange juice, Prosecco, lime, mint)



Mojito (400 ml) 9,00 €

Classic / Passion Fruit / Strawberry

(Bacardi Carta Blanca, lime, mint, brown sugar, syrup, soda water)



Campari Tonic (300 ml) 8,00 €

(Campari, tonic, lime)



Campari Orange Passion (300 ml) 8,00 €

(Campari, orange juice, brown sugar, orange)





Gin & Tonic with Lavender & Rosemary (400 ml) 8,00 €

(Gin, lavender syrup, tonic, rosemary)



Grapefruit Gin Fizz (400 ml) 8,00 €

(Gin, soda water, grapefruit juice)



Paloma (250 ml) 8,00 €

(Tequila, lime, soda water, grapefruit juice)



Pina Colada (310 ml) 9,00 €

(Bacardi Carta Blanca, Malibu liqueur, pineapple juice, coconut cream)



Cuba libre (300 ml) 9,00 €

(Bacardi Gold, Coca-Cola, lime)



Gin & Grapefruit (240 ml) 9,00 €

(Gin, triple sec, grapefruit juice)



Dr. Funk of Tahiti (290 ml) 10,00 €

*(Gold rum, Dark rum, Pernod Ricard, lime juice, lemon juice,
sugar syrup, grenadine, soda, mint)*



Singapore Sling (250 ml) 10,00 €

*(Gin, Dom Benedictine, pineapple juice, Cointreau, lime juice,
cherry liqueur, grenadine, angostura)*



Tequila Sunrise (250 ml) 8,00 €

(Olmeca Blanco, grenadine, orange juice)



SHORT DRINKS

French Martini (100 ml) 8,00 €
(Vodka, raspberry syrup, pineapple juice)



Mai Tai Classic (210 ml) 9,00 €
(Bacardi Carta Blanca, Bacardi Carta Negra, triple sec, orgeat syrup, lime juice)



Margarita (120 ml) 9,00 €
(Tequila, triple sec, lime juice)



Frozen Blueberry Margarita (200 ml) 10,00 €
(Olmeca Blanco, wild berries puree, creme de cassis, blueberry syrup)



Daikiri (110 ml) 11,00 €
(White rum, lime juice, sugar syrup)



Frozen Strawberry Daikiri (220 ml) 12,00 €
(White rum, strawberry, lime juice, strawberry syrup)



Negroni (210 ml) 9,00 €
(Gin, Campari, Martini Rosso)





San Francisco (210 ml) 8,00 €

(Vodka, pineapple juice, orange juice, banana liqueur, grenadine)



Espesso Martini (250 ml) 8,00 €

(Vodka, Kahlua, vanilla syrup, espresso)



Papa Hemingway (120 ml) 9,00 €

(White rum, cherry liqueur, grapefruit juice, lime juice, sugar syrup)



Old Fashioned (100 ml) 8,00 €

(Bourbon, sugar, angostura)



Old Cuban (180 ml) 13,00 €

(White rum, lime, juice, sugar syrup, angostura, prosecco, mint)





Cijedeni Sokovi / Freshly Squeezed Juices / Соки Свежевыжатые (0,25 ml)

Pomorandza / Orange juice / Апельсин 5,00 €

Grejpfрут / Grapefruit / Грейпфрут 5,00 €

Jabuka / Apple / Яблоко 6,00 €

Sargarepa / Carrot / Морковь 6,00 €

Celer / Celery / Сельдерей 6,00 €



MIX

Imuno eliksir / Immuno elixir / Элексир бодрости 6,00€

*(Pomorandza, grejp, Limun / Orange grapefruit, lemon /
Апельсин, грейпфрут, лимон)*



Green detox 7,00 €

*(Jabuka, celer, đumbir / Apple, celery, ginger /
Яблоко, сельдерей, имбирь)*



Orange detox 7,00 €

(Sargarepa, celer / Carrot, celery / Морковь, сельдерей)



Detox 7,00 €

*(Pomorandža, jabuka, celer / Orange, apple, celery /
Апельсин, яблоко, сельдерей)*



Healthy mix 7,00 €

*(Jabuka, šargarepa, limun / Apple, carrot, lemon /
Яблоко, морковь, лимон)*



Sunrise Juice 7,00 €

Pomorandža, šargarepa / Orange, carrot / Апельсин, морковь



Topli napici Hot beverage Теплые напитки



Kafa / Coffee / Кофе

Espresso Single (30 ml) 2,00 €

Espresso Double (60 ml) 3,50 €

Americano (120 ml) 2,50 €

Macchiato (60 ml) 2,50 €

Mochaccino (280 ml) 4,00 €

Cappuccino (Dojc) (180 ml) 3,00 €

Latte macchiato classic (280 ml) hot/cold 3,50 €

Latte macchiato (280 ml) 4,00 €

Vanilla / Hazelnut / Caramel / Coconut / Lavender / Chocolate

Orange latte with chocolate (280 ml) 4,00 €

Latte with halva (280 ml) 4,00 €

Raf coffee (200 ml) 4,50 €

Vanilla / Coconut / Lavender

(Espresso, cream, syrup)

Nescafe (280 ml) hot/cold 3,00 €

Hot chocolate with marshmallow (180 ml) 4,50 €

Iced coffee (280 ml) 5.00€

(Espresso, milk, ice cream, cream topping, chocolate topping)

Frappucino (280 ml) 4,50 €

*Classic / Vanilla / Hazelnut / Caramel / Coconut / Lavender / Chocolate
(Double espresso, milk, syrup, cream topping, chocolate topping, crushed ice)*

Red Bumble (290 ml) 6,00 €

(Double espresso, orange juice, grenadine)

Espresso tonic (250 ml) 5,00 €

(Espresso, tonic, lemon)

Soy / Almond / Oat / Regular milk (100 ml) 1,00 €

Syrup 20 ml 0,5 €





Coffee with Alcohol

Baileys Cappuccino (200 ml) 5,00 €
(Espresso, milk, Baileys, cinnamon)

Irish coffee (225 ml) 6,00 €
(Double espresso, Jameson, cream, brown sugar)

Amaretto (225 ml) 6,00 €
(Americano, Amaretto, cream)

Spiced americano (180 ml) 5,00 €
(Americano, spiced rum)



Čajevi / Tea / Чай (300 ml)

Crnij čaj / Black tea / Черный чай 4,00 €

Earl grey / Бергамот 4,00 €

Zeleni čaj / Green tea / Зеленый чай 4,00 €
Classic / Raspberry / Jasmine/

Kamelica / Chamomile / Ромашка 4,00€

Nana / Mint / Мята 4,00 €

Tropski čaj / Tropical tea / Тропический чай 4,00 €
(Mango, orange, pineapple, strawberry, calendula, safflower)

Crveni čaj / Red fruit tea / Красный чай 4,00 €

**Rooibos narandža sa čokoladom /
Rooibos Orange with chocolate /
Апельсиновый ройбуш с шоколадом 4,00 €**

**Durmitorski čaj / Ecological herbal local tea /
Дурмиторский травяной чай 4,00 €**



Topli napici Hot beverage Теплые напитки



Kafa / Coffee / Кофе

Espresso Single (30 ml)

Espresso Double (60 ml)

Americano (120 ml)

Macchiato (60 ml)

Cappuccino (Dojc) (180 ml)

Latte macchiato classic (280 ml) hot/cold

Latte macchiato (280 ml)

Vanilla / Hazelnut / Caramel / Coconut / Lavender / Chocolate



Čajevi / Tea / Чай (300 ml)

Crnij čaj / Black tea / Черный чай

Earl grey/ Бергамот

Zeleni čaj / Green tea / Зеленый чай

Classic / Raspberry/Jasmine/

Kamelica / Chamomile / Ромашка

Nana / Mint / Мята

Tropski čaj / Tropical tea / Тропический чай

(Mango, orange, pineapple, strawberry, calendula, safflower)

Crveni čaj / Red fruit tea / Красный чай

Rooibos narandža sa čokoladom /

Rooibos Orange with chocolate / Апельсиновый роибуш с шоколадом

Durmitorski čaj /

Ecological herbal local tea / Дурмиторский травяной чай





Cijedeni Sokovi / Freshly Squeezed Juices / Соки Свежевыжатые (0,25 ml)

Pomorandza / Orange juice / Апельсин

Grejfrut / Grapefruit / Грейпфрут

Jabuka / Apple / Яблоко

Sargarepa / Carrot / Морковь

Celer / Celery / Сельдерей



MIX

Imuno eliksir / Immuno elixir / Элексир бодрости

(Pomorandza, grejp, Limun / Orange grapefruit, lemon / Апельсин, грейпфрут, лимон)

Green detox

(Jabuka, celer, đumbir / Apple, celery, ginger / Яблоко, сельдерей, имбирь)

Orange detox

(Sargarepa, celer / Carrot, celery / Морковь, сельдерей)

Detox

(Pomorandža, jabuka, celer / Orange, apple, celery / Апельсин, яблоко, сельдерей)

Healthy mix

(Jabuka, šargarepa, limun / Apple, carrot, lemon / Яблоко, морковь, лимон)

Sunrise Juice

Pomorandža, šargarepa / Orange, carrot / Апельсин, морковь





Vode / Water / Вода

Evian negazirana / Evian still / Evian без газа

(0,33 ml / 0,75 ml) 5,00 € / 8,00 €

San pellegrino gazirana / San Pellegrino sparkling / Сан Пеллегрино с газом

(0.25 ml / 0,75 ml) 4,00 € / 6,00 €

Domaća negazirana / Local still / Местная без газа

(0,25 ml / 0,75 ml) 2,00 € / 4,00 €

Domaća gazirana / Local sparkling / Местная с газом

(0,25 ml / 0,75ml) 2,00 € / 4,00 €



Gazirana pića / Carbonated drinks / Газированные напитки (0,25 ml)

Coca-Cola 3,50 €

Coca-Cola Zero 3,50 €

Fanta 3,50 €

Sprite 3,50 €

Tomas Henry 0,25 4,50 €

Tonic / Bitter lemon / Cherry blossom

Red bull regular 5,00 €

Red bull sugar-free 5,00 €





Sokovi / Juices / Соки (0,2 ml)

- Sok od jabuke / Apple juice / Яблочный сок 3,50 €
Sok od narandže / Orange juice / Апельсиновый сок 3,50 €
Sok od jagode / Strawberry juice / Клубничный сок 3,50 €
Sok od breskve / Peach juice / Персиковый сок 3,50 €
Sok od borovnice / Blueberry juice / Черничный сок 3,50 €
Ledeni caj od breskve / Iced tea peach / Холодный чай персик 3,50 €



Cijedeni Sokovi / Freshly Squeezed Juices / Соки Свежевыжатые

- Pomorandza / Orange juice / Апельсин (0,25 ml) 5,00 €
Grejpfrut / Grapefruit / Грейпфрут (0,25 ml) 5,00 €
Imuno eliksir / Immuno elixir / Эликсир бодрости (0,25 ml) 6,00 €
(Pomoradza, grejp, limun / Orange, grapefruit, lemon /
Апельсин, грейпфрут, лимон)
Limunada classic / Lemonade classic / Классический лимонад 0,4 ml 3,00 €
(Limun, voda / Lemon, water / Лимон, вода)
Menta limunada / Mint lemonade / Мятный лимонад (0,4 ml) 4,50 €
(Limun, gazirana voda, nana, šecer sirup / Lemon, sparkling water, mint, sugar syrup /
Лимон, газированная вода, мята, сахарный сироп)
Mango limunada / Mango lemonade / Лимонад Манго (0,4 ml) 5,00 €
(Limun, pomoranda, gazirana voda, nana, mango pure /
Lemon, orange, sparkling water, mint, mango puree /
Лимон, апельсин, газированная вода, мята, манговое пюре)
Divlje jagode cocktail / Wild berries / Лесные ягоды (0,4 ml) 5,00 €
(Malina, borovnica, limun, gazirana voda, nana /
Raspberry, blueberry, strawberry, lemon, sparkling water, mint /
Малина, черника, клубника, лимон, газированная вода)





Mokteli / Mocktails / Моктейли

Pina Colada (300 ml) 5,00 €
(Pineapple juice, cream, coconut syrup)



Mojito Classic / Passion fruit / Strawberry (400 ml) 6,00 €
(Lime, brown sugar, syrup, mint, soda water)



Orange Paradise (350 ml) 5,00 €
(Orange juice, pineapple juice, coconut syrup, grenadine)



Red Bumble (290 ml) 6,00 €
(Orange juice, double espresso, grenadine)



Espresso Tonic (250 ml) 5,00 €
(Tonic, espresso, lime)



Date Delight (350 ml) 6,00 €
(Dates, banana, almond, milk)



Plasma Milkshake (350 ml) 6,00 €
(Plazma, milk, cream, whipped cream, caramel topping, vanilla)



Strawberry Banana Milkshake (350 ml) 6,00 €
(Strawberry, banana, milk, whipped cream)



Banana & Coconut Milkshake (350 ml) 6,00 €
(Banana, milk, cream, coconut syrup, whipped cream)





TERRAMAR

RESTAURANT



Vinska karta

Šampanjci & pjenušavci

Champagne & sparkling



Francuska / France (0,75 l)

Moët & Chandon Impérial Brut, Champagne 150 €

(Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)

Moët & Chandon Impérial Ice Demi-sec, Champagne 180 €

(Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)

Veuve Clicquot yellow label, Champagne 160 €

(Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier)

Dom Pérignon Brut Vintage, Champagne 550 €

(Chardonnay)

Dom Pérignon Brut Rose Vintage, Champagne 750 €

(Pinot Noir, Chardonnay)





Italija / Italy (0,75 l)

Prosecco Valdobbiadene Superiore Brut, Val D'Oca, Veneto, D.O.C.G. 45 €
(Glera)

Prosecco Di Treviso Valdobbiadene Brut, L'ARS, Veneto, Marsuret 40 €
(Glera)

Prosecco Rose 0,2 D.O.C. 14 €
(Glera, Pinot Nero)

Prosecco Treviso 0,2 D.O.C. 12 €
(Glera)

Motivo Moscato Dolce sweet 0,2 Veneto, Borgo Molino 12 €
(Moscato)

Bellavista Franciacorta Brut, Alma Gran Cuvee, Lombardija, D.O.C.G. 110 €
(Chardonnay, Pinot Nero, Sauvignon Blanc)



Bjela / White



Crna Gora / Montenegro (0,75 l)

Plantage Chardonnay 0,187, Podgorica 6 €
(Chardonnay)

Plantage Malvazija 0,187, Podgorica 6 €
(Malvasia)

Plantage Chardonnay, Podgorica 20 €
(Chardonnay)

Plantage Chardonnay Barrique, Podgorica 40 €
(Chardonnay)

Arhonto Chardonnay, Vinarija Krgović, Podgorica 35 €
(Chardonnay)

Markovic Thumiama, Dobrsko Selo 40 €
(White Tamjanika)



Marković Thumiama, 0,15 by glass 9 €

Marković Eshaton, Dobrsko selo 40 €

(Sauvignon Blanc)

Keković Chardonnay, Podgorica 40 €

(Chardonnay)

Keković Sauvignon Blanc, Podgorica 40 €

(Sauvignon Blanc)

Monte Grande Chardonnay Premium, Lake Skadar Valley 40 €

(Chardonnay)

Monte Grande Chardonnay Limited, Lake Skadar Valley 50 €

(Chardonnay)

Monte Grande Chardonnay Limited 0,15 by glass 11 €





Srbija / Serbia (0,75 l)

Muscat Petit Grain, Komuna, Vojvodina, Srem 35 €
(Muscat Blanc)

**Onyx Blanc, Gazdinstvo Ćilić, Central Serbia,
Šumadija-Great Morava 60 €**
(Sauvignon Blanc)

Kovačević Chardonnay, Central Serbia 45 €
(Chardonnay)

Kovačević Sauvignon, Central Serbia 45 €
(Sauvignon Blanc)

Tamjanika Budimir, Central Serbia, Vino Budimir 50 €
(Muscat Blanc, Temianika)





Croatia

Graševina Vrhunsko, Kutjevo (0,187 l) 6 €
(Graševina)

Pošip Intrada, Dalmacija (0,75 l) 70 €
(White Pošip)



Bosnia and Herzegovina

Žilavka, Vina Zadro 2017, Mostarsko Vinogorje, Herzegovina 30 €
(Žilavka)





Italy / Italija (0,75 l)

Pinot Grigio, Delle Veneze, D.O.C. 2020 30 €
(Pinot Grigio)

Gavi, La Scolca, Piemonte, D.O.C.G. 2020 45 €
(Cortese)

Gavi di Gavi Black Label, La Scolca, Piemonte, D.O.C.G. 2021 110 €
(Cortese)

Gavi di Gavi D'antan, La Scolca, Piemonte, D.O.C.G. 2006 320 €
(Cortese)

Poem Malvasia, Monte delle Vigne, Colli di Parma D.O.C. 45 €
(Malvasia di Candia aromatica)

Vermentino Grattamacco Bianco, Toccana D.O.C. 140 €
(Vermentino)



Izrael / Israel (0,75 l)

YARDEN 2017, Golan Heights Winery, Galilee 70 €
(Chardonnay)



Crvena / Red



Crna Gora / Montenegro (0,75 l)

Plantage Vranac Pro Corde, Podgorica 25 €
(*Vranac*)

Markovic Inat, Dobrsko selo 70 €
(*Black Tamjanika*)

Markovic Ti'o, Dobrsko selo 70 €
(*Shiraz*)

Kekovic Radovan, Podgorica
(*Vranac, Cabernet Sauvignon*) 90 €

Monte Grande Limited, Lake Skadar Valley 70 €
(*Vranac*)

Monte Grande Vranac Cabernet, Lake Skadar Valley 45 €
(*Vranac, Cabernet Sauvignon*)

Monte Grande Vranac Cabernet 0,15 by glass 10 €

Plantage Vranac pro corde 0,187, Podgorica 7 €
(*Vranac*)





Srbija / Serbia (0,75 l)

Vista Hill red selection, Central Serbia 40 €
(Cabernet Sauvignon)

Vista Hill red reserve, Central Serbia 110 €
(Cabernet Sauvignon)

Kardaš limited, Aleksić, Central Serbia 45 €
(Cabernet Sauvignon)

Ćilić Onyx red, Gazdinstvo Ćilić, Central Serbia, Šumadija-Great Morava 60 €
(Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot)

Projekat X, Central Serbia, VINO Budimir 60 €
(Prokupac, Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir)





Hrvatska / Croatia (0,75 l)

Korta Katarina Plavac Mali, Dalmatian Coast / Srednja I Juzna Dalmacija 80 €
(Plavac Mali)



Slovenija (0,75 l)

Carolina, Vinarija Jakončić, Goriška Brda 85 €
(Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc)





Italija / Italy (0,75 l)

Chianti Rufina Riserva, Marchesi Frescobaldi Castello di Nipozzano, Toscana, D.O.C.G. 60 €
(*Sangiovese, Malvasia nera, Colorino, Merlot Cabernet sauvignon*)

Valpolicella Ripasso Classico Superiore, Soraigne, Bennati, Veneto, D.O.C. Superiore 65 €
(*Corvina, Rondinella, Molinara*)

Amarone della Valpolicella, Bennati, Veneto, D.O.C.G. 100 €
(*Corvina, Rondinella, Molinara*)

Barolo, Pio Cesare, Piemonte, D.O.C.G. 180 €
(*Nebbiolo*)

Barbara D'Alba, Pio Cesare, Piemonte, D.O.C. 70 €
(*Barbera*)

Bolgheri Rosso Superior Grattamacco, Toscana, D.O.C. 2017 200 €
(*Cabernet sauvignon, Merlot, Sangiovese*)

Bolgheri Rosso Grattamacco, Toscana, D.O.C. 2019 90 €
(*Cabernet sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Sangiovese*)

Poggio Al Vento Brunello Di Montalcino, Riserva, Col D'Orcia, D.O.C.G. 200 €
(*Sangiovese grosso*)

Papale Primitivo di Manduria, Varvaglione, Puglia, D.O.C. 45 €
(*Primitivo*)



Rose



Crna Gora / Montenegro (0,75 l)

Arhonto Rose, Vinarija Krgović, Podgorica 35 €

(Cabernet Sauvignon, Sangiovese)

Monte Grande Rose, Lake Skadar Valley 40 €

(Cabernet Sauvignon)



Srbija / Serbia (0,75 l)

Jelena Rose, Vinarija Janko, Beogradski Rejon 30 €

(Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Sangiovese)

Vista Hill Rose Premium, Central Serbia 45 €

(Pinot Noir)

Ćilić Onyx Rose, Gazdinstvo Ćilić, Central Serbia, Šumadija-Great Morava 45 €

(Cabernet Sauvignon)



Italija / Italy (0,75 l)

Alie Rose, Frescobaldi, Tenuta Ammiraglia, Toscana, IGT 48 €

(Syrah, Vermentino)



Desertna / Dessert



Hrvatska / Croatia (0,5 l)

Muškat Žuti Bodren, Hrvatsko Zagorje, Continental Region 50 €
(Yellow Muscat)



Italija / Italy (0,2 l)

Motivo Moscato Dolce, Veneto, Borgo Molino 12 €
(Moscato)

