



Odložite telefone i upoznajte se sa prvim restoranom u Novom Sadu!

Kao što se u restoranu „Kod Fazana” prepliće raznolikost priča i događaja, tako se i u našoj kuhinji sjedinjuju ukusi različitih kultura koje su proširile svoj uticaj na ovu regiju.

Pa, da počnemo! Da li ste spremni da saznate kako se istorija plete oko zanimljivog mesta na kojem sedite?

Gostiona „Kod Fazana” je prvi restoran koji se spominje u arhivama grada Novog Sada 1822. godine, iako se smatra da je počeo sa radom još ranije. Zanimljivo je da se u XIX veku Njegoševa ulica u Novom Sadu nazivala Fazanskom ili Fazanovom upravo po ovoj gostioni, koja se nalazila na mestu bivše muzičke škole „Isidor Bajić”. Škola je bila u ovom prostoru od 1953. do 2021. godine.

Restoran „Kod Fazana” bio je više od običnog mesta za okupljanje. Godine 1828. u njenim prostorijama osnovano je pozorište pod upravom Konstantina Popovića Komoraša, koji je bio višestrani umetnik, varoški blagajnik i dramski pisac. U ovom prostoru izvodile su se predstave, a neke od njih uključivale su adaptacije kao što su „Robovi u Italiji” i druge dramske komade. Kasnih 1830-ih i početkom 1840-ih godina, Teatar „Kod Fazana” nastavio je s izvođenjem predstava,

uglavnom Komoraševih adaptacija. Ovo je bio period kada se umetnost spajala s društvenim životom u ovoj kafani, donoseći zabavu i kulturni razvoj Novog Sada.

„Kod Fazana” - Imamo za vas priče bolje od onih na Instagramu!

U ovoj priči Joakim Vujić, jedna od najvažnijih ličnosti u istoriji pozorišta kod Srba, igra glavnu ulogu!

U restoranu „Kod Fazana”, smeštenom u prizemlju zgrade bivše muzičke škole „Isidor Bajić”, igrale su se pozorišne predstave, a 1838. godine osnovano je Leteće Diletantsko Pozorište (Srbsko-diletant sodruženstvo) pod vođstvom Joakima Vujića, koje je bilo preteča današnjeg Srpskog narodnog pozorišta.



On je prvu predstavu dao na Veliku Gospojinu, 15. avgusta, preusmeravajući pažnju ljudi na novosadske pozorišne daske. To je bila istorijska tačka okupljanja

za ljude željne umetnosti. Na tom događaju, predstavljeno je prvo javno pozorište pod nazivom „Inkle i Jarika”, prevedeno sa engleskog jezika na srpski, a prevod je radio upravo Joakim Vujić.

„Kod Fazana” - Pre specijaliteta porcija istorije!

Osim pozorišta, u ovom restoranu su se odvijali značajni događaji, uključujući i veliki donatorski bal za prikupljanje sredstava za osnivanje „Srpske čitaonice” priređen 6. septembra 1845. godine. Bal je uvećao svojim prisustvom arhiepiskop Josif Rajačić, gde su pročitana imena priložnika i pokrovitelja, i utvrđeno da je osnovan fond čitaonice od 2.000 forinti i 1.000 knjiga. Osnivačka skupština Srpske čitaonice održana je u nedelju 23. septembra 1845. godine, a Srpska čitaonica je preteča današnje „Gradske Biblioteke”.

Nakon burnih godina, sudbina ovog restorana ostala je misterija. Postoji pretpostavka da je i ona pretrpela posledice nemira 12. juna 1849. godine. Ipak, nakon toga, zgrada u kojoj se nalazio restoran „Kod Fazana” dobila je novu svrhu. Proleća 1871. godine postala je rimokatolička škola za devojčice pod patronatom nadbiskupa Laupita Hajnaldija. Ovo je označilo novu eru u njenoj istoriji, sada posvećenu obrazovanju devojčica.

JELOVNIK

SPECIJALITETI OD FAZANA

PAŠTETA OD FAZANA 890

Belo meso fazana, džigerica, crni i beli luk, majčina dušica, belo vino

FAZANOVA SUPA 610

Knedle



DORUČAK - do 12:30h

CROQUE MONSIEUR 720

Šunka, ementaler sir, bešamel sos, domaći (zanatski) hleb

Alergeni: jaje, gluten, muskatni oraščić

CROQUE MADAME 800

Šunka, ementaler sir, bešamel sos, domaći (zanatski) hleb/ + jaje na oko

Alergeni: jaje, gluten, muskatni oraščić

BLTC SENDVIČ 680

Hrskava slanina, gauda sir, zanatski hleb, majonez sa konfiriranim belim lukom, svež paradajz, zelena salata

(Opciono: Senf/Med sos, Dimljena paprika sos) (Opcioni protein: Šunka, Pečenica, Pršuta)

Alergeni: gluten, med

PILETINA SENDVIČ 920

Panko piletina, slanina, hrskavi luk, paradajz, zelena salata, ciabatta, namaz (luk, majonez, dimljena paprika)

Alergeni: gluten, jaja

DORUČAK GARDENA 590

1 rovito kuvano jaje, spanać, ementaler sos, domaća lepinjica

Alergeni: gluten, jaja

GARNIRANI SENDVIČ NA MALO DRUGAČIJI NAČIN 690

Pečenica domaća, parmezan, kornišoni, tvrdo kuvano jaje, sos

(majonez, ajvar, dimljena paprika), fokača

(Opciono: Senf/Med sos, majonez sa konfiriranim belim lukom)

(Opcioni protein: Šunka, Pečenica)

Alergeni: gluten, med, jaje,

KREMASTA KAJGANA NA TOSTIRANOM HLEBU 520

3 jaja, zanatski hleb, rukola, parmezan

Alergeni: gluten, jaje

OMLET SENDVIČ 710

Gauda sir, šunka, 3 jaja, parmezan, zanatski hleb, sušeni paradajz, majonez od konfitiranog belog luka

(Opciono: Senf/Med sos, sos

(majonez-ajvar-dimljena paprika))

(Opcioni protein: Pečenica, Pršuta)

Alergeni: gluten, med, jaje,

JAJA NA OKO SA KOBASICOM 910

3 jaja na oko, kajmak, dimljena roštilj kobasica, slanina, paradajz, mix zelenih salata

Alergeni: gluten, jaje,

UŠTIPCI SA FETA SIROM I KAJMAKOM 540

Uštipci, feta sir, kajmak

Alergeni: gluten, mleko

UŠTIPCI SLATKI 540

Dzem od kajsije, šljive, šipka, šećer u prahu

TARTINA AVOKADO 630

1 jaje, avokado svež, feta sir, zanatski hleb, maslinovo ulje, mirođija, limun

Alergeni: gluten, jaje, mirođija

DORUČAK KUĆE 980

Omlet od 3 jaja punjen spanaćem i piletinom na tostiranom zanatskom hlebu, cottage sir, mix zelenih salata i paradajz, sezonsko voće

Alergeni: jaja, mleko

TUNA SENDVIČ POSNO 790

Tuna iz konzerve, aioli od kajsije, rukola, svež krastavac, sveža mirođija, crveni luk, ciabatta

Alergeni: gluten, riba, mirođija

VEGE DORUČAK VEGE 720

Humus sa grilovanom bukovačom i čipsom od šargarepa

Domaći humus, bukovača, šitake, crni susam, zanatski hleb, rukola

Alergeni: gluten, pečurke

GRANOLE 510

Home made granole, grčki jogurt, banana, višnja

PREDJELA

TRADICIONALNI MESNI SPECIJALITETI

Pečenica, kulen, pršut, sitan sir sa prazilukom i susamom, badem i lešnik, suvo voće, čvarci, sitan sir sa paprikom

CENA ZA DVE OSOBE 2400

CENA ZA ČETIRI OSOBE 3600

SELEKCIJA SIREVA (2 OSOBE) 1550

Rolovani sir, kriška, kubići, čuruški, suvo voće

PUNJENI FALAFEL NA PIREU OD CVEKLE POSNO 920

Leblebije, sušeni paradajz, pečurke (Home Made Falafel)

VEGE PLATA POSNO (HOMEMADE) 1150

Humus cvekla, Humus klasik, riblja pašteta, humus sa pečenom paprikom.

Alergeni: leblebija, tahini pasta, riba, cvekla

PAŠTETA PIJANA KOKA 90G 890

-pijana, ali lepo nacihrana!

Fino usitnjeni namaz od pileće džigerice, jabuka, začina i belog vina, serviran uz Bio džem od borovnica i prepečen hleb



SUPE I ČORBE

TELEĆA RAGU ČORBA 540

Teletina, pavkala, limun

PARADAJZ ČORBA 490

Rezanci od šargarepe, krutoni, aromatizovano ulje



KONFITIRANI PILEĆI BATAK-KARABATAK 1450

Sporo i dugo pečeno meso, krompir
Po izboru : (Spanać sos ili pečurke sos)

GURMANSKA PLJESKAVICA 1590

Juneće meso, sveža ljuta paprika, čuruški sir, pančeta, dipster krompir

ČEVAPI 1510

Dipster krompir, domaći hleb, kajmak

GARDENA PILETINA 1480

Pileći file, slanina, spanać, bešamel sos, krompir



MALE SALATE:

COLESLAW SALATA 450

Kupus, šargarepa, majonez, sirće, susam

VITAMINSKA SALATA 460

Marinirana cvekla u acetu, kinoa, mladi luk, šargarepa, ljubičasti kupus, praziluk

MORAVSKA SALATA 550

Paradajz, pečena slatka paprika, pečena ljuta, marinada beli luk

ZELENA MIX 390

Mix zelenih salata

ŠOPSKA SALATA 490

Paradajz, krastavac, paprika, feta sir

PASTE I RIZOTA

ALFREDO RAMSTEK 1360

Ramstek, tagliatele, sos, maslac, parmesan

TOSCANA PASTA 1270

Casarecce testenina, piletina, cherry paradajz, slanina, parmesan, cream sos, maslac

VEGE PASTA VEGE 1100

Casarecce, suvi paradajz, baby spanać, šampinjoni, cream sos, parmezan, maslac (po izboru pirinač umesto paste)

RIŽOTO PILETINA I POVRĆE 1210

Arborio pirinač, krastavac, šampinjoni, parmesan, maslac

TELETINA U HOISINI SOSU SA PIRINČEM 1590

Marinirana teletina, hoisini sos, pečurke, paprika, mladi luk, praziluk

FETTUCINE ALFREDO 1190

Piletina, taljatele, bešamel sos, dimljena paprika, čili, parmezan



GLAVNA JELA

TELETINA ISPOD SAČA (VIKEND SPECIAL) 2290

Teletina, krompir, šargarepa

ZAPEČENA BUTKICA SA SOSOM OD RENA I JABUKE 1690

Butkica, restovani krompir, sos

JUNEĆI GULAŠ 1590

Junetina, testenina ili pire krompir

PORCHETTA 1490

Rolovano svinjsko meso sa začimima i pire krompireo zalivena chimichurri sosom

JUNEĆA REBRA 1950

Rebra u sosu od crnog vina na pireu od krompira i restovanim povrćem

SVINJSKA PLEĆKA NA GRIL PALENTI 1460

Marinirano svinjsko meso, grilovana palenta

JUNEĆI RAŽNJIĆ U SLANINI 1550

Junetina, krompir, pančeta senf sos.

RAMSTEK 1890

Juneći ramstek na pireu od tartufata i aromatizovanim puterom, povrće

PILETINA SA HRSKAVIM NJOKAMA U SOSU OD ZELENOG BIBERA 1490

Pileći file, njoke, biber sos

OBROK SALATE

GRILOVANI HALUMI SIR 1590

Mix zelenih salata, Med, Halumi

TUNA SALATA POSNO 1350

Mix zelenih salata, tunjevina, pečeni kukuruz

GARDENA SALATA POSNO 1090

Tikvica cukini, leblebija, kinoa, brokoli, crni susam, semenke bundeve

Dodatak: Marinirana piletina 100g = 230

CEZAR SALATA 1110

Romana salata, piletina, krutoni, slanina, parmesan, inćuni, senf, majonez

GRČKA SALATA 650

Paradajz, krastavac, feta, origano, crveni luk, masline, maslinovo ulje

SALATA SA HRSKAVIM LIGNJAMA 1410

Lignje, krastavac, rotkvica, baby spanać, rukola, dresing



RIBLJI SPECIJALITETI

RIBLJA ČORBA 690
Čorba bez kosti, sa komadima rečne ribe i testeninom

ORADA 1800
Grilovana orada poslužena uz dalmatinsko varivo

FILE SMUĐA 1950
Grilovan smuđ, gnječeni krompir i blitva

PASTRMKA FILE 1750
Grilovani file pastrmke, gnječeni krompir i blitva



DEČIJI MENI

PARADAJZ ČORBA 470

HRSKAVA PILETINA 890
Hrskava piletina poslužena na taljateljama u paradajz sosu i parmezanu

ALFREDO KIDS 650
Piletina, taljatele, parmezan, bešamel sos

ČEVAPI (5KOMADA) 770
junetina, dipster krompir, kečap



DESERTI

TIRAMISU 650

PISTAĆ TIRAMISU 790

ŠAMPITA 490
Recept star 200 godina
Alergeni: jaje

GARDENA PRINCES 540
Preпустите се масти посластиčара
Alergeni: jaje, mleko

ČOKOLADNA RAPSODIJA 610
Pustite da ovaj kolač upotpuni vaš užitek
Alergeni: orašasti plodovi

RAW CAKE VOĆE 620
Jednostavno sirovo, ali zaista ukusno
Alergeni: orašasti plodovi

PAVLOVA MINI TORTA 650
Balerina među tortama
Alergeni: jaje

PIZZA

CAPRICCIOSA 1390
Pelat, šunka, mocarela, pečurke, masline, origano, bosiljak

ITALIANO 1650
Pršuta, mocarela, crne masline, rukola, čeri, parmezan, pelat

PEPPERONI 1630
Pelat, mocarela, kulen, zeleni jalapeño, šunka, origano, bosiljak

PIZZA KOD FAZANA 1670
Domaća dimljena kobasica, bešamel, slanina, mocarela, luk, rendano dehidrirano žumance, origano, bosiljak

MARGARITA 1190
Pelat, mocarela, origano, bosiljak

MEDITERANA 1350
Pelat, tunjevina, luk, kukuruz, kapar, paprika, rukola

PESTO BELLA 1640
Bešamel, mortadela, mocarela, domaći pesto, čeri, parmezan, origano, bosiljak

**ZA GRUPE VEĆE OD 12
OSOBA NAPLAĆUJE SE
KUPER 150RSD PO
OSOBI.**





Dobro došli u restoran „Kod Fazana 1822”.

*Mesto gde se prošlost i budućnost
susreću u čaši i na tanjiru.*

Dobro došli u restoran „Kod Fazana 1822”, gde se vekovi tradicije prepliću sa svežim vazduhom modernog doba. Na istoj prelepoj lokaciji u Njegoševoj 9, mi nastavljamo nasleđe „**Gostione kod Fazana**” koja je krasila ove prostore još davne 1822. godine. **Naša priča je putovanje kroz vreme, gde se prepoznatljivi šarm i gostoprimstvo 19. veka stapaju sa inovativnim pristupima i kulinarским majstorijama današnjice.** Tradicionalna jela sa domaćim ukusima se prepliću sa modernim tehnikama pripreme, kreirajući jedinstvene ukuse koji pružaju istinsko zadovoljstvo vašim čulima.

U restoranu „Kod Fazana 1822”, stare običaje oživljavamo kroz autentične detalje enterijera, dok vam istovremeno pružamo novo iskustvo uz suptilni dodir savremenog dizajna. Naši kuvari, današnji majstori kuhinje, donose nove

arome i teksture na tanjiru, istražujući bogatstvo tradicionalnih receptura pružajući im modernu notu.

Bilo da ste zaljubljenik u klasiku ili avanturista u potrazi za novim ukusima, restoran „**Kod Fazana 1822**” je mesto gde se prošlost i sadašnjost spajaju kako bi vam pružili nezaboravno iskustvo uživanja u hrani.

Dođite i istražite našu priču, gde se tradicija prepliće sa novim doživljajima, a stari običaji dobijaju novi, sveži pečat današnjih majstora kuhinje.

I dok se kafa ukazuje kao most između vekova, kokteli se transformišu u pravo umetničko delo. Naši barmeni su inspirisani običajima prošlih vremena, ali istovremeno donose nove dimenzije koktelima, koristeći inovativne tehnike i neočekivane sastojke. **Otkrijte čaroliju tradicionalnih koktela sa modernim obrtom, dok svaki gutljaj nosi priču i ukus nekih davno zaboravljenih vremena.**

Naša vizija spajanja tradicionalnog i inovativnog odražava se i u načinu posluživanja. Iskusite tradicionalno posluživanje hrane i pića na način koji odiše elegancijom, ali i modernim šarmom. Svaki detalj je pažljivo osmišljen kako bi se stvorilo iskustvo koje će vas potpuno obuzeti i ostati urezano u sećanju.



Trifkovićev Trg i u pozadini još uvek jednospratna kuća bivše Muzičke škole, tj. kuća u kojoj je bila Gostiona kod Fazana.

KARTA PIĆA

KAFA

U restoranu „Kod Fazana 1822”,
vaš jutarnji ritual počinje sa
LOFT kafom.

Naš restoran u saradnji s' ovim
lokalnim brendom donosi vam
jedinstvenu mešavinu prošlosti
i sadašnjosti. LOFT kafa, svojim
kvalitetom i karakterom, nudi
vam ukus koji se pamti,
upotpunjujući šarm i tradiciju
našeg restorana.

ZRNA U NAŠOJ PONUDI:

BRAZIL/INDIJA

Brazil 70% / Indija 30%
Medium - dark roast

SPECIJAL PREMIUM

Sve kafe + 80rsd

Konsultujte naše osoblje o dostupnim opcijama



KAFE

RISTRETTO	195
ESPRESSO	195
AMERICANO	220
DOPPIO	360
MACCHIATO	265
CORTADO	360
FLAT WHITE	285
CAPPUCCINO	295
DOPPIO CAPPUCCINO	390
LATTE	320
MOCHA	340
FREDDO ESPRESSO	290
FREDDO	320

MLEKO 0,05/0,1/0,2	75/85/95
SOJINO MLEKO 0,05/0,1/0,2	85/95/110
OVSENO MLEKO 0,05/0,1/0,2	120/130/145

STARA ŠKOLA - NOVO DOBA

FAZANOVA DOMAĆA 100ml 230

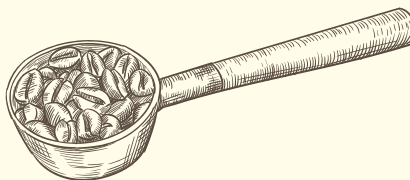


Topla i neodoljiva, domaća kafa iz ibrika
(džezve) nosi sa sobom miris avanture i
ukus tradicije. Svaki gutljaj je kao susret
sa prošlošću koja se nežno igra sa
sadašnjošću, pružajući vam trenutak za
zadržavanje i uživanje u jedinstvenom
iskustvu ukusa. Uz dodatak magije
peska, svaki gutljaj postaje priča o
vremenu. Spaja prošlost, sadašnjost i
budućnost u savršenoj harmoniji.

COLD BREW 250ml 355

FAZANOVE KREACIJE

Uživajte u našim delikatnim kreacijama
od kafe, gde mirisna zrna pretvaramo u
umetnost ukusa, prateći svaku notu
arome kako bismo stvorili savršeni
napitak za vaše čulo ukusa.



ESPRESSO TONIC 340
Espresso, limeta, tonic

AFFOGATO 365
Espresso, sladoled, kakao

COFFEE DELIGHT 410
Liker od kafe, espresso, slatka pavlaka

LEDENO OSVEŽENJE

Naši ledeni napici su pravo otkrovenje
za vaše nepce. Ovi savremeni napici
savršeno se uklapaju u našu atmosferu
koja spaja tradiciju i moderno doba.
Uživajte u osvežavajućem izboru ledenih
čajeva koji se ističu po svojim
savremenim ukusima, dok okruženi
istorijskim detaljima i restauriranim
enterijerom, stvarate savršen kontrast
između prošlosti i sadašnjosti. Osvežite
se na našem putovanju kroz vreme.

PEACH ICE TEA 360
Pire od breskve, limun, šećerni sirup,
crni čaj

PASSION FIZZ ICE TEA 360
Pire od marakuje, limun, šećerni sirup,
crni čaj, soda

STRAWBERRY ICE TEA 360
Pire od jagode, sirup od zove, limun,
crni čaj, šećerni sirup

BOBOCKI BOC ICE TEA 360
Malina, limun, menta, šećerni sirup,
crni čaj, pire od breskve

RONNEFELDT ČAJEVI



ENGLISH BREAKFAST 260
Tradicionalni cejlonski crni čaj

GREEN DRAGON 260
Zeleni kineski čaj

MOROCCAN MINT 260
Zeleni čaj sa aromatičnom nanom iz
Maroka

FRUITY CAMOMILE 260
Čaj od cvetova kamilice sa
dodatkom naradžinog cveta

SWEET BERRIES 260
Čaj od šumskog voća sa mešavinom
lekovitog bilja

*Čajevi se služe sa medom
i sa limunom po želji.



TOPLA ČOKOLADA

Dobrodošli u našu oazu toplih napitaka i magične trenutke uživanja. Uživajte u pravoj čokoladnoj poslastici sa našom bogatom toplom čokoladom, koja se topi u vašim ustima i greje dušu. I za kraj, prepustite se zavodljivom toplom kakaou, koji vas mazi sa svakim gutljajem.



CRNA TOPLA ČOKOLADA	360
BELA TOPLA ČOKOLADA	360

VODE

ROSA 0,33L	255
ROSA 0,75L	395
ROSA GAZIRANA 0,33L	255
ROSA GAZIRANA 0,75L	395
ROMERQUELLE 0,33L	280
ROMERQUELLE	295
LIMUNSKA TRAVA 0,33L	

CEĐENO VOĆE 0,3l

LIMUNADA	280
LIMUNADA SA ĐUMBIROM	295
I NANOM	
PASSION LIMUNADA	360
CEĐENA POMORANDŽA	455
CEĐENI GREJPFRTUT	455
CEĐENA JABUKA	415
MIX PO ŽELJI OD DVA VOĆA	

HOME MADE SODA 0,4l

GINGER SODA	360
Đumbir, limun, soda	
RASPBERRY SODA	360
Sirup od maline, limun, soda	

DODACI

LIMUN 0,01L	90
ĐUMBIRO 0,01L	90

CEĐENI MIKSEVI 0,3l

HEALTH	445
*limun, pomorandža, đumbir	
VITAMIN C	445
*limun, grejpfрут, pomorandža, med	
FRESH	445
*pomorandža, jabuka, menta	
LOFT MIX	445
*grejpfрут, limun, med, đumbir	

SMOOTHIES 0,3l

ANTISTRESS	455
Pomorandža, banana, šumsko voće	
TAKE A BREAK	455
Malina, limeta, sirup od meda, ceđena pomorandža, banana	

SHAKES 0,3l

PLAZMA SHAKE	430
Plazma, mleko, slatka pavlaka, led	
BANANA PLAZMA SHAKE	445
Plazma, banana, mleko, slatka pavlaka, led	
SALTED CARAMEL MILKSHAKE	430
Sirup od slane karamela, mleko, sladoled vanila, led	

DOMAĆI SOKOVI LOFT BERRY 0,2l

MALINA	455
JAGODA	455
DIVLJA BOROVNICA	455



NEGAZIRANA PIĆA

NEXT	
JABUKA 0,2L	370
BRESKVA 0,2L	370
ŠUMSKO VOĆE 0,2L	370
POMORANDŽA 0,2L	370
JAGODA 0,2L	370
FUZETEA 0,25l	360
THREE CENTS TONIC	
AEGEAN TONIC 0,2L	395
LEMON TONIC 0,2L	395
PINK GRAPEFRUIT 0,2L	395
REGULAR 0,2L	395

GAZIRANA PIĆA

COCA COLA 0,25L	290
COCA COLA ZERO 0,25L	290
FANTA 0,25L	290
SPRITE 0,25L	290
SCHWEPPES BITTER LEMON 0,25L	350
SCHWEPPES TONIC 0,25L	350
ULTRA ENERGY 0,25L	340

CIDERI

SOMERSBY	430
Jabuka, kruška, borovnica, breskva	



FLAŠIRANA PIVA

TUBORG 0,33L	375
CARLSBERG 0,25L	380
KROMBACHER 0,33L	375
KROMBACHER 0,66L	590
KROMBACHER WEIZEN 0,5L	490
HB	590
SCHNEIDER TAP 5	590
SCHNEIDER TAP 7	590
LAV PREMIUM 0,5L	330



TOČENA PIVA

ZBIR JUICE IPA 0,3L	405
ZBIR JUICE IPA 0,5L	488
KROMBACHER 0,3L	385
KROMBACHER 0,5L	456
KROMBACHER BLANC 0,3L	365
KROMBACHER BLANC 0,5L	445
LAV PREMIUM 0,3L	305
LAV PREMIUM 0,5L	385

DOMAĆA ŽESTOKA PIĆA 0,03l

PEVAC DUNJA	360
PEVAC KAJSIJA	330
PEVAC ŠLJIVA	330
PEVAC VILJAMOVKA	330
PEVAC MEDOVAČA	330
BOJKOVČANKA KRUŠKA ZLATNA	480
BOJKOVČANKA KAJSIJA ZLATNA	480
BOJKOVČANKA DUNJA 5 Y.O.	480
BOJKOVČANKA ŠLJIVA 10 Y.O.	510
STARA PESMA ŠLJIVA 7 Y.O.	480
STARA PESMA DUNJA 5 Y.O.	460
STARA PESMA KAJSIJA	460
ZLATNA ŠLJIVA	340
ZLATNA KAJSIJA	340
SKASNA ŠLJIVA	480
JELIČKI DUKAT	480

STRANA ŽESTOKA PIĆA 0,03l

VODKA

Absolut	290
Finlandia	290
Finlandia Grape	310
Finlandia Cucumber	310

DŽIN

Beefeater	310
Beefeater Pink	330
Ginovic	320
Monkey 47	490
Bombay Sapphire	310

CRAFT DŽIN

Ginović floral 0.03	370
Ginović herbal 0.03	370

TENNESSEE VISKI

Jack Daniel's	360
Jack Daniel's Fire	390
Gentleman Jack	510
Jack Daniel's Honey	390

ŠKOTSKI VISKI

Ballantines	370
Chivas Regal 12Y.O.	490
Chivas Regal 18 Y.O.	860
Aberlour 12 Y.O.	560

IRSKI VISKI

Jameson	360
Jameson Black Barrel	490

BURBONI

Four Roses	360
Woodford reserve	570

BRENDI & COGNAC

Martell V.S.	430
Martell V.S.O.P.	570
Vinjak	290
Vinjak 5 V.S.O.P.	330
Vinjak X.O.	530

LIKERI I BITERI

Amaro Ramazzotti	310
Pelinkovac Gorki List 0,05L	330
Jagermeister	330
Bailey's	330
Campari	310
Liker Malina	340
Martini Rosso	260
Martini Fierro	260
Tubi 0,03	470

TEKILA

Olmecca Blanco	310
Olmecca Gold	310
El Jimador Blanco	310
El Jimador Reposado	310

RUM

Havana 3 Y.O.	310
Havana 7 Y.O.	340
Bumbu The Original	380
Bumbu X.O.	390
Bacardi Carta Blanca	310



KOKTELI

APEROL SPRITZ	770
Aperol, fresco bianco, soda	

FANCY LADY	770
Absolute vodka, fresco bianco, liker malina, ceđena pomorandža, sirup zova, limun	

WISKEY SOUR	690
Jameson, limeta, šećerni sirup, balance	

FAZANOV ŠARM	770
Šljivovica, amaretto, šećerni sirup, balance	

TUBI SOUR	770
Tubi 60, peper cordial, limeta, šećerni sirup, balance	

NEGRONI	770
Beefeater, martini rosso, campari, borovnica, peper cordial, limun	

PURPLE HAZE	770
Absolute vodka, pire borovnica, peper cordial, limun	

ITALIAN JOB	870
Amaretto, espresso, sirup, slana karamela	

MOJITO	770
Havana club 3yr, limeta, šećerni sirup, menta	





VINSKA KARTA



UPOZNAJTE SE SA FRUŠKOGORSKIM VINIMA

Trianon Erdevik

Tipična za bordoška vina XIX veka, kupaža sorti Merlot, Cabernet Sauvignon i Syrah (sorta karakteristična za dolinu Rone), ponovo dokazuje svoju raskoš. Snažne arome zrelog crvenog i crnog voća – Merloa i Cabernet – savršeno su komplemetarne sa aromama crne čokolade i lavande koju pruža Syrah. Odležavanje u hrastu, ne samo da je dodalo još jedan aromatski sloj kompleksnosti vina, već je blagorodno uticalo i na njegovu harmoničnost.

Krokan

Pitko, sa dosta tela, svetložute boje, mirisno i sveže vino, polusuvo, voćno-cvetnih tonova uz laganu notu vanile, trajne završnice i posebnog muskatnog mirisa koji se pamti.

Fazan Crveno vino

Prepoznatljiv kompleks aroma bobičavog voća, eukaliptusa i vanile. Sočno i zaokruženo vino prilično dugog trajanja ukusa, koje prosto tera na još jedan gutljaj. Gastronomska preporuka: jagnjeći kotleti, biftek slabije pečen, pečene sveže kobasice, pice. Sortni sastav: Cabernet Franc, Marselan, Cabernet Sauvignon, Merlo i Petit Verdot. Vino koje je odležalo 14 meseci u američkim, francuskim i mađarskim burićima.

Probus 276

Zatvorene rubin crvene boje, sa dominantnim voćnim/džemastim aromama i primesama svežih začinskih aroma komorača, bibera i suve paprike. Somotastih tanina i punog tela daje srednju, pretežno voćnu završnicu.

Fresco Bianco

Lagano osvežavajuće penušavo vino napravljeno Charmat metodom po ugledu na italijanski prosecco. Mešajući tri sorte grožđa italijanski rizling, Župljanku i Neoplantu dobili smo osvežavajuće vino čiji stil karakterišu sitne, ujednačene i dugotrajne perle. Vino karakteriše izuzetna aromatičnost. Na jeziku kompleksno, umerene punoće, sa dugom završnicom u kojoj se prepliću arome tropskog i stonog voća. Ovo vino smo namenili ljubiteljima istančanog i elagantnog ukusa.

Severna Morava

Sveže, lepršavo i mirisno vino sa aromom vinogradarske breskve, zrele žute jabuke i citrusa. Slasno i sočno sa ukusom breskvine, limetine i pomorandžine kore sa

mineralnom zeljastom završnicom. Veoma kompleksno i slojevito vino lepih postojanih kiselina, fino uklopljenih u priču o Moravi. Dobar par ovom vinu biće pijani šaran na riži iz rerne, Cezar salata, ili domaća gibanica sa dosta kajmaka.

Brut

Vino svetložute boje, stabilne pene s finim i sitnim mehurićima i voćnih aroma. Punoća ukusa je odraz višegodišnjeg sazrevanja vina u boci na finim kvascima. Harmonično, elegantno, izvrsne strukture i sa veoma postojanim penušavim „perlažom“, koji u završnici ukusa ostavlja dugotrajan utisak voćne svežine i badema.

Ad Meliora

Kompleksno i slojevito vino uljaste strukture gde arome zrele breskve, kruške i kajsije, prelivaju note vanile, prženih lešnika i mednog belog cveća. Završnica duga i jasna slanoća mineralnog porekla.

Aurelius S

Boja ovog vina je intenzivno rubin crvena. Na mirisu dominantne su note džema od kupine, šljive sa notama karamele, začina i prijatan završetak dima nastao odležavanjem u barrique bačvama. Na ukusu kompleksno i elegantno. Veliko prisustvo zrelih bobičastih plodova praćeni aromom tosta i kafe. Robusni i zaokruženi tanini daju ovom vinu dobru strukturu.

Fazan Belo

Puno zaokruženo vino kremaste strukture i izrazito voćnog i mineralnog karaktera. Arome dunje, žute jabuke, zrele breskve sa tragovima limuna i orašastih plodova. Ukus sočan i slastan usled visokog procenta alkohola koji je potpuno integrisan.

Erdevik Stifler's Mom Shiraz

Svakako jedno od najinteresantnijih vina vinarije Erdevik. Bogat, raskošan i masivan erdevički širaz, koji je od strane najprestižnijih vinskih ocenjivača ocenjen sa 90+ bodova. Reč je o izuzetno bogatom crvenom vinu, tamne rubin boje, intenzivnih voćnih i začinskih aroma, pre svega crnog šumskog voća, divlje maline, kupine i trešnje, na koje se u pozadini nadovezuju odlično izbalansirane esencije hrasta, vanile i dima. Sa slatkastim aromama hrastovog bureta u kom odležava, ali bez previše džemastog karaktera i preterano začinjenih nota barika.

PENUŠAVA VINA	0,125l / 0,75l
Fresco Bianco neoplanta, italijanski rizling, župljanka Vinarija Kovačević, Irig, Srbija	420 / 2520
Brut chardonnay, rajnski rizling Vinarija Kovačević, Irig, Srbija	4500

VINO KUĆE	0,125l / 0,75l
Fazan Belo chardonnay Vinarija Belo Brdo, Čerević, Srbija	480 / 2890
Fazan Roze pinot noir Vinarija Džervin, Srbija	350 / 2140
Fazan Crveno cabernet franc, marselan, cabernet sauvignon, merlot, petit verdot Vinarija Belo Brdo, Čerević, Srbija	615 / 3690

BELO VINO	0,125l / 0,75l
Tamjanika tamjanika Vinarija Doja, Blace, Srbija	500 / 2980
Rajnski rizling rajnski rizling Vinarija Kovačević, Irig, Srbija	420 / 2500
Bela Harmonija sauvignon blanc Vinarija Veritas Čuković, Sremski Karlovci, Srbija	475 / 2840
GT grašac, tamjanika Vinarija Verus Kiš, Sremski Karlovci, Srbija	550 / 3290
Ad Meliora chardonnay Vinarija Belo Brdo, Čerević, Srbija	590 / 3540
Belluci tamjanika Vinarija Erdevik, Erdevik, Srbija	2990
Severna Morava morava Vinarija Deurić, Mala Remeta, Srbija	3120
Aksiom beli morava, chardonnay, sauvignon blanc Vinarija Deurić, Mala Remeta, Srbija	3200
Grašac Beli grašac Vinarija Vinum, Sremski Karlovci, Srbija	2990
Krokan krokan muskat Vinarija Gnezdo, Bečej, Srbija	3980
Malvazija malvazija Vinarija Verkat, Banoštor, Srbija	3400

CRVENA VINA	0,125l / 0,75l
Trianon merlot, cabernet sauvignon, shiraz Vinarija Erdevik, Erdevik, Srbija	620 / 3680
Konekcija merlot Vinarija Krstašica, Irig, Srbija	630 / 3790
Frankovka frankovka Vinarija Vinum, Sremski Karlovci, Srbija	500 / 3030
Portogizer portogizer Vinarija Verus Kiš, Sremski Karlovci, Srbija	465 / 2490
Probus 276 probus Vinarija Deurić, Mala Remeta, Srbija	3320
Aurelius S merlot, cabernet sauvignon Vinarija Kovačević, Irig, Srbija	4100
Stifler's mom shiraz Vinarija Erdevik, Erdevik, Srbija	7650
Mali Momentum cabernet sauvignon Vinarija Veritas Čuković, Sremski Karlovci, Srbija	4450
Marselan marselan Vinarija Belo Brdo, Čerević, Srbija	5190
Cabernet Franc cabernet franc Vinarija Đurđić, Sremski Karlovci, Srbija	3570
Marlon Delon cabernet sauvignon, merlot Vinarija Erdevik, Erdevik, Srbija	8960

ROZE VINA	0,187l/0,75l
Konekcija Roze merlot, chardonnay, sauvignon blanc Vinarija Krstašica, Irig, Srbija	420/2520
Roza Nostra merlot, cabernet sauvignon, syrah Vinarija Erdevik, Erdevik, Srbija	2960

LOFT VINA	0,75l
Loft Belo sauvignon blanc Vinarija Grumen, Fruška Gora, Srbija	2850
Loft Roze merlot Vinarija Grumen, Fruška Gora, Srbija	2650
Loft Crveno merlot Vinarija Grumen, Fruška Gora, Srbija	2950

DEZERTNA VINA	0,187l
Biser beli bermet beli	840
Biser crveni bermet crveni	840

O VINARIJAMA

BELO BRDO

Godine 2007. Aleksandar Zeremski kupuje prvih 10 hektara na Belom Brdu, odmah iznad Čerevića. Malo mesto u Sremu prigrllilo je rođenog Novosađanina i pomoglo mu da ostvari san. Par godina pre toga, rodila se ideja o sopstvenom uzgoju vinove loze i proizvodnji vina. Ideja je potom razrađena do detalja, idealno mesto je pronađeno, i 2008. godine pojavili su se prvi zasadi vinove loze. Svih 9 sorti su internacionalne, 3 bele i 6 crvenih sorti vina: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Pinot Noir, Marselan i Petit Verdot.

Odlična ekspozicija, broj sunčanih sati, blizina Dunava i neprekidno strujanje vazduha, omogućili su savršene uslove za gajenje vinove loze.

VERITAS ČUKOVIĆ

Vinarija Veritas Čuković smeštena je na padinama Fruške gore omeđenim Dunavom, u Sremskim Karlovcima na putu prema Stražilovu. Okružena vinogradom, po svom položaju i arhitekturi jedinstvena je u tom kraju.

Veritas je porodična 'boutique' vinarija osnovana 2010. godine. Cilj vinarije je proizvodnja visokokvalitetnih vina i to od grožđa iz sopstvenih vinograda. Sve sadnice loze uvežene su iz Francuske i posađene na biranim položajima uz konsultaciju naših i svetskih stručnjaka u pogledu izbora sorti. Za sada, vinarija Veritas u svojoj ponudi ima Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon i Merlot.

KOVAČEVIĆ

Vinarija Kovačević je proizvodnju vina započela 2001. godine. Preuzevši vinariju od svog oca Miroslava Kovačevića kao treća generacija vinara, počinje da stvara vrhunska vina.

Tokom godina, nastojali su da vinariju i svoje podrumne stalno dopunjavaju novim tehnologijama, novom opremom, novim i različitim buradima. Njihova vizija je stalno traganje za najboljim vinima što je dovelo do toga da se okrenu proizvodnji vina specifičnih stilova po najstarijim vinskim tehnikama, poput dugih mace-racija grožđa i proizvodnje vina u amforama, čija tradicija seže nekoliko hiljada godina unazad. Korak dalje jeste čuvanje tradicije i vraćanje prirodi, te su se isto tako posvetili i organskoj proizvodnji istražujući biodinamičko vinogradarstvo.

DEURIĆ

U ovom kraju, loza se gaji vekovima, a vino predstavlja piće u kome uživaju mnoge generacije. Prvi pisani tragovi datiraju iz trećeg veka, kada je rimski car M.A. Probus podigao prve vinograde na južnim obodima Fruške Gore. Najsavremenije tehnologije uz poštovanje prirode i grožđa, daje ovim vinima specifičan karakter, koji predstavlja odraz najboljeg što teroar Fruške gore i Male Remete kao mikrolokaliteta mogu da pruže.

ERDEVİK

Vinarija Erdevik nalazi se u selu Erdevik u Sremu na zapadnim obroncima Fruške Gore. Blago zatalasan, sa dve strane okružen Fruškom gorom a sa druge dve ravnica-ma, na 140 metara nadmorske visine i na obroncima Fruške gore, sa tri prelepa jezera Erdevik je jedno od najlepših sela Srema. U Erdeviku je prva loza zasađena još 276. godine u vreme cara Proba. Od tada pa do današnjih dana, pogodna i pitoma klima Fruške gore je u ovom kraju podsticala razvoj vinarstva i naviku uživanja u vinu. Početkom XIX veka u Erdeviku je bilo znatnih zasada vinograda, pa je 1826. godine grof Livije Odeskalki podigao ovaj podrum. Vinarija Erdevik danas je spoj modernog i tradicionalnog gde se proizvodnja vrhunskih vina radi isključivo iz sopstvenog vinograda na desnoj obali Dunava.

VINARIJA GRUMEN

Vinarija koja proizvodi grožđe sa posebnom pažnjom, redukcijom roda grozdova daje energiju za velika vina na osunčanim obroncima Fruške Gore gde postoji zreo i odne-govan vinograd u punoj snazi i potencijalu. Pažljivom berbom, nežnim presovanjem i odležavanjem soka u vrhun-skim uslovima, proizvodi se vino za ljubitelje koji traže više.

