

DRAGI GOSTI,

DOBRODOŠLI U PROVENCE, RESTORAN
KOJI JE REZULTAT GODINA POSVEĆENOG
RADA, STRASTI I VIZIJE NAŠEG
GLAVNOG KUVARA, DRAGANA ŠLJIVIĆA.
NAKON DECENIJA STVARANJA
JEDINSTVENIH UKUSA, DANAS SE
PONOSIMO INOVATIVNIM JELIMA KOJA
SPAJAJU BOGATU TRADICIJU SA
SAVREMENIM KULINARSKIM
TRENDOVIMA.

NAŠ NOVI JELOVNIK JE PAŽLJIVO
OSMIŠLJEN KAKO BI PREDSTAVIO
NAJBOLJE IZ TRADICIONALNE SRPSKE
KUHINJE U MODERNOM RUHU, UZ
DODATAK SVJETSKIH UTICAJA I FUZIJE
RAZLIČITIH KULTURA, A SVE TO KROZ
PRIZMU LOKALNIH I SEZONSKIH
NAMIRNICA KARAKTERISTIČNIH ZA
BALKANSKO PODNEBLJE.

PRATEĆI SVJETSKE TRENDOVE I ŽELJE
NAŠIH GOSTIJU, NAŠ KUHINJSKI TIM
KONTINUIRANO RAZVIJA NOVA,
AUTORSKA JELA. PONUDA JE BOGATA I
RAZNOVRсна, SA POSEBNIM AKCENTOM
NA SVJEŽE, LOKALNE SASTOJKE.

UŽIVAJTE U SPECIJALITETIMA KUĆE, A
NAŠ PREDUSRETLJIV TIM ĆE SE
POTRUDITI DA VAM BORAVAK BUDE
NEZABORAVNO ISKUSTVO. UVIJEK SMO
TU DA ISPUNIMO VAŠE ŽELJE I
PRIJEDLOGE.

HVALITE NAS GLASNO, A KRITIKE
ŠAPNITE TIHO – TU SMO DA IH
ISPRAVIMO NA VRIJEME!

S LJUBAVLJU PREMA KUVANJU,
DRAGAN ŠLJIVIĆ I TIM RESTORANA
PROVENCE BY DRAGAN ŠLJIVIĆ



meni



DORUČAK

1. DORUČAK ZA DVOJE _____ K M

(pohovana punjena paprika, grilovani
sir, ajvar, pršut, jaja, krispi
slanina, roštiljska kobasica)

2. STUDENTSKI _____ K M

(domaća čebata, hrskava
piletina, sir, majoneza, kiseli krastavac)

3. GIBANICA-BUREK _____ K M

(gibanica od domaćih kora, sjeckani
file, sir, kiselo mlijeko)

4. GOSPOĐA _____ K M

(tortilja, dimljena vješalica, sir, miks
salata, dresing)

5. KLJUKUŠA NA NAŠ NAČIN _____ K M

(tradicionalni doručak sa
piletinom, praziluk, panceta, sir)

6. PALAČINKE _____ K M

(zapečene palačinke, piletina, šampinjon sos)

7. POPARA _____ K M

(hljeb, dimljena vješalica, vlašićki
sir, mileram)

8. UŠTIPCI _____ K M

(panceta, kajmak, džem)

9. DORUČAK a'la CHEF _____ K M

(roštiljska kobasica, jaja, pršut,
krompirići, sir, kisela pavlaka)





STARTERI

1. PATE FOIE GRAS _____ K M

(pašteta od gušćije jetre, domaći tost, gel od kafe, tartuf majoneza, džem od drenjka)

2. GAMBERI ROSO DUO _____ K M

(gambori crudo, pašteta od gambora)

3. TRI MORNARA _____ K M

(carpaccio od hobotnice, pašteta morske ribe, tuna crudo)



4. "1000 LISTIĆA" BIFTEK _____ K M

(tanko sječeni biftek, guancialeana slanina, ukiseljeni luk, dižon senf, vasabi majoneza, tost)

5. GRILOVANI SIR _____ K M

(grilovani sir, džem od paprike, bećar salata)

6. TATAR BIFTEK _____ K M

(sitno sjeckani juneći file, aromatični puter, domaći tost)

7. PUNJENA PAPRIKA

(pohovana pečena paprika punjena sirom, tartar sos)





NA KAŠIKU

1. KREMA TOSCANA _____ K M

*(kremasti potaž od krompira, praziluka
sa dodatkom parmezana, hrskave
slanine i tosta)*

2. SUPA OD ŽIVIČARKE _____ K M

3. POTAŽ DANA _____ K M



PASTA I RIŽOTA



1. **GNUDI TARTUF** _____ K M
(domaći gnudi sa Rikota sirom, sos od parmezana, svježi tartuf)

2. **NJOKE U ŠUMI** _____ K M
(domaće njoke, šumske gljive, domaća skuta)

3. **TORTELINE RABBIT** _____ K M
(domaće torteline punjene zečetinom, đus od zečjih kostiju)



4. **PLJUKANCI GAMBORI** _____ K M
(domaći pljukanci, gambori, bisque od gambora)

5. **TAGLIATELE SA TELETINOM** _____ K M
(domaće tagliatele, teleći file, paradajz sos)

6. **RIŽOTO GAMBORI** _____ K M
(kremasta karnoli riža, bisque gambora, gambori, sladoled parmezana)

7. **RIŽOTO "MILANEZE"** _____ K M
(kremasta karnoli riža, teleći file, šafran, parmezan)

7. **RIŽOTO "CARBONARA"** _____ K M
(kremasta karnoli riža, hrskava panceta, parmezan, jaja, stracatela sir)



TRADICIJA



1. MIŠIĆI _____ K M

(sporo pečeni teleći mišići, pire
krompir, čips od luka, sos od kajmaka)

2. REP _____ K M

(sporo kuvani juneći rep u pikantnom
sосу, zapečen i poslužen uz pire
krompir)

3. JUNEĆI OBRAZI _____ K M

(sporo pečeni juneći obrazi u
vlastitom sосу, zapečene štrukle)



4. SVINJSKI OBRAZI _____ K M

(sporo pečeni svinjski obrazi, pire
krompir, pariške njoke, sos od
paradajza i kulena, čips od luka)

5. GURMANSKA PLJESKAVICA _____ K M

(pljeskavica od junetine, ljuta
paprika, pita hljeb, krompir sa dresingom)

6. LUNGIĆ NA SATARAŠ _____ K M

(sočni komadi svinjskog filea, sataraš, sir
pa sve zapečeno)

7. ĆURETINA SA MLINCIMA _____ K M

(sočni komadi ćuretine, gratinirani mlinci
sa sirom)



SPECIJALITETI



1. **TURNEDO ROSINI** _____ K M
(juneći file medaljoni, ravioli punjeni foie
Gras, pariške njoke, maslac, svjež tartuf)

2. **BIFTEK "CAFE DE PARIS"** _____ K M
(juneći file, maslac "cafe de
Paris", tost, krompir na način kuće)

3. **BIFTEK "CACIO E PEPE"** _____ K M
(juneći file, pire krompir, sos demiglas sa
zelenim biberom, parmezan)



4. **MACAN - 1kg** _____ K M
(marinirani teleći file, krompir na način
kuće, tartuf sos)

5. **TELEĆI TOMAHAVK - 1kg** _____ K M
(sa roštilja, krompir)

6. **TELEĆI FILE U MASLINOVOM ULJU** _____ K M
(sočni komadi telećeg filea u toplom i
aromatičnom maslinovom ulju, pire
krompir)

7. **ŠAŠLJIK** _____ K M
(tri vrste filea na žici sa guanciale
slaninom, pire krompir, camicuri
pasta, Pretop, ulje peršuna)

8. **ĆURETINA PARIZIJEN** _____ K M
(medaljoni ćuretine, pire krompir, sos od
parmezana, pariške njoke)



SPECIJALITETI



9. **PILETINA "PROVENCE"** _____ K M
(pileći file punjen goveđom pečenicom i
mocarelom, pire krompir, rimske
njoke, kremasti sos od maslaca i začina)

10. **PILEĆA BAJADERA** _____ K M
(pileći batak, nadjev od pilećeg filea i
pistacija, sos od parmezana, pariške njoke)

11. **LOSOS TERIJAKI** _____ K M
(grilovani pa glazirani terijaki sosom komadi
lososa uz kremastu rižu sa tikvicama i
maslacem)



12. **TUNA ROMESCO** _____ K M
(tuna, krema crnog pasulja, romesco sos od
paprike, badema i maslinovog ulja)

13. **LIGNJE** _____ K M
(lignje na žaru, dalmatinska garnitura)

14. **GAMBORI NA ŠPANSKI NAČIN** _____ K M
(sočni gambori u toplom maslinovom
ulju, riža na maslacu)

15. **MORSKA RIBA (na upit) - 1kg** _____ K M
— brancin/orada/romb
— na grilu/in forno/u soli





PRILOG

1. POMFRIT _____ K M

2. GRILOVANO POVRĆE _____ K M

3. GRATINIRANI KROMPIR _____ K M

4. DALMATINSKA GARNITURA _____ K M

5. RIŽA NA MASLACU _____ K M

6. DOMAĆI TOST _____ K M

7. DODATAK JELU _____ K M

8. HLJEB _____ K M





SALATE

1. **PILETINA** _____ K M
(zelena salata, cherry, tost, panceta, cesar dresing, parmezan)
2. **TUNA** _____ K M
(zelena salata, paprika, krastavac, cherry, tost, dresing od citrusa)
3. **MORAVSKA SALATA** _____ K M
(paradajz, pečena cjepkana paprika, luk)
4. **MIKS ZELENIH SALATA** _____ K M
(rukola, zelena miks)
5. **RUKOLA/CHERRY/PARMEZAN** _____ K M
6. **ŠOPSKA** _____ K M
7. **SRPSKA** _____ K M
8. **PARADAJZ SA SIROM** _____ K M
9. **SVJEŽA MIJEŠANA SALATA** _____ K M
- 

DESERTI



1. PLAZMA KOLAČ _____ K M

(bavorska krema sa plazma
keksom, ganache od kokosa, Insert od
maline, crunch od lješnjaka)

2. KESTEN RUM KOLAČ _____ K M

(tučeni ganache od kestena i ruma, Coulis
od mandarine, hrskavi Insert od
kestena, sorbe od mandarine)



3. CREPES SUZETTE _____ K M

(palačinke, creme patissiere,
karamelizovani badem, karamel sos sa
narandžom i konjakom, sladoled vanilija)

4. MANGO _____ K M

(krema grčkog jogurta i tonke, mango
confit, crumbl, sladoled manga, sos od
manga i marakuje)

5. LAVA KOLAČ _____ K M

(tradicionalni lava kolač od tamne
čokolade, vanilija sladoled, sos od jagode)





SELEKCIJA UZ VINO

(za dvije osobe)

PRŠUT I SIR

_____ K M

(svinjski i goveđi pršut, livanjski
sir, mladi kravljji sir, gorgonzola, masline
i cherry)

