



MONOGRAM

★ ★ ★ ★ PARK

MENU

Samim Vašim dolaskom mi smo počastvovani i iskreno se nadamo da će naša ponuda, ljubazno i stručno osoblje ispuniti Vaše želje i apetite i učiniti Vaš boravak ovde prijatnim.

We are honored by your visit, and we sincerely hope that our offerings, along with our friendly and professional staff, will fulfill your wishes and appetites, making your stay here pleasant.





Topli napici

| | |
|-------------------------------------|----------------|
| <i>Espresso</i> | <i>210 rsd</i> |
| <i>Espresso sa mlekom</i> | <i>240 rsd</i> |
| <i>Espresso sa sojinim mlekom</i> | <i>260 rsd</i> |
| <i>Cappuccino</i> | <i>260 rsd</i> |
| <i>Cappuccino sa sojinim mlekom</i> | <i>280 rsd</i> |
| <i>Latte</i> | <i>280 rsd</i> |
| <i>Latte sa sojinim mlekom</i> | <i>330 rsd</i> |
| <i>Nescafe</i> | <i>250 rsd</i> |
| <i>Nescafe sa sojinim mlekom</i> | <i>300 rsd</i> |
| <i>Domaća kafa</i> | <i>200 rsd</i> |
| <i>Topla čokolada</i> | <i>250 rsd</i> |
| <i>Čaj</i> | <i>220 rsd</i> |

Dodaci

| | |
|---------------------|---------------|
| <i>Šlag</i> | <i>50 rsd</i> |
| <i>Cedeni limun</i> | <i>50 rsd</i> |
| <i>Med</i> | <i>50 rsd</i> |
| <i>Mleko</i> | <i>50 rsd</i> |
| <i>Sojino mleko</i> | <i>70 rsd</i> |





Voda

| | |
|---------------------------------|---------|
| <i>Rosa negazirana</i> 0,33 | 230 rsd |
| <i>Rosa negazirana</i> 0,75 | 390 rsd |
| <i>Knjaz Miloš</i> 0,25 | 230 rsd |
| <i>Knjaz Miloš</i> 0,75 | 390 rsd |
| <i>Monogram negazirana</i> 0,33 | 230 rsd |
| <i>Monogram negazirana</i> 0,75 | 390 rsd |
| <i>Monogram gazirana</i> 0,33 | 230 rsd |
| <i>Monogram gazirana</i> 0,75 | 390 rsd |

Sveže ceđeni sokovi 0,3

| | |
|-------------------|---------|
| <i>Limunada</i> | 270 rsd |
| <i>Narandža</i> | 370 rsd |
| <i>Grejpfрут</i> | 370 rsd |
| <i>Citrus mix</i> | 370 rsd |

Gazirani sokovi 0,25

| | |
|-------------------------------|---------|
| <i>Coca Cola</i> | 280 rsd |
| <i>Coca Cola Zero</i> | 280 rsd |
| <i>Schweppes Tonic</i> | 280 rsd |
| <i>Schweppes bitter Lemon</i> | 280 rsd |
| <i>Fanta</i> | 280 rsd |
| <i>Sprite</i> | 280 rsd |
| <i>Cockta</i> | 280 rsd |





Negazirani sokovi Next 0,2

| | |
|--------------|---------|
| Narandža | 300 rsd |
| Jagoda | 300 rsd |
| Breskva | 300 rsd |
| Šumsko voće | 300 rsd |
| Jabuka | 300 rsd |
| Fuzetea 0,25 | 300 rsd |
| Cedevita | 220 rsd |

Pivo

| | |
|-----------------|---------|
| Heineken 0,25 | 380 rsd |
| Zaječarsko 0,33 | 330 rsd |

Rakije

| | |
|---|---------|
| Monogram Dunja, Kajsija, Kruška, Šljiva | 330 rsd |
| Zarić Šljiva Kraljica | 400 rsd |
| Stara pesma Šljiva | 290 rsd |
| Tequilla Don Julio Blanco | 690 rsd |
| Vodka Belvedere | 650 rsd |
| Gin Beefeater | 250 rsd |
| Gin Hendricks | 550 rsd |





Žestoka pića i likeri

| | |
|--------------------------------------|----------------|
| <i>Vinjak 5</i> | <i>280 rsd</i> |
| <i>Gorki</i> | <i>260 rsd</i> |
| <i>Jegermaister</i> | <i>300 rsd</i> |
| <i>Limuncello</i> | <i>420 rsd</i> |
| <i>Baileys</i> | <i>350 rsd</i> |
| <i>Vermouth 0,1</i> | <i>250 rsd</i> |
| <i>Aperol Spritz</i> | <i>620 rsd</i> |
| <i>Monogram liker od maline 0,05</i> | <i>350 rsd</i> |

Whiskey

| | |
|-------------------------------|-----------------|
| <i>Jameson</i> | <i>340 rsd</i> |
| <i>Jack Daniel's Old No.7</i> | <i>450 rsd</i> |
| <i>Chivas Regal</i> | <i>550 rsd</i> |
| <i>Johnnie Walker Black</i> | <i>580 rsd</i> |
| <i>Macallan 12 Y.O.</i> | <i>1250 rsd</i> |

Rum

| | |
|--|-----------------|
| <i>Diplomatico Reserve Exclusiva 12 Y.O.</i> | <i>650 rsd</i> |
| <i>Zacapa Centenario 23 Anos</i> | <i>1300 rsd</i> |
| <i>Zacapa Centenario X.O.</i> | <i>2600 rsd</i> |

Cognac

| | |
|-----------------------|-----------------|
| <i>Hennessy V.S.</i> | <i>550 rsd</i> |
| <i>Remy Martin XO</i> | <i>2500 rsd</i> |





— Doručak našeg hotela i sendviče služimo ceo dan —

Domaća organska jaja po izboru (na oko, kajgana ili omljet) ^{3,7} 680 rsd
servirana uz domaću (slaninu, pečenicu ili kuvanu šunku), mladi sir i
svežu zelenu salatu sa čeri paradajzom

Domaća hrskava pita ^{1,3,7} 540 rsd
od ručno razvijenih kora sa sirom ili mesom i kiselim mlekom

Bakina prženica ^{1,3,7} 620 rsd
poslužena sa goveđom pršutom, mileramom, ajvarom i čeri paradajzom

Domaći uštipci ^{1,3,7,8} 470 rsd
slani (pečenica, kajmak) ili slatki (nutela ili džem od kajsije), po izboru gosta

Zdrava ovsena kaša 440 rsd
na način šefa kuhinje

Klub sendvič Park ^{1,3,7,10} 780 rsd
tostirani hleb, cezar dresing, grilovani pileći file, iceberg, hrskava
pančeta, jaje, svež paradajz, sa tartar sosom i začinjnim krompirom

Monte Cristo sendvič ^{1,3,7} 680 rsd
prženice od tosta, sa pršutom, čedar i gauda sirom,
poslužen sa kečapom i pomfritom





Hladna predjela

| | |
|--|----------|
| Selekcija sireva naše kuće ^{7, 8, 13} | 1390 rsd |
| dimljeni sir u maslinovom ulju, gorgonzola, kozji sir, parmezan, gauda, grčka feta, servirano uz med, suve šljive i orašaste plodove | |
| Selekcija suhomesnatih proizvoda ⁸ | 1490 rsd |
| pršuta, pečenica, kulen, dimljeni svinjski vrat, servirano sa čeri paradajzom, pečenim bademom i crnom maslinom | |
| Tradicionalni tatar biftek ^{1, 3, 7, 10} | 2950 rsd |
| serviran uz zapečeni tost hleb i domaći maslac | |
| Karpacio od dimljenog lososa ⁴ | 1980 rsd |
| na miks suvih zelenih salata, sa sušenim paradajzom, crnim maslinama i suvim smokvama | |

Topla predjela

| | |
|--|----------|
| Hrskave rolnice od bifteka ^{1, 3, 7} | 1290 rsd |
| u ručno rađenim domaćim korama sa sosom od semena bundeve | |
| Grilovani sir škripavac ^{7, 15} | 1090 rsd |
| na rukoli i čeri paradajzu sa čipsom od luka i pekmezom od šljive | |
| Pohovana punjena paprika ^{1, 3, 7, 10} | 880 rsd |
| punjena urnebesom, u hrskavoj panki prešli sa domaćim tartar sosom | |





Supa/čorba/potaž

| | |
|--|---------|
| Pileća domaća supa na način šefa kuhinje ^{1,3,9} | 490 rsd |
| Krem čorba od bifteka sa sušenim bosiljkom ^{7,9} | 580 rsd |
| Potaž dana šefa kuhinje (pitajte Vašeg konobara) | 490 rsd |

Naše paste i rižota

| | |
|---|----------|
| Špagete carbonara <small>autentična receptura</small> ^{1,3,7} pančeta, jaje, parmezan i crni biber | 1190 rsd |
| Taljatele bolonjeze <small>alla ragu</small> sporo kuvani sos od junećeg mlevenog mesa sa paradajz pelatom | 1280 rsd |
| Taljatele sa pilećim fileom ^{1,7,8} u sosu od domaćeg pesta, sa tikvicom, sušenim paradajzom i mlevenim orahom | 920 rsd |
| Njoke ^{1,3,7} u kremastom sosu sa pet vrsta sireva | 1160 rsd |
| Rižoto sa šumskim pečurkama ^{7,10,16} u kremi od parmezana, sa dijon senfom i domaćim maslacem | 1180 rsd |
| Rižoto sa biftekom ⁷ ljubičastim lukom, sušenim paradajzom, tartufatom i parmezanom na maslinovom ulju | 1880 rsd |





Glavna jela & specijaliteti od mesa

| | |
|--|----------|
| Sočni juneći marinirani biftek ⁷ na roštilju u sosu od zelenog bibera, sa domaćim hrskavim krompirom i mediteranskim povrćem | 3650 rsd |
| Biftek taljata ^{7,8} na rukoli sa čeri paradajzom, piliranim parmezanom i listićima pečenog badema na maslinovom ulju | 3550 rsd |
| Teleća sudžukica ^{7,10,13} ručno radena, na domaćem pire krompiru sa sosom od dižon senfa i meda | 1250 rsd |
| Tradicionalni ćevapi na žaru ^{1,7} pripremljeni po receptu šefa kuhinje na pita hlebu, sa šarenim lukom i kajmakom | 980 rsd |
| Sporo kuvani teleći obraz ^{7,9,12} u redukcij od crvenog vina, sa aromatizovanim pire krompirom i čipsom od celera | 1450 rsd |
| Rolovani pileći medaljoni ⁷ punjeni domaćom pečenicom, suvom šljivom i mocarelom, umotan u pančetu, serviran uz kremasti sos od parmezana na tepihu od riže | 1700 rsd |
| Marinirani pileći file ⁷ sa mediteranskim povrćem i začinjnim krompirom | 1250 rsd |
| Dimljeni pileći batak ^{7,10,15} sa sosom od domaćeg rena na aromatizovanom pire krompiru | 1290 rsd |





Obrok salate

Cezar na način šefa kuhinje ^{1, 3, 4, 7, 10} 980 rsd

pohovani pileći file u hrskavoj panko prezli, miks zelenih salata,
čeri paradajz, hrskava pančeta, krutoni i dresing sos

Salata sa mariniranim biftekom ^{7, 8, 10, 13} 1790 rsd

svežim povrćem, miksom zelenih salata, pečenim lešnikom,
listićima dimljenog sira i dresing sosom od dižon senfa i meda

Specijaliteti iz mora i reke

Marinirani losos na žaru ⁴ 2590 rsd

sa mediteranskim povrćem na maslinovom ulju
sa začinskim biljem i pečenim limunom

Lignje na žaru / ili frigane ^{1, 14, 15} 1990 rsd

na toplom tepihu od barenog krompira
i blitve sa domaćom salsom

Dimljena pastrmka ^{4, 7} 2490 rsd

na kremastoj palenti sa ruzmarinom
začinskim biljem crnim maslinama i salsom od povrća

Naše male salate

Rukola sa čeri paradajzom, listićima parmezana i bademima ^{7, 8} 690 rsd

Vitaminska salata na naš način ⁹ 490 rsd

**Salata sa svežim krastavcem, paradajzom, paprikom,
ljubičastim lukom i feta sitom** ⁷ 490 rsd

Cvekla sa belim lukom i maslinovim uljem 430 rsd

Miks maslina u maslinovom ulju 580 rsd

Kiseli krastavčići - kornišoni 370 rsd

Krastavac u maslinovom ulju 390 rsd

Paradajz u maslinovom ulju 470 rsd





Deserti našeg hotela

| | |
|---|---------|
| Realistični kolač malina i kruška | 000 rsd |
| Tiramisu alla chef ^{1,3,7} | 590 rsd |
| Krembl od jabuke ^{1,7} sa sladoledom od vanile i karamel sosom | 650 rsd |
| Domaća krempita sa sorbetom od maline ^{1,3,7} | 480 rsd |
| Kolač dana pitajte Vašeg konobara | 000 rsd |



* Pola porcije 70% cene

** Wifi mreža: Monogram Park

*** Password: monogramhotel





Alergeni

1. _____ *Gluten*
 2. _____ *Ljuskari*
 3. _____ *Jaja*
 4. _____ *Riba*
 5. _____ *Kikiriki*
 6. _____ *Soja*
 7. _____ *Mleko i laktoza*
 8. _____ *Orašasti plodovi*
 9. _____ *Celer*
 10. _____ *Senf*
 11. _____ *Susam*
 12. _____ *Sumpor / dioksid / sulfiti*
 13. _____ *Med*
 14. _____ *Mekušci*
 15. _____ *Beli luk*
 16. _____ *Pečurke*
- 
- 