



HYATT
REGENCY™
BELGRADE

Srećna slava!

SLAVSKI MENI 2900 DIN

Tim prodaje hotela Hyatt će vam sa zadovoljstvom
pružiti više detalja i predložiti dodatne pogodnosti:

E-MAIL: aleksandra.bogdanovic@hyatt.com,

TEL: +381 63 670 260



Mrsni slaveski meni

sveže pečen hleb

francuski brioš sa morskom solju / fokača sa svežim
ruzmarinom, puter sa "pindur" ajvarom

| Hladno predjelo |

hladni marinirani rakovi

hrskava salata, marinirani avokado, tobiko kavijar, koktel sos sa
ukusom džina

| Supa |

kapućino od bundeve

pečeni listići badema, domaća pasta sa 24-sata dinstanom
pačetinom, kesten

| Vaš izbor glavnih jela |

grilovani goveđi biftek

guščija džigerica, beli tartufi sa planina Šumadije, tortica od slatkog
krompira, džem od paradajza, sos od nara i crnog vina

ili

ćureće grudi

punjene svinjskom šunkom, umotane u slaninu, servirane sa glaziranim
sezonskim povrćem, krompirom i sosom od žalfije

| Desert |

puding od urmi

sladoled sa ukusom vanile i cimeta, karamel sos, pistaći

Posni slaveski meni

| Hladno predjelo |

pašteta od tune ili lososa, humus od leblebija, paprike, tikvice, ruska salata sa posnim majonezom, marinirane masline, salata od tune sa posnom pastom, salata sa hobotnicom, salata sa kus-kusom, bulgurom ili pšenicom, dimljeni fileti lososa ili pastrmke

| Toplo predjelo |

riblja čorba

| Glavno jelo |

posne sarme, posne punjene paprike, punjene lignje, pečena riba (oslić, dimljeni šaran, som, losos, dimljena pastrmka), riblji gulaš sa oslićem i somom

| Prilozi |

prebranac, krompir salata, grilovana palenta, grilovano povrće, bareno povrće

| Hleb |

slavski kolač

| Deserti |

selekcija posnih kolača

| Torte |

2900 din/kg

Reforma, sirova torta od koštunjavog voća i borovnice, Plazma torta

Ukoliko želite da poručite, molimo vas da rezervišete najmanje dva dana ranije.