

PARK NOVI

RESTAURANTS

Park Novi Restaurants je prvi multi-brend restoran u Srbiji koji se ističe po svojoj raznolikosti i ponudi koja obuhvata šest različitih brendova. Stvaramo jedinstveno iskustvo spajajući različite brendove i koncepte u jednom kompleksu, nudeći raznolikost, inovativnost hrane, atmosfere i mogućnosti kako bi zadovoljio širok spektar gostiju, od porodica do poslovnih ljudi, omogućavajući im da uživaju u kvalitetnim gastronomskim specijalitetima ili opuštrenom okupljanju.



DORUČAK (služi se do 12h)

CHIA DORUČAK SA SVEŽIM VOĆEM I KOKOS LISTIĆIMA | 490

Chia semenke u kokosovom mleku, sveže voće, kokos listići, med, sos od višnje



DOMAĆA GRANOLA SA GRČKIM JOGURTOM I VOĆEM | 550

Domaća granola sa grčkim jogurtom i sezonskim voćem, med



PINSA DORUČAK | 690

Pinsa testo, namaz od spanaća, jaja, paradajz, slanina, rikota sir



KUVANA KREMASTA PALENTA SA DODACIMA PO IZBORU | 190

Kuvana palenta u mleku, puter



ARGENTINSKI OMLET SA DODACIMA PO IZBORU | 350

3 jajeta, neutralna pavlaka, cheddar sir, kiseli krem sa vlašcem, domaći hleb



OMLET SA DODACIMA | 300

3 jajeta, puter, neutralna pavlaka, mladi sir, ajvar, domaći hleb



DODACI

Kajmak 50g | 200

Slanina 30g | 150

Sir 40g | 160

Kobasica 80g | 210

Ajvar 50g | 180

Povrće 100g | 150

Pršuta 30g | 170

Baby spanać 40g | 110

Mladi sir 50g | 150

PARK DORUČAK | 690

3 jajeta, kobasica, slanina, mladi sir, ajvar, domaći hleb



MEDITERANSKI DORUČAK | 690

Kuvano jaje, pršuta, puter, mozzarella, džem od smokava, sveže voće, kroasan



KROSTINI OD NAPOLITANA TESTA

Krostini su klasičan Italijanski specijalitet za doručak, napravljen od najkvalitetnijeg Napolitana testa, elegantnog izgleda i najkvalitetnijih sastojaka povezanih u simfoniju ukusa.

KROSTINI SA LOSOSOM | 580

Hrskavi hleb, krem sa limetom, gravlax losos, marinirani krastavac, avokado krema, rendano žumance



KROSTINI SA AVOKADOM I JAJETOM | 550

Hrskavi hleb, avokado krema, jaje, hrskava pršuta sa žalfijom







Dobrodošli u svet pinse, gde spoj tradicije, kvaliteta sastojaka i posebna priprema testa pružaju neponovljiv gastronomski doživljaj.

PINSA pizza predstavlja tradicionalni metod pripreme pizze poreklom iz Rima, čija specifična karakteristika leži u hrskavoj kori i jedinstvenoj teksturi tela. Za izradu PINSE koristi se kombinacija četiri vrste visokokvalitetnog brašna koje prolazi kroz proces fermentacije od 48 do 72 sata. Ova dugotrajna fermentacija doprinosi kompleksnom ukusu testa i njegovoj laganoj, ali hrskavoj strukturi. Pinsa pizza se smatra laganijom i zdravijom.

PINSA SENDVIČI (služe se do 19h)

Pinsa sendviči su inovativni sendviči koji koriste hrskavo i vazdušasto pinsa testo kao zamenu za klasičan hleb ili pecivo. Ovaj koncept kombinuje ukusnu strukturu pinsa testa sa raznovrsnim sastojcima, stvarajući jedinstveni sendvič doživljaj.

SENDVIČ SA PILETINOM | 680

Pinsa testo, pileći file, domaći pesto, paradajz, romana salata, mozzarella



ITALIAN SENDVIČ | 740

Pinsa testo, namaz od pistaća, mortadella, mozzarella, rikota sir, salata romana



SENDVIČ SA BIFTEKOM | 950

Pinsa testo, sos od vrganja, mozzarella, biftek, salata romana, grilovano povrće



VEGE SENDVIČ | 550

Pinsa testo, pelat, grilovano povrće, mozzarella, salata romana, paradajz



SENDVIČ SA TUNJEVINOM | 730

Pinsa testo, tunjevina, pelat, mozzarella, kukuruz, masline, luk, rukola



SENDVIČ SA PRŠUTOM | 750

Pinsa testo, pršuta, pelat, parmezan, rukola, mozzarella



SENDVIČ PEPERONI | 680

Pinsa testo, pelat, peperoni, sveža ljuta paprika, mozzarella



PINSA PIZZA (služi se od 12h)

PINSA MARGHERITA | 1050

Pinsa testo, pelat, mozzarella, bosiljak



PINSA BIFTEK | 1500

Pinsa testo, sos od vrganja, mozzarella, grilovano povrće, biftek, rikota, šampinjoni



PINSA CAPRICCIOSA | 1150

Pinsa testo, pelat, pizza šunka, mozzarella, šampinjoni



PINSA MORTADELLA PISTACHIO | 1300

Pinsa testo, sos od pistača, mortadella, mozzarella, rikota, pistači, bosiljak



PINSA PEPPERONI | 1190

Pinsa testo, pelat, mozzarella, pepperoni, ljuta sveža paprika



PINSA PROSCIUTTO | 1270

Pinsa testo, pelat, mozzarella, pršuta, cherry paradajz, rukola, parmezan



PINSA FIORENTINA | 1290

Pinsa testo, pesto sos, mozzarella, pancetta, cherry, bosiljak



PINSA FALAFEL | 1280

Pinsa testo, pelat, mozzarella, paprika, tikvica, rukola, falafel, šampinjoni



PINSA LATINA | 1220

Pinsa testo, nacho sos, mleveno meso, paprika, mozzarella, pasulj, kukuruz šećerac, jalapeno



PINSA SA JABUKAMA I CIMETOM | 1050

Pinsa testo, mascarpone sir, sos od jabuke, cimet, orasi, menta



PIZZA NAPOLITANA (služi se od 12h)

Testo za pripremu autentične napolitanske pizze je karakteristično po svojoj mekoći, elastičnosti i vazdušastoj strukturi, koristi se specijalno "00" brašno i prolazi kroz kraću fermentaciju do 48h.

NAPOLITANA MARGHERITA | 950

Napolitana testo, pelat, mozzarella, bosiljak



NAPOLITANA CAPRICCIOSA | 1050

Napolitana testo, pelat, pica šunka, šampinjoni, mozzarella



NAPOLITANA MAĐARICA | 1100

Napolitana testo, pelat, kulen, pica šunka, mozzarella, feferone



NAPOLITANA GOVEĐA PRŠUTA | 1370

Napolitana testo, pelat, mozzarella, cherry paradajz, rukola, goveđa pršuta



NAPOLITANA QUATTRO FORMAGGI | 1090

Napolitana testo, pelat, 4 vrste sira, rukola, sušeni paradajz



TORTILJE

CEZAR WRAP | 790

Tortilja, pohovano pileće meso, cezar namaz, iceberg, paradajz, parmezan, chips od batata, sos od grčkog jogurta



FALAFEL WRAP | 770

Tortilja, falafel, namaz od graška i batata, paradajz, paprika, luk, salata romana, chips od krompira



ENCHILADA | 950

Tortilja, začinjeno mleveno meso, paprika, kukuruz, nacho sos, salsa roja, cheddar sir



SMASH BURGERI

Smash burger je vrsta hamburgera čija je karakteristika da se meso za hamburger "smashuje" tj pritiska direktno na vrelo površinu za kvanje ili gril, stvarajući tanku i hrskavu koru na spoljašnjosti, dok unutra ostaje sočno i ukusno.

SMASH GREEN BURGER | 1100

Burger kajzerica, 2x smash burger, namaz od avokada, pesto sos, zelena salata, luk, kiseli krastavci, paradajz



SMASH CLASSIC BURGER | 950

Burger kajzerica, burger sos, 2x smash burger, zelena salata, paradajz, kiseli krastavci, luk, majonez sa belim lukom, chips od krompira



SMASH CHEESEBURGER | 990

Burger kajzerica, 2x smash burger, cheddar sir, burger sos, paradajz, kiseli krastavci, zelena salata, slanina, chips od krompira, majonez sa belim lukom



PASTA & RISOTTO

PASTE

HOMEMADE PASTE *napravljene od najkvalitetnijih sastojaka*

CAPPELLETTI

domaća pasta okruglog oblika punjena nadevom, podseća na kapu, po čemu je dobila i naziv.

TRENETTE

domaća, uska, tanka pasta slična špagetima i lingvinima

BOMBONE

domaća pasta u obliku bombona punjena nadevom

CAPPELLETTI VERDE | 1050

Domaći Cappelletti sa spanaćem punjeni mascarpone sirom, rikotom i muskatnim orahom u sosu od baby spanaća sa sušenim paradajzom, parmezanom i pistaćima



TRENETTE GENOVESE | 1150

Domaće Trenette u pesto sosu sa parmezanom i pinjolima



BOMBONE TRUFFLE | 1280

Domaće pasta Bombone sa mascarpone i rikota sirom i tartufima, u kremu sa parmezanom, limetom i orasima



RISOTTO

ŠUMSKI RIŽOTO | 980

Rižoto sa vrganjem, šitaka, kraljevskom bukovačom i smrčak pečurkama, povezani puterom, parmezanom i aromatičnim uljem



RIŽOTO ZUCCA | 1070

Rižoto sa bundevom, žalfijom, parmezanom i guanciale-om, seme golice i ulje od bundeve



OBROK SALATE

SALATA SA BIFTEKOM | 1100

Mix zelenih salata, biftek, pečeni kukuruz, rotkvica, grejp, honey mustard dressing, pinjoli



SALATA SA KOZJIM SIROM I CVEKLOM | 650

Mix baby spanaća i rukole, pomorandža, pečena cvekla, marinirana cvekla, mus od kozjeg sira, lešnici, balzamiko dresing



CEZAR SALATA | 890

Salata romana, cherry paradajz, cezar dresing, piletina, slanina, krutoni



PREDJELA

Preporuka za naša predjela je da ih podelite kao zakusku pred glavna jela.

CHEESE DIP | 480

Topli sos od sira, origano, chilly, domaći hleb



TARTAR SA LOSOSOM I WASABI PENOM | 770

Losos gravlax, chips od cvekle, limeta, wasabi espuma, mirođija, chips od krompira, domaći hleb



TARTAR BIFTEK | 1350

Biftek, krema od tartufa, nacho sos, marinirani krastavac, parmezan, rendano žumance, puter, domaći hleb



SELEKCIJA SIREVA ZA DVE OSOBE | 1400

Cheddar sir, gorgonzola, parmezan, mladi sir, sos od višnje, džem od smokve, slatko od dunje sa orasima, jabuka, grožđe, suva šljiva, suva kajsija, domaći hleb



SELEKCIJA SUHOMESNATOG ZA DVE OSOBE | 1740

Goveđa pršuta, svinjska pršuta, buđola, kulen, chorizo, kiseli krastavci, masline, breskva, slatko od dunja, džem od smokvi, domaći hleb



MIX PLATA ZA DVE OSOBE | 1800

Svinjska pršuta, buđola, kulen, parmezan, gorgonzola, cheddar sir, grožđe, slatko od dunje, masline, domaći hleb



MIX PLATA ZA ZA ČETIRI OSOBE | 3140

Svinjska pršuta, goveđa pršuta, buđola, kulen, chorizo, parmezan, gorgonzola, cheddar sir, mladi sir, kiseli krastavci, masline, sos od višnje, slatko od dunje, džem od smokve, jabuka, grožđe, breskva, suva šljiva, suva kajsija, domaći hleb



DIMLJENE PAČIJE GRUDI | 1100

Dimljene pačije grudi, krema od maskarponea, limete i nane, višnje, domaći hleb



PASTA PREDJELO CAPPELLETTI VERDE | 530

Domaći Cappelletti sa spanaćem punjeni mascarpone sirom, rikotom i muskatnim orahom u sosu od baby spanaća sa sušenim paradajzom, parmezanom i pistaćima



PASTA PREDJELO TRENETTE GENOVESE | 570

Domaće trenete u pesto sosu sa parmezanom i pinjolima



PREDJELO BOMBONE TRUFFLE | 640

Domaće pasta Bombone sa mascarpone i rikota sirom i tartufima, u kremu sa parmezanom, limetom i orasima



MOZZARELLA BURRATA | 950

Mozzarella, mix cherry paradajza, breskva, pesto sos, aromatično ulje, domači hleb



GRILOVANA HOBOTNICA | 2100 RSD

Grilovana hobotnica, sos od krompira, salata od komorača i ulje sa dimljenom paprikom, domači hleb



BRUSKETI NA PINSA TESTU

BRUSKETI SA PARADAJZOM | 490

Pinsa testo, paradajz, mozzarella, beli luk, bosiljak



BRUSKETI SA PRŠUTOM | 550

Namaz od pečene paprike i kajmaka, pršuta, pečena paprika, parmezan



POTAŽI

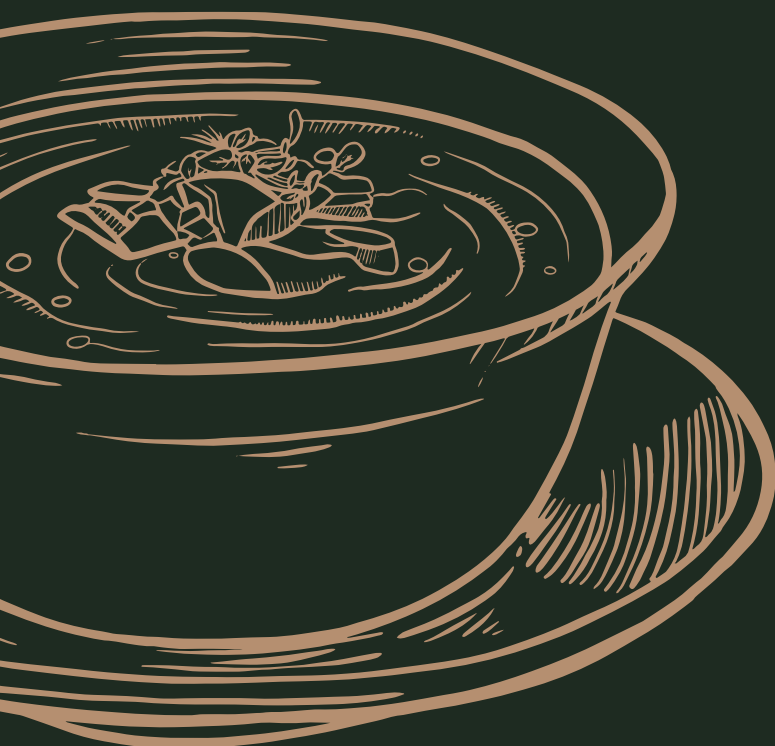
CAPPUCCINO OD VRGANJA | 370



POTAŽ OD CELERA, SA ULJEM OD LEŠNIKA | 330



POTAŽ OD PARADAJZA | 300



GLAVNA JELA

PILETINA SALTIMBOCCA | 950

Piletina Saltimbocca je klasično italijansko jelo sa pilećim fileom, čipsom od pršute i žalfije sa smash krompirom, posluženo uz aromatični sos od belog vina i domaći hleb



PILEĆI FILE CAPRESE | 1100

Varijacija klasične Italijanske kuhinje, gde smo pileći file zapekli sa mozzarellom, paradajzom i pesto sosom i poslužili uz smash krompir i domaći hleb



PILETINA PARRILLA | 900

Pileći batak sa karabtkom pečen u peći na ćumuru sa kukuruzom i servirano sa pikantnim majonezom uz domaći hleb



JAGNJEĆA KOLENICA | 1800

Sporo pečena jagnjeća kolenica u sosu od pečenja sa cimetom, poslužena na kremastoj palenti uz domaći hleb



CHORIZO (VRSTA ZAČINJENE ARGENTINSKE KOBASICE) | 1200

Chorizo kobasica sa cajun blago pikantnim krompirom i rojo salsom uz domaći hleb



ARGENTINSKI ĆEVAP | 1150

Mleveno meso preliveno chimichurri salsom uz cajun krompir, nežni mus od kozjeg sira i domaći hleb



ĆEVAP SA HOT SOSOM OD PAPRIKE | 960

Roštilj mleveno meso sa krompir pireom, mariniranim lukom, hot sosom i domaćim hlebom



REBRA BBQ | 1550

Sporo pečena svinjska rebra sa bbq sosom, poslužena uz coleslaw salatu, cajun blago pikantni krompir i domaći hleb







ASADO

CARNE & VINO

ASADO je argentinski način pripreme mesa na roštilju ili na otvorenom ognju. To je ne samo tehnika pripreme hrane već i društveni događaj i deo argentinske kulture. Asado je središnji deo argentinskog načina života i često se praktikuje u porodičnim okupljanjima, praznicima i posebnim prilikama.

Argentinski Asado smo pomešali sa srpskim nacionalnim ukusima u novu fuziju ukusa koja će oduševiti svakog.

Asado je često više od samog obroka, to je prilika za okupljanje porodice i prijatelja, razgovor, uživanje u hrani i zajedničko iskustvo.

ASADO GRILL

ASADO za 2 do 3 osobe mix | 2950

Chorizo, batak-karabatak, bbq rebra, čevap, chimichurri sos, kiseli luk, bbq sos, pečeni kukuruz, smash krompir, aromatični puter, domaći hleb

ASADO za 4 do 6 osoba mix | 11700

Chorizo, svinjski kotlet, t-bone, čevapi, rib eye, chimichurri sos, kiseli luk, bbq sos, pečeni kukuruz, smash krompir, batat, aromatični puter i domaći hleb

ASADO jela od mesa po izboru

Napravite vašu kombinaciju mesa, priloga i salata za vaš ASADO trenutak

MESA

BIFTEK | 2300

RIB EYE 100g | 660

T-BONE 100g | 530

CHORIZO KOBASICA | 950

SVINJSKI KOTLET | 1500

PRILOZI

BUKOVAČA | 650

BATAT | 280 

ŠPARGLA | 520

KUKURUZ | 280 

CAJUN KROMPIR | 250

SOSEVI

SOS OD 4 VRSTE BIBERA | 160 

SOS OD VRGANJA | 370  

SOS BBQ | 130

SOS HOT | 130

KAJMAK SOS | 190 

PUTERI

AROMATIČNI PUTER | 110 

SENF PUTER | 110  

TARTUFI PUTER | 180  

SALSA (dodatak uz meso)

CHIMICHURRI | 180

Chimichurri je osvežavajući začin i sos koji potiče iz argentinske kuhinje.

Ovaj sos se obično koristi kao marinada ili umak za poboljšanje ukusa mesa, posebno prilikom pripreme asada ili roštilja.

Listovi svežeg peršuna, beli luk, crveno vinsko sirće, maslinovo ulje, crvena paprika, so, biber

CHIMICHURRI ROJO | 180

Varijacija klasičnog Chimichurri-ja, sa dodatkom ljute crvene paprike.

SALSA PICO DE GALO | 160

Salsa Pico de Gallo je osvežavajući meksički umak od svežih sastojaka.

Ovaj sos se često poslužuje kao prilog ili dodatak jelima.

Paradajz, crveni luk, beli luk, paprika, korijander, limunov sok, so

JELA OD RIBE

LOSOS CAJUN | 1700

Losos file sa cajun začinom, pire od kukuruza sa krompirom, domaći hleb



GRILOVANA HOBOTNICA | 3500

Grilovana hobotnica, sos od krompira, salata od komorača i ulje sa dimljenom paprikom, domaći hleb



BRANCIN MEDITERRANEO | 2100

Grilovani file brancina, grilovani limun grilovana salata endivija, krompir, domaći hleb



PRILOG SALATE

SALATA OD PEČENE PAPRIKE | 370

Pečena paprika, slačica, beli luk, kajmak krema



SALATA SA MIKRO BILJEM | 310

Mix salata sa mikro biljem, rukola, citrus dresing

SALATA CLASSICO | 390

Cherry paradajz, krastavac, paprika, luk, kozji sir, bosiljak, maslinovo ulje



COLESLAW SALATA | 290

Majonez, kupus, šargarepa, jabuka, mak, grčki jogurt



LOFT KIDS MENI

POHOVANA PILETINA SA POMFRITOM | 450

Panirani pileći file, pomfrit, kečap



MAC & CHEESE | 470

Domaća pasta, cheddar sir, neutralna pavlaka



SMASH CHEESEBURGER | 530

Burger kajzerica, burger sos, burger, cheddar sir, kiseli krastavci, zelena salata



LIZE *Mandarina Cake Shop*

Čoko lize različitih oblika od mlečne ili bele čokolade.

ALERGENI: mleko, soja lecitin

LIZA BELA BLUE | 200

LIZA BELA ORANGE | 180

LIZA BELA YELLOW | 150

LIZA MLEČNA BLUE | 200

LIZA MLEČNA ORANGE | 180

LIZA MLEČNA YELLOW | 150



ALERGENI



GLUTEN



LJUSKARI



JAJA



RIBA



KIKIRIKI



SOJA



MLEKO I MLEČNI PROIZVODI



KOŠTUNJAVO VOĆE



CELER



SLAČICA



SUSAM



MED



SULFATI

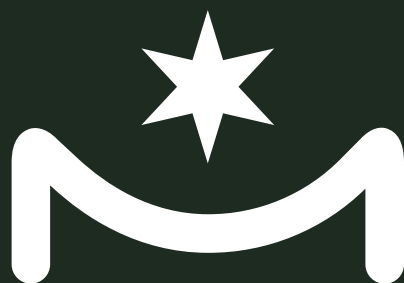


**ŠKOLJKASTI I OSTALI
MEKUŠCI**



GLJIVE





MANDARINA

CAKE SHOP

Kvalitetni i ukusni kolači beogradskog brenda Mandarina predstavljaju pravu malu slatku čaroliju. Uz kombinaciju svežih namirnica i belgijske čokolade, osvajaju i mirisom i ukusom, stoga pozivamo sve istinske ljubitelje kolača i torti da probaju slatke zalogaje ovog brenda.



KOLAČI

STELLA DEL MANDARINO | 560

Mus od bele Callebaut čokolade, mus od pistača, džem od malina, mekana i sočna kora od vanile

ALERGENI: gluten, jaja, mleko, soja lecitin, pistač, malina, želatin

CREAMY NOUGAT | 540

Mekana korica sa lešnikom, mus od mlečne Callebaut čokolade, lešnik krem sa hrskavim francuskim biskvitom, čokoladni fini krem na vrhu

ALERGENI: gluten, jaja, mleko, laktoza, soja lecitin, lešnik, želatin

GOTHAM TWIST | 530

Penušavi mus od crne Callebaut čokolade sa 70% kakaoa, hrskava lešnik pralina i mekana korica sa lešnikom

ALERGENI: gluten, jaja, mleko, laktoza, soja lecitin, lešnik

MANGO CHEESECAKE | 560

Mekana kora sa lešnicima i bademima, osvežavajući mango - limeta mus od jogurta i krem sira, egzotični insert od manga i jagode

ALERGENI: gluten, jaja, mleko, jagoda, lešnik, badem, limeta, limun, želatin

RISTRETTO | 560

Sočna korica od lešnik krema i crne Callebaut čokolade, lagani espresso mus i Bailey's ganaš sa vanila penušavim kremom, umočen u roche od lešnika i kafe. Vanila šantili i krem od kafe i karamele na vrhu

ALERGENI: gluten, jaja, mleko, lešnik, soja lecitin, želatin

COOKIES

BACI DI DAMA 100g | 450

Hrskavi keks od badema s filom od crne čokolade

ALERGENI: gluten, badem, mleko, soja lecitin

CANTUCCI CHOCO 90g | 450

Tradicionalni italijanski keks sa pečenim pistaćima i čokoladom

ALERGENI: gluten, pistać, jaja, soja lecitin, mleko

CANTUCCI 90g | 450

Tradicionalni italijanski keks sa pečenim bademom

ALERGENI: jaja, badem, gluten

GERMAN 100g | 450

Nemački tradicionalni hrskavi keks sa bademom i lešnikom

ALERGENI: gluten, lešnik, badem, mleko

KLASIKA 100g | 450

Hrskavi čokoladni keks sa bademom i crnom čokoladom sa 70% kakaoa

ALERGENI: jaja, gluten, badem, soja lecitin, mleko

PARMEZAN ŠTAPIĆI 100g | 520

Slani štapići sa parmezanom i susamom

ALERGENI: gluten, jaja, mleko, parmezan, kajenska biber paprika, susam

CHOCO LAB

BUILDING BLOCKS 120g | 850

Kockice i figurice od bele čokolade, Ruby čokolade, mlečne čokolade, crne čokolade i crne čokolade punjene đandujom i komadićima lešnika

ALERGENI: mleko, soja lecitin, lešnik

CHOCO CHIPS 120g | 650

Bela čokolada sa sušenom malinom; Mlečna čokolada sa lešnikom; Crna čokolada sa bademom; Gold čokolada sa usoljenim bademom; Ruby čokolada sa pečenim pistaćima

ALERGENI: mleko, laktoza, soja lecitin, lešnik, badem, pistać, malina

CHOCO CHIPS SUGAR FREE 120g | 790

Crna čokolada bez šećera sa pečenim bademom; Mlečna čokolada bez šećera sa pečenim lešnikom; Bela čokolada bez šećera sa slanim pistaćima i liofilizovanom malinom

ALERGENI: mleko, soja lecitin, liofilizovana malina, pistać, badem, lešnik

CHOCO PRUNES 130g | 540

Suva šljiva prelivena crnom čokoladom sa 60% kakaoa

ALERGENI: soja lecitin

ČOKOLADA ASHANTI 100g | 620

Mlečna čokolada sa pečenim lešnikom

ALERGENI: mleko, soja lecitin, lešnik

ČOKOLADA GOTHAM 110g | 790

Crna čokolada punjena lešnik kremom, foetinom i posuta pečenim lešnikom

ALERGENI: soja lecitin, mleko, lešnik, gluten, laktoza, mlečni protein

ČOKOLADA KASTANI 125g | 620

Bela čokolada sa dehidriranom malinom i usoljenim pečenim pistačima

ALERGENI: soja lecitin, mleko, malina, pistać

ČOKOLADA PEANUT VALLEY 110g | 720

Mlečna čokolada punjena vanila kremom i posuta usoljenim kikirikijem

ALERGENI: kikiriki, soja lecitin, mleko

ČOKOLADA RUBY PISTACHIO 110g | 720

Rubi čokolada punjena pistać kremom i posuta dehidriranom malinom

ALERGENI: mleko, laktoza, soja lecitin, malina, pistać

ČOKOLADA SALTY CARAMEL 110g | 720

Gold čokolada punjena kalamansi karamelom i posuta usoljenim pečenim bademom

ALERGENI: badem, soja lecitin, mleko, laktoza

ČOKOLADA WHITE LEMON 110g | 720

Bela čokolada punjena džemom od limuna i posuta hrskavim keksom

ALERGENI: mleko, laktoza, soja lecitin, gluten, limun

ČOKOLADA JUST RUBY 120g | 720

Ruby čokolada u pločicama

ALERGENI: mleko, soja lecitin

ČOKOLADA LARANJA 130g | 540

Kandirana pomorandža delimično prelivena crnom čokoladom

ALERGENI: soja lecitin

MANDARINAS KRC 120g | 690

Komadići crne, mlečne, bele, gold i ruby čokolade sa hrskavim francuskim biskvitom

ALERGENI: mleko, soja lecitin, laktoza, gluten

PISTOLES CHOCOLAT 6 KOM 150g | 1700

Crna i bela čokolada punjena đanduja ganažom, hrskavim francuskim biskvitom i komadićima badema.; Mlečna i bela čokolada punjena mlečnim ganažom, marakujom, tonkom, džemom od kajsije i komadićima lešnika.; Bela čokolada punjena ganažom od crne čokolade sa džemom od maline i komadićima pistača

ALERGENI: laktoza, gluten, malina, pistać, soja lecitin, med, lešnik, badem, želatin

PRALINA 1 KOM U KUTIJI | 250

Bela čokolada sa džemom od malina i kremom od pistača

ALERGENI: mleko, soja lecitin, malina, pistać

PRALINE MALA KUTIJA 15KOM | 1750

Selekcija ručno rađenih i ručno oslikanih pralina, u 5 različitih ukusa

ALERGENI: soja lecitin, mleko, malina, pistać, laktoza, limun, limeta, gluten, lešnik

PRALINE VELIKA KUTIJA 30KOM | 2750

Selekcija ručno rađenih i ručno oslikanih pralina, u 6 različitih ukusa

ALERGENI: soja lecitin, mleko, malina, pistać, laktoza, limun, limeta, gluten, lešnik, kokos

U PONUDI SE NALAZE I TORTE BRENDA MANDARINA
CAKE SHOP-A

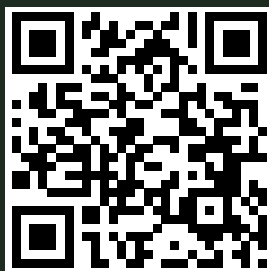


CRNA OVCA A

ICE CREAM SHOP

Crna Ovca je definitivno osvojila srca i nepca ljubitelja sladoleda. Kremasti sladoledi intenzivnog ukusa koji se sporije tope, manje su hladni i slatki, stoga ne predstavljaju samo letnje osveženje već desert koji se može konzumirati tokom čitave godine.

Na QR kodu ispod možete pogledati ponudu i izabrati svoj omiljeni ukus.



PARK NOVI RESTAURANTS

parknovirestaurants.rs



asado.rs



pinsa.rs

LOFT

— COFFEE & FOOD BAR —

loftcafe.rs

CRNA
OVCA
A

crnaovca.rs

LOFT
kids

loftkids.rs



mandarinacakeshop.rs



Loft Downtown, Njegoševa 2
Loft Factory, Futoški put 93b
Loft Rooftop, Promenada 2 sprat
Loft Boulevard, Bulevar oslobođenja 63
Loft Park Novi Restaurants, Rodoljuba Čolakovića BB
Loft River, Štrand - leva strana, ulaz broj 4
Loft Bašta, Njegoševa 9