



Restoran Smokvica Airport City

ponuda za 2023.





*Selena
& Tuhana*

МЕТЗЕ ТАМНА
КРЕМ, СУВ ВЕЛ, ОДНАКОШ, ТУКАВКА,
БРАХАЦИ И ОДНОСТАВНО ПОСТАВКА

КОРПУ (ОДНОСТАВНО)
ОДНА СЛАДОСТ, ОДНА СЛАДОСТ, ОДНА
СЛАДОСТ ИЛИ СЛАДОСТ

САМО СЛАДОСТ
САМО СЛАДОСТ
САМО СЛАДОСТ

САМО СЛАДОСТ
САМО СЛАДОСТ
САМО СЛАДОСТ

САМО СЛАДОСТ
САМО СЛАДОСТ
САМО СЛАДОСТ

САМО СЛАДОСТ
САМО СЛАДОСТ
САМО СЛАДОСТ

САМО СЛАДОСТ
САМО СЛАДОСТ
САМО СЛАДОСТ

САМО СЛАДОСТ
САМО СЛАДОСТ
САМО СЛАДОСТ

САМО СЛАДОСТ
САМО СЛАДОСТ
САМО СЛАДОСТ

САМО СЛАДОСТ
САМО СЛАДОСТ
САМО СЛАДОСТ

САМО СЛАДОСТ
САМО СЛАДОСТ
САМО СЛАДОСТ

САМО СЛАДОСТ
САМО СЛАДОСТ
САМО СЛАДОСТ

САМО СЛАДОСТ
САМО СЛАДОСТ
САМО СЛАДОСТ

САМО СЛАДОСТ
САМО СЛАДОСТ
САМО СЛАДОСТ

САМО СЛАДОСТ
САМО СЛАДОСТ
САМО СЛАДОСТ

САМО СЛАДОСТ
САМО СЛАДОСТ
САМО СЛАДОСТ

САМО СЛАДОСТ
САМО СЛАДОСТ
САМО СЛАДОСТ

САМО СЛАДОСТ
САМО СЛАДОСТ
САМО СЛАДОСТ

САМО СЛАДОСТ
САМО СЛАДОСТ
САМО СЛАДОСТ

САМО СЛАДОСТ
САМО СЛАДОСТ
САМО СЛАДОСТ

Airport City

Poslovni centar u samom srcu Novog Beograda. Sa svojom infrastrukturom i ambijentom izdvaja se od ostalih centara iste namene. Pošto vikendom nema nikog od zaposlenih, ceo kompleks je na raspolaganju za vaše goste, tako da i vi možete odabrati mesto za venčanje, koje vam najviše odgovara: na glavnoj aleji, ispod lipe ili kod fontane.

U paketima koje vam Smokvica nudi uključeni su i organizatori venčanja, koji sa vama pripremaju, planiraju i sprovode ritam Vaše svadbe. Vaše je da se posvetite gostima i uživate u vašem danu.

Adresa: airport city, Omladinskih Brigada 90a, Novi Beograd

kontakt: Slađana 063 86 48 480

Website: www.smokvica-arkadia-events.com • Mail: smokvicavencanja@gmail.com

kapacitet: do 210 mesta za sedenje

parking: za sve goste. Obezbeđen i čuvan

bašta: na raspolaganju 300m²

tajming: po vašoj želji

servis: standard - 1 konobar na 15 gostiju, osoblje uniformisano

meni: švedski sto ili set meni

dogovori u vezi hrane: ponuđeni predlozi menija podložni su promenama prema želji.

Piće: pored pića koja su uključena u menije mladenci mogu doneti piće koje žele uz fiskalni račun za donešena pića i akcizne markice na istim

Dekoracija: u cenu uključeni - Bele zavese u restoranu, reflektori za atmosferu na zavesama, salвете u bojama dekoracije: papirne, stolnjaci: beli ili crni
muzika: u vašem angažmanu.

Možemo vam ponuditi preko 25 bendova sa kojima imamo dobru saradnju...
foto ekipe:

- NIKOLA RUDIC www.nikolarudic.com - Nikola 0631028086
 - MILOŠ GAVRILOVIĆ www.milosgavrilovicweddings.com 064 2629787
 - Memories by Bata www.fotobata.rs 064 1507644
 - FOTO TAJNA www.fototajna.com - Mitar 063269299
 - FOTO SALE Aleksandar Jancevic 0653291164; FB: photo sale
 - PEDJA VUCKOVIC wedding photographer (facebook, instagram) 069 2366099
 - LOU LOU www.studio-loulou.com - Srdjan 0605615249
 - NIKOLA RADULOVIĆ www.nikolaradulovic.com 064 2317973
 - DJOKOVIC&DJORDJE www.djokovicdjordje.com Djordje +38166211120
 - FVS www.fotovideo.rs - Dragan 064 386600 i 062 765107
 - SINIŠA TRIFUNOVIĆ instagram @sinisa.trifunovic.weddings 062 615412
 - NEBOJŠA MRĐA instagram@mrdjaphoto 065 2515785
 - VIDEO: • VIZ PRODUKCIJA instagram@vizprodukcija Vladimir 065 9873555
- Agencija za dekoraciju: ARKADIA • www.arkadia.rs
- facebook:arkadia organizacija dekoracija venčanja (album juicy as smokvica)

cene: zavise od termina proslave

popusti: u vreme posta i petkom, popusti za zimski period proslava i za proslave petkom se ne sabiraju



Piće

Limunana

Vode: gazirana KNJAZ MILOŠ
i negazirana Aqua Viva

Kafe, čajevi

Bezalkoholna pića: Coca cola, Fanta, Tonic, Bitter lemon

Sokovi NEXT: jabuka, đus, borovnica

Piva točena: Birra Moretti

Žestoka domaća pića:

pelinkovac, vermut, votka, džin, vinjak Rakije: loza, kajsijevača, šljivovica

Vina: Drašković vinarija (Chardonnay Rose, Frankovka)

Prosecco: 3 flaše

Hrana

Hleb

Domaća fukaća hleb sa maslinovim uljem i origanom

Home made namazi

Domaći ajvar

“Labane” sir (libanski krem sir od jogurta) sa maslinovim uljem

Urnebes sa ljutom i dimljenom paprikom

Domaći humus (blisko-istočni namaz od leblebije)

Hladno predjelo servirano na velikim drvenim daskama

Lagano dimljeni rozbif serviran sa maslinovim uljem, balzamikom, rukola salatom i dižon senfom

Italijanska kuvana šunka

Peglani celjanski kulen

Suvo soljena svinjska pečenica

Domaći mladi kravliji sir sa maslinovim uljem

Marinirana feta sa bosiljkom, origanom, suvim paradajzom i svežim začinskim biljem

Holandski gauda sir

Toplo predjelo

Falafel (tradicionalni Izraelski uštipci)

Naše ručno pravljene njoke zapečene sa rikota spanaćem i parmezanom

Pituljice sa sirom

Prolećne rolnice sa povrćem i soja sosom

Glavno jelo: izbor od 4 glavna jela

Lazanja od sveže testenine sa sosom bolonjez i bešamel sosom

Pileća “Saltimboka” (pileтина sa pršutom i žalfijom u sosu od vina)

“Bombay butter” pileтина – sočna pileтина marinirana sa indijskim začinima i jogurtom

Lagano pečen- rolovan pileći bataк punjen sa gorgonzolom u sosu od pečenja

Pileтина u sosu od pečuraka

Roštilj (ćevapi, kobasica, rolovana pileтина)

Fileti pastrmke sa čimićuri salsom

Barbeque svinjski vrat

Prilozi uz glavno jelo

Pečeno povrće

Basmati pirinač kivan na pari

Pomfrit

Pekarski krompir

Salate

Šopska

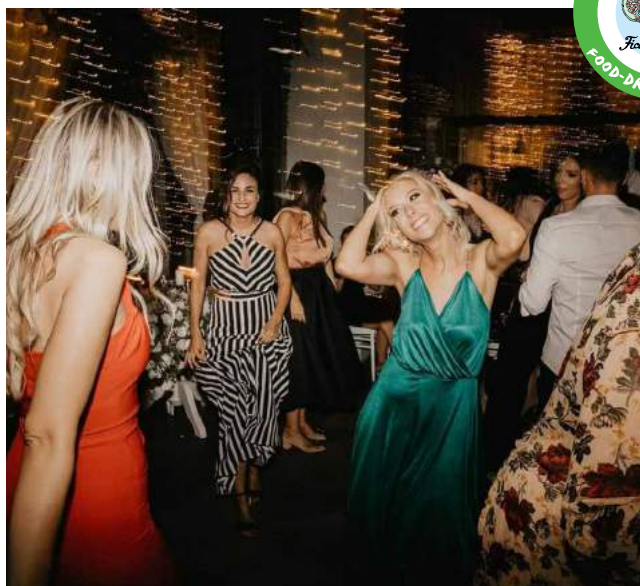
Kupus salata

Kapreze salata

Korpa sezonskog voća







Piće

Limunana

Vode: gazirana KNJAZ MILOŠ
i negazirana Aqua Viva
Kafe, čajevi

Bezalkoholna pića: Coca cola, Fanta, Tonic, Bitter lemon

Sokovi NEXT: jabuka, đus, borovnica

Piva točena: Birra Moretti

Žestoka domaća pića:

pelinkovac, vermut, votka, džin, vinjak, viski BALLANTINES

Rakije: loza, kajsijevača, šljivovica, viljamovka, dunja

Vina: Drašković vinarija (Chardonnay Rose, Frankovka)

Prosecco: 5 flaša

Kokteli za dobrodošlicu

Hrana

Hleb

Domaća fukaća hleb sa maslinovim uljem i origanom

Home made namazi

Domaći ajvar

“Labane” sir (libanski krem sir od jogurta) sa maslinovim uljem

Urnebes sa ljutom i dimljenom paprikom

Domaći humus (blisko-istočni namaz od leblebije)

Hladno predjelo servirano na velikim drvenim daskama

Lagano dimljeni rozbif serviran sa maslinovim uljem, balzamikom, rukola salatom i dižon senfom

Italijanska kuvana šunka

Peglani celjanski kulen

Suvo soljena svinjska pečenica

Domaći mladi kravljji sir sa maslinovim uljem

Marinirana feta sa bosiljkom, origanom, suvim paradajzom i svežim začinskim biljem

Holandski gauda sir

Toplo predjelo

Falafel (tradicionalni Izraelski uštipci)

Naše ručno pravljene njoke zapečene sa rikota spanaćem i parmezanom

Pituljice sa sirom

Prolećne rolnice sa povrćem i soja sosom

Glavno jelo : izbor od 4 glavna jela

Lazanja od sveže testenine sa sosom bolonjez i bešamel sosom

Pileća “Saltimboka” (pileтина sa pršutom i žalfijom u sosu od vina)

“Bombay butter” pileтина – sočna pileтина marinirana sa indijskim začinicima i jogurtom

Lagano pečen- rolovan pileći bataк punjen sa gorgonzolom u sosu od pečenja

Pileтина u sosu od pečuraka

Roštilj (ćevapi, kobasica, rolovana pileтина)

Fileti pastrmke sa čimićuri salsom

Barbeque svinjski vrat

Prilozi uz glavno jelo

Pečeno povrće

Basmati pirinač kuvan na pari

Pomfrit

Pekarski krompir

Salate

Šopska

Kupus salata

Kapreze salata

Cezar salata (iceberg salata, cezar soso, hrskava slanina, krutoni hleba...)

Korpa sezonskog voća



Piće

Limunana

Vode: gazirana KNJAZ MILOŠ
i negazirana Aqua Viva

Kafe, čajevi

Bezalkoholna pića: Coca cola, Fanta, Tonic, Bitter lemon

Sokovi NEXT: jabuka, đus, borovnica

Piva: točena Birra Moretti i flaširana HEINEKEN

Strana i domaća žestoka pića:

pelinkovac, vermut, ABSOLUT votka, vinjak, BEEFEATHER džin, martini,

kampari, jeger, viski BALLANTINES Rakije: loza, kajsijevača, šljivovica, viljamovka, dunja

Vina: Italijansko vino Chardonnay Puglia, Primitivo Puglia, Vinarija Drašković: Chardonnay, Rose, Frankovka
Prosecco

Kokteli za dobrodošlicu

Hrana

Hleb

Domaća fukaća hleb sa maslinovim uljem i origanom

Home made namazi

Domaći ajvar

“Labane” sir (libanski krem sir od jogurta) sa maslinovim uljem

Urnebes sa ljutom i dimljenom paprikom

Puter za začinskim biljem

Pileći pate sa domaćim dzemom od šljiva

Domaći humus (blisko-istočni namaz od leblebije)

Hladno predjelo servirano na velikim drvenim daskama

Lagano dimljeni rozbif serviran sa maslinovim uljem, balzamikom, rukola salatom i dižon senfom

Domaća pršuta

Peglani celjanski kulen

Suvo soljena svinjska pečenica

Domaći mladi kravlji sir sa maslinovim uljem

Marinirana feta sa bosiljkom, origanom, suvim paradajzom i svežim začinskim biljem

Holandski gauda sir

Gorgonzola sir

Toplo predjelo

Falafel (tradicionalni Izraelski uštipci)

Naše ručno pravljene njoke zapečene sa rikota spanaćem i parmezanom

Pituljice sa sirom

Prolećne rolnice sa povrćem i soja sosom

Panko piletina sa slatko ljutim sosom

Glavno jelo: izbor od 5 glavnih jela

Lazanja od sveže testenine sa sosom bolonjez i bešamel sosom

Pileća “Saltimboka” (piletina sa pršutom i žalfijom u sosu od vina)

“Bombay butter” piletina – sočna piletina marinirana sa indijskim začinima i jogurtom

Rigatoni sa pesto sosom I brokolijem

Lagano pečen- rolovan pileći batac punjen sa gorgonzolom u sosu od pečenja

Piletina u sosu od pečuraka

Roštilj (ćevapi, kobasica, rolovana piletina)

Fileti pastrmke sa čimićuri salsom

Pečeni svinjski but u sosu od tamnog piva

Prilozi uz glavno jelo

Pečeno povrće

Basmati pirinač kuan na pari

Pomfrit

Pekarski krompir

Salate

Šopska

Kupus salata

Kapreze salata

Cezar salata (iceberg salata, cezar sos, hrskava slanina, krutoni hleba...)

Rukola sa čeri paradajzom I parmezanom

Korpa sezonskog voća







Pice

Limunana

Vode: gazirana KNJAZ MILOŠ
i negazirana Aqua Viva

Kafe, čajevi

Bezalkoholna pića: Coca cola, Fanta, Tonic, Bitter lemon

Sokovi NEXT: jabuka, đus, borovnica

Energy drink RED BULL

Piva: točena Birra Moretti, flaširana HEINEKEN

Strana i domaća žestoka pića: pelinkovac, vermut, ABSOLUT votka, vinjak, BEEFEATHER džin, Martini, Campari, Jeger, Baileys, viski BALLANTINES, JACK DANIELS

Rakije: loza, kajsijevača, šljivovica, viljamovka, dunja

Vina: Italijansko vino Chardonnay Puglia, Primitivo Puglia, Vinarija Drašković: Chardonnay, Rose, Frankovka Prosecco

Kokteli: CUBA LIBRE, MOJITO

Ahrana

Hleb

Domaća fukaća hleb sa maslinovim uljem i origanom, toskanski tamni hleb sa tapenadom od maslina

Home made namazi

Domaći ajvar

„Labane” sir (libanski krem sir od jogurta) sa maslinovim uljem

Urnebes sa ljutom i dimljenom paprikom, puter za začinskim biljem

Paradajz salsa

Pileći pate sa domaćim dzemom od šljiva

Domaći humus (blisko-istočni namaz od leblebije)

Hladno predjelo servirano na velikim drvenim daskama

Lagano dimljeni rozbif serviran sa maslinovim uljem, balzamikom, rukola salatam i dižon senfom

Dimljeni svinjski vrat, italijanska pršuta, peglani celjanski kulen, suvo soljena svinjska pečenica

Domaći mladi kravljji sir sa maslinovim uljem

Marinirana feta sa bosiljkom, origanom, suvim paradajzom i svežim začinskim biljem

Holandski gauda sir, gorgonzola sir

Toplo predjelo

Falafel (tradicionalni Izraelski uštipci)

Naše ručno pravljenе njoke zapečene sa rikota spanaćem i parmezanom

Pituljice sa sirom

Prolećne rolnice sa povrćem i soja sosom

Panko piletina sa slatko ljutim sosom

Glavno jelo: izbor od 5 glavnih jela

Lazanja od sveže testenine sa sosom bolonjez i bešamel sosom

Pileća „Saltimboka” (piletina sa pršutom i žalfijom u sosu od vina)

„Bombay butter” piletina – sočna piletina marinirana sa indijskim začinicima i jogurtom

Rigatoni sa pesto sosom I brokolijem

Lagano pečen- rolovan pileći batac punjen sa gorgonzolom u sosu od pečenja

Piletina u sosu od pečuraka

Roštilj (ćevapi, kobasica, rolovana piletina)

Losos sa terijaki sosom

Pečeni svinjski but u sosu od tamnog piva

Ćuretina u krem sosu sa ručno pravljenim njokama

Bbq svinjska rebra

Lagano dinstana jeneća podkolenica (ribić)

Prilozi uz glavno jelo

Grilovano povrće

Prženi pirinač sa jajima I kineskim povrćem

Pomfrit

Pekarski krompir

Salate

Šopska salata, kupus salata

Cezar salata (iceberg salata, cezar sos, hrskava slanina, krutoni hleba...)

Rukola salata sa čeri paradajzom i parmezanom

Korpa sezonskog voća



Piće

Limunana

Vode: gazirana KNJAZ MILOŠ
i negazirana Aqua Viva

Kafe, čajevi

Bezalkoholna pića: Coca cola, Fanta, Tonic, Bitter lemon

Sokovi NEXT: jabuka, đus, borovnica

Energy drink RED BULL

Piva: točena Birra Moretti, flaširana HEINEKEN

Strana i domaća žestoka pića: pelinkovac, vermut, ABSOLUT votka, vinjak, BEEFEATHER džin, Martini, Campari, Jeger, Baileyes, viski BALLANTINES, JACK DANIELS

Rakije: loza, kajsijevača, šljivovica, viljamovka, dunja

Vina: Vinarija Kovačević, Vinarija Drašković: Chardonnay, Rose, Frankovka

Kokteli: CUBA LIBRE, MOJITO, COSMOPOLITEN

Prosecco

Ahrana

Hleb

Domaća fukaća hleb sa maslinovim uljem i origanom, toskanski tamni hleb sa tapenadom od maslina

Home made namazi

Domaći ajvar

“Labane” sir (libanski krem sir od jogurta) sa maslinovim uljem

Urnebes sa ljutom i dimljenom paprikom

Puter sa tartufima, paradajz salsa

Pileći pate sa domaćim dzemom od šljiva

Domaći humus (blisko-istočni namaz od leblebije)

Hladno predjelo servirano na velikim drvenim daskama

Lagano dimljeni rozbif serviran sa maslinovim uljem, balzamikom, rukola salatam i dižon senfom

Dimljeni svinjski vrat, italijanska pršuta, peglani celjanski kuleni, suvo soljena svinjska pečenica

Parmezan 16 meseci star, ementaler, bri sir sa orasima, gorgonzola sir

Marinirana feta sa bosiljkom, origanom, suvim paradajzom i svežim začinskim biljem

Suve smokve, marinirane masline

Toplo predjelo

Falafel (tradicionalni Izraelski uštipci)

Naše ručno pravljene njoke zapečene sa rikota spanaćem i parmezanom

Pituljice sa sirom

Prolećne rolnice sa povrćem i soja sosom

Panko piletina sa slatko ljutim sosom

Glavno jelo: izbor od 5 glavnih jela

Lazanja od sveže testenine sa sosom bolonjez i bešamel sosom

Pileća “Saltimboka” (piletina sa pršutom i žalfijom u sosu od vina)

“Bombay butter” piletina – sočna piletina marinirana sa indijskim začinicima i jogurtom

Rigatoni sa pesto sosom i brokolijem

Lagano pečen- rolovan pileći batac punjen sa gorgonzolom u sosu od pečenja

Piletina u sosu od pečuraka

Roštilj (ćevapi, kobasica, rolovana piletina)

Losos sa terijaki sosom

Pečeni svinjski but u sosu od tamnog piva

Ćuretina u krem sosu sa ručno pravljenim njokama

Bbq svinjska rebra

Lagano dinstana jeneća podkolenica (ribić)

Prilozi uz glavno jelo

Grilovano povrće

prženi pirinač sa jajima i kineskim povrćem

Pomfrit, pekarski krompir

Salate

Šopska salata, kupus salata

Kapreze salata

Cezar salata (iceberg salata, cezar soso, hrskava piletina, krutoni hleba ...)

Rukola salata sa čeri paradajzom i parmezanom

Korpa sezonskog voća

1.)



PONUDE SET MENI

Pice

Limunana

Vode: gazirana KNJAZ MILOŠ

i negazirana Aqua Viva

Kafe, čajevi

Bezalkoholna pića: Coca cola, Fanta, Tonic, Bitter lemon

Sokovi NEXT: jabuka, đus, borovnica

Piva točena: Birra Moretti

Žestoka domaća pića:

pelinkovac, vermut, votka, džin, vinjak Rakije: loza, kajsijevača, šljivovica

Vina: Drašković vinarija (Chardonnay Rose, Frankovka)

Prosecco: 3 flaše

Hrana

MEZZE TANJIR

Peglani celjski kulen

Crnogorski dimljeni svinjski vrat

Mladi kravlji domaći sir

Holandska Gauda

Brusketi sa pečenim i suvim paradajzom

Torinski domaći grisini

Pileća salata

Paprika u pavlaci

IZBOR ČORBI - (jedna po vašem izboru)

Teleća čorba, paradajz čorba, potaž od pečuraka

IZBOR GLAVNIH JELA

* Izbor 4 vrste mesa

Rolovane pileće grudi u kajmak sosu

Svinjski vrat u BBQ sosu

Mesa sa roštilja: ćevapi, pileće belo, kobasica, rolovana piletina

*napomena: sva jela se služe uz domaći pekarski krompir, pomfrit i korpu hleba

IZBOR SALATA - (dve po vašem izboru)

Šopska salata, mešana zelena, kupus salata

HLEB - Domaća fukaća hleb sa maslinovim uljem i origanom



Pice

Limunana

Vode: gazirana KNJAZ MILOŠ

i negazirana Aqua Viva

Kafe, čajevi

Bezalkoholna pića: Coca cola, Fanta, Tonic, Bitter lemon

Sokovi NEXT: jabuka, đus, borovnica

Piva točena: Birra Moretti

Žestoka domaća pića:

pelinkovac, vermut, votka, džin, vinjak, viski BALLANTINES

Rakije: loza, kajsijevača, šljivovica, viljamovka, dunja

Vina: Drašković vinarija (Chardonnay Rose, Frankovka)

Prosecco: 5 flaša

Kokteli za dobrodošlicu

Hrana

MEZZE TANJIR

Peglani celjski kulen

Crnogorski dimljeni svinjski vrat

Mladi kravlji domaći sir

Holandska Gauda

Brusketi sa pečenim i suvim paradajzom

Torinski domaći grissini

Pileća salata

Paprika u pavlaci

KORPA TOPLOG PECIVA

Pita sa sirom, pita sa pečurkama, proja, čabata hleb sa maslinama

IZBOR ČORBI - (jedna po vašem izboru)

Teleća čorba, paradajz čorba, potaž od pečuraka

IZBOR GLAVNIH JELA

* Izbor 4 vrste mesa

Pileća Saltimboka (pileći file sa pršutom u vinskom sosu)

Svinjski vrat u BBQ sosu

Mesa sa roštilja: ćevapi, bela vešalica, kobasica, rolovana piletina

*napomena: sva jela se služe uz domaći pekarski krompir, pomfrit i korpu hleba

IZBOR SALATA - (dve po vašem izboru)

Šopska salata, mešana zelena salata, kupus salata

HLEB Domaća fokaća hleb sa maslinovim uljem i origanom



Piće

Limunana

Vode: gazirana KNJAZ MILOŠ
i negazirana Aqua Viva

Kafe, čajevi

Bezalkoholna pića: Coca cola, Fanta, Tonic, Bitter lemon

Sokovi NEXT: jabuka, đus, borovnica

Piva: točena Birra Moretti i flaširana HEINEKEN

Strana i domaća žestoka pića:

pelinkovac, vermut, ABSOLUT votka, vinjak, BEEFEATHER džin, martini,

kampari, jeger, viski BALLANTINES Rakije: loza, kajsijevača, šljivovica, viljamovka, dunja

Vina: Italijansko vino Chardonnay Puglia, Primitivo Puglia, Vinarija Drašković: Chardonnay, Rose, Frankovka

Prosecco

Kokteli za dobrodošlicu

Hrana

MEZZE TANJIR

Peglani celjski kulen

Crnogorski dimljeni svinjski vrat

Mladi kravlji domaći sir

Holandska Gauda

Brusketi sa pečenim i suvim paradajzom

Torinski domaći grissini

Pileća salata

Paprika u pavlaci

KORPA TOPLOG PECIVA

Pita sa sirom, pita sa pečurkama, proja, čabata hleb sa maslinama

IZBOR TOPLIH PREDJELA - (jedno po vašem izboru)

Grčke sarmice

Kiš loren sa slaninom i lukom

Grčka musaka sa plavim patlidžanom i sirom

Lazanje

IZBOR ČORBI - (jedna po vašem izboru)

Teleća čorba, paradajz čorba, potaž od pečuraka

IZBOR GLAVNIH JELA

* Izbor 4 vrste mesa

Libanska pileтина sa humusom i tabule salatom

Rolovani svinjski kare punjen šunkom, sirom i kajmak sosom

Mesa sa roštilja: čevapi, bela vešalica, kobasica, rolovana pileтина

*napomena: sva jela se služe uz domaći pekarski krompir, pomfrit i korpu hleba

IZBOR SALATA - (dve po vašem izboru)

Šopska salata, mešana zelena salata, kupus salata

HLEB - Domaća fokaća hleb sa maslinovim uljem i origanom

KORPA SEZONSKOG VOĆA



Pice

Limunana

Vode: gazirana KNJAZ MILOŠ

i negazirana Aqua Viva

Kafe, čajevi

Bezalkoholna pića: Coca cola, Fanta, Tonic, Bitter lemon

Sokovi NEXT: jabuka, đus, borovnica

Energy drink RED BULL

Piva: točena Birra Moretti, flaširana HEINEKEN

Strana i domaća žestoka pića: pelinkovac, vermut, ABSOLUT votka, vinjak, BEEFEATHER džin, Martini, Campari,

Jeger, Baileyes, viski BALLANTINES, JACK DANIELS

Rakije: loza, kajsijevača, šljivovica, viljamovka, dunja

Vina: Italijansko vino Chardonnay Puglia, Primitivo Puglia, Vinarija Drašković: Chardonnay, Rose, Frankovka

Prosecco

Kokteli: CUBA LIBRE, MOJITO

Hrana

MEZZE TANJIR

Italijanska pršuta

Crnogorski dimljeni svinjski vrat

Mladi kravlji domaći sir

Holandska Gauda, Brie sir

Brusketi sa pečenim i suvim paradajzom

Torinski domaći grissini

Pileća salata

Paprika u pavlaci

KORPA TOPLOG PECIVA

Pita sa sirom, pita sa pečurkama, proja, čabata hleb sa maslinama

TOPLO PREDJELO - (jedno po vašem izboru)

Gričke sarmice

Kiš loren sa slaninom i lukom

Grčka musaka sa plavim patlidžanom i sirom

IZBOR ČORBI - (jedna po vašem izboru)

Teleća čorba, paradajz čorba, potaž od pečuraka

IZBOR GLAVNIH JELA

*Izbor 5 vrsta mesa

Ćureći file u sosu od gorgonzole

Bavarske kobasice sa sirom

Meso sa roštičlja: ćevapi, bela vešalica, kobasica, rolovana piletina

Aromatična piletina sa njokama

*napomena: sva jela se služe uz domaći pekarski krompir, pomfrit i korpu hleba

PRILOG: grilovano povrće

IZBOR SALATA - (dve po vašem izboru)

Šopska salata, mešana zelena salata, kupus salata

HLEB

Domaća fukaća hleb sa maslinovim uljem i origanom

KORPA SEZONSKOG VOĆA

PONUDE SET MENI



Pice

Limunana

Vode: gazirana KNJAZ MILOŠ i negazirana Aqua Viva

Kafe, čajevi

Bezalkoholna pića: Coca cola, Fanta, Tonic, Bitter lemon

Sokovi NEXT: jabuka, đus, borovnica

Energy drink RED BULL

Piva: točena Birra Moretti, flaširana HEINEKEN

Strana i domaća žestoka pića: pelinkovac, vermut, ABSOLUT votka, vinjak, BEEFEATHER džin, Martini, Campari,

Jeger, Baileyes, viski BALLANTINES, JACK DANIELS

Rakije: loza, kajsijevača, šljivovica, viljamovka, dunja

Vina: Vinarija Kovačević, Vinarija Drašković: Chardonnay, Rose, Frankovka

Kokteli: CUBA LIBRE, MOJITO, COSMOPOLITEN

Prosecco

Hrana

MEZZE TANJIR

Italijanska pršuta

Crnogorski dimljeni svinjski vrat

Mladi kravlji domaći sir

Holandska Gauda

Brie sir

Brusketi sa pečenim i suvim paradajzom

Torinski domaći grissini

Pileća salata, paprika u pavlaci

KORPA TOPLOG PECIVA

Pita sa sirom, pita sa pečurkama, proja, čabata hleb sa maslinama

TOPLO PREDJELO - (jedno po vašem izboru)

Pasta sa brokolijem

Rižoto sa plodovima mora

Grčke sarmice

Pohovana panko piletina

IZBOR ČORBI - (jedna po vašem izboru)

Teleća čorba, paradajz čorba, potaž od pečuraka

IZBOR GLAVNIH JELA

*Izbor 5 vrsta mesa

Rolovana ćuretina

Juneći osobuko

Teletina ispod sača

Pileći file u pikantno slatkom sosu

Meso sa roštičlja: čevapi, bela vešalica, kobasica, rolovana piletina

PRILOZI - aromatizovani krompir pire, pečeni krompir u foliji sa kajmakom, grilovano povrće

IZBOR SALATA - (dve po vašem izboru)

Rukola salata sa čeri paradajzom, šopska salata, mešana zelena salata, kupus salata

HLEB Domaća fokaća hleb sa maslinovim uljem i origanom

KORPA SEZONSKOG VOĆA

PONUDE SET MENI

Smokvica specijali:

Mogući dodaci na svaki meni

Odležao Biftek lagano pečen u komadu sečen ispred Vas (100gr./osobi)
Pečenje od španskih malih prasića servirano vruće
Tradicionalno jagnjeće pečenje sa ražnja

NAPOMENA: U mogućnosti smo da vam sastavimo menije i izbore pića koji su van ovih ponuda, samo po vašoj meri...Imali smo proslave u kojoj su mladenci potpuno izmenili menije... služili smo i samo biftek na švedskom stolu, a imali smo i švedski sto potpuno bez mesa :)... pravili smo internacionalna jela prema njihovim receptima... organizovali koktel majstore...

Za sve dodatne ponude možete nam se obratiti, pa ćemo zajedno da napravimo jedinstven izbor pića i hrane samo za vas.

PLAĆANJE SE VRŠI U DINARSKOJ PROTIVVREDNOSTI NA DAN UPLATE

SMOKVICA
Airport City
Omladinskih brigada 90a, 11070 Novi Beograd

Tel:
Sladana 063 86 48 480

Mail: smokvicavencanja@gmail.com
www.smokvica-arkadia-events.com, www.smokvica.rs

Dobro došli!