



RESTORAN SMOKVICA ADA

PONUDE ZA VENČANJA

2025.





O NAMA

KONTAKT INFORMACIJE

- Adresa: Ada Ciganlija (Makiška strana), lokal 11
- KONTAKT: Sladana 063 86 48 480, Anđela 060 699 00 54
- WEBSITE: www.smokvica-arkadia-events.com, www.smokvica.rs
- MAIL: smokvicavencanja@gmail.com

OKRUŽENJE RESTORANA

- PLAŽA: na raspolaganju

BENEFITI

- SERVIS: Standard-1 konobar na 15 gostiju, osoblje uniformisano
- MENI: švedski sto
- Dogovori u vezi hrane: ponudeni predlozi menija podložni su promenama prema želji.
- 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 I MUZIKA

- DEKORACIJA: u cenu uključeni - stolnjaci (beli ili crni), salvete po izboru, brojevi za stolove standardni
- MUZIKA: u vašem angažmanu.
- Možemo vam ponuditi spisak bendova sa kojima imamo dobru saradnju...
- Preporuka agencije za dekoraciju: Arkadia - www.arkadia.rs, [@arkadia.events](https://www.instagram.com/arkadia.events)



ŠVEDSKI STO MENI 1

CENE ZAVISE OD TERMINA SVADBE

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 salatam i dižon senfom
- Italijanska kuvana šunka
- 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

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 4 glavna 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
- 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 ćimićuri salsom
- Barbeque svinjski vrat

Prilozi uz glavno jelo

- Pečeno povrće
- Basmati pirinač kuvan na pari
- Pomfrit
- Pekarski krompir

Salate

- Šopska
- Kupus salata
- Mediteranska pasta salata sa feta sirom, maslinama i kaprom
- 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
- Rakije: loza, kajsijevača, šljivovica

Vina:

- Drašković vinarija (Chardonnay Rose, Frankovka)
- Prosecco: 3 flaše

ŠVEDSKI STO MENI 2

CENE ZAVISE OD TERMINA SVADBE

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 salatam i dižon senfom
- Italijanska kuvana šunka
- 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

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 4 glavna 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
- "Rotisserie" pilići sa portugalskom marinadom
- 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 ćimićuri salsom
- Barbeque svinjski vrat

Prilozi uz glavno jelo

- Pečeno povrće
- Basmati pirinač kuvan na pari
- Pomfrit, pekarski krompir

Salate

- Šopska
- Kupus salata
- Mediteranska pasta salata sa feta sirom, maslinama i kaprom
- Kapreze salata
- Cezar salata (iceberg salata, cezar sos, 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

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



ŠVEDSKI STO MENI 3

CENE ZAVISE OD TERMINA SVADBE

HRANA:

Hleb

- Domaća fukaća hleb sa maslinovim uljem i origanom

Home made namazi

- Domaći ajvar
- Labaneš sir (libanski krem sir od jogurta) sa maslinovim uljem
- Urnebes sa ljutom i dimljenom paprikom,
- Puter za začinskim biljem
- Pileći pate sa domaćim džemom 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
- 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 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 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
- Rotisserie pilići sa portugalskom marinadom
- Rigatoni sa pesto sosom I brokolijem
- Lagano pečen- rolovan pileći batac punjen sa gorgonzolom u sosu od pečenja
- Piletina u sosu od pečuraka
- Roštilj (čevapi, kobasica, rolovana piletina)
- Fileti pastrmke sa čimićuri salsom
- Pečeni svinjski but u sosu od tamnog piva

Prilozi uz glavno jelo

- Pečeno povrće
- Basmati pirinač kuvan na pari
- Pomfrit
- Pekarski krompir

Salate

- Šopska
- Kupus salata
- Kapreze salata

- Mediteranska pasta salata sa feta sirom, maslinama i kaprom
- Cezar salata (iceberg salata, cezar sos, hrskava slanina, krutoni hleba)
- Rukola 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

Piva:

- Točena Birra Moretti i flaširana Heineken

Žestoka domaća pića:

- Pelinkovac, Vermut, Absolut votka, Vinjak, Beefeather džin, Martini, Campari, Jeger, Viski Ballantines
- Rakije: loza, kajsijevača, šljivovica, viljamovka, dunja

Vina:

- Vinarija Drašković: Chardonnay, Rose, Frankovka i Makedonska vinarija TOUCH Crveno Cabernet Sauvignon, Rose Shiraz, Belo Chardonney
- Prosecco

Kokteli za dobrodošlicu

ŠVEDSKI STO MENI 4

CENE ZAVISE OD TERMINA SVADBE

HRANA:

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 džemom 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
- Domaći mladi kravljaci 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 rikotom spanaćem i parmezanom
- Pituljice sa sirom

- Prolećne rolnice sa povrćem i soja sosom
- Panko piletina sa slatko ljutim sosom

Glavno jelo: izbor 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
- Rotisserie pilići sa portugalskom marinadom
- 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
- Thai Red Curry (sa piletinom, mladim lukom, šargarepom, kefir lajmom, korijanderom, kikirikijem, kokosovim mlekom i dumbirom)
- Ćuretina u krem sosu sa ručno pravljenim njokama
- Bbq svinjska rebra
- Lagano dinstana juneća 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...)
- Mediteranska pasta salata sa feta sirom, maslinama i kaprom
- Kapreze salata
- 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

Piva:

- Točena Birra Moretti, flaširana Heineken

Žestoka domaća pića:

- Pelinkovac, vermut, Absolut votka, vinjak, Beefeather džin, Martini, Campari, Jeger, Baileys, Viski Ballantines, Jack Daniels
- Rakije: loza, kajsijevača, šljivovica, viljamovka, dunja

Vina:

- Makedonska vinarija TOUCH Crveno Cabernet sauvignon, Rose Shiraz, Belo Chardoney, Vinarija Drašković Chardoney Rose Frankovka
- Prosecco

Kokteli:

Cuba Libre, Mojito



ŠVEDSKI STO MENI 5

CENE ZAVISE OD TERMINA SVADBE

HRANA:

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 pravljenе njoke zapečene sa rikotom, spanaćem i parmezanom
- Pituljice sa sirom

- Prolećne rolnice sa povrćem i soja sosom
- Panko piletina sa slatko ljutim sosom

Glavno jelo: izbor 5 glavnih jela

- Laganja 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
- Rotisserie pilići sa portugalskom marinadom
- 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
- Thai Red Curry (sa piletinom, mladim lukom, šargarepom, kefir lajmom, korijanderom, kikirikijem, kokosovim mlekom i đumbirom)
- Ćuretina u krem sosu sa ručno pravljenim njokama
- Bbq svinjska rebra
- Lagano dinstana juneća 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, Mediteranska pasta salata sa feta sirom, maslinama i kaprom
- Cezar salata (iceberg salata, cezar sos, hrskava piletina, 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

Žestoka domaća pića:

- Pelinkovac, Vermut, Absolut votka, Vinjak, Beefeather džin, Martini, Campari, Jeger, Baileys, viski Ballantines, Jack Daniels
- Rakije: loza, kajsijevača, šljivovica, viljamovka, dunja

Vina:

- Makedonska vinarija TOUCH Crveno Cabernet sauvignon, Rose Shiraz, Belo Chardonnay i KOVAČEVIĆ Chardonnay & Aurelius
- Prosecco

Kokteli:

Cuba Libre, Mojito, Cosmopolitan





FOTO I VIDEO EKIPE

SA KOJIMA SARADUJEMO:

FOTO:

1. [NIKOLA RUDIĆ](#)
2. [MIHAJLO ČKOVRIĆ](#)
3. [PRAGMA WEDDINGS](#)
4. [MILOŠ GAVRILOVIĆ](#)
5. [STEFAN STEVIĆ](#)
6. [BOJAN REDŽEPOVIĆ](#)
7. [NEBOJŠA TATOMIROV](#)
8. [MEMORIES BY BATA](#)
9. [FOTO TAJNA](#)
10. [ĐOKOVIĆ&ĐORĐE](#)
11. [SAŠA ADAMOVIĆ](#)
12. [FVS](#)
13. [SINIŠA TRIFUNOVIĆ](#)
14. [VREBAC WEDDINGS](#)

VIDEO:

1. [DEUS WEDDINGS](#)
2. [FRAME & SOUL](#)
3. [MARKO TODOROVIĆ](#)
4. [NIKOLA RUDIĆ](#)

NAPOMENA

*-1.7.-31.8.2024. proslava može da počne samo posle 19h,
zbog sezone kupanja na Adi*

*Dodatni benefit za proslavu venčanja u Smokvica Ada su i različiti oblici popusta
tokom posta, petkom, kao i za proslave organizovane u zimskom periodu, što vam
omogućava da isplanirate vaš događaj po još povoljnijim uslovima.*

*Napominjemo da se plaćanje vrši u dinarskoj protivvrednosti, prema srednjem kursu
eura kod NBS na dan uplate.*

DOBRO DOŠLI!

SMOKVICA

Ada

Ada Ciganlija (Makiška strana), lokal 11

Tel:

Sladana 063 86 48 480, Anđela 060 699 00 54

Mail: smokvicavencanja@gmail.com

www.smokvica-arkadia-events.com, ww.smokvica.rs