



RESTORAN SMOKVICA ADA

PONUDE ZA VENČANJA

2025.

Arkadih
SINCE 2007



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 i set menu
- 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

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 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 uštupci)
Naše ručno pravljenе njoke zapečene sa rikota spanaćem i parmezanom
Pituljice sa sirom

Prolećne rolnice sa povrćem i soja sosom
Panko pilećina sa slatko ljutim sosom

Glavno jelo: izbor 5 glavnih jela

Lazanja od sveže testenine sa sosom bolonjez i bešamel sosom
Pileća Saltimboka (pilećina sa pršutom i žalfijom u sosu od vina)
Bombay butter pilećina – sočna pilećina 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
Pilećina u sosu od pečuraka
Roštilj (ćevapi, kobasica, rolovana pilećina)
Losos sa terijaki sosom
Pečeni svinjski but u sosu od tamnog piva
Thai Red Curry (sa pilećinom, 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
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

ŠVEDSKI STO MENI 1

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,
Baileyes,

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 2

HRANA:

ZALOGAJ ZA POČETAK:

(Tri zalogaja po vašem izboru koji se poslužuju uz piće dobrodošlice)

***Domaći pate** sa džemom od paradajza
/ mladi luk, susam

***Grisini sa pršutom**

***Brie sir sa šumskim voćem**

***Pohovane masline i domaći aioli**

***Aranćini** / Taleggio sir, paradajz sos, bosiljak

***Panko gambori** / Wasabi majonez

***Brusketi sa dimljenim lososom** / Labane sir, kapar

**Selekcija kvalitetnih domaćih hlebova
servirana uz naše namaze:**

***Domaći ajvar, Labane sir** (libanski krem sir od jogurta) sa maslinovim uljem, urnebes sa ljutom i dimljenom paprikom, puter sa tartufima, domaći humus (blisko - istočni namaz od leblebija)

HLADNO PREDJELO:

***Lagano dimljeni rozbif** serviran sa maslinovim uljem, balzamiko kremom, rukola salatam i dižon senfom,

***Italijanska pršuta,**

***Salama "Milano"**

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

***Holandska gauda**

***Marinirane masline**

TOPLO PREDJELO

***Falafel** (tradicionalni izraelski uštipci)

***Pituljice sa sirom**

***Prolećne rolnice** sa povrćem i soja sosom

"ROTISSERIE":

Postavljena stanica uz "glavno jelo" na kojoj se pečeno meso seče ispred gosta
(Jedno jelo po vašem izboru)

***"Porcheta"** – Rolovana svinjska rebra sa mediteranskim začinima

***Pečeni mali pilići** – sa ružmarinom i limunom

***BBQ svinjski vrat** – glaziran sa domaćim BBQ sosom

GLAVNO JELO:

(Dva jela po vašem izboru)

***Premium roštilj** – Čevap (100% junetina) i kobasice

***Piletina u sosu od pečuraka**

***Pileća Saltimbocca**

(piletina sa pršutom i žalfijom u sosu od vina)

***Losos sa terijaki sosom**

***Pečeni losos sa čeri paradajzom**

***Pečeni svinjski but u sosu od tamnog piva**

***Svinjski file u krem sosu od tartufa**

***Ćuretina u krem sosu sa domaćim njokama**

***Lagano dinstana juneća podkolenica (ribić)**

***Bbq svinjska rebra**

PRILOZI UZ GLAVNO JELO:

***Pečeno povrće** sa maslinovim uljem

***Duplo pečeni krompirići na puteru**

***Steakhouse pomfrit**

SALATE:

(Četiri salate po vašem izboru)

***Grčka salata**

***Kupus salata**

***Kapreze salata**

***Cezar salata**

(iceberg salata, cezar sos, krutoni hleba...)

***Rukola salata** sa čeri paradajzom i parmezanom

***Tabule salata**

***Vitaminska salata**

***Zelena salata sa pečenim bademom**

ŠVEDSKI STO MENI 2

PIĆE:

BEZALKOHOLNI PROGRAM:

Espresso (Lavazza Organic Tierra), **Nes Kafa**,
Domaća kafa, **čajevi**
Flaširane vode i sokovi, **domaća limunana**
Energy drink - Red Bull

PREMIUM BAR ALKOHOLNIH PIĆA:

Votka Absolut, **Džin** Beefeater, **Campari**,
Jegermeister, **Baileys**, **Martini** Bianco,
Viski - Jameson i Jack Daniels

PREMIUM RAKIJE:

Manastir Kovilj (Šljiva, Dunja, Kajsija, Viljamovka)

PIVA:

Točena - Birra Moretti i Zaječarsko ,
Flaširana - Heineken

VINA:

Vinska Kuća Kovačević:
Belo Chardonnay
Crveno Aurelius
Rose Vinarija Šapat Šu -Šu

PENUŠAVO VINO:

La Delizia Prosecco Extra Dry

KOKTELI:

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Gazirana Voda)
Mojito (Rum, Sprite, Lime, Nana)
Bramble (Džin, Grenadin, limun sok, bobičasto voće)





ŠVEDSKI STO MENI 3

HRANA:

ZALOGAJ ZA POČETAK:

(Pet zalogaja po vašem izboru koji se poslužuju uz piće dobrodošlice)

***Domaći pate** sa džemom od paradajza
/ mladi luk, susam

***Grisini sa pršutom**

***Brie sir sa šumskim voćem**

***Pohovane masline i domaći aioli**

***Aranćini** / Taleggio sir, paradajz sos, bosiljak

***Panko gambori** / Wasabi majonez

***Brusketi sa dimljenim lososom** / Labane sir, kapar

Selekcija kvalitetnih domaćih hlebova

servirana uz naše namaze:

***Domaći ajvar, Labane sir** (libanski krem sir od jogurta) sa maslinovim uljem, urnebes sa ljutom i dimljenom paprikom, puter sa tartufima, domaći humus (blisko - istočni namaz od leblebija)

HLADNO PREDJELO:

***Lagano dimljeni rozbif** serviran sa maslinovim uljem, balzamiko kremom, rukola salatam i dižon senfom,

***Italijanska pršuta,**

***Salama "Milano"**

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

***Holandska gauda**

***Gorgonzola**

***Marinirane masline**

TOPLO PREDJELO

***Falafel** (tradicionalni izraelski uštipci)

***Pituljice sa sirom**

***Prolećne rolnice** sa povrćem i soja sosom

"ROTISSERIE":

Postavljena stanica uz "glavno jelo" na kojoj se pečeno meso seče ispred gosta
(Jedno jelo po vašem izboru)

*" **Porcheta**" – Rolovana svinjska rebra sa mediteranskim začinima

***Roastbeef** – Juneći ramstek sa senfom i timijanom

***Pečeni mali pilići** – sa ruzmarinom i limunom

***BBQ svinjski vrat** – glaziran sa domaćim BBQ sosom

***Praseća bajadera** – Glazirano otkošteno malo prase

GLAVNO JELO:

(Tri jela po vašem izboru)

***Premium roštilj** – Čevap (100% junetina) i kobasice

***Piletina u sosu od pečuraka**

***Pileća Saltimbocca**

(piletina sa pršutom i žalfijom u sosu od vina)

***Losos sa terijaki sosom**

***Pečeni losos sa čeri paradajzom**

***Pečeni svinjski but u sosu od tamnog piva**

***Svinjski file u krem sosu od tartufa**

***Ćuretina u krem sosu sa domaćim njokama**

***Lagano dinstana juneća podkolenica** (ribić)

***Teletina Ispod sača**

***Rižoto sa gamborima**

***Bbq svinjska rebra**

PRILOZI UZ GLAVNO JELO:

***Pečeno povrće** sa maslinovim uljem

***Duplo pečeni krompirići na puteru**

***Steakhouse pomfrit**

SALATE:

(Četiri salate po vašem izboru)

***Grčka salata**

***Kupus salata**

***Kapreze salata**

***Cezar salata**

(iceberg salata, cezar sos, krutoni hleba...)

***Rukola salata** sa čeri paradajzom i parmezanom

***Tabule salata**

***Vitaminska salata**

***Zelena salata sa pečenim bademom**

ŠVEDSKI STO MENI 3

PIĆE:

BEZALKOHOLNI PROGRAM:

Espresso (Lavazza Organic Tierra), **Nes Kafa**,
Domaća kafa, **čajevi**
Flaširane vode i sokovi, **domaća limunana**
Energy drink - Red Bull, Guarana No Sleep

PREMIUM BAR ALKOHOLNIH PIĆA:

Votka Absolut, **Džin** Beefeater, **Campari**,
Jegermeister, **Baileys**, **Martini** Bianco,
Viski - Jameson, Jack Daniels,
Johnnie Walker Black Label

PREMIUM RAKIJE:

Manastir Kovilj (Šljiva, Dunja, Kajsija, Viljamovka)

PIVA:

Točena - Birra Moretti i Zaječarsko ,
Flaširana - Heineken, Kapuziner

VINA:

Vinska Kuća Temet:

Tri Morave Belo
Tri Morave Crveno

Italijanska Vina:

Belo Pinot Grigio Di Lenardo
Crveno Primitivo Alberello

PENUŠAVO VINO:

La Delizia Prosecco Extra Dry

KOKTELI:

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Gazirana Voda)
Mojito (Rum, Sprite, Lime, Nana)
Bramble (Džin, Grenadin, limun sok, bobičasto voće)
Negroni (Džin, Martini Rosso, Kampari)



ŠVEDSKI STO MENI 4

HRANA:

ZALOGAJ ZA POČETAK:

(Pet zalogaja po vašem izboru koji se poslužuju uz piće dobrodošlice)

***Domaći pate** sa džemom od paradajza / mladi luk, susam

***Grisini sa pršutom**

***Brie sir sa šumskim voćem**

***Pohovane masline i domaći aioli**

***Aranćini** / Taleggio sir, paradajz sos, bosiljak

***Panko gambori** / Wasabi majonez

***Brusketi sa dimljenim lososom** / Labane sir, kapar

***Tartar biftek** / Kapar, dižon senf, worcester, valentina sos

***Tartar tuna**/Brancin / Maslinovo ulje, vlašac, himajalska so, lajm

***Ostrige** / Korijander, đumbir, ljuta paprika

Selekcija kvalitetnih domaćih hlebova servirana uz naše namaze:

***Domaći ajvar, Labane sir** (libanski krem sir od jogurta) sa maslinovim uljem, urnebes sa ljutom i dimljenom paprikom, puter sa tartufima, domaći humus (blisko - istočni namaz od leblebija)

HLADNO PREDJELO:

***Lagano dimljeni rozbif** serviran sa maslinovim uljem, balzamiko kremom, rukola salatam i dižon senfom,

***Italijanska pršuta,**

***Salama "Milano"**

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

***Holandska gauda**

***Parmezan 16 meseci**

***Gorgonzola**

***Brie Sir**

***Marinirane masline**

TOPLO PREDJELO

***Falafel** (tradicionalni izraelski uštipci)

***Pituljice sa sirom**

***Prolećne rolnice** sa povrćem i soja sosom

"ROTISSERIE":

Postavljena stanica uz "glavno jelo" na kojoj se pečeno meso seče ispred gosta
(Dva jela po vašem izboru)

***"Porcheta"** – Rolovana svinjska rebra sa mediteranskim začinima

***Roastbeef** – Juneći ramstek sa senfom i timijanom

***Pečeni mali pilići** – sa ruzmarinom i limunom

***BBQ svinjski vrat** – glaziran sa domaćim BBQ sosom

***Praseća bajadera** – Glazirano otkošteno malo prase

***Lagano pečeni biftek** u biber sosu

***Starena rozbratna** sa "Cafe de Paris" sosom

GLAVNO JELO:

(Tri jela po vašem izboru)

***Premium roštilj** – Čevap (100% junetina) i kobasice

***Piletina u sosu od pečuraka**

***Pileća Saltimbocca**

(piletina sa pršutom i žalfijom u sosu od vina)

***Losos sa terijaki sosom**

***Pečeni losos** sa čeri paradajzom

***Pečeni svinjski but** u sosu od tamnog piva

***Svinjski file** u krem sosu od tartufa

***Čuretina u krem sosu** sa domaćim njokama

***Lagano dinstana juneća podkolenica** (ribić)

***Teletina Ispod sača**

***Rižoto sa gamborima**

***Pohovani i grilovani gambori**

***Grilovani kraci hobotnice**

***Bbq svinjska rebra**

PRILOZI UZ GLAVNO JELO:

***Pečeno povrće** sa maslinovim uljem

***Duplo pečeni krompirići na puteru**

***Steakhouse pomfrit**

SALATE:

(Četiri salate po vašem izboru)

***Grčka salata, kupus salata**

***Kapreze salata, Cezar salata**

(iceberg salata, cezar sos, krutoni hleba...)

***Rukola salata** sa čeri paradajzom i parmezanom

***Tabule salata**

***Vitaminska salata**

***Zelena salata sa pečenim bademom**

ŠVEDSKI STO MENI 4

PIĆE:

BEZALKOHOLNI PROGRAM:

Espresso (Lavazza Organic Tierra), **Nes Kafa**,
Domaća kafa, čajevi
Flaširane vode i sokovi, domaća limunana
Energy drink - Red Bull, Guarana No Sleep

PREMIUM BAR ALKOHOLNIH PIĆA:

Votka Gray Goose, **Džin** Bombay Sapphire, **Campari**,
Jegermeister, Baileys, Martini Bianco,
Viski - Jameson, Jack Daniels, Chivas Regal 12,
Four Roses Burbon

PREMIUM RAKIJE:

Manastir Kovilj (Šljiva, Dunja, Kajsija, Viljamovka)

PIVA:

Točena - Birra Moretti i Zaječarsko ,
Flaširana - Heineken, Kapuziner

VINA:

Vinska Kuća Temet:

Tri Morave Belo
Tri Morave Crveno

Italijanska Vina:

Belo Pinot Grigio Di Lenardo
Crveno Primitivo Alberello

PENUŠAVO VINO:

La Delizia Prosecco Extra Dry

KOKTELI:

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Gazirana Voda)
Mojito (Rum, Sprite, Lime, Nana)
Bramble (Džin, Grenadin, limun sok, bobičasto voće)
Negroni (Džin, Martini Rosso, Kampari)
Devils Ice Tea (Votka, Džin, Rum, Triple Sec, Tekila,
Absent, Puschin Black, Sprite, Sour Mix)

**Ceo Event prati posebna koktel stanica sa
barmenom**





SET MENI 1

HRANA:

PRIJEM:

(Pet zalogaja po vašem izboru koji se poslužuju uz piće dobrodošlice)

***Domaći pate** sa džemom od paradajza / mladi luk, susam

***Grisini sa pršutom**

***Brie sir sa šumskim voćem**

***Pohovane masline i domaći aioli**

***Aranćini** / Taleggio sir, paradajz sos, bosiljak

***Panko gambori** / Wasabi majonez

***Brusketi sa dimljenim lososom** / Labane sir, kapar

ZA POČETAK:

Selekcija ručno pravljenih hlebova i naših domaćih namaza:

***Tri vrste premium začinenih grčkih maslina**

***Mocarela salata**, sušeni čeri, badem, rukola, balsamik krem i maslinovo ulje

***Karpačo od pečene cvekle**, tartufi, med, feta i orasi

***Prolećne rolnice**, iceberg salata, wasabi majonez, slatko - ljuti chilli

***Tanko sečeni "Roasbeef"**, Aioli, parmezan i kapar

***Hrskave tikvice**, nana, domaći "Tzatziki"

SALATE:

***Zelena salata**, krastavac, celer, suve brusnice, peršun, prženi bademi

***Salata od organskog sočiva**, orasi, batat krompir, feta, maslinovo ulje

GLAVNO JELO:

(Jedno jelo po vašem izboru)

***Aromatična piletina**, zapečene domaće njoke, parmezan, ssuvo grožđe

***Libanski pileći ražnjić**, tabule salata, labane

(Jedno jelo po vašem izboru)

***20 dana odležani biftek**, kremasti krompir pire, sos od crnog vina/sos od bibera i konjaka

***35 dana odležana rozbratna (Jokić)**, duplo pečeni krompir, čimićuri sos/sos od divljih pečuraka



SET MENI 1

PIĆE:

BEZALKOHOLNI PROGRAM:

Espresso (Lavazza Organic Tierra), **Nes Kafa**,
Domaća kafa, čajevi
Flaširane vode i sokovi, domaća limunana
Energy drink - Red Bull, Guarana No Sleep

PREMIUM BAR ALKOHOLNIH PIĆA:

Votka Absolut, **Džin** Beefeater, **Campari**,
Jegermeister, Baileys, Martini Bianco,
Viski - Jameson, Jack Daniels,
Johnnie Walker Black Label

PREMIUM RAKIJE:

Manastir Kovilj (Šljiva, Dunja, Kajsija, Viljamovka)

PIVA:

Točena - Birra Moretti i Zaječarsko ,
Flaširana - Heineken, Kapuziner

VINA:

Vinska Kuća Temet:

Tri Morave Belo
Tri Morave Crveno

Italijanska Vina:

Belo Pinot Grigio Di Lenardo
Crveno Primitivo Alberello

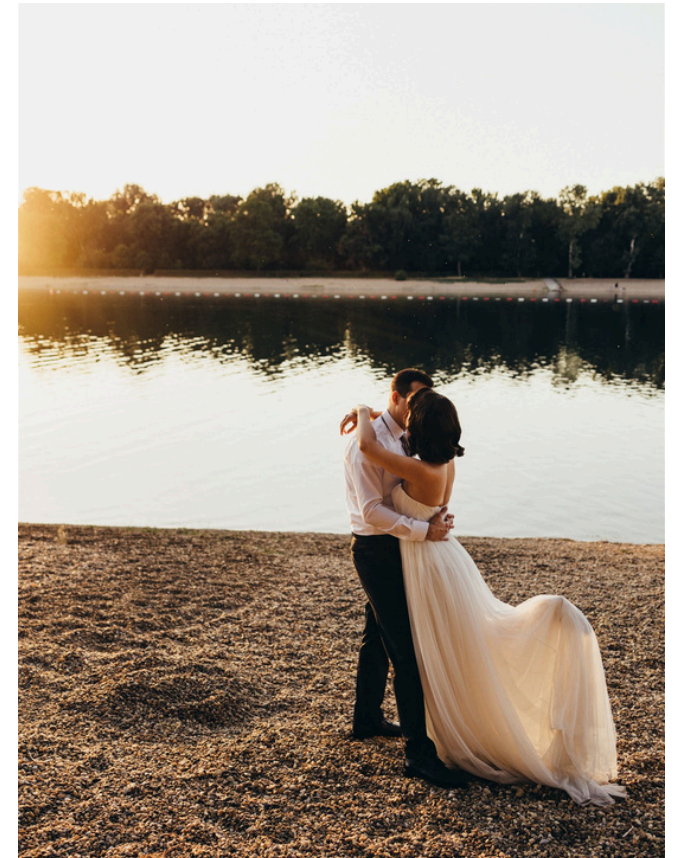
PENUŠAVO VINO:

La Delizia Prosecco Extra Dry

KOKTELI:

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Gazirana Voda)
Mojito (Rum, Sprite, Lime, Nana)
Bramble (Džin, Grenadin, limun sok, bobičasto voće)
Negroni (Džin, Martini Rosso, Kampari)





SET MENI LUX

HRANA:

PRIJEM:

(Pet zalogaja po vašem izboru koji se poslužuju uz piće dobrodošlice)

***Domaći pate** sa džemom od paradajza / mladi luk, susam

***Grisini sa pršutom**

***Brie sir sa šumskim voćem**

***Pohovane masline i domaći aioli**

***Aranćini** / Taleggio sir, paradajz sos, bosiljak

***Panko gambori** / Wasabi majonez

***Brusketi sa dimljenim lososom** / Labane sir, kapar

***Tartar Biftek** / Kapar, dižon senf, worcester, valentina Sos

***Tartar Tuna**/Brancin / Maslinovo ulje, vlašac, himajalska so, lajm

***Ostrige** / Korijander, đumbir, ljuta paprika

ZA POČETAK:

Selekcija ručno pravljenih hlebova i naših domaćih namaza:

***Tri vrste premium začinenih grčkih maslina**

***Ručno sečen zartar biftek**

***Pršuta "San Daniele"**, domaći grisini

***Selekcija premium sireva** (Comte, Gorgonzola DOP, Brie, Parmezan 24 meseca)

***Tuna Tartar**, avokado, soya sos, mirin

***Domaća guščja pašteta** sa "Bojkovčanka" rakijom od šljive, domaći "Chutney" paradajz

SALATE:

***Zelena salata**, krastavac, celer, suve brusnice, peršun, prženi bademi

***Salata od organskog sočiva**, orasi, batat krompir, feta, maslinovo ulje

TOPLA PREDJELA:

(Dva po vašem izboru)

***Gambori u belom vinu** i začinenom puteru

***Pasta "Tartufata"**

***Hobotnica na žaru**, aioli, dimljena paprika

***Rižoto sa šafranom**, tikvicama i gamborima

GLAVNO JELO:

Iz mora:

(Jedan po vašem izboru)

***Norveški losos**, puter, ružmarin

***File Brancina**, timijan, maslinovo ulje, čeri paradajz

PREMIUM MESO:

(Dva po vašem izboru)

***Otkošteni rolovani pilići**, pistači, suve šljive, velute sos

***Teleći medaljoni**, demiglas sos

***Jagnjeći kotleti**, ružmarin, nana

***20 Dana Odležani Biftek**, kremasti krompir pire, sos od crnog vina/sos od bibera i konjaka

***35 Dana odležana rozbratna (Jokić)**, duplo pečeni krompir, čimićuri sos/sos od divljih pečuraka

SET MENI LUX

PIĆE:

BEZALKOHOLNI PROGRAM:

Espresso (Lavazza Organic Tierra), **Nes Kafa**,
Domaća kafa, čajevi
Flaširane vode i sokovi, domaća limunana
Energy drink - Red Bull, Guarana No Sleep

PREMIUM BAR ALKOHOLNIH PIĆA:

Votka Gray Goose, **Džin** Bombay Sapphire, **Campari**,
Jegermeister, Baileys, Martini Bianco,
Viski - Jameson, Jack Daniels, Chivas Regal 12,
Four Roses Burbon

PREMIUM RAKIJE:

Manastir Kovilj (Šljiva, Dunja, Kajsija, Viljamovka)

PIVA:

Točena - Birra Moretti i Zaječarsko ,
Flaširana - Heineken, Kapuziner

VINA:

Vinska Kuća Temet:

Tri Morave Belo
Tri Morave Crveno

Italijanska Vina:

Belo Pinot Grigio Di Lenardo
Crveno Primitivo Alberello

PENUŠAVO VINO:

La Delizia Prosecco Extra Dry

KOKTELI:

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Gazirana Voda)
Mojito (Rum, Sprite, Lime, Nana)
Bramble (Džin, Grenadin, limun sok, bobičasto voće)
Negroni (Džin, Martini Rosso, Kampari)



MENI “TRADICIJA”

HRANA:

TELEĆA ČORBA

GLAVNO JELO:

(Četiri po vašem izboru)

***Premijum čevapi**

***Rolovani pileći file** sa dimljenom slaninom

***Premijum kobasice**

***Dimljena vešalica**

***Bela vešalica**

***Leskovački uštipci**

***Grilovana dimljena slanina**

***Bbq svinjska rebra**

TRADICIONALNE SALATE:

(Dve po vašem izboru)

***Bašta salata**

***Zelena salata**

***Šopska salata**

***Kupus salata**

***Paradajz sa sirom**

PRIJEM:

(Tri zalogaja po vašem izboru koji se poslužuju uz piće dobrodošlice)

***Domaći pate** sa džemom od paradajza

/ mladi luk, susam

***Grisini sa pršutom**

***Brie sir sa šumskim voćem**

***Pohovane masline i domaći aioli**

***Aranćini** / Taleggio sir, paradajz sos, bosiljak

***Panko gambori** / Wasabi majonez

***Brusketi sa dimljenim lososom** / Labane sir, kapar

ZA POČETAK:

Selekcija ručno pravljenih hlebova i naših domaćih namaza:

***Tri vrste premium začinenih grčkih maslina**

***Selekcija suhomesnatih proizvoda,**

(Premium pršuta, domaći kulen)

***Mladi kravlji sir, kačkavalj**

TRADICIONALNI DELIKATES:

***Brusketi sa urnebesom**

***Paprika u pavlaci**

***Kajmak**

***Pileća salata sa grisinama**

***Domaća proja**

***Domaći ajvar**

***Duvan čvarci**



MENI “TRADICIJA”

PIĆE:

BEZALKOHOLNI PROGRAM:

Espresso (Lavazza Organic Tierra), **Nes Kafa**,
Domaća kafa, čajevi
Flaširane vode i sokovi, domaća limunana
Energy drink - Red Bull, Guarana No Sleep

PREMIUM BAR ALKOHOLNIH PIĆA:

Votka Absolut, **Džin** Beefeater, **Campari**,
Jegermeister, Baileys, Martini Bianco,
Viski - Jameson i Jack Daniels

PREMIUM RAKIJE:

Manastir Kovilj (Šljiva, Dunja, Kajsija, Viljamovka)

PIVA:

Točena - Birra Moretti i Zaječarsko ,
Flaširana - Heineken

VINA:

Vinska Kuća Kovačević:
Belo Chardonnay
Crveno Aurelius

Rose Vinarija Šapat Šu -Šu

PENUŠAVO VINO:

La Delizia Prosecco Extra Dry

KOKTELI:

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Gazirana Voda)

Mojito (Rum, Sprite, Lime, Nana)

Bramble (Džin, Grenadin, limun sok, bobičasto voće)





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.-31.8.2025. proslava može da počne najranije od 18h,
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, www.smokvica.rs

