

# *Menu*



**ALCUDIA**  
RESTAURANT & BAR

## ***Hladna predjela***

Koktel maslina .....	320,00
Grilovano marinirano povrće .....	390,00
Banatska zakuska .....	470,00
(kobasica, pečenica, pančeta, paprika u pavlaci, beli sir)	
Koktel sireva sa maslinama 250 gr .....	890,00
(gorgonzola, sjenički sir, dimljeni kačkavalj, parmezan, beli sir)	
Hladna zakuska „Alcudia“ .....	990,00
(njeguški pršut, rukola, kajmak, sjenički sir, koktel maslina )	

*Vreme pripreme hladnih predjela je do 15 minuta.*

## ***Supe, čorbe i potaži***

Pileća supa sa žilijen povrćem .....	150,00
Minestrone supa sa povrćem .....	150,00
Goveđa supa sa domaćim rezancima .....	160,00
Potaž od sezonskog povrća .....	160,00
Ragu čorba sa mesom i povrćem .....	160,00

*Vreme pripreme supi i čorbi je do 15 minuta.*

## ***Topla predjela***

Pečurke na žaru sa čipsom od krompira .....	290,00
Grilovani paketići (tikvica i patlidžan sa sirom i pršutom).....	540,00
Pohovana mocarela sa salsom od paradajza .....	590,00

*Vreme pripreme toplih predjela je do 15 minuta.*

## *Paste i rižota*

Pene Primavera sa povrćem .....	490,00
Tagliatele sa četiri vrste sira .....	530,00
Banatski rižoto sa slaninom i crvenim vinom .....	540,00
Špagete (bolonjez, karbonara) .....	590,00
Rižoto sa vrganjima i parmezanom .....	590,00
Rižoto sa plodovima mora .....	660,00

*Vreme pripreme pasti i rižota je do 30 minuta.*

## *Jela po porudžbini*

Piletina u sosu od badema sa hrskavim krompirom 250 gr .....	490,00
Cordon Blue od pilećeg filea sa pomfritom i tartar sosom 300 gr .....	580,00
Karadorđeva šnicla punjena kajmakom i šunkom 300 gr.....	650,00
Pileći medaljoni u banatskom sosu od dimljene pančete sa njokama 250 gr .....	790,00
Saltimbocca od svinjskog filea na puter krompiru 250 gr .....	990,00

*Vreme pripreme jela po porudžbini je do 20 minuta.*

## *Jela sa roštilja*

Pljeskavica ili ćevapi sa pomfritom i mariniranim crnim lukom 300 gr .....	560,00
Punjeni ražnjić sa hrskavim krompirom 300 gr .....	590,00
Ćureći stek sa restovanim krompirom 200 gr .....	840,00
Biftek sa aromatičnim puterom, grilovanim povrćem i krompirom 200 gr .....	1.620,00
Mešano meso "Vršačka kula" za 5-6 osoba sa pomfritom 2.500 gr .....	3.960,00
(bela vešalica, pileći batak, svinjski vrat, pljeskavica, ražnjić, kobasica, ćevapi)	
Sosevi za biftek :	
- Sos od pečuraka .....	110,00
- Sos od čokolade .....	130,00
- Biber sos .....	130,00
- Sos od 4 vrste sira .....	170,00
- Sos od vrganja .....	260,00

*Vreme pripreme jela sa roštilja je do 20 minuta.*

## *Specijaliteti restorana Alcudia*

Pileći ražnjić na azijski način 200 gr .....	670,00
Rolovana piletina sa mocarelom i pršutom 300 gr .....	890,00
Ćureći medaljoni u slanini na tagliatelama sa četiri vrste sira 250 gr .....	890,00
Medaljoni bifteka u estragon sosu sa njokama i brokolijem 200 gr .....	1.550,00
Toledo 500 gr .....	1.570,00
(biftek, svinjski file, pileći file, povrće, polutke pečenog krompira)	
Biftek "Pepe Verde" sa grilovanim povrćem i krompirom 200 gr .....	1.670,00

*Vreme pripreme specijaliteta restorana je do 20 minuta.*

## *Ribe i plodovi mora*

Frigane lignje sa pomfritom i tartar sosom 300 gr .....	720,00
Lignje na žaru sa dalmatinskim rižotom 300 gr .....	750,00
Filet lososa sa dalmatinskom garniturom 200 gr .....	1.290,00
Mešani riblji tanjir sa dalmatinskom garniturom 400 gr .....	1.960,00
(file orade, file pastrmke, škampi, lignje)	
Pastrmka na žaru sa dalmatinskom garniturom 1 kg .....	2.350,00
Brancin na žaru sa dalmatinskom garniturom 1 kg .....	3.200,00
Orada na žaru sa dalmatinskom garniturom 1 kg .....	3.430,00

*Vreme pripreme riba i plodova mora je do 40 minuta.*

## *Sveže i obrok salate*

Zelena salata sa dresingom od senfa i limuna .....	160,00
Pečena paprika (slatka i ljuta) sa dresingom od belog luka .....	250,00
Srpska salata .....	250,00
Šopska salata .....	250,00
Mix zelenih salata sa kozijim sirom .....	390,00
„Alcudia“ salata (mix zelenih salata, pinjoli, parmezan) .....	470,00
Cezar salata sa piletinom i slaninicom 400 gr .....	760,00
Grčka salata sa tunjevinom 500 gr .....	780,00
Biftek salata sa miksom zelenih salata i parmezanom 400 gr .....	950,00

*Vreme pripreme svežih i obrok salata je do 10 minuta.*

## *Deserti*

Palačinke (2 palačinke sa prilogom po želji) .....	150,00
Lenja pita sa jabukom .....	190,00
Krempita .....	190,00
Grčka baklava sa orasima .....	190,00
Tiramisu .....	190,00
Crumble sa jabukama, šumskim voćem i sladoledom .....	190,00
Cheese cake .....	240,00
Balsakov poljubac .....	250,00

*Vreme pripreme deserta je do 15 minuta.*

## *Peciva*

Tost (2 parčeta) .....	30,00
Hleb (2 parčeta) .....	30,00
Domaći somun 200 gr .....	50,00
Domaće pogačice sa kajmakom (6 pogačica + 100 gr kajmaka) .....	290,00
Pizza hleb sa koktel maslinama 300 gr .....	290,00



**ALCUDIA**  
RESTAURANT & BAR

***HTP „SRBIJA“ DOO***

***Svetosavski trg 12***

***Tel: +381 13 832 933***

***Mob: +381 66 8076 216***

***[www.hotelsrbija.rs](http://www.hotelsrbija.rs)***