



Menu

-  Kokos/Coconut/Кокос
-  Celer/Celery/Сельдерей
-  Gluten/Gluten/Клейковина
-  Morski plodovi/Seafood/Морепродукты
-  Jaja/Eggs/Яйца
-  Riba/Fish/Рыба
-  Mleko/Milk/Молоко
-  Školjke/Shells/Ракушки
-  Senf/Mustard/Горчица
-  Orašasti plodovi/Nuts/Орехи
-  Bobičasto voće/Berries/Ягоды
-  Mahunarka/Legumes/Бобовые

Gentili ospiti, tutti gli allergeni presenti nei piatti sono contrassegnati con i simboli della legenda, per eventuali ulteriori allergie o intolleranze vi preghiamo di avvisare il vostro cameriere al momento dell'ordine

Dragi gosti, svi alergeni u jelima su označeni simbolima iz legende, za sve dodatne alergije ili intolerancije molimo Vas da obavestite svog konobara prilikom poručivanja

Dear guest, all allergens in dishes are marked with symbols from the legend, for any additional allergies or intolerances please inform your waiter when ordering

Уважаемые гость, все аллергены в блюдах помечены символами, из легеды, о любых дополнительной аллергиях или непереносимости, пожалуйста, сообщите об этом официанту при заказе

Antipasti Freddi

Hladna predjela
Cold Starters
Холодные закуски



Tagliere di Antipasti.....2500.00

Selekcija suhomesnatih proizvoda i najkvalitetnijih sireva, domaći džem

A selection of cured meat products and the best quality cheeses, homemade jam / Ассорти из вяленых мясных изделий и сыров самого высокого качества, домашнее фруктовое варенье



Tagliere di Prosciutto 1450.00/100g

Pršuta vrhunskog kvaliteta / Top quality prosciutto / Прошутто высшего качества

Una selezione di formaggi con marmellata fatta in casa.....1900.00

Selekcija premium sireva sa domaćim džedom

A selection of premium cheeses with homemade jam
Выбор премиальных сыров с домашним джемом



Burrata di Buffalo 2200.00

Gel od maline i čeri paradajz/ Raspberry gel and cherry tomato/ Малиновый гель и помидоры черри



Tartare di Manzo.....2700.00

Tartar biftek, serviran sa musom od mascarpone sira i čipsom od celera/ Steak tartare served with mascarpone cheese mousse and celery chips/ Стейк тартар подается с муссом из сыра маскарпоне и чипсами из сельдерея



Tartare di Salmone.....1850.00

Tartar od lososa sa maracuja sosom i mascarpone sirom/ Salmon tartare with passion fruit sauce, mascarpone cheese/ Тартар из лосося с соусом из маракуйи, сыром маскарпоне



Tartare di Wagyu4780.00

Tartar od najkvalitetnijeg mesa na svetu/ Tartar of the highest quality meat in the world/ Тартар из мяса высочайшего качества в мире



Vitello Tonnato 1450.00

Teleći file, sos od tune i kapari/ Veal fillet, tuna sauce and capers/ Филе телятины, соус из тунца и каперсы



Carpaccio di cuore di manzo 950.00

Karpaćo od dimljenog junećeg srca sa vasabi majonezom/ Beef heart carpaccio with wasabi mayonnaise/ Карпаччо из говяжьего сердца с майонезом васаби



Un piatto di bresaola1700.00

Domaća bresaola iz naše kuhinje sa tostiranim pinjolima i domaćom straćatelom/ Homemade bresaola from our kitchen with toasted pine nuts and homemade stracatella / Домашняя брезаола из нашей кухни с поджаренными кедровыми орешками и домашней страчателлой

Zuppe e Vellutate

Suppe i potaži
Soups & pottages
Супы и крем-супы



Zuppa di barbabietole e mele 850.00

Potaž od cvekle i jabuke/ Beetroot and apple pottage/ Свекльно-яблочная похлебка

Consommé di manzo..... 950.00

Bistra supa od buša govedine/ Busha beef consommé/ Консоме Буша из говядины

Zuppa di pomodoro 850.00

Potaž od paradajza sa segmentima bosiljka/ Tomato pottage with basil segment / Томатный суп с дольками базилика

Antipasti Caldi

Topla predjela
Hot Starters
Горячие закуски



Arancini de Pista 930.00

Aranćini sa tartufima i mocarelom, velute od celera/Arancini with truffles and mozzarella, celery velouté/ Аранчини с трюфелями и моцареллой, велюте из сельдерея

Patè d'anatra 3900.00

Grilovani pate od pačje džigerice/ Grilled foie gras/ Фуа-гра на гриле

Orzo alla zucca..... 1050.00

Orzo pasta, bundeva i segmenti brokolija/ Orzo pasta, pumpkin and broccoli segments/ Паста орзо, сегменты тыквы и брокколи

Insalate

Salate
Salads
Салаты



Insalata di pomodorini e noccioline 940.00

Salata od čeri paradajza, rukole i oraha/Cherry tomato, arugula & walnut salad/ Салат из помидоров черри, рукколы и грецких орехов



Insalata di Pesche 1150.00

Miks zelenih salata, karamelizovana breskva, krema od lešnika, lešnik, dressing od nara/ Mix of green salad, caramelized peach, hazelnut cream, hazelnut, pomegranate dressing/ Микс зеленых салатов, карамелизированный персик, ореховый крем, фундук, гранатовый соус



Insalata sarda con fregola..... 975.00

Salata sa Sardinije sa pečenim lukom, čeri paradajzom i fregola pastom/ Salad from Sardinia with roasted onions, cherry tomatoes and fregola pasta/ Салат из Сардинии с жареным луком, помидорами черри и пастой фрегола

Pizza

Pice
Pizzas
Пиццы



Margarita 1550.00

Sa italijanskim bosiljkom/ with Italian basil/ с итальянским базиликом

Nduja Picante 1790.00

Mocarela, pelat, ljuta italijanska kobasica, sir pekorino/ Mozzarella, peeled tomatoes, hot Italian sausage, pecorino cheese/ Моцарелла, очищенные помидоры, острая итальянская колбаса, пекорино

Mortadella e Pistacchi 1800.00

Mocarela, mortadela sa pistačima, sos od pistača, mascarpone/ Mozzarella, mortadella with pistachios, pistachio sauce, mascarpone / Моцарелла, мортаделла с фисташками, фисташковый соус, маскарпоне

Cipolla Rossa Chorizo..... 1800.00

Mocarela sir, pelat, čorizo kobasica, crveni luk, Grana Padano/ Mozzarella cheese, peeled tomatoes, chorizo sausage, red onion, Grana Padano/ Сыр Моцарелла, очищенные помидоры, колбаса чоризо, красный лук, Грана Падано

Tartufata..... 1750.00

Sa mocarela sirom, crni tartuf i rukola/ Mozzarella cheese, black truffle i arugula/ С сыром моцарелла, черными трюфелями и рукколой

Melograno 1770.00

Sa dimljenim pilećim prsima, gorgonzolom, rukolom i aćetom od nara/ Smoked chicken breasts, gorgonzola, arugula and pomegranate acceto/ С копченой куриной грудкой, сыром горгонзола, рукколой и гранатовым уксусом

Melanzana 1650.00

Patlidžan, slanina, crveni luk, pelat, mocarela/ Eggplant, bacon, red onion, peeled tomatoes mozzarella / Баклажаны, бекон, красный лук, очищенные помидоры и моцарелла

Caprese 1600.00

Sušeni paradajz, pesto, mocarela/ Dried tomatoes, pesto, mozzarella/ Сушеные помидоры, песто, моцарелла

Dodatak/Additions

| | |
|--|--------|
| Jalapeno 50g/ Халаленьо..... | 100.00 |
| Pršuta 50g/ Prosciutto 50g/ Прошутто 50g..... | 500.00 |
| Parmezan 30g/ Parmigiano cheese 30g/ Сыр пармезан 30г..... | 250.00 |
| Majonez sa tartufima/ Truffle Mayo/ Трюфельный майонез | 100.00 |

Pasta

Pasta
Pasta
Паста



Cappelletti Anacardi1450.00

Pasta punjena musom od indijskog oraha, segmenti gela od jagode sa sečuanским biberom, sos na bazi limete/ Pasta filled with cashew mousse, segments of strawberry gel with Szechuan pepper, lime sauce/ Паста с начинкой из кешью, кусочками клубничного геля с сычуаньским перцем, соусом лайма



Pasta apeta con Bistecca1930.00

Otvorena pasta sa biftekom i crnom trubom, pena od parmezana, bosiljak/ Open pasta with beef tenderloin and black trumpet, parmesan foam, basil/ Открытая паста со стейком и черной трубой, пеной из пармезана, базиликом



Tagliatelle al ragu2700.00

Domaća pasta sa raguom od junećeg mesa / Homemade pasta with beef ragout/ Домашняя паста с говяжьим рагу



Pasta con polpo1940.00

Lingvini sa spanaćem i hobotnicom, gel od paradajza/ Linguine with spinach and octopus, tomato gel / Лингвини со шпинатом и осьминогом, томатный гель



Ravioli al forno1700.00

Pečene raviole punjene oso bukom kuvanim u crvenom vinu, paradajz sos i pena od jagode/ Baked ravioli filled with oso buko cooked in red wine, tomato sauce and strawberry foam Запеченные ravioli с начинкой осо-буко, приготовленные в красном вине, томатном соусе и клубничной пене



Cacio e Pepe1850.00

Lingvini sa maslinovim uljem, biberom i Pecorino Sardo sirom/Olive oil lingvini, pepper & Pecorino Sardo cheese/ Лингвини на оливковом масле с перцем и сыром Пекорино Сардо



Aaglio e olio1270.00

Pasta sa belim lukom, maslinovim uljem i peperončinom/ Pasta with garlic, olive oil and peperoncino/ Паста с чесноком, оливковым маслом и пепперончино

Risotto

Rižoto

Risotto

Ризотто



Risotto con Polpo.....2050.00

Rižoto sa hobotnicom, spanaćem, gelom od paradajza i pestom/ Risotto with octopus, spinach, tomato gel and pesto/ Ризотто с осьминогом, шпинатом, томатным гелем и песто

Risotto al Tartufo.....1970.00

Miks pečuraka, ulje tartufa, crni tartuf i parmezan/Mushrooms, truffle oil, black truffle & parmigano/ Грибы, трюфельное масло, черный трюфель и пармезан

Risotto Tricolore.....1350.00

Rižoto sa mocarelom i sosom od paradajza i pesta od bosiljka/ Risotto with mozzarella and tomato sauce and basil pesto / Ризотто с моцареллой, томатным соусом и песто из базилика

Principale

Glavna jela
Main Courses
Основные блюда



Burger di Black Angus 2100.00

Burger od Angus govedine, čedar sir, paradajz/ Black Angus burger, cheddar cheese, tomato/ Блэк Ангус бургер, сыр чеддер, помидоры и картофель фри из сладкого картофеля



Petto d'anatra 2800.00

Pačije grudi servirane sa pečenom bundevom, sos od kamilice sa slačicom/ Duck breast served with roasted pumpkin, chamomile sauce with mustard seeds/ Утиная грудка подается с жареной тыквой, ромашковым соусом и горчицей



Fillet Mignon..... 3390.00

Grilovani biftek, rimska njoka i sos od kleke / Grilled steak, Roman gnocchi and juniper sauce/ Стейк на гриле, римские ньокки и можжевельный соус



Filleteo di Maiale 2050.00

Svinjski file, pate od sremuša, paškanat, marinirani karfiol i sos od brusnice/ Pork fillet, wild garlic pate, parsnips, marinated cauliflower and cranberry sauce/ Свиное филе, паштет из черемши, пастернак, маринованная цветная капуста и клюквенный соус



Bisteca cremosa croccante 2900.00

Hrskava teletina sa pire krompirom/ Crispy veal with mashed potatoes/ Хрустящая телятина с картофельным пюре



Filetto di Tonno 3190.00

Grilovani file tune i pasta fregola sa kukuruzom/ Grilled tuna fillet and fregola pasta with corn/ Жареное филе тунца и паста фрегولا с кукурузой



Filetto di rana pescatrice 3350.00

Filet grdobe, poslužen sa patlidzanom, segmentima paradajza i sosom šefa kuhinje / Fillet of monkfish, served with eggplant, tomato segments and chef's sauce / Филе морского черта, подается с баклажанами, дольками помидоров и соусом от шеф-повара



Come il risotto..... 1990.00

Veganski rižoto od heljde, pečurke, krema od badema/ Vegan buckwheat risotto, mushrooms, almond cream / Веганское гречневое ризотто, грибы, миндальный крем



Rotolo di cervo 2450.00

Rolnica od Jelena poslužena sa kremastom polentom i madera sosom/ Deer roll served with creamy polenta and madeira sauce/ Ролл с оленем, подается со сливочной полентой и соусом мадера

Imigliori Tagli di Carne



Bistecca alla Fiorentina - Serbia2100.00/100gr

Rib eye Black angus poslužen sa grilovanim povrćem i pireom sa tartufima/ Black angus rib eye, served with grilled vegetables and truffle puree/ Рибай из черного ангуса, подается с овощами на гриле и трюфельным пюре



Bistecca alla Fiorentina - Australia3500.00/100gr

Rib eye Black angus poslužen sa grilovanim povrćem i pireom sa tartufima/ Black angus rib eye, served with grilled vegetables and truffle puree/ Рибай из черного ангуса, подается с овощами на гриле и трюфельным пюре



Saluti dall'Oriente 5230.00/100gr

Wagyu Striploin, poslužen sa sotiranim povrćem i sosom od kleke/ Wagyu Striploin, served with sautéed vegetables and juniper sauce / Стриплойн ваю, подается с тушеными овощами и можжевельным соусом.

Dolci

Dezerti
Desserts
Десерты



Miele 1050.00

Kremasti kolač od polena i meda sa hrskavom koricom od medenog testa sa mirisnom notom cimeta i karanfilića / Creamy pollen and honey cake with a crispy honey dough crust with a fragrant note of cinnamon and cloves / Сливочный пыльцево-медовый корж с хрустящей корочкой из медового теста с ароматной ноткой корицы и гвоздики.

Cannolo siciliano 980.00

Sicilijanski kanol punjen kremom od rikota sira i pistača, sa kremom od maline/ Sicilian cannoli filled with ricotta cheese and pistachio cream, with raspberry cream/ Сицилийские канноли с начинкой из сыра рикотта и фисташкового крема с малиновым кремом

Aperol Sorbet 850.00

Sorbet od crvene pomorandže i aperola sa dodatkom proseka / Sorbet made of red orange and Aperol with the addition of prosecco / Сорбет из красного апельсина и апероля с добавлением просекко

Verde e Rosso 950.00

Kolač od slanih pistača i limete sa mascarpone sirom i belom čokoladom sa sorbeom od maline/ Salted pistachio and lime cake with mascarpone cheese and white chocolate with raspberry sorbet/ Солено-фисташково-лаймовый торт с сыром маскарпоне и белым шоколадом с малиновым сорбетом

Tiramisu 850.00

Tradicionalni italijanski dezert od mascarpone sira i kafe sa dodatkom amaretto likera/ Traditional Italian dessert of mascarpone cheese and coffee with the addition of amaretto liqueur/ Традиционный итальянский десерт из сыра маскарпоне и кофе с добавлением ликера амаретто.

Ferrero Rocher 890.00

Čokoladni krem od indijskog oraha i kaka, na korici od lešnika i čokoladom bez šećera/ Chocolate cream made of cashew nuts and cocoa, on a hazelnut crust and sugar-free chocolate/ Шоколадный крем из орехов кешью и какао, на ореховой корочке и шоколаде без сахара.

Naše dezerte kreira tim Executive Pastry Chefa Dejana Veljina
nosioca nagrade Gault&Millau Najbolji Pastry Chef 2023

Our desserts are created by the team of Executive Pastry Chef
Dejan Veljin, winner of the Gault&Millau Award Best Pastry Chef 2023

Specialità de La Pista

MENÙ ESPERIENZA

STRADA DALL'ITALIA ALLA SERBIA7900.00
Experience meni od pet sledova

VIAGGIO DALL'ITALIA ALLA SERBIA12950.00
Experience meni od deset sledova

ESPERIENZA CON IL VINO

STRADE DEL VINO D'ITALIA..... 5450.00
Vinski experience od pet sledova 0.1L

REGIONI VINICOLE D'ITALIA9950.00
Vinski experience od deset sledova 0.1L

UNA STRADA TRA ESCLUSIVI VIGNETI ITALIANI 8800.00
Ekskluzivni vinski experience od pet sledova 0.1L

REGIONI VINICOLE ESCLUSIVE D'ITALIA..... 17600.00
Ekskluzivni vinski experience od deset sledova 0.1L



gorskihotel.com/gorski/la-pista-restoran

