

**S K Y**  
**L O U**  
**N G E**  
**B E L G R A D E**



## — PREDJELA —

**KARPAĆO OD BRANCINA** Serviran sa svežim crnim tartufom [1800]

**KARPAĆO OD HOBOTNICE** Serviran sa salatam i citrus dresingom [1800]

**LOSOS TATAR** Svež i dimljeni losos sa avokadom i wasabi majonezom [1780]

**SELEKCIJA SIREVA** [1250]

**BURATA** Na rukoli sa mariniranom cveklom i pečenim pinjolima [1680]

**NAMAZ SA CVEKLOM** Kremasti namaz sa pečenim hlebom [650]

**RUČNO SEČENI TATAR BIFTEK** Juneći file sitno sečen sa puterom i prepečenim hlebom [1820]

**KARPAĆO SA BIFTEKOM** Tanko sečen biftek sa rukolom i parmezanom, premazan senfom [2750]

**PROLEĆNE ROLNICE** Pržene povrtne rolnice u pirinčanom testu sa slatko ljutim sosom [750]

**TEMPURA POVRĆE** Hrskavo povrće sa tempura sosom [670]

**EDAMAME** Edamame, krupna morska so, sirača po želji [640]

**GYOZA** Pržene azijske knedle punjene piletinom i povrćem servirane sa ponzu sosom [890]

**DINAMIT GAMBORI** Hrskavi gambori servirani sa slatko ljutim majonezom [1500]

## **SALATE**

**SAŠIMI SALATA** Losos, kraba avokado, krastavac, hrskava tempura, tobiko, pikantni majonez [ 1690 ]

**SALATA OD HOBOTNICE** Servirana sa krompirom, maslinama, paradajzom i citrusnim dresingom [ 2200 ]

**AVOKADO SALATA SA GAMBORIMA I TUNOM** Gambori i marinirana tuna servirani na miksu salata sa dresingom od marakuje i aromatizovanim hlebom [ 1860 ]

**SALATA SA PAČETINOM** Pečeni pačiji file serviran na miksu zelenih salata sa jabukom, krastavcem i paprikom, začinjen slatkim ostriga sosom sa hrskavim krutonom [ 1680 ]

**SALATA SA GRILOVANOM PILETINOM** Ajsberg salata sa čeri paradajzom, hrskavom tortiljom, badem listićima i limun-med dresingom [ 1150 ]

**ČERI SALATA** Sa mocarelom i bosiljkom [ 760 ]

**MIKS ZELENIH SALATA** Sa čeri paradajzom, parmezanom i pinjolima [ 850 ]  
— Dodatak grilovani halumi [ 350 ]

## — SUPE —

**TOM YUM** Tajlandska supa sa gamborima, bukovačom, šampinjonima, kokos kremom i mladim lukom [ 1490 ]

**PARADAJZ ČORBA** Servirana sa čeri paradajzom, mocarelom i pečenim hlebom [ 720 ]

# — SVEŽA DIVLJA RIBA —

## **SVEŽA DIVLJA JADRANSKA RIBA**

ŠKAMPI 100g [ 1150 ]

BARBUNI 100g [ 575 ]

RIBA SUPREME San Pjer, Zubatac, Pagar 100g [ 880 ]

RIBA PRVE KATEGORIJE Brancin, Orada, List 100g [ 840 ]

HOBOTNICA NA ŽARU Servirana sa grilovanim povrćem [ 4700 ]

GRILOVANE ILI PRŽENE LIGNJE Servirane sa barenim krompirom i blitvom ili pomfritom [ 2000 ]

GRILOVANA TUNA Marinirani tuna stek servirana na rukoli sa čerijem i pinjolima [ 2380 ]

LOSOS TERIJAKI Grilovani losos serviran na wasabi pireu sa šparglom i terijaki sosom [ 1980 ]

## — GLAVNA JELA —

**DOMAĆA PASTA** Sa divljim brancinom i kozicama [1900]

**SKY BURGER** Juneće meso, paradajz, crveni luk, ajsberg salata, čedar sir, halapenjo paprika, kiseli krastavac, majonez i biber sos, serviran sa pomfritom [1900]

**TERIJAKI PILETINA** Pileći batak serviran sa pečenim krompirom i terijaki sosom [1600]

**PAČIJE GRUDI I BATAK NA ŽARU** Serviran na grašak pireu sa šumskim pečurkama i camicuri sosom [2750]

**HRSKAVA PILETINA SA PIRINČEM** Pohovani file u hrskavoj prezli i slatko kiselom sosu [1450]

**PAD THAI NUDLE** Pržene pirinčane nudle sa povrćem u pad thai sosu, posute kikirikijem [1050]

— sa gamborima [2200]

— sa biftekom [2100]

— sa piletinom [1450]

**WOK POVRĆE** Prženo povrće u ostriga-biber sosu sa pirinčem [1050]

— sa biftekom [1950]

— sa piletinom [1490]

## — **SKYLOUNGE ODRESCI** —

Sve odreske služimo uz priloge po želji (pomfrit, pire krompir, pečeni aromatični krompir ili grilovano povrće) i sos po želji (sos od bibera, krem sos od pečuraka ili krem tartuf sos)

### ***PREMIUM ODRESCI***

WAGYU AUSTRALIA STRIPLOIN 100g [ 4900 ]

BLACK ANGUS AMERICA STRIPLOIN 100g [ 2200 ]

### ***ODLEŽALI DOMAĆI ODRESCI***

RIBAJ 100g [ 1060 ]

T-BON 100g [ 740 ]

TENDERLOIN porcija 250g [ 2900 ]

TALJATA BIFTEK Pečen na ploči u vrelom puteru

— za 2 osobe [ 7200 ]

— za 1 osobu [ 3600 ]

JAGNJEĆI KOTLETI NOVI ZELAND Grilovani jagnjetina sa Novog Zelanda servirana sa kriškama krompira u krem sosu od tartufa, pečenim paprikama i biber sosom [ 6950 ]



---

## SKYLOUNGE SIGNATURE

---

**DRAGON MAKI** Jegulja, štapići od krabe, krastavac, avokado, teriyaki sos, mladi luk, hrskava tempura 8 komada [ 2450 ]

**CATERPILLAR MAKI** Losos, tuna, hamači riba, losos kavijar, štapići od krabe, avokado, mladi luk, majonez, srirača 8 komada [ 2350 ]

**YAKUZA MAKI** Tempura gambor, štapići od krabe, losos, avokado, krastavac, mladi luk, slatko ljuti majonez, hrskava tempura 8 komada [ 1950 ]

**CARAMEL MAKI** Tempura gambor, štapići od krabe, hrskavi kraba miks, avokado, karamel sos 8 komada [ 1850 ]

**CRAZY MAKI** Tempura gambor, losos, štapići od krabe, avokado, krastavac, pikantni majonez, teriyaki sos, tobiko 6 komada [ 1750 ]

---

## MAKI ROLNICE

---

**PHILADELPHIA MAKI** Dimljeni losos, losos kavijar, krem sir, krastavac, wasabi majonez 8 komada [ 2150 ]

**CALIFORNIA MAKI** Gambori, štapići od krabe, tobiko, avokado, krastavac 6 komada [ 1620 ]

**FUJI MAKI** Tempura gambor, štapići od krabe, tobiko, avokado, krastavac, mladi luk slatko ljuti sos, teriyaki sos 8 komada [ 1950 ]

**MANAYER MAKI** Gambori, mladi luk, hrskava tempura, posuto seckanim gamborima i pikantnom majonezom 6 komada [ 1650 ]

**PIKANTNA TUNA** Tuna, mladi luk, pikantni majonez, srirača, posuto tuna tatarom 6 komada [ 1750 ]

**PIKANTNI LOSOS** Losos, hrskava tempura, pikantni majonez, mladi luk, posuto losos tatar 6komada [ 1650 ]

**SAMURAI MAKI** Vegeterijanska rolnica u tempuri sa salatnom, šargarepom, krastavcem, avokadom, paprikom, mariniranim đumbirom, hrskavim lukom sa sosom od meda i limuna 6 komada [ 1350 ]

## — SAŠIMI —

HAMACHI SAŠIMI 6 komada [ 2750 ]

LOSOS SAŠIMI 6 komada [ 1600 ]

TUNA SAŠIMI 6 komada [ 1700 ]

CHIRASHI SHOGUN Selekcija sašimija na podlozi od suši pirinča, servirana sa susam-soja sosom [ 1750 ]

## — NIGIRI —

NIGIRI IKURA Kavijar od lososa 4 komada [ 3550 ]

NIGIRI UNAGI BBQ jegulja 4 komada [ 2550 ]

NIGIRI HAMACHI 4 komada [ 2250 ]

LOSOS NIGIRI 4 komada [ 1250 ]

TUNA NIGIRI 4 komada [ 1250 ]

EBI NIGIRI 4 komada [ 1250 ]

SELEKCIJA NIGIRIJA I PIKANTNA TUNA MAKI Pikantna tuna maki rolnica 6 komada / nigiri suši selekcija 5 komada [ 3500 ]

## — ZA DELJENJE —

SUŠI JAHTA Sašimi losos 5 komada / sašimi tuna 5 komada / sašimi brancin 4 komada / sašimi hobotnica 4 komada / yakuza maki 8 komada / karamel maki 8 komada / crazy maki 6 komada / nigiri losos 3 komada / nigiri gambor 3 komada / nigiri ikura 3 komada [ 9850 ]

SUŠI I SAŠIMI SELEKCIJA Losos sašimi 3 komada / tuna sašimi 3 komada / hobotnica sašimi 3 komada / hamači sašimi 3 komada / crazy maki 6 komada / nigiri selekcija 6 komada [ 5650 ]

SAŠIMI BROAD Losos sašimi 3 komada / tuna sašimi 3 komada / gambor sašimi 3 komada / kraba štapići 3 komada / hobotnica 3 komada / brancin sašimi 3 komada / hamachi sašimi 3 komada [ 6900 ]

## DESERTI

**FERERO KOLAČ** Kremasti kolač od lešnika i čokolade sa maskarpone kremom i šokomalina biskvitom [ 780 ]

**MACHA TORTA** Kolač sa lešnikom kremom od marakuje i nežnim ganas kremom od machačaja [ 780 ]

**EXTRIM ČOKOLADNI KOLAČ** Jak čokoladni kolač sa orah braunijem i kremom sa nežnim ukusom voća i čokolade [ 780 ]

**RAFAELO ŠTANGLICE** Lagani kolač od bele čokolade sa kokosom, bademom i hrskavom napolitankom [ 750 ]

**MANGO JOGURT SFERA** Lagani mus od jogura sa insertom od manga i hrskavom belom čokoladom [ 780 ]

**ČOKOLADNA SIROVA TORTA** (posno vegetarijansko vegansko) Zdrav čokoladni kolač sa suvim šljivama jezgrastim voćem avokadom i najfinijim belgiskim kakaom [ 780 ]




**TANJIR SVEŽEG SEZONSKOG VOĆA** [ 780 ]

**IZBOR SLADOLEDA** „Muzej sladoleda” kugla [ 220 ]

SkyLounge Belgrade  
Rooftop Restaurant & Bar  
Kralja Milana 35, Beograd

+381 11 7555 759  
+381 64 8593 739

skyloungebelgrade.rs  
Email: [skylounge@hiltonbelgrade.com](mailto:skylounge@hiltonbelgrade.com)

 [skyloungebelgrade](#)  [SkyLounge Belgrade](#)  [SkyLounge Belgrade](#)