

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

SVE CENE SU IZRAŽENE U DINARIMA (RSD), SA URAČUNATIM PDV-OM.

SVEŽA DIVLJA RIBA

SVEŽA JADRANSKA RIBA 1 kg [12,000]



BRANCIN



SAN PJER



ORADA



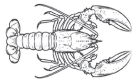
ZUBATAC



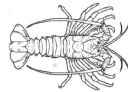
ROMB



BARBUNI
100gr [675]



MEDITERANSKI H LAP
1 kg [21.000]
pripremljen u pasti/
pripremljen sa rižotom/
gratiniran



JASTOG
1 kg [25.500]
pripremljen
u pasti/pripremljen sa
rižotom/gratiniran ili na
grilu



KRALJEVSKA KRABA
krak komad [23.000]
gratiniran sa puter sosom/
pripremljen na rižotu,
gratiniran sa vasabijem,
grčkim jogurtom i limetom

* Pripremljena na
grilu / pripremljena
u rerni sa povrćem
(pitati konobara za
raspoloživost ribe)
[1,400]

U soli [400]

* Uvezeno sveže iz
Severnog mora,
La Manš regije,
Francuska

PREPORUKA PREDJELA

KARPAĆO OD BRANCINA 🐟 [2,400]
Serviran sa svežim crnim tartufom
/ porcija za 2 osobe /

TUNA TATAR [2,300]
Serviran na avokadu sa mladim lukom

ŠKAMPI 🦞 100gr [1,950]
– Na grilu
– Na buzari, beloju ili crvenoj
– Tatar od škampa sa hrskavim bagetom

CRNI RIŽOTO 🍷 🥄 [2,880]
Sa morskim plodovima

DAGNJE NA BELOJ ILI
CRVENOJ BUZARI 🦞 [2,150]

TATAR BIFTEK SA
KRALJEVSKOM KRABOM 🦞 [8,000]

BRUSKETE SA MARINIRANIM
BRANCINOM 🍷
I BABY SPANAĆEM 🥒 [1,790]

PREPORUKA VINA



FLAŠA

CORTON CHARLEMAGNE
Grand Cru Vincent Gerardin [55,000]

HENRY BOILLOT
Puligny Montrachet 1er Cru [24,000]

CERVARO DELLA SALLA
Antinori [20,000]

MERSAULT LES NARVAUX
Vincent Girardin [25,000]

LA CHABLISIENNE
Les Grenouilles Grand Cru [20,200]

ODRESCI I MESO

ODRESCI

WAGYU JAPAN
KAGOSHIMA 100gr [12,000]

BLACK ANGUS
STRIPLOIN 100gr [2,400]

BIFTEK NA ŽARU 300gr [3,800]

RIBEYE 100g [1,200]


T-BONE 100g [1,100]

TOMAHAVK
BLACK ANGUS 100gr [2,000]

JAGNJEĆI KOTLETI
SA NOVOG ZELANDA  [6,950]
Krompir sa tartufima i
pečenom papirkom



BIFTEK U PUTERU  [4,800]
pečen na vreloj ploči
sa vrućim puterom
/pripreman ispred gosta/

PREPORUKA PREDJELA

BIFTEK KARPAČO  [3,200]
Tanko sečen biftek sa
rukolom i parmezanom,
premazan senfom i
balzamiko kremom
/ porcija za 2 osobe / pripreman
ispred gosta/

TATAR BIFTEK  [2,800]
Juneći file ručno sečen sa
puterom i prepečenim hlebom

BELLOTA IBERICO [2,860]
Španska pršuta stara 3+ godine

ITALIAN BURRATA   [2,000]
Na rukoli sa mariniranom
cvetkom i pečenim pinjolima

PEČENI PATLIDŽAN   [1,200]
Grčki jogurt, ulje bosiljka

PREPORUKA VINA



FLAŠA

CHATEAU LAFITE Rothschild [420,000]

CHATEAU LATOUR Pauillac [239,000]

MASETO TOSCANE Masseto [230,000]

NAPA VALLEY Opus One [135,000]

DOMAINE JEAN-JACQUES CONFURON
Clos de Vougeot Grand Cru [57,000]

TIGNANELLO Antinori [35,000]

DINGAČ ROYAL Matuško [19,800]

GRATIS PRILOZI I SOSEVI UZ ODRESKE PO ŽELJI

- Pomfrit
- Pire krompir
- Grilovano povrće
- Sos od bibera
- Sos od crvenog vina

PRILOZI UZ DOPLATU

- Grilovana špargla sa čeri paradajzom [800]
- Pire krompir sa tartufima [450]
- Dalmatinska garnitura
(obarena blitva sa krompirom) [450]
- Sotirani mladi spanać sa belim lukom
na maslinovom ulju [450]
- Krem tartuf sos [450]
- Aromatični krompir [350]

KUVER [200]

SVE CENE SU IZRAŽENE U DINARIMA (RSD), SA URAČUNATIM PDV-OM

SUSHI

PREPORUKA ŠEFA

SCALLOP SASHIMI [2,790]

Tanko sečeni skalopi služeni sa hijaši vakame morskom salatom i dresingom od limuna i meda / 5 komada

RAINBOW ROLL [3,450]

Krak od krabe, mladi luk, spicy majonez, avokado, losos, tuna, hamači, bbq jegulja, brancin, ebi škamp, ikra divljeg lososa

CAPUCCINO ROLL [2,890]

Tempura škamp, ebi škamp, avokado, krastavac, majonez, karamel sos, mladi luk, tobiko, hrskava tempura

SPIDER ROLL [2,750]

Hrskava kraba, krak od krabe, krastavac, avokado, hrskava tempura, vasabi krem, terijaki sos

PREPORUKA PREDJELA

TUNA TACOS [1,980]

Tuna pržena sa tom yum začinom, paradajzom, lukom, čedarom i avokadom

EDAMAME [750]

Krupna morska so, sirača po želji

PROLEĆNE ROLNICE [750]

U pirinčanom testu sa slatko ljutim sosom

OMAKASE NIGIRI

SCALLOP NIGIRI [1,300]

Skalopi, bebi spanac, tartuf, holandez sos, sos od gambora / 1 komad

UNAGI NIGIRI [1,050]

BBQ jegulja / 1 komad

HAMACHI NIGIRI [1,900]

Vasabi, majonez, đumbir, mladi luk, yuzu sok, maldon so, crni kavijar / 1 komad

SALMON NIGIRI [1,050]

Avokado, vasabi majonez, mladi luk, ikra divljeg lososa / 1 komad

TUNA NIGIRI [1,400]

Kombu soja, crni kavijar, đumbir, mladi luk / 1 komad

TEMAKI KALIFORNIA [1,730]

Gambor, kraba štapić, avokado, krastavac, kupus, jegulja, kavijar divljeg lososa, majonez / 1 komad

SNOW BALL NIGIRI [2,180]

Skalop, losos, tuna, ebi, krem sir, listići badema, krem pomorandže, kavijar divljeg lososa / 1 porcija

MAKI ROLLS

DRAGON MAKI [2,450]

Jegulja, štapići od krabe, krastavac, avokado, teriyaki sos, mladi luk, hrskava tempura / 6 komada

VOLCANO MAKI [2,650]

Štapić od krabe, avokado, Ebi škamp, prekriven hrskavom tempurom, lososom, tunom, brancinom, spicy majonezom, sosom od limuna i meda i crnim tobikom / 6 komada

CARAMEL MAKI [2,250]

Tempura gambor, štapići od krabe, hrskavi kraba miks, avokado, karamel sos / 8 komada

FRIENDSHIP ROLL [2,900]

Losos, tuna, štapić od krabe, ebi gambor, avokado, krastavac, mladi luk, krem sir, terijaki sos, spicy majonez / 8 komada

SPICY TUNA AND SALMON MAKI [1,980]

Sveža tuna i losos, avokado, mladi luk 3 komada tune / 3 komada lososa

FUJI MAKI [2,250]

Majonez, hrskava tempura, štapići od krabe, tobiko, tempura gambor, avokado, krastavac, mladi luk, slatko ljuti sos, teriyaki sos / 6 komada

CRAZY MAKI [2,150]

Tempura gambor, losos, štapići od krabe, avokado, krastavac, japanski majonez, tobiko / 6 komada

CALIFORNIA MAKI [1,850]

Ebi škampi, štapić od krabe, tobiko, avokado, krastavac / 6 komada

YAKUZA MAKI [2,450]

Tempura gambor, štapići od krabe, losos, avokado, krastavac, mladi luk, slatko ljuti majonez, hrskava tempura / 8 komada

SASHIMI

LOBSTER SASHIMI [5,400]

Tanko sečen jastog serviran sa hijaši vakame morskom salatom, tobikom i sosom od limuna i meda

HAMACHI SASHIMI [2,450]

Tanko sečeni komadi ribe 3 komada

TUNA SASHIMI [1,900]

Tanko sečeni komadi tune / 3 komada

LOSOS SASHIMI [1,800]

Tanko sečeni komadi lososa / 3 komada

SASHIMI ROLNICA OMAKASE [2,850]

Losos, tuna, ebi, kraba štapić, skalop, krastavac u wasabi sosu, tobiko crni / 3 komada

OSTALI SPECIJALITETI

RIBA

HOBOTNICA NA ŽARU [4,500]
Sa grilovanim povrćem i aromatičnim krompirom

GRILOVANE ILI PRŽENE LIGNJE [2,450]
Servirane sa krompirom

GRILOVANA TUNA IZ PEĆI [2,650]
Mariniran stek serviran na rukoli sa parmeznom, čerijem i pinjolima

DOMAĆA PASTA [2,600]
Sa brancinom i kozicama

MESO

SKY BURGER [1,950]
Juneće meso, paradajz, crveni luk, ajsberg, čedar sir, kiseli krastavac, majonez, serviran sa pomfritom

ĆUREĆI FILE [1,970]
Sa ćimićuri sosom i šargarepom sotiranom na puteru i medu sa susamom

HRSKAVA PILETINA SA PIRINČEM [1,780]
Pohovani file u hrskavoj prezli u slatko-ljutom sosu

AZIJA

LOSOS U TERIJAKI SOSU [2,650]
Serviran na rižotu sa bundevom i mladim spanaćem

KARPAĆO OD DIMLJENE TUNE [1,990]
Sa citrusnim dresingom i mikro biljem

GAMBORI SA KADAIFOM [1,990]
Gambori u kadaifu sa mocarelom, čeri paradajzom i slatkim sosom

BEEF KATSU CURRY [3,400]
Hrskavo panirani biftek sa japanskim karijem, krompirom, mladom šargarepom i pirinčem

BIRJANI SA PILETINOM [2,550]
Sporo kuvan pirinač, začinjen suvim voćem, anisom, šafranom i korom cimeta, serviran sa crvenim kari umakom i piletinom

BIRJANI SA MORSKIM PLODOVIMA [3,350]
Sporo kuvan pirinač, začinjen suvim voćem, anisom, šafranom i korom cimeta, serviran sa crvenim kari umakom, lignjama i gamborima

PAD THAI NUDLE

– Sa lignjama i gamborima [2,660]

– Sa biftekom [2,600]

– Sa piletinom [1,850]

– Sa povrćem [1,450]

PREDJELA, SUPE, SALATE

PREDJELA

HAMAČI KARPAČO  [3,450]
Sa crnim tartufima i juzu
ponzu sosom

DINAMIT GAMBORI    [2,300]
Hrskavi gambori na kus kusu sa
povrćem i holandez sosom

GJOZA [1,280]
Japanske knedle punjene piletinom
i povrćem, sa ponzu sosom

MONTASIO
Blagi Italijanski sir od kravljeg
mleka 50gr [650]


TOMA DEL PASTORE
Tvrdi sir od ovčijeg i kravljeg
mleka 50gr [450]



MONTE VERONESE DOP DI MALGA
Tvrdi sir starosti 2 godine,
intenzivnog ukusa 50gr [800]

PEKORINO RONCIONE LATE CRUDO
Sir od ovčijeg mleka 50gr [870]

**Pogodna količina sira uz čašu crnog ili belog
vina, pitati konobara za preporuku*



SALATE


ZELENA SALATA  [880]
Sa semenom bundeve, pečenom
paprikom, narom, kozjim sirom i
čeri paradajzom

MIKS ZELENIH SALATA   [880]
Sa čeri paradajzom, parmezanom
i pinjolima

ČERI SALATA  [880]
Sa mocarelom i bosiljkom



SUPE

TOM YUM   [1,550]
Tajlandska supa sa gamborima,
bukovačom, šampinjonima, kokos
kremom i mladim lukom



PARADAJZ ČORBA  [840]
Servirana sa čeri paradajzom,
mocarelom i pečenim hlebom
/ mogućnost posne opcije /




OBROK SALATE

LOSOS SALATA [2,450]
Ajzberg salata, avokado, pečeni losos,
povezan sa dresingom od jabuke

**AVOKADO SALATA SA
GAMBORIMA I TUNOM**   [2,450]
Gambori i marinirana tuna servirani
na miksu salata sa dresingom od
marakuje i aromatizovanim hlebom

**GAMBORI U SAFTU SA SALATOM
I KOZJIM SIROM**   [2,280]
Očišćeni sotirani gambori na
puteru i belom vinu

SASHIMI SALATA   [1,690]
Losos, kraba, krastavac, hrskava
tempura, tobiko, pikantni majonez
i avokado

**SALATA SA GRILOVANOM
PILETINOM**    [1,650]
Ajsberg salata sa čeri paradajzom,
hrskavom tortiljom, badem listićima
i limun-med dresingom

/ ALERGENI /



Gluten



Mlečni proizvodi



Orašasti plodovi



Jaja



Pečurke



Rakovi



Školjke



SVE CENE SU IZRAŽENE U DINARIMA (RSD), SA URAČUNATIM PDV-OM.