

JELOVNIK - KARTA PIĆA





Palazzo Pitti je novi, luksuzni klub i restoran na Košutnjaku sa vidikovcem i savršenim pogledom. Enterijer, projektovan sa posebnom pažnjom, doprinosi ugodnom ambijentu koji odiše duhom Firence, upotpunjen besprekornom uslugom, prijatnom atmosferom i vrhunskom internacionalnom kuhinjom.

Palazzo Pitti je idealno mesto za vas i vašu porodicu, prijatelje, poslovne partnere. Palazzo Pitti je mesto za vaš poseban dan. Palazzo Pitti vam nudi i različite mogućnosti za organizovanje kako privatnih tako i poslovnih okupljanja i proslava, kreiranih po vašoj želji. Specijalna ponuda našeg restorana su i programi organizacije rođendanskih proslava, prostorno i tematski prilagođeni kako mališanima, tako i deci starijeg uzrasta.

Dobrodošli u Palazzo Pitti, idealno mesto za vaš poseban dan!



SADRŽAJ

4	Kuver, peciva, doručak, sendviči
4	Predjela, topla predjela
10	Salate, obrok salate
12	Paste, pice, lasanje
14	Rižota, supe i čorbe
16	Pileće i ćureće meso
18	Svinjsko meso
22	Juneće, ždrebeće i konjsko meso
24	Jela od divljači
26	Ribljí specijaliteti
28	Prilozi i sosovi
30	Poslastice
35 ..	Topli napici, gazirani sokovi, energetska pića
36 ...	Prirodni sokovi, sveže cedjeni sokovi, min. vode
39	Pivo, pivo točeno, Somersby
40	Rakija, vodka, rum, tequila, gin, cognac
41	Whiskey, Burbon, Likeri
44	Kokteli
46	Kokteli

Kuver - po osobi 150
(Krem sir sa začinskim biljem, puter sa belim lukom i domaćim lepinjama)

Peciva

Domaća lepinja 100
Integralna domaća lepinja 130
(7 Vrsta žitarica)

DORUČAK

Omlet sa sirom 270
(jaja, kačkavalj, paradajz, masline)
Omlet sa šunkom 270
(jaja, šunka, paradajz, masline)
Omlet sa pečurkama 270
(jaja, pečurke, paradajz, masline)
Prženice sa kajmakom 270
(Tost, jaja, kajmak, paradajz)
Slatki doručak 230
(domaći kroasan, domaća marmelada, puter)
Palazzo Pitti doručak 360
(jaja, paradajz, sir, kobasica)

SENDVIČI

Tost sendvič 160
(Tost, šunka, kačkavalj, puter)
Topli planinski sendvič sa sirom i šunkom 230
(Sir, šunka)
Tuna sendvič 320
(Zelena salata, paradajz, tuna)
Palazzo Pitti sendvič 320
(Šunka, paradajz, zelena salata, kačkavalj, pavlaka)
Klub sendvič 620
(Tost, jaje, piletina, zelena salata, pomfrit)



PREDJELA

Karpaćo od bifteka	790
<i>(Biftek, limunov sok, biber, so, maslinovo ulje, rukola, grana padano)</i>	
Karpaćo od lososa	690
<i>(Losos, limunov sok, biber, so, maslinovo ulje, rukola)</i>	
Predjelo kuće za 2 osobe	930
<i>(Pršut, kulen, kozji sir, konjska kobasica, čeri paradajz, masline)</i>	
Predjelo kuće za 4 osobe	1800
<i>(Pršut, kulen, kozji sir, konjska kobasica, čeri paradajz, masline)</i>	
Njeguška pršuta	800
Goveđa pršuta	1000
Plata sireva za dve osobe	990
<i>(Šest vrsta kvalitetnih sireva posluženi sa apetisanima)</i>	
Brusketi kapreze	340
<i>(Baget, mozarela, čeri paradajz, bosiljak, maslinovo ulje)</i>	
Brusketi sa pršutom	440
<i>(Baget, mozarela, čeri paradajz, pršuta)</i>	
Brusketi četiri sira	440
<i>(Baget, mozarela, gorgonzola, bri, parmezan)</i>	
Humus sa fokačom	380
<i>(Ukusno jelo koje se priprema od leblebija, može se jesti kao namaz ili kao sos uz meso. Sadrži nizak nivo masti i soli, bez holesterola)</i>	

TOPLA PREDJELA

Grilovani kozji sir	390
Grilovani dimljeni sir	390
Rolnica sa biftekom u sosu od semena bundeve	450
Rolnica sa lososom u sosu od šafrana	450
Pohovane masline	280



***Rolnica sa biftekom u sosu od semena bundeve**

Meso bifteka, sitno isečeno, uvijeno u koru.

Tako napravljena rolnica je ispržena i prelivena sosom od bundevinih semenki.



www.TIM99.net

tel. 011 7558 787, 063 203 996



SALATE

Paradajz salata	250
<i>(Paradajz, so, maslinovo ulje)</i>	
Salata od krastavaca	250
<i>(Svež krastavac, maslinovo ulje, so, peršun)</i>	
Zelena salata	250
<i>(Zelena salata, so, maslinovo ulje, ačeto balzamiko)</i>	
Miks zelenih salata	350
<i>(Miks zelenih salata, so, maslinovo ulje, ačeto balzamiko)</i>	
Pečena ljuta papričica	190
<i>(Pečena ljuta papričica, peršun, beli luk, so, maslinovo ulje)</i>	
Rukola salata	380
<i>(Rukola, so, maslinovo ulje, ačeto balzamiko, pinjoli)</i>	
Rukola sa čerijem	510
<i>(Rukola, so, maslinovo ulje, ačeto balzamiko, čeri paradajz, pinjoli)</i>	
Šopska salata	390
<i>(Paradajz, krastavac, paprika, crni luk, beli sir, so, maslinovo ulje)</i>	
Vitaminska salata	340
<i>(Miks zelenih salata, šargarepa, krastavac, paradajz, kukuruz šećerac, jabuka, maslinovo ulje, so)</i>	
Kupus salata	230
<i>(Kupus, so maslinovo ulje, sirće)</i>	
Srpska salata	380
<i>(Paradajz, krastavac, crni luk, paprika, so, maslinovo ulje)</i>	
Paradajz i sir salata	380
<i>(Paradajz, feta sir, so maslinovo ulje)</i>	
Pečena paprika	300
<i>(Paprika, beli luk, peršun, so, maslinovo ulje)</i>	
Tarator salata	400
<i>(Krastavac, beli luk, kis. pavlaka, mirođija, so, masl. ulje)</i>	

OBROK SALATE

Grčka salata	490
<i>(Paradajz, krastavac, paprika, ljubičasti luk, feta sir, origano, so, maslinovo ulje)</i>	
Kapreze	490
<i>(Paradajz, mocarela, bosiljak, so, maslinovo ulje, rukola)</i>	
Salata sa kozijim sirom	490
<i>(Miks zelenih salata, rukola, čeri paradajz, koziji sir, maslinovo ulje, pinjoli, tikvice)</i>	
Cezar salata	660
<i>(Miks zelenih salata, krispi pančeta, krutoni, cezar dresing, piletina, grana padano)</i>	
Salata sa mariniranim biftekom	780
<i>(Miks zelenih salata, šampinjoni, paprika, dresing, lističi bifteka u puteru i vurc sosu)</i>	
Tuna salata	590
<i>(Miks zelenih salata, kukuruz šećerac, paradajz, krastavac, paprika, tuna, so, maslinovo ulje)</i>	
Hobotnica salata	900
<i>(Hobotnica, so, biber, maslinovo ulje, beli luk, limunov sok, čeri paradajz, peršun, miks zel. salata)</i>	



***Kapreze**

Poreklom je sa ostrva Kapri u napuljskom zalivu. Crveni paradajz, bela mocarela i zelena rukola osim što čine osvežavajuću kombinaciju ukusa simbolišu boje italijanske zastave.

PASTE

(Njoke, Taljatele, Pene, Špagete)

Bolonjeze	580
<i>(Sos od junećeg mlevenog mesa, pelat, so, biber, grana padano)</i>	
Karbonara	610
<i>(Krem sos sa pavlakom, panceta, žumance, so, biber)</i>	
Piletina sa gamborima i kozicama	710
<i>(Gambori, kozice, piletina, pavlaka, gorgonzola, so, biber)</i>	
Gambori i kozice.	730
<i>(Gambori, kozice, pelat, so, biber)</i>	
Pasta četiri sira	660
<i>(Sos od četiri vrste sira)</i>	
Piletina i brokoli	680
<i>(Pileće belo meso, brokoli, pavlaka, čeri paradajz, beli luk, so, biber)</i>	
Arabiata sa povrćem i pančetom	500
<i>(Povrće, pančeta, pelat, peperončine, beli luk, so, biber)</i>	

PICE 32 cm.

Vegetarijana	610
<i>(Pelat, pica mocarela, sveže povrće, masline, origano)</i>	
Margarita	550
<i>(pelat, pica mocarela, čeri paradajz, bosiljak)</i>	
Vezuvio	610
<i>(Pelat, pica mocarela, šunka, masline, origano)</i>	
Kapričoza	650
<i>(Pelat, pica mocarela, šunka, šampinjoni, masline, origano)</i>	
Četiri godišnja doba	720
<i>(Pelat, pica mocarela, kulen, šunka, šampinjoni, jaje, masline, origano)</i>	
Fokača	160
<i>(Fokača sa ruzmarinom i maslinovim uljem)</i>	
Fokača sa pršutom	540
<i>(Fokača sa ruzmarinom i maslinovim uljem, pršut)</i>	
Četiri sira	750
<i>(Pelat, pica mocarela, gorgonzola, dimljeni sir, grana padano)</i>	
Čili pica	670
<i>(Pelat, pica mocarela, kulen, feferoni, tabasko sos, origano)</i>	
Pica sa pršutom	760
<i>(Pelat, pica mocarela, pršut, rukola, paradajz čeri)</i>	
Bolonjez čili pica	870
<i>(Pelat, bolonjez, pica mocarela, crveni luk, sveža paprika, tabasko čili sos)</i>	
Specijal	950
<i>(Pelat, pica mocarela, šunka, kulen, panceta, pršut, masline)</i>	
Pica sa vrganjima	750
<i>(Pelat, pica mocarela, šunka, vrganji)</i>	

LAZANJE

Lazanja ala Firenca	850
<i>(Lazanje, bolonjez sos, bešamel sos, mocarela, pelat, začinsko bilje, so)</i>	



Pica - četiri godišnja doba

RIŽOTA

Crni rižoto od sipe	810
<i>(Pirinač, sipa, mastilo od sipe, peršun, maslinovo ulje, so, biber)</i>	
Rižoto sa gamborima i šafranom	990
<i>(Pirinač, gambori, šafran, so, biber čeri paradajz, kapar)</i>	
Rižoto sa teletinom i spanaćem	880
<i>(teletina, spanać, neutralna pavlaka, so, biber)</i>	

SUPA – ČORBA DANA

(Supe, čorbe, potaži po izboru sa dnevnog menija)	190
--	------------



***Rižoto sa gamborima i šafranom**

Šafran je najskuplji začim na svetu. Dobija se od vrhova tučaka šafranovog cveta. Prefinjenog je ukusa, a jelima daje blago opor ukus tonirajući ih u nežnu žutu boju. Probajte naš rižoto sa gamborima i uživajte u čarima ovog egzotičnog začina.



Cabernet sauvignon barrique Grand reserve
(suvo crveno cabernet sauvignon vino)
Spektakularne arome zrelih višanja, crnih ribizla, džema od šipka, kaka i dima.
Pun ekstaktivan ukus i kompaktna tekstura strogo biranih plodova sa izvanrednim svilenkastim taninima koji su u perfektnoj harmoniji sa alkoholom i voćnim ukusima.
Ostavlja neverovatno dug i nezaboravan ukus u ustima. Pravi šampion među vinima.



Cabernet sauvignon merlot shiraz
(suvo crveno vino cabernet sauvignon, merlot i shiraz)
Intenzivne crvene boje i izvanredne čistoće.
Borovnice u prvom planu, karamel, suve šljive i začini.
Kompleksno, punog tela, mekih i sazrelih tanina i bogatih zrelih voćnih ukusa koje prati miris.
U ustima ostavlja dug i povezan ukus.



Mistica
(suvo crveno vino pinot noir)
Praćen voćem, pristupačan i sa stilom, naš Pinot noir odiše ukusima višnje, jagode, crne ribizle i džema od šljive.
Može se konzumirati uz razne vrste jela.
Ovo vino je fino izbalansirano sa punim ukusom u ustima.



Pinot grigio
(suvo belo vino pinot grigio)
Ovaj Pinot grigio odiše svežim, čistim mirisom, praćen hrskavim osvežavajućim ukusom tropskog voća sa truncićom sočne kruške, zelene jabuke i prikladnih cvetnih nota. Koncentrirano je i sa dovoljno kiseline da ga čini živim.
Ovo vino je sofisticirano i perfektno za zabavu.

Cabernet sauvignon barrique Grand reserve
(suvo crveno cabernet sauvignon vino)
Spektakularne arome zrelih višanja, crnih ribizla, džema od šipka, kaka i dima. Pun ekstaktivan ukus i kompaktna tekstura strogo biranih plodova sa izvanrednim svilenkastim taninima koji su u perfektnoj harmoniji sa alkoholom i voćnim ukusima. Ostavlja neverovatno dug i nezaboravan ukus u ustima. Pravi šampion među vinima.



Wine delivery

Vase Pelagića 54

Tel: 011 655 50 18; 065 99 23 401

E-mail: wine.delivery@yahoo.com

U našoj širokoj ponudi možete naći najraznovrsnija vina iz sveta, kao i najkvalitetnije proizvode domaćih vinarija, a kao generalni distributeri makedonske vinarije Chateau Sopot, sa ponosom želimo da vam predstavimo njihove proizvode.

JELA OD PILEĆEG I ČUREĆEG MESA

Pileći batak na roštilju	250gr.	650
Pileće belo meso na roštilju	250gr.	790
Čureći file na roštilju	250gr.	950
Čuretina sa podvarkom	250gr.	950
Piletina u kari sosu	250gr.	880
<i>(Piletina, kari začin, neutralna pavlaka, so)</i>		
Punjena piletina	250 gr.	920
<i>(Pileće belo meso, pršut, pesto đenovaze, mocarela)</i>		
Čuretina u mlincima	250 gr.	950
<i>(Čureće meso, mlinci, fond, mileram, gorgonzola,)</i>		
Stir fry	250 gr.	950
<i>(Čureće meso sa povrćem i pirinčom ili nudlama na indonežanski način)</i>		
Pileće belo meso u ren sosu	250 gr.	880
<i>(Pileće belo meso, ren, neutralna pavlaka, so)</i>		
Piletina četiri sira	250 gr.	890
<i>(Pileće belo meso, neutralna pavlaka, dimljeni sir, gorgonzola, parmezan, bri)</i>		
Pileći batak u sosu od narandže	250 gr.	820
<i>(Narandža, med, so)</i>		
Espetada od čurećeg mesa	300gr.	1100
<i>(Čureći file, paprika, tikvice, pečurke)</i>		
Rolovana čuretina	250gr.	1150
<i>(Čureći file, špargla, pančeta)</i>		



***Stir fry ćuretina**

Rezanci od ćuretine sa povrćem, pripremljeni tradicionalnom azijskom metodom spremanja (stir fry) uz ovo egzotično jelo nudimo pirinač ili pirinčane nudle kao prilog.

JELA OD SVINJSKOG MESA

Vešalica.....	250 gr.....	960
Dimljena vešalica.....	250 gr.....	900
Svinjski stek u vinu	250 gr.....	980
<i>(Svinjski file, pršut, belo vino, žalfija, so, biber)</i>		
Svinjski stek pesto - parmezan	250gr.....	980
<i>(Svinjski file, pesto đenoveze, grana padano, so, masl. ulje)</i>		
Dimljena svinjska rebra (uz barbecue sos).....		850
Mešano meso za 2 osobe.....		1250
Mešano meso za 4 osobe.....		2500



***Dimljena svinjska rebra**

Pažljivo odabrana rebra, najpre su odimljena a zatim posebnom metodom skuvana na pari. Na kraju su kratko ispečena na roštilju i pred sam kraj premazana barbikju sosom.



PALAZZO PITTI

club & ristorante



KETERING

Naša ideja je da Vam pružimo uživanje u hrani i u isto vreme Vam omogućimo više vremena za sebe, svoje prijatelje, poslovne partnere. Želimo da unapredimo način i kvalitet života ljudi, kroz vrhunski kvalitet hrane koju pripremamo i profesionalnu uslugu koja posvećuje pažnju svakom detalju.



VINARIJA MILINČIĆ

TEL. 063 8062 298, 063 11 84 025 EMAIL: VINSKA.KUCA.MILINCIC@GMAIL.COM

JELA OD JUNEĆEG, ŽDREBEĆEG I KONJSKOG MESA

Espetada	250gr	890
Espetada specijal sa povrćem	350gr	1200
Ždrebeći biftek	250 gr	1600
Juneći biftek	250 gr	1550
Tatar biftek konjski	250 gr	1600
Tatar biftek juneći	250 gr	1600
Taljata	250 gr	1550
<i>(Listići junećeg bifteka, so, biber, maslinovo ulje, grana padano, rukola)</i>		
Punjeni biftek	350 gr	1700
<i>(Juneći biftek, sušeni paradajz, koziji sir, pršuta)</i>		
Teleći kotlet na roštilju	350 gr	850
Teleći kotlet "Parma"	350gr	1050
<i>(kotlet, parmezan, jaje, hlebne mrvice, beli luk, so)</i>		
Ćevapi	250gr	550
Burger Palazzo Pitti		490



Espetada

Espetada je mediteransko jelo tipično za Portugal. Može se spremati od raznih vrsta mesa i povrća. Toplo Vam preporučujemo da probate Ešpetadu od junećeg ramstecka, ždrebećeg ili konjskog bifteka.

JELA OD DIVLJAČI

Roštiljska kobasica od divljači	850
<i>(Blago dimljena kobasica od mesa divlje svinje, srne i jelena)</i>	
Gulaš od divljači	950





IZABERITE KVALITET I OSETITE PRAVI UKUS

ZLATNI JELEN D.O.O.
PRERADA I DISTRIBUCIJA MESA DIVLJAČI
MESODIVLJACI@GMAIL.COM
WWW.MESODIVLJACI.RS

RIBLJI SPECIJALITETI

List	300gr	850
Lignje na roštilju	250 gr	780
Losos stek na roštilju	250 gr	910
Losos stek sa pršutom	250 gr	990
Losos u sosu od kozica i kapra	250 gr	1250
<i>(Losos, kozice, kapar, beli luk, neutralna pavlaka, brokoli, krompir)</i>		
Fileti dimljene pastrmke	250 gr	890
Hobotnica na roštilju	250 gr	1800
Brancin / Orada	1 kg	3800
Tuna stek na roštilju	250gr	1600
Tatar od tune	250gr	1600
Morski tanjir za 2 osobe		2500
Morski tanjir za 4 osobe		4000



PRILOZI

Pomfrit	190
Dinstani pirinač	210
Grilovano povrće	280
Gratinirano povrće	310
Grilovano povrće sa parmezanom	430
Blitva	210
<i>(Na maslinovom ulju sa belim lukom, soli i biberom)</i>	
Blitva krompir	210
<i>(Na maslinovom ulju sa belim lukom, peršunom, soli i biberom)</i>	
Krompir sa osmehom	150
Dolar čips	200
Spanać na maslinovom ulju	210
Veggies	200

SOSOVI

Sos zeleni biber	220
<i>(Zeleni biber, neutralna pavlaka)</i>	
Sos od šumskih pečuraka sa pinjolima	280
<i>(Ukusan i snažan sos od domaćih vrganja sa dodatkom lisičarke, nadjačava sve ostale mirise i kombinuje se gotovo uz sva jela)</i>	
Gorgonzola sos	210
<i>(Gorgonzola, neutralna pavlaka)</i>	
Sos četiri sira	230
<i>(Gorgonzola, dimljeni sir, bri, grana padano, neutralna pavlaka)</i>	
Sos od šumskog voća	220
<i>(Slatko kiseli sos, služi se uz crvena mesa)</i>	
Sos od kozica i kapra	280
<i>(Služi se uz jela od morske ribe)</i>	



PALAZZO PITTI kids

U velikom prostoru, u jednom nivou postoji igraonica za decu sa 3D lavirintom, trambolinom, brojnim toboganima, lijanom, zidom za penjanje, baby kutkom i mnogobrojnim drugim sadržajima. Na raspolaganju Vam je profesionalno i ljubazno osoblje koje brine o Vašim mališanima. U našim prostorijama postoji mogućnost održavanja rođendanskih proslava.



POSLASTICE

Sufle od čokolade sa bademima	350
Tiramisu	300
Cheese cake	350
Kolač od urme sa vrelin karamel prelivom	300
Kolač od jabuke	200
Palačinke	300
<i>(Euro krem, nutella, plazma, džem)</i>	
Voćna salata	310
Sladoled kugla	90
Voćni kup	370
Millefoglie	300

APETISANI

Kiki riki	180
Bademi	280



Sufle od čokolade sa bademima

Jedan od najboljih dezerta dolazi nam iz francuske kuhinje. Okolo hrskav, a unutra kremast. Vreo, tek izvadjen iz pećnice, u kombinaciji sa sladoledom od vanile. Naš čokoladni sufle sa seckanim bademima toplo preporučujemo.

Dolce Vita - Kej

Dom za stare i negu starih lica



www.dolcevitakej.com
E - mail: dolcevitakej@yahoo.com



KIMBO®

ESPRESSO ITALIANO

www.kimbo.rs
www.kimbo.it

Kimbo Espresso je brend kompanije Kimbo, najpoznatiji i najprodavaniji brend iz "svetske prestonice espresso kafe" Napulja. Tradicija komercijalne proizvodnje i prodaje Kimbo kafe započeta je 1963 god. Za ovaj period Kimbo Espresso je postao jedan od tri najveća proizvođača espresso kafe u Italiji, kao i jedan od najprodavanijih brendova espresso kafe globalno.




Rezultat pažljivog izbora sirovina, KIMBO EXTRA CREAM postiže savršen balans između slasti i kiselosti. Istrajna krema i dobro izbalansirano telo zaokružuju ovu mešavinu, što je čini privlačnom za svaki ukus.

KARAKTERISTIKE:	PAKOVANJE:
Prženje-srednje	Pakovanje 1kg u znu
Aroma-dellkatna	
Telo-puno	
Ukus-odlučan	
U šolji-punog tela	

EXTRA CREAM

Naša misija je da radimo sa posvećenošću i strašću, da garantujemo kafu odličnog kvaliteta i nepogrešivog ukusa i najfinije napolitanske tradicije, da tržištu ponudimo širok asortiman proizvoda koji će zadovoljiti različite zahteve potrošača i evolucije u tehnologiji, kao i da doprinesemo da se širi kultura ispijanja espresso kafe širom sveta.

Ovo je misija koju je "Caffe Kimbo" pratila u 50 godina svoje aktivnosti. "Caffè Kimbo" je uvek bio fokusiran na održanju visokog kvaliteta kroz rigoroznu selekciju sirovina i skrupuloznu obradu i taj cilj je ostvaren zahvaljujući pažljivom praćenju celog lanca proizvodnje i primenom najsavremenije tehnologije.



"Ništa ne uspeva tako kao uspeh, ali je ovaj ostvaren zahvaljujući nepokolebljivosti i vernosti kupaca zasnovanoj na jednom konkretnom elementu: kvalitet proizvoda."

Ekskluzivni uvoznik i distributer za Srbiju

Illickop d.o.o. Kneza Višeslava 57a, tel: 011 / 3561 359



PALAZZO PITTI

— club & ristorante —

KARTA PIĆA

TOPLI NAPICI

Espresso	135,00
Machiato.....	145,00
Espresso sa mlekom	145,00
Espresso sa šlagom	150,00
Cappuccino	145,00
Latte macchiato	200,00
Nescafe	190,00
Nescafe sa šlagom	200,00
Ice cafe	260,00
Irish Coffee.....	330,00
Topla čokolada (bela/crna)	225,00
Plazma šejk	350,00
Frappes..... 0,3l	350,00
Čaj	150,00
Mleko.....	90,00

GAZIRANI SOKOVI

Coca Cola	0,25l	190,00
Coca Cola zero	0,25l	190,00
Fanta	0,25l	190,00
Sprite.....	0,25l	190,00
Schweppes bitter.....	0,25l	190,00
Schweppes tonic	0,25l	190,00
Cockta.....	0,25l	190,00
Orangina	0,25l	250,00
Orangina crvena	0,25l	250,00

ENERGETSKA PIĆA

Guarana	0,25l	180,00
Red Bull.....	0,25l	290,00

PRIRODNI SOKOVI

Narandža	0,2l	195,00
Borovnica	0,2l	195,00
Breskva	0,2l	195,00
Jagoda	0,2l	195,00
Multivitamin	0,2l	195,00
Jabuka	0,2l	195,00
Ledeni čaj(breskva)	0,33l	195,00

SVEŽE CEĐENI SOKOVI

Vitaminska bomba	330,00
Pomorandža	290,00
Limunada	230,00
Grejpfrut	300,00

MINERALNE VODE

Rosa	0,33l	145,00
Rosa	0,75l	295,00
Aqua Viva	0,25l	145,00
Aqua Viva	0,75l	265,00
Knjaz Miloš	0,25l	145,00
Knjaz Miloš	0,75l	265,00





PALAZZO PITTI

— club & ristorante —



PIVO

Guinness.....	0,33l	350,00
Corona.....	0,35l	280,00
Bavaria	0,25l	240,00
Jelen	0,33l	180,00
Heineken	0,25l	280,00
Carlsberg	0,33l	250,00

PIVO TOČENO

Staropramen točeno....	0,33l	160,00
Staropramen točeno....	0,5l	180,00
Tuborg točeno	0,33l	180,00
Tuborgtočeno	0,5l	220,00

SOMERSBY

Jabuka.....	0,33l	250,00
Kruška.....	0,33l	250,00
Blackberry	0,33l	250,00

RAKIJA

Viljamovka.....	0,03l	230,00
Lozovača.....	0,03l	165,00
Medovača.....	0,03l	165,00
Vinjak Rubin	0,03l	200,00
Kajsija	0,03l	235,00
Dunja.....	0,03l	235,00
Sljiva	0,03l	165,00
Jabukovača	0,03l	235,00
Zuta osa	0,03l	260,00

VODKA

Finlandia.....	0.03l	230,00
Smirnof.....	0.03l	230,00
Absolut	0.03l	230,00
Gray Goose	0.03l	600,00

RUM

Caribbean malibu rum .	0.03l	260,00
Havana Blanco	0.03l	220,00
Havana 3 Anos	0.03l	240,00
Havana 7 Anos	0.03l	280,00

TEQUILA

Two Fingers Tequila ...	0.03l	260,00
Olmecca	0.03l	280,00
Jose Cuervo	0.03l	280,00
Jose Cuervo Especial...	0.03l	320,00

GIN

Beefeather	0.03l	270,00
Bombay sapphire.....	0.03l	350,00

COGNAC

Hennessy VS	0.03l	435,00
Hennessy VSOP	0.03l	620,00
Hennessy XO.....	0.03l	1.450,00
Martel VS	0.03l	610,00
Konjak kuće.....	0.03l	435,00
Curvoisier VSOP	0.03l	620,00

WHISKEY

Ballantines	0,03l	260,00
Ballantines 12 Y	0,03l	420,00
Johnnie Walker	0,03l	280,00
Johnnie Walker Black	0,03l	350,00
Johnnie Walker Blue	0,03l	1.200,00
Chivas Regal 12 YO	0,03l	370,00
Chivas Regal 18 YO	0,03l	720,00
Jameson	0,03l	260,00
Jack Daniels	0,03l	295,00
Jack Daniel's Gentelman Jack	0,03l	470,00
Jack Daniel's single barrel	0,03l	620,00
The Glenlivet	0,03l	420,00
Chivas Royal Salute 21Y	0,03l	1.450,00

BURBON

Jim Bim	0,03l	280,00
Southern Comfort	0,03l	280,00
Four Roses	0,03l	280,00
Four Roses single barrel	0,03l	620,00


LIKERI


Gorki list	0,05l	260,00
Jagermeister	0,03l	230,00
Ramazotti	0,03l	230,00
Campari	0,03l	260,00
Baileys	0,03l	275,00
Martini (bianco/rosa/dry)	0,05l	235,00
Amareto	0,05l	245,00
Vermut	0,05l	200,00


CAS SYSTEM


auto electronics

- Auto alarmi
- Parking senzori
- GPS tracking
- Elektronika
- Dijagnostika
- Xenon

23. Srpske udarne divizije 24: 

electronics.bgd@gmail.com: 

062/605-610: 

CAS system: 

BEOGRAD

**DIREKTNA PRODAJA STANOVA
BEZ POSREDNIKA**

NA RAZLIČITIM LOKACIJAMA

063 239 012, 060 0220 111



COKTAIL'S

RUM

Mojito500,00
<i>havana blanco / 3 slice lime / 2 kašike žutog šećera / 12 listova sveže nane / soda voda</i>	
Cuba Libre480,00
<i>havana blanco / lemon juice / coca cola / 3 slice lime</i>	
Mai Tai500,00
<i>havana blanco / havana 3 / havana 7 / amareto / grenadine syrup / ananas juice / lemon juice</i>	
Daiquiri480,00
<i>havana club blanco / lime juice / simple sugar syrup</i>	
Zombie480,00
<i>havana club blanco / havana 7 / havana 3 / apricot brandy / orange juice / pineapple juice / grenadine</i>	
Caribbean Dream500,00
<i>malibu / havana blanco / havana 3 / havana 7 / melon / pineapple juice / lime juice</i>	

GIN

Gin Fizz480,00
<i>gin / lemon juice / lime juice / simple sugar syrup / soda water / 3 slice lime</i>	
Hendrick's Martini480,00
<i>gin / dry vermouth / lime juice</i>	
Saphire Rapsody550,00
<i>bombay saphire gin / lime juice / orange juice / blue curacao / 3 slice lime</i>	
Gin Tonic Bombay480,00
<i>bombay gin / tonic water / 3 slice lime</i>	



TEQUILA

Tequila Sunrise480,00
<i>tequila / orange juice / grenadine</i>	
Margarita480,00
<i>tequila / triple sec / lemon juice</i>	
Blue Pineapple480,00
<i>tequila / blue curacao / pineapple juice / lime juice</i>	
Frozen Strawberry Margarita500,00
<i>tequila / triple sec / lime juice / strawberry liqueur</i>	

VODKA

Blue Lagoon480,00
<i>vodka / blue curacao / lemon juice / sprite</i>	
Sex on the Beach480,00
<i>vodka / archers / orange juice / blueberry juice</i>	
Sky Light480,00
<i>vodka / tequila / grenadine / blue curacao / orange juice</i>	
Cosmopolitan480,00
<i>vodka / triple sec / lemon juice / blueberry juice</i>	
Melon Martini480,00
<i>vodka / melon liqueur / lemon juice / pineapple juice</i>	

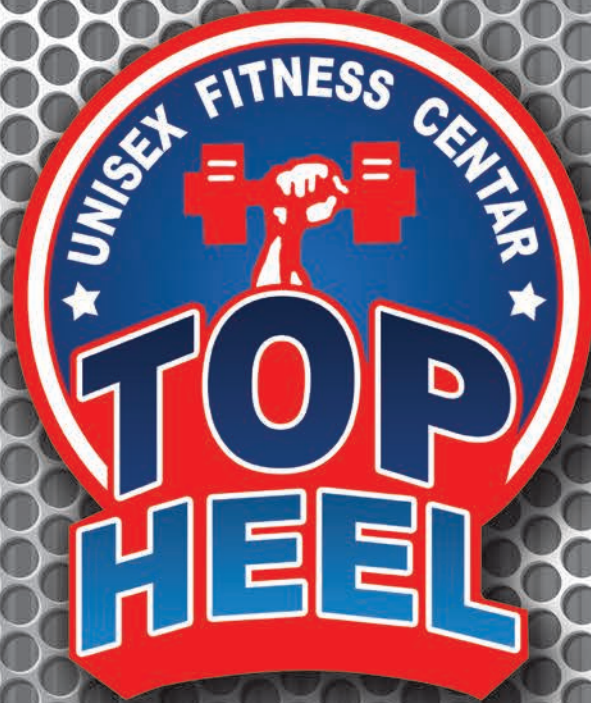
WHISKEY

Godfather500,00
<i>scotch / amaretto / crushed ice</i>	
Manhattan550,00
<i>jack daniel's / sweet vermouth / angostura bitter</i>	
Rob Roy550,00
<i>scotch / sweet vermouth / angostura bitter</i>	
Old Pal550,00
<i>bourbon / dry vermouth / campari</i>	
Alabama Slammer550,00
<i>southern comfort / gin / amaretto / orange juice / lime</i>	

BARTENDER PREPORUČUJE

Aperol Spritz500,00
<i>aperol / soda voda / prosecco</i>	
Kir Royal500,00
<i>champagne / creme de sassis</i>	
Long Island Ice Tea500,00
<i>vodka / gin / tequila / rum / triple sec / lemon juice / coca-cola</i>	
Palazzo Cocktail500,00
<i>passion fruit / jeger meister / pineapple juice / orange juice</i>	
Bubble Gum500,00
<i>havana blanco / baileys / blue curacao / liqueur banana / slatka pavlaka</i>	
Mojito Strawberry500,00
<i>havana blanco / strawberry syrup / lime juice / sveža nana</i>	
Orgasm480,00
<i>vodka / kalhua / baileys / grenadine / slatka pavlaka</i>	
Caipirinha480,00
<i>cachaça / žuti šećer / lime</i>	

Ako ne znate kako da potrošite kalorije
koje ste uneli u našem restoranu,
naša preporuka je teretana TOP HEEL



MILJAKOVAC, STEVANA OPAČIĆA 11 (kod Japanskog parka)

tel. 011 / 35 15 301 mob. 064 / 084 0000



PALAZZO PITTI

club & ristorante

www.clubpalazzopitti.com