



BARS & RESTAURANTS

DORUČAK - BREAKFAST

08:00 - 12:00

Italijanske prženice 890 rsd

bresaola, mozzarella, mix salata, kisela pavlaka
paradajz, aceto balsamico krema

Italian bred in egg & butter

bresaola, mozzarella, mixed salad, sour cream,
tomato, aceto balsamico cream

Otvoreni sendvič sa dimljenim lososom 770 rsd

prepečeni hleb, dimljeni losos, čeri paradajz,
pate od graška i spanaća, masline, aioli od belog luka

Open-faced Sandwich with Smoked Salmon

toasted bread, smoked salmon, cherry tomatoes,
pea and spinach pate, olives, garlic aioli

Otvoreni sendvič sa povrćem(Vegan) 490 rsd

ratatouille povrće, paradajz sos, masl.ulje,
mix salata, čips

Open-faced Vegetable Sandwich (Vegan)

Ratatouille vegetables, tomato sauce, olive oil,
mixed salad, chips

Cezar tortilla 750 rsd

pileći file, cezar namaz,parmezan, ajzberg,
paradajz, pržena slanina, kapar,kečap & pomfrit

Caesar Tortilla

chicken fillet, Caesar dressing, parmesan, iceberg lettuce,
tomato, fried bacon, capers, ketchup & fries

Domaći uštipci sa kajmakom/pekmez 430 rsd

8 komada

Homemade Fritters with Cream Cheese/Jam

8 pcs

Granola 390 rsd

ovsene pahuljice, lešnik, suncokret, bundeva seme, med,
suvo groždje, cimet
servirane sa jogurtom i sosom od šumskog voća

Avokado, hummus & kajgana tost 540 rsd

guacamole(Meksički namaz od avokada sa dodacima)
hummus (orijentalni namaz od leblebija sa dodacima)
kajgana od 2 jaja, mix salata

Avocado, Hummus & Scrambled Egg Toast

guacamole, hummus, scrambled eggs from 2 eggs
mixed salad

Urban sendvič 630 rsd

mini baget, sir, šunka, ajzberg, paradajz, kajgana
aurora namaz (majonez, kis.pavlaka, paradajz)
kajgana, hrskava slanina, čips

Urban sandwich

mini baguette, cheese, ham, iceberg lettuce, tomato
scrambled eggs, roasted bacon
aurora spread (mayonnaise, sour cream, tomato), chips

Sendvič sa piletinom 630 rsd

pileći file, aurora namaz (majonez,pavlaka, paradajz)
mini baget, parmezan listići,ajzberg salata, čips
marinirani ljubičasti luk,

Chicken Sandwich

aurora spread (mayonnaise, sour cream, tomato), chips
mini baguette, chicken fillet, parmesan shavings,
marinated purple onion, iceberg salad,

Prosciutto wrap 630 rsd

pršuta, rukola, aurora namaz (majonez,pavlaka, paradajz)
paradajz, ajzberg,parmezan,paradajz, kečap&pomfrit

Prosciutto Wrap

prosciutto, arugula, aurora spread (mayonnaise, sour cream, tomato)
tomato, iceberg lettuce, parmesan, tomato, ketchup & fries

Domaći uštipci mix 650 rsd

6 komada, pršut,kravlji sir, kajmak

Homemade Fritters Mix

6 pcs, prosciutto, cow cheese, cream cheese

Granola 390 rsd

oat flakes, hazelnut, sunflower seeds, pumpkin seeds
honey, raisins, cinnamon,served with yogurt and
forest fruit sauce



DORUČAK - BREAKFAST

08:00 - 12:00

JAJA NA VIŠE NAČINA - EGGS IN VARIOUS WAYS

Omlet / kajgana sa šunkom i sirom 520 rsd

3 jaja, šunka, zreli kravlji sir, paradajz, kisela pavlaka

Omelette / Scrambled Eggs with Ham and Cheese

3 eggs, ham, mature cow cheese, tomato, sour cream

Omlet/kajgana sa povrćem 490 rsd

3 jaja, paprika, sampinjoni, tikvice

Omelette/Scrambled Eggs with Vegetables (Vegan)

3 eggs, bell pepper, mushrooms, zucchini

Salmon & egg doručak 860 rsd

Kajgana, gravlax losos na proteinskom hlebu, guacamole (Meksički sos od avokada sa dodacima), krem sir sa mirodijom mix salata, kapar

Salmon & Egg Breakfast

scrambled eggs, gravlax salmon on protein bread
guacamole (Mexican avocado sauce with additions)
cream cheese with dill, mixed salad, capers

Soha doručak 880 rsd

2 jaja, kobasica u slanini sa sirom, pečurke, kravlji sir, onion rings, senf, kečap, wedges krompir

Soha Breakfast

2 eggs, sausage in bacon with cheese, mushrooms, cow cheese, onion rings, mustard, ketchup, wedges potatoes

Omlet / kajgana sa pečurkama i slaninom 670 rsd

3 jaja, pečurke, slanina, zreli kravlji sir, paradajz, kisela pavlaka

Omelette / Scrambled Eggs with Mushrooms and Bacon

3 eggs, mushrooms, bacon, mature cow cheese, tomato, sour cream

Bacon & Eggs 590 rsd

3 jaja, slanina, paradajz, zreli kravlji sir, kisela pavlaka

Bacon & Eggs

3 eggs,bacon, tomato, mature cow cheese, sour creme

Vojvođanski doručak 740 rsd

2 jaja, šunka, hrskava slanina, 3 uštipka, kajmak, čvarci

Vojvodina breakfast

2 eggs, ham, bacon, 3 fritters, kajmak, kajmak , pork rinds

Music doručak 690 rsd

2 jaja, kravlji sir, hrskava slanina, mix salata
crostini sa guacamolom (meksički sos od avokada)

Music breakfast

2 eggs, white cow cheese, crispy bacon, mixed salad
crostini with guacamole(mexican sauce with avocado)

Sve cene su izražene u RSD sa PDV-om

All prices are expressed in RSD with VAT included.



12:00 – 23:00

HLADNA PREDJELA

Bačka daska 650 rsd

bački kulen, konjska kobasica,
mladi sir

Soha daska za dve osobe 1700 rsd

sremska kobasica, sudžuk, kulen, zlatiborska pečenica,
goveđa pršuta, konjska kobasica, mladi kravlji sir, sir sa Tare,
bački sirevi, masline, urnebes, srpski kajmak, pecivo

Premium daska za 4 osobe 3550 rsd

konjska kobasica, sremska kobasica, kulen, crnogorski pršut
zlatiborska pečenica, dimljeni svinjski vrat, domaći hleb
srpski kajmak, urnebes, bački sirevi, zreli sir, masline

Selekcija 5 premium sireva 1490 rsd

vojvođanska gauda, rolovani sir sa začinskim biljem
bački dimljeni sir, Italijanski parmezan, plavi sir, masline, orasi, med

Soha MIX 8 sireva 980 rsd

dimljeni sir, pikantni sir sa paprikom,
sir sa maslinama, sir sa bosiljkom i belim lukom,
kozji sir, pikantni dimljeni sir, vojvodanska gauda, sir sa Tare

SUPE I ČORBE

Supa dana 300 rsd

Meso, mix svežeg povrća, rezanci

Čorba dana 350 rsd

Juneće meso, mix svežeg povrća, kisela pavlaka

Paradajz čorba 380 rsd

Paradajz, mix svežeg povrća, maslinovo ulje

TOPLA PREDJELA

Brusketi sa piletinom i gorgonzolom 650 rsd

domaći hrskavi brusket hleb, grill piletina, masl. ulje
Italijanska gorgonzola

Brusketi sa biftekom 750 rsd

domaći hrskavi brusket hleb, maslinovo ulje
juneći biftek

Brusketi sa paradajzom i sirom 490 rsd

domaći hrskavi brusket hleb, sveži paradajz
maslinovo ulje, mladi sir

Brusketi sa crnogorskim pršutom 690 rsd

domaći hrskavi brusket hleb, pršut, masline

Kuver po osobi 120 rsd

Sve cene su izražene u RSD sa uračunatim PDV-om



12:00 – 23:00

S U P E I Č O R B E

Supa dana 300 *rsd*

meso, mix svežeg povrća, rezanci

Čorba dana 350 *rsd*

juneće meso, mix svežeg povrća, kisela pavlaka

Paradajz čorba 380 *rsd*

paradajz, mix svežeg povrća, maslinovo ulje

Kuver po osobi 120 *rsd*

Sve cene su izražene u RSD sa uračunatim PDV-om



12:00 – 23:00

RIBA

Prilog dalmatinsko varivo

File od dimljene pastrmke 1380 rsd

File na žaru od svežeg lososa 1950 rsd

MESO

Sporo kuvani vrat sa royal pireom 1490 rsd

svinjski vrat, domaći pire, hrskava slanina

Italijanski parmezan, Srpski kajmak, majčina dušica

Rolovana piletina u sosu od dimljenog sira 1320 rsd

pileći file, hrskava slanina, kačkavalj, sos od dim.sira

vedžis krompir, grilovano povrće

Ćureći medaljoni u sosu od korijandera 1500 rsd

ćureći file, čedar sir, Italijanski parmezan, pire od krompira

sušeni paradajz, neutralna pavlaka

Punjena piletina 1190 rsd

pileći file, kačkavalj, hrskava slanina, pomfrit

Grilovani pileći file 1020 rsd

pileći file, pire od spanaća, tikvice

Piletina sa mlincima 1120 rsd

Pileći file, domaći mlinci, neutralna pavlaka

Juneći obrazi 1580 rsd

domaći juneći obrazi, polenta, cvekla

orasi, sos od crvenog vina

Medaljoni u sosu od plavog sira 1590 rsd

svinjski file, palenta, pire od krompira, umak sir

Medaljoni u sosu od šampinjona 1590 rsd

svinjski file, pire od krompira, belo vino, riža

šampinjoni, beli luk

Punjeni file u sosu od pršute 1790 rsd

svinjski file, pršut, kačkavalj, pire od pesta

Italijanski parmezan, neutralna pavlaka

Svinjska rebra u BBQ sosu 1950 rsd

svinjska rebra, vedžis krompir,

BBQ sos, sos od pavlake i belog luka

Piletina sa ajvarom i zrelim sirom 1150 rsd

pileći file, pire od krompira, zreli sir, ajvar

neutralna pavlaka

Kuver po osobi 120

Sve cene su izražene u RSD sa uračunatim PDV-om

SOHA

BARS & RESTAURANTS

12:00 - 23:00

JELA SA ROŠTILJA

Ćevapi 10 komada 1380 rsd

junetina, svinjetina, pomfrit, luk

Ćevapi 5 komada 850 rsd

junetina, svinjetina, pomfrit, luk

Pljeskavica punjena sirom 1250 rsd

junetina, svinjetina, kačkavalj, luk, pomfrit

Batak na žaru 950 rsd

Pileći batak, luk, pomfrit

Pileći ražnjići rolovani u slanini 990 rsd

pileći file, hrskava slanina, luk, pomfrit

Pljeskavica sa kajmakom - Velika 1550 rsd

junetina, svinjetina, srpski kajmak, pomfrit, luk

Pljeskavica sa kajmakom - Mala 1120 rsd

junetina, svinjetina, srpski kajmak, pomfrit, luk

Gurmanska pljeskavica 1120 rsd

junetina, svinjetina, slanina, sir, luk, pomfrit

Dimljena roštilj kobasica 1150 rsd

dimljena roštilj kobasica, senf, pomfrit

Soha Mix plata 3700 rsd

roštilj kobasica, mesni uštipci, pljeskavica, batak pileći ražnjići, svinjski file, , luk, pomfrit

SOHA 100% BURGER 1420 rsd

juneće meso 100%, BBQ sos, hrskava slanina, čedar, iceberg, luk, pomfrit

JUNEĆI BIFTEK 3250 rsd

juneći biftek, maslinovo ulje, grill povrće
Šareni biber

JUNEĆI RAMSTEK 2550 rsd

juneći ramstek, puter, maslinovo ulje, grill povrće
Šareni biber

HOMEMADE SOSEVI

sos od plavog sira 300 rsd

sos od šampinjona 400 rsd

sos od kajmaka 290 rsd

sos od zelenog bibera 250 rsd

Kuver po osobi 120 rsd

Sve cene su izražene u RSD sa uračunatim PDV-om



BARS & RESTAURANTS

12:00 - 23:00

PASTE I RIŽOTA

Rižoto sa lososom i povrćem 1200 rsd

losos file, arborio riža, sos od paradajza
šampinjoni, sveže tikvice

Pasta sa ćuretinom u sosu od dimljenog sira 1150 rsd

ćureći file, tagliatelle, neutralna pavlaka, dimljeni sir, beli luk
Italijanski parmezan

Njoke sa piletinom i dimljenom gaudom 1110 rsd

sveže njoke, dimljena gauda, luk

Pasta sa sušenim paradajzom i spanaćem 850 rsd

sušeni paradajz, tagliatelle, tikvice, spanać, beli luk

Rižoto sa piletinom 990 rsd

pileći file, arborio riža, mix povrća
italijanski parmezan

Pasta sa piletinom i brokolijem 950 rsd

pileći file, tagliatelle, sveži brokoli, beli luk
neutralna pavlaka, belo vino, Italijanski parmezan

Pasta sa biftekom i šampinjonima 1900 rsd

juneći biftek, tagliatelle, worcester sos, šampinjoni
neutralna pavlaka, Italijanski parmezan

Pasta sa lososom i povrćem 1300 rsd

sveži losos, tagliatelle, sušeni paradajz, tikvice
beli luk, maslinovo ulje

Kuver po osobi 120 rsd

Sve cene su izražene u RSD sa uračunatim PDV-om



12:00 - 23:00

OBROK SALATE

Hrskava salata sa piletinom 730 rsd

pileći file, kupus, crveni kupus, iceberg, spanać
mladi luk, citrusni dressing, susam

Biftek salata - Pikant 1690 rsd

juneći biftek, ajsberg, sveži paradajz, pita hleb
Italijanski parmezan, pikantni dressing

Grčka salata 750 rsd

sveži paradajz, krastavac, paprika
feta sir, masline, maslinovo ulje, bosiljak, luk

Vojvođanski caprese 790 rsd

rolovani sir sa bosiljkom i origanom, paradajz,
maslinovo ulje, bosiljak

Šefova cezar salata 1150 rsd

pileći file, iceberg, hrskava slanina, slani inćuni
kpar, CESAR dressing, krutoni, Italijanski parmezan

Sveža losos steak salata 1300 rsd

sveži losos, iceberg, čeri paradajz, krutoni
susam, citrus dressing, rukola, radič

SALATA SA GRILOVANIM MIROČKIM SIROM 1300 rsd

miks zelenih salata, rukola, matovilac, miročki sir,
suve smokve, kruška, lešnik, orah

Kuver po osobi 120 rsd

Sve cene su izražene u RSD sa uračunatim PDV-om



12:00 - 23:00h

PRILOG SALATE

Salata SOHA 350 rsd

sveži kupus, pečea ljuta paprika
beli luk, sveži peršun

Šopska salata 350 rsd

paradajz, krastavac, paprika
crni luk, feta sir

Prolećna salata 420 rsd

zelena salata, mladi luk, rotkvica
maslinovo ulje, aceto balsamico

Srpska salata 350 rsd

krastavac, paradajz, paprika,
crni luk, sveža ljuta paprika

Hrskava salata 400 rsd

kupus, crveni kupus, spanać, iceberg
rotkvica, mladi luk, citrus dressing, susam

Kupus salata 250 rsd

Sveža ljuta paprika 150 rsd

Paradajz salata 250 rsd

Krastavac salata 250 rsd

Sveže rotkvice 300 rsd

Mladi luk 180 rsd

Sve cene su izražene u RSD sa uračunatim PDV-om



DEZERTI

VOĆNI ČIZKEJK 650 rsd

plazma keks, puter, krem sir, sveže voće

ČOKO TART SA LEŠNIKOM I PRELIVOM OD KARAMELE 450 rsd

karamel preliv, pomorandža, lešnik, plazma keks

ČOKO KOLAČ 420 rsd

čokolada, puter, jaja, preliv od maline

SOHA KREMPITA 450 rsd

domaće kore, jaja, vanila, kranč, čokolada, pavlaka, pomorandža, lešnik, plazma keks

TOPLI KOLAČ OD MAKA 520 rsd

mak, puter, jaja, bela čokolada sa prelivom od crne čokolade i suvog grožđa ili prelivom od čokolade i kafe

TRE LEĆE 400 rsd

jaja, brašno, karamel, mleko

Sve cene su izražene u RSD sa uračunatim PDV-om



TAPASI

- Tapasi su tradicionalna španska jela, u pitanju su manje porcije koje vam omogućavaju da umesto jednog jela probate više manjih i različitih egzotičnih ukusa.
- Tapasi mogu biti i topla i hladna jela, od na primer hladnih tanjira sa sirevima i pršutom preko raznovrsnih salata do toplih jela.
- Može biti i predjelo i glavno jelo. Ukoliko želite kao predjelo dovoljna vam je jedna porcija a ukoliko želite kao glavno jelo predlažemo vam 2-3 porcije po vašoj želji.
- Odakle naziv "tapasi"?
- Reč "tapasi" potiče od španske reči "tapar" što znači "pokriti". Reč je izvedena od reči "tapa" što znači tanjirić koji pokriva čašu sa vinom. Pokrivale su se čaše sa tanjiricima na kojima su se nalazile razne vrste komadića slanih sireva i mesa koje su za ulogu imale da prvenstveno oteraju mušice od vina ali i da gosti degustiraju više različitih jela. Tako se razvila kultura "grickanja" uz vino, i tako su nastali Tapasi - manja jela koja se kombinuju kako bi se gostima pokazali što više različitih ukusa.

SOHA

BARS & RESTAURANTS

MUSIC NIGHTS IN

SOHA BARS & RESTAURANTS 19-23h

- *N O V O* -

TAPAS MENU

HLADNO

Pršut sa višnjama u vinu 480 rsd

goveđi Zlatiborski pršut, marinirane višnje u vinu
aromatična prezla pržena na svinjskoj masnoći od mangulice

Mountain Zlatibor beef prosciutto, marinated sour cherry

aromatic fried breadcrumbs on mangulica pig lard

Ceviche od brancina 450 rsd

gel od slatkog krompira i anisa, kukuruz

Sea bass ceviche

sweet potato and anise gel, corn

Tartar biftek na brusketima 650 rsd

seckani biftek, začini, puter, jaje od prepelice

Tartar beef served on bruschetta

chopped beef fillet, seasonings, quail egg

Salata sa avokadom i jajima od prepelice 520 rsd

mix zelenih salata, kinoa, narandža limeta dressing

Avocado salad with quail eggs

mix of green salads, kinoa, orange-lime dressing

Poke sa piletinom 420 rsd

Kinoa/pirinač- Molimo - izaberite, sveže povrće

(šargarepa, ajsberg, krastavac, edamame, kukuruz, mango, kupus ljubičasti)

hrskava panko piletina, tamarind dressing

Chicken poke

Quinoa/rice- please - choose, fresh vegetables

(carrot, iceberg, cucumber, edamame, corn, mango, red cabbage), crispy panko chicken, tamarind dressing

Kuver po osobi 120 rsd

Sve cene su izražene u RSD sa uračunatim PDV-om



MUSIC NIGHTS IN
SOHA BARS & RESTAURANTS 19-23h

- N O V O -
T A P A S M E N U
TOPLO

Pečeni brie sir & aioli od confit belog luka 890 rsd

sos od borovnice

Baked brie cheese & aioli with garlic confit

blueberry sauce

Kuglice od graška 420 rsd

majonez od badema i karfiola **vegan**

Vegan green peas balls

almond and cauliflower mayonnaise

Prženi brokoli sa đumbirom 380 rsd

đumbir, beli luk, oyster, sweet chili

Fried broccoli with ginger

ginger, garlic, oyster, sweet chili

Edamame sa morskom solju i začinima 350 rsd

prženi edamame sa začinima i sweet chili

Edamame with rock salt and spices

fried edamame

Prženi cubettoni od krompira sa ruzmarinom i parmezanom 350 rsd **Prženi pirinač sa povrćem 420 rsd**

hrskave kockice krompir sa ruzmarinom i parmezanom

Fried potato cubettoni with rosemary and parmesan

crispy potato cubes with rosemary and parmesan

mix povrća, soja sos, sweet chili

Stir fried rice with vegetables

mix vegetables, soy sauce, sweet chili

Aligot pire krompir sa sirom 490 rsd

pire krompir sa mozzarellom i kačkavaljem

Aligot mashed potatoes wit

potato puree with mozzarella and edamer cheese

Kuver po osobi 120 rsd

Sve cene su izražene u RSD sa uračunatim PDV-om



MUSIC NIGHTS IN
SOHA BARS & RESTAURANTS OD 19-23h

- N O V O - T A P A S M E N U

RIBA I MORSKI PLODOVI

Crispy calamari 480 rsd

lignje, aioli od sušenog paradajza

Crispy calamari

calamari fried, sun dried tomato aioli

Panko gambori & kokos aioli 830 rsd

gambori panirani u tempura i panko prezli

Panko shrimps & coconut aioli

shrimps in tempura batter and panko breadcrumbs

Teriyaki losos 790 rsd

ragu od tikvica i praziluka

Teriyaki salmon

ragout of zucchini and leek

MESO

Ćevapi & hummus sa hrskavim lukom 560 rsd

preliv od tucane paprika, crveni luk

Cevapchichi & hummus with crispy onions

Chili flakes oil, red onion

USA slider burgers & prženi kiseli krastavci 750 rsd

BBQ, smashed burger, cheddar sir, slanina

džem od luka, iceberg, paradajz

USA Slider burgers&fried pickles

BBQ, smashed burgers, cheddar cheese,

bacon, onion jam, iceberg, tomato

Marinirani ramstek na grillu- Tagliata 780 rs

pečeno povrće, sos od vina

Marinated grilled sirloin – tagliata

roasted vegetables, red wine sauce

Beef-Lamb Kebab & Jogurt sa nanom 620 rsd

junetina, jagnjetina, tahini, nar

Beef-lamb kebab&mint scented yogurt

ground beef, ground lamb, tahini, pomegranate

Kuver po osobi 120 rsd

Sve cene su izražene u RSD sa uračunatim PDV-om

SOHA

Dessert menu

Karmen čoko tart sa karamel sosom i lešnikom 450 RSD

kora od mlevene plazme, punjenje od crne čokolade, serviran sa domaćim sosom od karamele i lešnicima

Carmen Chocolate Tart with Caramel Sauce and Hazelnut

crust made from ground Plazma biscuits, filled with dark chocolate creme, served with homemade caramel sauce and hazelnuts.

Krempita 450 RSD

domaća krempita iz naše poslastičarnice, vanila krem, hrskave kore, servirana sa sosom od maline

Cremeschnitte

homemade vanilla slice from our pastry shop, chantilly cream, crispy crusts, served with raspberry sauce

Brownie 590 RSD

čokoladni topli kolač, serviran sa sladoledom od vanile

Brownie

warm chocolate cake, served with vanilla ice cream.

Cheese cake sa crvenim voćem 470 RSD

fil sa sirom, preliv od crvenog voća, kora od mlevene plazme

Red fruit cheesecake

soft fresh cream cheese, red fruit topping, crust made from ground Plazma biscuit

Sve cene su izražene u RSD sa uračunatim PDV-om

All prices are in RSD (Serbian dinars) including VAT

Topli kolač od maka 490 RSD

sponge kolač sa prelivom 1.od dve vrste čokolade , rum, suvo grožđe ili 2. sa dve vrste čokolade i nes kafom

Warm Poppy Seed Cake

Sponge cake with a choice of two toppings: 1. Two types of chocolate, rum, raisins or 2. Two types of chocolate and Nescafe.

Tri leće 420 RSD

Koh sa tri vrste mleka, tamni karamel

Three Milks Cake - Tres Leches

Cake with three types of milk, dark caramel

Vanilla plazma kolač 460 RSD

kore u dve boje, plazma , fil od vanile, čokoladna dekoracija

Vanilla Plazma Cake

Two-colored crusts, Plazma, vanilla filling, chocolate decoration.

Doboš gourmet torta u čokoladnoj korici 520 RSD

Tradicionalna doboš torta sa 5 kora, prelivena čokoladom

Gourmet Dobos Cake in Chocolate Crust

Traditional Dobos cake with 5 crusts, covered with chocolate.

Sve cene su izražene u RSD sa uračunatim PDV-om
All prices are in RSD (Serbian dinars) including VAT

Voćna torta sa jagodama i pistaćima 590 RSD

domaće kore od lešnika, patisserie creme od vanile, insert od jagode, sveže jagode

Fruit Cake with Strawberries and Pistachios

Homemade hazelnut crusts, vanilla cream patisserie, strawberry insert, fresh strawberries

Torta negra 590 RSD

kore sa likerom od čokolade, mus od crne belgijske čokolade, prelivena genažom od crne čokolade

Negra Cake

Crusts with chocolate liqueur, mousse from Belgian dark chocolate, covered with ganache from dark chocolate

Pistacchio & sourcherry cake 590 RSD

Kore sa komadićima pistaća, višnje, krem od pistać paste i bela čokolade

Pistachio & Sour Cherry Cake

Crusts with pistachio pieces, cherries, cream from pistachio paste and white chocolate

Famous Ana torta 620 RSD

obložena nougat pastom u kombinaciji sa belom čokoladom, kore od bele čokolade i nougat paste, creme od belgijske crne čokolade

Famous Ana Cake

Covered with chocolate, crusts from white chocolate and nougat paste, cream from Belgian dark chocolate

Sve cene su izražene u RSD sa uračunatim PDV-om

All prices are in RSD (Serbian dinars) including VAT

Posni dezerti

Posni kolač sa aronijom i bademom 540 RSD

krem od aronije, na korici od badema

Posni čoko orange mousse kolač 520 RSD

Šoljice od čokolade

Fancy šoljice od čokolade sa 4 ukusa u 4 boje

Chocolate Cups

Fancy chocolate cups with 4 fillings in 4 colors.

-Tiramisu šoljica braon 490 RSD

Tradicionalni tiramisu u elegantnoj jestivoj časici od čokolade

Tiramisu Cup

Traditional tiramisu in an elegant edible chocolate cup

-Marakuja šoljica zelena 490 RSD

Mlečna čokolada sa nadevom od marakuje

Passion Fruit Cup

Milk chocolate with passion fruit filling

-Limun šoljica plava 490 RSD

Mlečna čokolada sa nadevom od limunom

Lemon Cup

Milk chocolate with lemon filling

-Vanila/višnja šoljica crvena 490 RSD

Mlečna čokolada sa filom od vanile , nadev od višnje

Vanilla/Cherry Cup

Milk chocolate with vanilla cream, cherry filling

Confiteria de tapas

Confectionery of Tapas

-Frambuesa choco 220 RSD

Crna čokolada sa filom od kuvanih malina

Raspberry Choco

Dark chocolate with cooked raspberry filling

-Coco rosche 220 RSD

Bela čokolada sa kremastim filom od kokosa

Coconut Rosche

White chocolate with creamy coconut filling

- Avellana rosche 220 RSD

Mlečna čokolada , krem od lešnika i vanile, prženi lešnici

Avellana Rosche

Nougat Cake

Nougat and vanilla cream combined with milk chocolate

Almond cake (500g) 2200 RSD

lagane korpice od badema i mus od badema sa mlečnom čokoladom

Almond Cake

Light almond crusts and almond mousse with milk chocolate

Bianca fragola torta (500g) 2200 RSD

bela i mlečna čokolada , Madagaskar vanila i kuvana jagoda

White Fragola Cake

White and milk chocolate, Madagascar vanilla and cooked strawberry

Jaffa orange torta (600g) 2350 RSD

čokoladni krem, nadev od pomorandže i kandirane pomorandže

Jaffa orange Cake

Chocolate cream, orange filling and candied oranges

Sve cene su izražene u RSD sa uračunatim PDV-om
All prices are in RSD (Serbian dinars) including VAT