

SOL
H

BARS & RESTAURANTS

DORUČAK

Avokado tost sa dimljenim lososom i poširanim jajima

Savršena kombinacija kremastog avokada, svežeg lososa i laganih poširanih jaja

Prženice "Monte Cristo"

Hrskave prženice uz domaći slatko-slani džem od paradajza i cepkanom junetinom

SoHa doručak

Pita hleb, holandez sos, čedar sir i sočna kobasica sa sirom – doručak koji pokreće

Shakshuka

Aromatična, začinjena kombinacija poširanih jaja i paprike u paradajz sosu sa feta sirom

Uštipci – slani i slatki miks

Tradicionalni uštipci po vašem ukusu, slatki ili slani

Granola

Hrskava domaća granola sa jogurtom i sezonskim voćem – idealan zdrav i osvežavajući početak dana

SENDVIČI

Sendvič sa piletinom

Sočna pileća prsa, savršeno pečena, sa svežim povrćem i začinima, prilog chips

Sendvič "Croque Madame"

Hrskavi tost sa bogatom šunkom, kremastim sirom i jajetom u bešamel sosu, prilog pomfrit

SoHa sendvič sa cepkanim mesom i topljenim sirom

Ukusno cepkano juneće meso sa topljenim sirom i paprikom u mekanom pecivu – prava eksplozija ukusa

Cezar tortilja

Klasična Cezar salata umotana u tortilju, sa hrskavom piletinom, parmezanom i kremastim dresingom

**doručak se služi do 11:45h, a sendviči do 13:00h*

Jaja na vaš način

Birajte između omleta, kajgane ili jaja na oko, pripremljenih baš onako kako volite! Uz to, dodajte savršen prilog po vašem izboru:

Slanina & Feta sir

Hrskava i puna ukusa, idealna za ljubitelje tradicionalnog doručka

Sir kačkavalj i šunkarica

Kremasti kačkavalj i sočna šunkarica za one koji vole bogate, mlečne ukuse

Povrće

Sveža kombinacija sezonskog povrća, koja unosi lagan i zdrav balans

PREDJELA

Dip board

Kombinacija fokača testa, kreme od bundeve, cvekle i belog luka ajoli – savršeno za deljenje i uživanje u bogatim ukusima

SoHa deli daska

Izbor najfinijih mesnih i sirnih delikatesa, pažljivo odabranih za pravi gurmanski užitak

SoHa meze tanjir

Emulzija rikota sira sa tartufima, mortadela i marinirane masline – spoj mirisa Mediterana i luksuza

Punjeni paradajz sa mozzarellom i pistaćima

Osvežavajući paradajz, punjen kremastom mozzarellom i hrskavim pistaćima za savršeni zalogaj

Charcuterie daska

Luksuzna selekcija suvomesnatih proizvoda, uz pažljivo odabrane prateće zalogaje

Cheese board

Bogata selekcija domaćih i stranih sireva, idealna za deljenje uz čašu vina

Tatar biftek

Klasični tatar biftek, pripremljen s pažnjom, sa svim tradicionalnim dodacima, obogaćen pečenim susamom

Burrata sa pršutom i tartufima

Kremasta burrata u savršenom spoju sa pršutom i bogatom aromom tartufa, za dodatnu dozu luksuza

Pileći pate uparen sa džemom od paradajza

Hrskave bruskete sa pilećim pateom, uz slatki džem od paradajza, odlična kombinacija sa crvenim vinom

Grilovani miročki sir

Autentični miročki sir, pažljivo grilovan za bogat ukus uz grilovanu palentu

SUPE

Teleća čorba

Bogata i aromatična čorba, puna tradicionalnih ukusa i svežeg povrća

Gran mer pileća čorba

Kremasta pileća čorba sa nežnim komadima pilećine i povrća

Supa/Potaž dana

Dnevni izbor sveže pripremljene supe ili potaža od sezonskih sastojaka

GLAVNA JELA

"Rogata" – Bečka šnicla

Hrskavi svinjski kotlet, serviran sa osvežavajućom SoHa salatom

Pileći "Thai" crveni kari sa nudlama

Crveni kari sa piletinom u egzotičnoj mešavini kokosovog mleka i začina, uz nudle koje upijaju svo bogatstvo ukusa

Pikant šnicle u sosu od dimljenog paradjza i paprike

Sočne šnicle u dimljenom sosu, uz Noisette krompir

Juneća kolenica u saftu sa sosom od rena

Spora priprema juneće kolenice u bogatom saftu, uz sos od rena i grubo pasirani pire od pečenog krompira

Sous vide juneći obrazi sa palentom, cveklom i orasima

Topi se u ustima – pažljivo pripremljeni obrazi uz grilovanu palentu, cveklu i bardirane orahe

Rolovano pile u sosu od golice sa grilovanom palentom i suvom brusnicom

Nežno rolovano pile u aromatičnom sosu od golice, sa grilovanom palentom i slatkim brusnicama

SoHa specijalitet ispod sača

Tradicionalni specijalitet pripremljen ispod sača, uz dnevnu rotaciju mesa i povrća, sa bogatim, domaćim ukusom

ROŠTILJ

Ćevapi sa urnebesom i wedges krompirom

Sočni, začinjeni ćevapi, servirani uz pikantni urnebes i hrskavi wedges krompir, na pita hlebu

BBQ pileći batak sa wedges krompirom i coleslaw salatam

Sporo pečeni pileći batak, mariniran u BBQ sosu, uz hrskavi wedges krompir i osvežavajuću coleslaw salatu

SoHa uštipci u kajmaku sa wedges krompirom

Tradicionalni uštipci u bogatom kajmak sosu, uz hrskavi wedges krompir sa aromatičnim začinima

Pileća krilca "Texas Style"

Sočna pileća krilca u pikantnom Teksas stilu, servirana uz hrskave chips krompiriće

Grilovani pileći file sa krompirom u kaputu i satarošom

Savršeno grilovan pileći file, uz krompir u kaputu sa kajmakom i domaći sataroš pun ukusa

Biftek taljata sa kremom od spanaća i demi-glace sosom

Sočan biftek, sečen na tanke komade, pečen na himalajskoj soli, uz kremasti spanać i bogat demi-glace sos

T-bone stejk

Impozantni T-bone stejk, savršeno pečen, uz hrskavi krompir i kremasti spanać

RIBA

Losos sa holandez sosom i sotiranim graškom

Savršeno grilovani losos, prelive penastim holandez sosom, uz lagani i sveži sotirani grašak

Grilovana dimljena pastrmka na sataršu

Lagano dimljena i grilovana pastrmka, servirana na aromatičnom sataršu od svežeg povrća

Poširani brancin u povrću

Delikatni fileti brancina poširani u mirisnom povrću, uz dodatak sambuke za bogatstvo ukusa

PASTE & RIŽOTA

Kremasti rižoto sa bundevom, grilovanim sirom i orasima

Bogati, kremasti rižoto sa bundevom, hrskavim orasima i savršeno grilovanim sirom – prava poslastica

Rižoto "Alla Milanese" sa grilovanim brancinom

Tradicionalni rižoto Alla Milanese sa šafranom, poslužen uz grilovani brancin za savršen spoj mora i zemlje

Rižoto sa spanaćem i piletinom

Kremasti rižoto sa nežnim spanaćem i sočnom grilovanom piletinom – za sve koji vole bogate, zelene ukuse

Kremasti crni špageti sa chorizom i graškom

Uronite u vilenkastu teksturu crnih špageta, savršeno začinjenim mediteranskim začinima i obogaćenim chorizo kobasicom i graškom. Svaki zalogaj budi sva vaša čula!

Njoke u pink sosu od sira i sušenog paradajza

Nežne njoke u bogatom pink sosu od topljenog sira i aromatičnog sušenog paradajza

Tagliatelle sa biftekom i šumskim pečurkama

Tagliatelle u kremastom sosu sa sočnim komadićima bifteka, divljim pečurkama i osvežavajućim kiselim krastavčićima

STREET FOOD

SoHa premium burger

Sočan juneći burger sa iceberg salatom, burger sosom, hrskavom slaninom i topljenim čedar sirom

Souvlaki

Grčki klasik ražnjića u modernom izdanju – sočni komadi svinjskog mesa sa tzatziki namazom i svežom salatom

Hrskavi batačići punjeni pire krompirom i sirom

Zlatno hrskavi pileći batačići, servirani sa tri različita, pažljivo odabrana dipa

Frigane lignje sa pomfritom

Savršeno frigane lignje, spolja hrskave, iznutra mekane, uz neizostavni hrskavi pomfrit i tartar sos

OBROK SALATE

Cezar salata

Klasična Cezar salata sa grilovanom piletinom, krutonima i bogatim parmezanom, prelivena kremastim Cezar dresingom

Savory biftek salata

Sočni komadi bifteka na posteljici od sveže salate, uz bogatstvo povrća i lagan dresing

Salata sa hrskavom piletinom

Hrskavo pečena piletina u kombinaciji sa miksom sezonskog povrća, uz osvežavajući dresing

Salata sa grilovanim miročkim sirom

Nežno grilovani miročki sir na svežoj salati sa dodacima od sezonskog povrća, uz lagani dresing

Salata "Karmen"

Bogata salata sa svežim povrćem, ukrašena hrskavim komadićima čedar sira za dodatnu teksturu i pun ukus

DEČIJI MENI

5 ćevapa sa pomfritom - Miki Maus

Sočni mini ćevapi, servirani uz hrskavi pomfrit – omiljeni obrok za najmlađe

Špagete u paradajz sosu sa sirom - Spider Man

Nežne špagete u blagom paradajz sosu, posute topljenim sirom – jednostavan i ukusan obrok za decu

Mini burger sa pomfritom - Elsa

Mali, sočni burger prilagođen dečijem ukusu, uz neizostavni hrskavi pomfrit

Pileća bečka - Paja Patak

Hrskava pileća šnicla u zlatno-pečenom pihu, uz pomfrit – klasičan obrok koji deca obožavaju

Frigane lignje sa pomfritom - Patrolne šape

Blago pržene lignje sa hrskavim pomfritom – lagan i ukusan obrok za male ljubitelje morskih plodova

PINSE

Aglio e olio

Jednostavna, ali neodoljiva pinsa sa belim lukom i maslinovim uljem, savršena i puna ukusa

Urnebes crust

Hrskava pinsa premazana pikantnim urnebesom za ljubitelje intenzivnih, domaćih ukusa

Margarita

Klasična pinsa sa pelatom, mocarelom i svežim bosiljkom – jednostavnost u najboljem obliku

Capriciosa

Omiljena pinsa sa šunkaricom, pečurkama, maslinama i artičokama – bogatstvo sastojaka na hrskavom testu

SoHa pinsa

Jedinstvena kombinacija pršute, mocarele, burate, i sušenog paradajza

Mortadella e pistácio

Savršena pinsa sa mortadelom i kremastom rikotom, uz dodatak pistača

Carnivora

Pinsa za mesoljupce – sa kulenom, pršutom i dimljenim ramstekom na savršeno pečenom testu

Domestico

Klasična pinsa sa najfinijim domaćim sastojcima – slanina, feta sir, crvena paprika

Vegeteriana pinsa

Lagani spoj svežeg povrća, mocarele i paradajza na hrskavoj osnovi – savršeno za ljubitelje vegetarijanskih ukusa

PRILOG SALATE

Šopska salata

Pravi klasik balkanske kuhinje

Srpska salata

Osvežavajuća salata od paradajza, krastavca i ljutih paprika, sa dodatkom crnog luka za pun, tradicionalan ukus

Bašta salata

Svež izbor sezonskog povrća, savršen kao prilog uz svaki obrok

Paradajz salata

Uz dodatak soli i maslinovog ulja – jednostavno i ukusno

Mix zelenih salata

Mešavina najfinijeg zelenog povrća, uz lagani dresing, za one koji preferiraju osvežavajuće i lagane priloge

Hrskava salata

Savršeno osvežavajuća salata od svežeg povrća, idealna za ljubitelje laganih obroka

Rukola, čeri paradajz i parmezan

Delikatna rukola sa slatkim čeri paradajzom i bogatim parmezanom – za ljubitelje mediteranskih ukusa

Kupus salata

Sveža kupus salata, idealna kao prilog uz mesna jela

Sveža ljuta paprika

Dodajte malo ljutine svakom obroku uz svežu ljutu papriku

Belo-lučena ljuta paprika

Ljute paprike prelivene belim lukom za dodatnu dozu ukusa

Belo-lučena paprika

Blage paprike marinirane sa belim lukom