

danas, za tebe

MENÜ

* * * *



MENÜ

MEZELER

DOMUZ EZMESİ.....660
Taze soğan, turp ve ev yapımı poğaçaya ile servis edilen kremalı ezme.

NEHİR BALIĞI EZMESİ.....710
Zeytinyağı ve limonla baharatlandırılan ve maydanoz, soğan ve hardal salatası ve ev yapımı poğaçaya ile servis edilen levrek ve sazan balığı ezmesi.

ÇİĞ ETTEN KÖFTE (ANGUS).....1390
Dana kıyma, tartar usulü, kaymak, taze soğan ve tütsülenmiş kırmızı biber aromasıyla servis edilir.

PEYNİRLİ FIRINLANMIŞ PANCAR.....740
Fırında pişirilmiş pancar küpleri, Srem peynir sosu üzerinde zeytinyağı ile baharatlandırılarak servis edilir.

SOĞUK DANA DİLİ.....990
Karpaçyo tarzında ince dilimlenmiş, ayı sarımsağı pestosu, taze rendelenmiş yaban turpu ve kremalı peynirli dana dili.

IZGARA VE BUHARDA PIŞİRİLMİŞ ACILI SREM PEYNİRİ.....790
Srem'den gelen, hafifçe kızarmış, acılı, ev yapımı yaban mersini pekmezi ile servis edilen eritilmiş acı peynir.

PEYNİR VE VIŞNELİ RULO BÖREK.....890
Olgunlaştırılmış inek peyniri ve vişne sosu ile buharda pişirilen peynir dolgulu börek.

KUZU ETİ VE İSPANAKLI KOL BÖREĞİ.....990
Elde açılmış, kuzu eti, Peşter peyniri ve taze ıspanak dolgulu hamur işi. Ekşi süt ile servis edilir.

SIRP EZMESİ.....640
Sarımsak ve zeytinyağı ile baharatlandırılan, olgunlaştırılmış peynir, biber ve pırasadan oluşan rustik bir meze. Ev yapımı közde pide ekmeği ile servis edilir.

MALİCANO.....690
Limon, dereotu ve sarımsak aromaları ile birlikte közlenmiş patlıcan, közlenmiş biber ve susam ezmesi. Ev yapımı közde pide ekmeği ile servis edilir.

MISIR PÜRESİ İLE MANTARLI RAGU.....1190
Çörek mantarı, kuzu göbeği mantarı, imparator mantarı, çayır mantarı ve trüf mantarından bol bir ragu, rustik bir tatlı mısır püresi üzerinde servis edilir.

BÖLGEDEN SEÇKİN YEREL PEYNİRLER..890

BÖLGEDEN SEÇKİN KURU ET ÜRÜNLERİ.....1190

ÇORBALAR

DANA ÇORBASI.....420

İRMİKLİ HAMUR PARÇALARIYLA TAVUK ÇORBASI.....390

SEBZE ÇORBASI.....390



MENÜ

ANA YEMEKLER

DOLMA BİBER.....1390

İçli dana eti ve pirinçle doldurulmuş sulu biberler, ev yapımı olgunlaştırılmış peynir ve domates, krem peynir ve füme kırmızı biber sosuyla servis edilir.

ISPANAKLI KIZARMIŞ YARIM PİLİÇ.....1590

Kızarmış piliç, ev yapımı kremalı ispanakla servis edilir.

KUZU RULO.....2190

Yavaş pişirilmiş kuzu eti, ayı soğanı pestosu ile rulo edilmiş, dereotu ve tereyağlı bezelye ile servis edilir.

FIRINDA PIŞMIŞ DOMUZ ETİ.....1290

Fırında pişmiş domuz eti, hafif ceviz aroması olan kereviz ve elmadan yapılan ferahlatıcı kremalı salata ile servis edilir.

KREMALI VE ÜÇ ÇEŞİT SOĞANLI ANGUS KÖFTESİ.....1280

Kaymak ve kırmızı, taze ve yeşil soğan karışımıyla zenginleştirilmiş, dana boynu ve kaburgasından yapılmış köfte.

BÖREK ÜSTÜNDE PARMAK KÖFTE.....1280

Ayı soğanı ile karıştırılan kaymakla, elde açılmış börek hamuru üzerinde servis edilen dana eti parmak köfte.

DOMUZ BOYNU.....1090

Kulen (Sırp sucuğu) sosuyla hazırlanan sulu domuz boynu, kremalı patates püresi ve göz yumurta.

KARACORCE ŞNİTZELİ.....1290

Olgunlaştırılmış kaymak ile doldurulmuş domuz şnitzeli, ev yapımı patates kızartması, tartar sos ve bir dilim limon ile servis edilir.

ESNAF DANA SUCUĞU.....1190

Esnaf dana sucuğu, soğanla ve Sırp brendisi ile kavrulmuş patates.

FÜME DOMUZ PIRZOLA.....1790

Kömür ateşinde pişen, kremalı Srem peyniri ve sarımsaklı biber ile servis edilen füme bonfile biftek (kaburga ile birlikte).

ARPA VE OLGUNLAŞMIŞ İNEK PEYNİRİ İLE ANGUS İNCİĞİ.....1580

Yavaş pişirilmiş dana incik, haşlanmış arpa ve olgunlaştırılmış inek peyniri ile servis edilir.

KONFİT TAVUK BUDU.....980

Baharatlı bitkilerle yavaş yavaş pişen ve menemen ile servis edilen tavuk budu.

DANA TANDIR.....2320

Geleneksel yöntemlerle hazırlanan, közlenmiş taze soğanlı dana döş.

DİNLENDİRİLMİŞ ANTRİKOT (ANGUS).....100gr/900

27 gün dinlendirilen antrikot.

KÖZDE PIŞEN ALA BALIK.....1190

Sarımsaklı ve şaraplı, patates ve pazıdan geleneksel Dalmaçya garnitürü ile servis edilen ala balık.

Kiloyla satılan SAVA NEHRİNDEN LEVREK.....100gr/440

Közde pişen taze yaban levrek.

DANA CİĞER.....1190

DOMUZ KELLERİ.....1000



MENÜ

SALATALAR

LAHANA SALATASI.....	360
MORAVA SALATASI.....	520
<i>Frenk soğanı ve sarımsak aromasıyla sarımsaklı biber, pırasa, domates ve peynir salatası.</i>	
İLKBAHAR SALATASI.....	360
<i>Kıvırcık marul, turp ve taze soğanlı.</i>	
SALATALIK SALATASI.....	380
<i>Dere otu ve hafif limon aroması ile baharatlandırılmış.</i>	
KEREVİZ VE ELMA SALATASI.....	390
<i>Kremalı, ekşi süt ve kızarmış sarımsakla birlikte ince doğranmış kereviz ve elma.</i>	
SARIMSAKLI ACI BİBER.....	190
SARIMSAKLI TATLI BİBER.....	380

GARNİTÜRLER

KIZARMIŞ YEREL PATATES.....	390
KREMALI İSPANAK.....	440
ESKİ USULE GÖRE MENEMEN.....	440
PATATES PÜRESİ.....	390
KÖZDE PİŞEN SEBZE.....	680
DALMAÇYA GÜVEÇİ.....	390
BİBER EZMESİ.....	390
TAZE KAYMAK.....	390

EKMEK

BİR SEPET EKMEK.....	200
PİDE EKMEĞİ.....	220
KÖZDE PİŞEN BÖREK HAMURU.....	320



MENÜ

TATLILAR

REFORMA PASTASI.....480
Çikolata dolgulu cevizli hamurlu kek.

SKADARLIYA PASTASI.....460
Badem ve ceviz pandispanyalı, kuru meyve ve portakaldan vanilya kreması ile doldurulmuş pasta.

PRENSES DONAT.....420
Vanilya kreması ve çırpılmış krema ile doldurulmuş.

KÜÇÜK GURABIYE TABAĞI.....390
Vanilya gurabiyesi, bayadere tatlısı, gofret ve ganajlı gurabiye.

SÜTLAÇ.....420
Kopaonik dağından yaban mersinli.

BAYADERE TATLISI.....390



* * * *



Privredno društvo Ima dana 2025 Doo | Adresa: Skadarska 38, 11000 Beograd
PIB: 114831305 | MB: 22076825 | E-mail: skadarlijaimadana@gmail.com | Tel: +381 62 51 51 36
OTP Banka: 325-9500700220939-82 | Banca Intesa: 160-6000002265302-60

sve što imamo je

*danas,
sada
& ovde.*

