



MENI

PREDJELA APPETIZERS

Dva puta pečen sufle od kozijeg sira
Twice baked goat cheese souffle
650,00

Tatar biftek
Beef tatare
1,750,00

Jagnjetina na briošu
Pulled lamb with brioche
660,00

Pršut sa karamelizovanom breskvom i plavim sirom
Prosciutto with caramelized peach and blue cheese
1.000,00

Mus od pileće džigerice sa malinom
Chicken liver mousse with raspberry
660,00

Pečeni celer sa tonnato sosom
Baked celery root with tonnato sauce
550,00

Mesna plata
Charcuterie board
2.200,00

SUPE SOUPS

Francuska supa od luka sa plavim sirom i konjakom
French onion soup with blue cheese and cognac
900,00

Le Klok čorba
Le Klok soup
550,00

Hladna čorba od paradajza
Cold tomato soup
550,00



SALATE
SALADS

Baby spanać i cvekla sa kozjim sirom
Baby spinach and beetroot with goat cheese
600,00

Cezar salata po originalnom receptu
Original Caesar salad
570,00

Miks zelenih salata
Mixed green salad
500,00

GLAVNA JELA
MAIN DISHES

Marinirani svinjski obrazi sa sosom od kulena i pomorandže
Marinated pork cheek with kulen and orange sauce
2.100,00

Pileći file sa albufeira sosom i pečurkama / za dve osobe /
Chicken breast with albufeira sauce and mushrooms / for two persons /
3.200,00

Biftek sa pačijom džigericom i penom od tartufa
Filet mignon with duck liver and truffle foam
3.500,00

Rolovana zečetine sa sočivom umotana u pršut
Rabbit with lentil wrapped in prosciutto
2.200,00

Pačije grudi sa taranom sa začinskim biljem i penom od parmezana
Duck breast with fregula pasta, herbs and parmesan foam
2.200,00

File brancina sa zelenim povrćem i citrus sosom
Sea bass filet with green vegetables and citrus sauce
2.200,00

Taljatele u sosu od fermentisanog paradajza
Tagliatelle in fermented tomato sauce
1.300,00

Rižoto po izboru kuvara
Risotto
1.300,00



DESERTI
DESSERTS

Sirovi voćni kolač
Fruit raw cake
500,00

Krem brule
Crème brûlée
550,00

Topli kolač od čokolade
Warm chocolate cake
500,00

Le Klok bela čokolada
Le Klok white chocolate dessert
650,00

Tanjir sireva
Cheese plate
1.000,00

Gastronomija je za nas deljenje u čijem temelju je radost susreta sa drugim bićem,
specifično kulturološko iskustvo.

Pomeramo ustaljene granice, iskazujemo sumnju u uvrežena mišljenja,
jer verujemo da se tako stvaraju pozitivne ideje i vrednosti koje se pamte.
Strpljivo i posvećeno osmišljavamo jelovnik i radujemo se što delimo jedan san sa vama.
Naš restoran nastao je iz ljubavi i entuzijazma,
kao mesto gde možemo slobodno da se igramo i uživamo u kreativnosti.
U slučaju da imate posebne želje ili ideje kako da udovoljimo Vašem apetitu biće nam drago
i potrudimo se da Vam udovoljimo

*Gastronomy is sharing, the basis of which is the joy of meeting another being,
a specific cultural experience.*

*We are pushing the established boundaries and doubt traditional beliefs
because we believe that this is how positive ideas and long-lasting values are created.
We patiently and dedicatedly design the menu and look forward to sharing a dream with you.
Our restaurant was created out of love and enthusiasm,
as a place where we can play freely and enjoy creativity.
In case you have special wishes or ideas on how to satisfy your appetite, we will be happy
and we will do our best to please you*

Molimo Vas da nam unapred napomenete ukoliko imate alergiju na neki hranljivi sastojak
Please let us know in advance if you have an allergy to any nutrient

Sve cene su u dinarima, sa uključenim PDV-om
All prices are in Serbian Dinars, VAT included

