**PREZENTACIJA JELA**

**PASTE**

**KARBONARA:**

**PO TRADICIONALNOJ RECEPTURI A TO ZNACI ZUMANCE, PARMEZAN, PANCETA, SOCNO, KREMASTO BEZ SUVISNIH SASTOJAKA.**

**BOLONJEZE:**

**JUNECE I SVINJSKO MESO POLA POLA SA DODATKOM PELATA DOBRO UKRCKANO PARMEZAN PREKO TAMAN KAKO TREBA.**

**PILETINA 4 VRSTE SIRA:**

**MARINIRANI PILECI FILE U KREMASTOM SOSU OD U STVARI 5 VRSTA SIRA I TO PARMEZAN, GORGONZOLA, GAUDA, SALASAR, TRAPIST.**

**MIX PLODOVA MORA:**

**PLODOVI PROPZENI NA MARINADI OD MASLINOVOG ULJA I BELOG LUKA TAMAN KOLIKO DA ZAMIRISE.**

**RIZOTA**

**RIZOTO SA POVRCEM:**

**SVEZE POVRCE TEK MALO PROPRZENO NA PUTERU SJEDINJENO SA BASMATI RIZOM I SUSENIM PARADAJZOM, LAGANO I ZDRAVO.**

**RIZOTO SA PILETINOM:**

**MARINIRANI PILECI FILE PROPRZEN SA TIKVICAMA NA PUTERU TEK DA PORUMENI MESO, MEKANO, SOCNO SJEDINJENO SA SUSENIM PARADJZOM, PARMEZANOM I BASMATI RIZOM.**

**PIKANTNI RIZOTO:**

**PROPRZENA PANCENETA NA PUTERU SJEDINJENA SA BASMATI RIZOM, AJVAROM I CILIJEM UZ DODATAK SUSENOG PARADAJZA I PARMEZANA.**

**PLODOVI MORA:**

**PLODOVI MORA PROPRZENI NA MARINADI OD MASLINOVOG ULJA I BELOG LUKA SJEDINJENI SA BASMATI RIZOM, PUTEROM I PARMEZANOM.**

**CHICKEN**

**HRSKAVA PILETINA:**

**MARINIRANI PILECI FILE UVALJAN U KORNIFLEKS, JAJA I SUSAM PRZEN U DUBOKOM ULJU.**

**PILECE KRPICE:**

**MARINIRANE PILECE TRAKICE OD BELOG MESA MARKIRANE NA ROSTILJU SERVIRANE NA DOMACEM KAJMAKU.**

**KARADJORDJEVA:**

**PO TRADICIONALNOM RECEPTU PILECI FILE NAPUNJEN DOMACIM KAJAKOM, POHOVANO I ISPRZENO U DUBOKOM ULJU.**

**COOLSKA PILETINA:**

**PUNJENI PILECI FILE SA NJEGUSKOM PRSUTOM I TRAPISTOM UROLOVAN U SLANINICU PECEN NA ROSTILJU.**

**PILETINA TAGLIATA I 4 VRSTE SIRA:**

**GRILOVANI PILECI FILE U CELOM KOMADU SECEN NA TALJATU (NACIN SECENJA MESA) PRELIVEN KREMASTIM SOSOM OD 4 VRSTE SIRA I TO PARMEZAN, GORGONZOLA, GAUDA I TRAPIST.**

**FIT CHICKEN:**

**PRAVO JELO ZA SVE LJUBITELJE ZDRAVE ISHRANE, GRILOVANI PILECI FILE SERVIRAN SA BJANKO RIZOM I MIKSOM ZELENIH SALATA, CERIJEM, BILJNOM FETOM I KRUTONIMA.**

**BOOM BOOM PILETINA:**

**MARINIRANI PILECI FILE, MARKIRAN NA ROSTILJU PA ZAPECEN U RERNI ZAJEDNO SA MOCARELOM, PANCETOM I PISTACIMA, SERVIRAN NA BOOM BOOM SOSU UZ PRILOG PO ZELJI A NASA PREPORUKA SU ZACINJENI KROMPIRICI.**

**PILETINA FUNGI BOLETALES:**

**GRILOVANI PILECI FILE U KREMASTOM SOSU OD VRGANJA.**

**CHICKEN ROSALES:**

**GRILOVANI PILECI FILE U KREMASTOM SOSU OD MOCARELE, BADEMA I PAPRIKE.**

**PORK**

**REBARCA:**

**SVINJSKA REBARCA U BBQ SOSU, SPORO PECENA I SERVIRANA NA CARSKOM KROMPIRU (KUVANI KROMPIR ZAPECEN NA MASLACU).**

**GICA KRAVICA:**

**GRILOVANE DOMACE KOBASICE PO ZELJI U SOSU OD CRAFT CRNOG PIVA I KROMPIRICA. PIVO SE ZOVE CRNA KRAVA.**

**BUTKICA SA KUPUSOM:**

**KUVANA DIMLJENA BUTKICA ZAPECENA U RERNI SA KISELIM KUPUSOM.**

**BUTKICA NA CARSKOM KROMPIRU:**

**DIMLJENA BUTKICA ZAPECENA U RERNI SA CARSKIM KROMPIROM I KAJMAKOM.**

**KOLENICA SA KUPUSOM I NA CARSKOM KROMPIRU JE SVE ISTO SAMO JE MESO RAZLICITO.**

**NAPOMENA:**

**RAZLIKA IZMEDJU KOLENICE I BUTKICE JE STO JE BUTKICA SA ZADNJIH NOGU, MALO JE MASNIJA, I IMA MALO MANJE KOZURE, DOK JE KOLENICA SA PREDNJIH NOGU, MANJE JE MASNA I IMA MALO VISE KOZURE U PORCIJI.**