

MENU



BACCO

DINE & DRINK



FIVE SENSES

Gastronomska i vinska tura koja će
vas odvesti do glamuroznih ukusa
svetske klase i probuditi sva vaša čula u
neponovljivom Bacco iskustvu.



FIVE SENSES

Losos “Hiljadu listića”

Moët&Chandon Brut

Krem supa od jastoga

Elena Walch Beyond the Clouds

Salata potočarka

Santa Margherita Pinot Grigio

Yuzu sorbet sa zovom

Brancin Aburi

Bouchard Pere & Fils Montrachet 2017

ili

Stek Diane

Pinot noir, Marjan Simčić

Selekcija francuskih i srpskih sireva

Crepes Suzette

Sauternes

Five Senses
9500

Sa vinskom turom
16500



A la carte

Predjela

| | |
|--|-------------|
| Losos "Hiljadu listića" | 2100 |
| Pacifička kraba – kavijar od pacifičkog lososa | |
| Gambori u tempuri | 1800 |
| Baby mix salata-Lotosovo korenje-edamame | |
| Mus od kozjeg sira i kitnikeza | 1600 |
| Kreker od parmezana starog 3 god. | |
| Vitello tonnato | 1490 |
| Španska iberico pršuta | 3200 |
| domaći krekeri sa pinjolima-domaći biljni mlečni mus | |
| Kapućino od šumskih pečuraka | 690 |
| Krem supa od jastoga | 1100 |
| Salata potočarka | 890 |
| Domaći jogurt - perle od maline | |
| Bejbi spanać salata | 890 |
| Pecorino Sardo - Greni Smit jabuke | |

Maki rolnice

| | |
|--------------------------|-------------|
| Vegetarijanske | 790 |
| Gambori u tempuri | 1500 |
| Pikantni losos | 950 |

Kavijar

sa tradicionalnim priložima i blinima od heljdinog brašna

23900



A la carte

Glavna jela

| | |
|---|-------------|
| Rizoto sa čičokom Grilovana jakobova kapica | 2350 |
| Brancin Aburi Iranski pistači - kaiso miks - ulje tartufa - azuki pasulj - ponzu sos | 2900 |
| Flambirani jastog Grand Jasmin pirinač - špargla | 8900 |
| Pileći file Pire od kukuruza šećerca - glazirana šargarepa sa medom i majčinom dušicom | 2500 |
| Flambirani stek Diane Sotirani spanać-krompir Dauphine | 3500 |
| Chateaubriand za dve osobe Pire od krompira i crnih tartufa - bernez sos - bordolez sos - za 2 osobe | 7000 |
| Jagnjeći kotleti Novozelandska jagnjetina - Pire od pasulja sa sambal sosom - brokoli i tostirani badem - jagnjeći sos | 3700 |
| Srnetina Wellington za dve osobe Pire od dimljenog celera - celer u braon maslacu i lešnicima, sos od smrčka | 8500 |



A la carte

Dezerti

| | |
|---|------|
| Selekcija francuskih i srpskih sireva Koštunjavo i suvo voće – aromatizovani med | 2500 |
| Crepes Suzette | 790 |
| Baileys tiramisu | 790 |
| Grand Marnier sufle | 790 |
| Cherries jubilee | 790 |



BACCO

Okruženi ste jedinstvenim BACCO ambijentom, dine&drink konceptom koji odiše duhom luksuznih prestonica gastronomije i hedonizma.

U obzir dolaze isključivo najsvežije lokalne namirnice i najfiniji inostrani sastojci, kako bismo izašli u susret i najistančanijim čulima. Vrhunska vina prate sva jela sa našeg jelovnika, besprekorno.



GRAND HOTEL & SPA