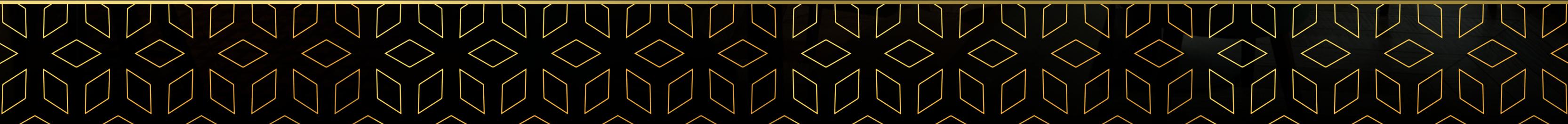




BOUTIQUE  
**TROJKA**  
2013  
CAFE & RESTAURANT

*Planirana*  
**ZA PROSLAVE**



## PONUDA #1

*hrana*

### Predjelo

Rustična fokača  
Ćurizo  
Pršuta  
Miks sireva  
Masline  
Kapreze salata  
Bruskete  
Dresinzi

### Glavno jelo

servirano na daskama

Marinirani pileći batak  
Skadarski ćevapi  
Svinjska rebarca  
Piletina u tempuri / slatko ljuti sos

Cena po osobi: 3.500,00rsd

### Prilog

Vedžis krompir  
Grilovano povrće

### Dezert

Čokoladna torta sa malinom  
Plazma  
Cheesecake

## PONUDA #2

*hrana*

### Predjelo

Crostini (zapečeni hrskavi zalogaji, sa goveđom pršutom, grijer sirom i maslinama)  
Selekcija suhomesnatih proizvoda na rukoli

### Glavno jelo

servirano na daskama

Mini burger (juneći burgeri sa čedar sirom, tzatziki sosom, ranch dresingom, paradajzom i crvenim lukom)  
Tortilja (grilovana piletina sa tzatziki sosom, miksom salata, pesto dresingom i čerijem)  
Uštipci od mesa

Cena po osobi: 3.900,00rsd

### Prilog

Vedžis krompir  
Rižoto sa povrćem

### Salata

Grčka salata  
Miks zelenih salata

### Dezert

Rocher torta  
Cheesecake  
Plazma

## PONUDA #3

### PREMIUM

*hrana*

### Predjelo

BBQ halumi (grilovani halumi sir sa grilovanim povrćem i jogurt dresingom)  
Premium deli (Bogato predjelo sa finim Francuskim sirevima - Comte, Saint Agur i Camembert i pršutama Španije - Serano i Lomo)  
FOCACCIA con Grana padano

### Salata

Boutique premium miks salata (miks zelenih salata sa čeri paradajzom, pinjolima i piliranim parmezanom)

### Dezert

Voćni tanjir (sveže sezonsko voće - ananas, lubenica, dinja, kivi, banana, grozđe, jagode, jabuke, kruška, brusnice, sa medom)

Cena po osobi: 5.500,00rsd

### Glavno jelo

Steak u kori od parmezana (ramstek u hrskavoj kori od parmezana na sortiranom povrću)  
Ćuretina marakuja (ćureci stek na kremastom balsmatiju sa bademom marakija sosom mladim lukom i kandiranom brusnicom)  
Libanska piletina (piletina marinirana nanom i limetom na Philadelphia kremi sa vlašcem, mladim krompirom i čipsom od parmezana i golice)  
Orada (fileti orade na vazdušastom pireu od krompira sa baby spanacem, sicilijanskim kaparom i sušenim paradajzom)



Oaza sreće i trenutaka ispunjenih čistom ljubavlju!  
Čarolija vaših slavlja nastaje u Trojci.



Uspešnost organizacije dobrog slavlja ogleda se u lepom tanjiru, kvalitetnom piću i nezaboravnoj atmosferi. Prepustite se timu Trojke, a vama preostaje samo da uživate u svakom minutu provedenom kod nas!



Vaše proslave dobiće posebne note ispunjenosti u Trojci.  
Gornja sala Trojke savršen je izbor pri proslavama rođenja, venčanja,  
rođendana, krštenja, i svih vaših važnih trenutaka koje volite da slavite!  
Kapacitet sale je od 70 do 160 ljudi.





Predjela iz naših set menija predstavljaju polaznu tačku hedonizma, dok glavna jela savršeno balansiraju između tradicionalnih ukusa i modernih inovacija. Prilozi i salate prate put dosadašnjeg čistog uživanja u hrani, a omiljene dezerte čuvamo za kraj, dok nazdravljamo za sreću svih nas!

# PONUDA #1

*hrana*

## Predjelo

Rustična fokača  
Ćurizo  
Pršuta  
Miks sireva  
Masline  
Kapreze salata  
Bruskete  
Dresinzi

## Glavno jelo

servirano na daskama

Marinirani pileći batak  
Skadarski ćevapi  
Svinjska rebarca  
Piletina u tempuri / slatko ljuti sos

## Prilog

Vedžis krompir  
Grilovano povrće

## Dezert

Čokoladna torta sa malinom  
Plazma  
Cheesecake

Cena po osobi: 8.500,00rsd

# PONUDA #1

*piće*

## Bezalkoholno

Topli napitci  
Voda - gazirana i negazirana  
Sokovi - gazirani i negazirani

## Alkoholno

Rakija - Stara Sokolova  
Vodka  
Džin  
Carolans Cream  
Campari  
Whiskey - The Famous Grouse  
Piva - Stella Artois točeno, Nikšičko,  
Beck's, Stella Artois,  
Staropramen, Somersby  
Vina domaća - vinarija Zvonko Bodan,  
vinarija Aleksić, vinarija Rubin  
Vina strana - Pegoes, Alianca  
Vinhos (Portugal)  
Kokteli - Margarita, Cosmopolitan,  
Aperol Spritz, Mojito, Mai Tai, Cuba  
Libre, Blue Lagoon, Tropical sunrise



## PONUDA #2

*hrana*

### Predjelo

**Crostini** (zapečeni hrskavi zalogaji, sa goveđom pršutom, grijer sirom i maslinama)

**Selekcija suhomesnatih proizvoda na rukoli**

### Glavno jelo

servirano na daskama

**Mini burger** (juneći burgeri sa čedar sirom, tzatziki sosom, ranch dresingom, paradajzom i crvenim lukom)

**Tortilja** (grilovana piletina sa tzatziki sosom, miksom salata, pesto dresingom i čerijem)

**Uštipci od mesa**

### Prilog

**Vedžis krompir**  
**Rižoto sa povrćem**

### Salata

**Grčka salata**  
**Miks zelenih salata**

### Dezert

**Rocher torta**  
**Cheesecake**  
**Plazma**

## PONUDA #2

*piće*

### Bezalkoholno

**Topli napitci** - kafa, čaj

**Voda** - gazirana i negazirana

**Sokovi** - gazirani i negazirani

### Alkoholno

**Rakija** - Srpska Trojka

**Vodka**

**Džin**

**Carolans Cream**

**Campari**

**Whiskey** - The Famous Grouse

**Piva** - Stella Artois točeno, Nikšičko, Staropramen, Somersby

**Vina domaća** - vinarija Aleksić, vinarija Rubin

**Vina strana** - Adega

De Pegoes ( Portugal)

Cena po osobi: 7.000,00rsd

# PONUDA #3

## PREMIUM

*hrana*

### Predjelo

**BBQ halumi** (grilovani halumi sir sa grilovanim povrćem i jogurt dresingom)

**Premium deli** (Bogato predjelo sa finim Francuskim sirevima - Comte, Saint Agur i Camembert i pršutama Španije - Serano i Lomo)

**FOCACCIA con Grana padano**

### Salata

**Boutique premium miks salata** (mix zelenih salata sa čeri paradajzom, pinjolima i piliranim parmezanom)

### Dezert

**Voćni tanjir** (sveže sezonsko voće - ananas, lubenica, dinja, kivi, banana, grozđe, jagode, jabuke, kruška, brusnice, sa medom)

**Cena po osobi: 10.500,00rsd**

### Glavno jelo

**Steak u kori od parmezana** (ramstek u hrskavoj kori od parmezana na sortiranom povrću)

**Ćuretina marakuja** (ćureci stek na kremastom balsmatiju sa bademom marakija sosom mladim lukom i kandiranom brusnicom)

**Libanska piletina** (piletina marinirana nanom i limetom na Philadelphia kremi sa vlašcem, mladim krompirom i čipsom od parmezana i golice)

**Orada** (fileti orade na vazdušastom pireu od krompira sa baby spanacem, sicilijanskim kaparom i sušenim paradajzom)

# PONUDA #3

## PREMIUM

*piće*

### Bezalkoholno

**Topli napitci**

**Voda** - gazirana i negazirana

**Sokovi** - gazirani i negazirani

### Alkoholno

**Whiskey Scotch** - Highland Park 12 Y.O., The Famous Grouse, Dewars

**Rakija** - Stara Sokolova (šljiva, dunja, kajsija)

**Vodka, Džin, Rum, Carolans Cream,**

**Campari, Gorki list, Martini rosso**

**Pivo** - Bavaria, Bek's, Stella Artois, Staropramen, Somersby

**Vina domaća** - vinarija Belo Brdo, vinarija Zvonko Bodan, vinarija Aleksić

**Vina strana** - Pegoes, Alianca Vinhos (Portugal)

**Kokteli** - Margarita, Cosmopoliran

Aperol Spritz,

Mojito, Mai Tai, Cuba libre,

Blue Lagoon, Devil's Iced Tea



Gornja sala Boutique Trojke pružiće vam trenutke za pamćenje,  
dok uživete u pogledu na ulice Novog Beograda.





Čekamo vas u Bulevaru Milutina Milankovića 1z, da zajedno  
stvaramo uspomene koje će ostati kao najlepša slika vaših proslava.

---

+381 **60 31 30 317**

boutiqueblok43@gmail.com

Web sajt: [www.boutiquerestoran.com](http://www.boutiquerestoran.com)

















