

# THE MENU



# DORUČAK

## ENGLISKI DORUČAK

KAJGANA

PARADAJZ, PEČURKE

PANČETA, KOBASICA

TOST SA MASLACEM

ZAPEČENI PASULJ

## SRPSKI DORUČAK

JAJA NA OKO

NJEGUŠKA PRŠUTA

KAJMAK

KOBASICA

GOVEĐA PRŠUTA

URNEBES

DOMAĆI SIR

KULEN OD  
MANGULICE

## JELA PO PORUDŽBINI

PROTEINSKI OMLET OD  
BELANACA I SPANAĆA

DOMAĆA GRANOLA SA  
GRČKIM JOGURTOM

JAJA PO ŽELJI

OVSENA KAŠA SA  
SVEŽIM VOĆEM I  
BADEMOVIM MLEKOM

BRUSKET SA DIMLJENIM  
LOSOSOM

PREZIDENT EGGS

MINI KROASNI SA  
KREMOM OD VANILE,  
ČOKOLADNIM KREMOM I  
DŽEMOM

TRADICIONALNI UŠTIPCI

PUNJENE PRŽENICE

KROASAN SENDVIČ SA  
ČURETINOM

ČOKOLADNI MAFINI

SELEKCIJA SVEŽEG VOĆA

SERVIS OD 07:00 - 10:30H

# MARIE ANTOINETTE

## POŠTOVANJE TRADICIJE

<b>POPECI</b>	<b>1.520</b>	<b>PANCO PUNJENA PAPIKA</b>	<b>800</b>
tradicionalni popeci sa dimljenim vratom i Sjeničkim sirom		pohovana paprika punjena kajmakom i duvan čvarcima, sa emulzijom od ajvara	
<b>PAČIJI BATAK KONFI</b>	<b>2.100</b>		
konfitirani pačiji batak na podlozi od podvarka sa suvim šljivama i pekan orasima			

## SUPE

<b>GAZPACHO</b>	<b>620</b>	<b>VELUTE OD KESTENA</b>	<b>800</b>
hladna čorba od organskog paradajza i povrća		kremasta čorba od kestena sa mikro biljem	
<b>TELEĆA KREM ČORBA</b>	<b>750</b>		
tradicionalna čorba od teletine i korenastog povrća			

## KRALJEVSKO PLAVO

<b>TATAR OD LOSOSA</b>	<b>1.520</b>	<b>BLACK &amp; WHITE FUSILI</b>	<b>2.100</b>
posluženo sa džemom od paradajza i vanile		domaća pasta sa biftekom	
<b>RIŽOTO A LA SICILIANA</b>	<b>1.920</b>	<b>SVINJSKA REBRA</b>	<b>1.920</b>
gambori u sosu od organskog paradajza		marinirana svinjska rebra na pireu od aromatičnog krompira, servirano sa kruškom	
<b>ROYAL TUNA</b>	<b>2.400</b>	<b>JAGNJEĆI KOTLET</b>	<b>5.380</b>
tuna sa džemom od pomorandže, svežim spanaćem i dehidriranim kajsijama		obrađeno na tradicionalni francuski način, servirano sa grilovanim povrćem	
<b>PREZIDENT STEAK</b>	<b>3.020</b>	<b>BLACK ANGUS BURGER</b>	<b>1.900</b>
45 dana odležali juneći biftek sa guščijom džigericom i pečurkama		200 gr pljeskavica od black angus govedine, servirano sa topljenim čedar sirom i karamelozovanim lukom	
<b>RIŽOTO SA JASTOGOM</b>	<b>5.300</b>		
marinirani rep jastoga na rižotu od spanaća			

# MARIE ANTOINETTE

## SALATA KAO OBROK

PANCO CEZAR	1.400	SALATA SA GRILOVANIM SIROM	1.350
mix organiskih salata sa pancu piletinom i sosom od limete		grilovani halumi sir, posluženo sa hladnim sosom od suvih šljiva	

## IZ KRALJEVSKIH VRTOVA

SHIRAZO SALATA	550	ŠOPSKA SALATA	760
tradicionalna Persijska salata		salata od svežeg povrća i sira	
PAPADEW PAPRIČICE	590	HERB MIX SA PINJOLAMA	700
		mešavina organskih zelenih salata sa dresingom od limete i pinjola	

## ADEKVATNO ZA KRAJ

BAKLAVA SA ORASIMA I PISTACIMA	740	CREPES SUZETTE	740
		tradicionalni francuski dezert obogaćen sladoledom od vanile	
CHOCOLATE CRUNCH	740	PREZIDENT KRUNA	980
kolač od belgijske čokolade		tajni recept šefa kuhinje sa listićima 23k zlata	

sve cene su prikazane u lokalnoj valuti RSD i uključuju PDV  
radno vreme a la carte restorana 12:00 - 24:00h  
o svim potencijalnim alergenima, molimo Vas konsultujte Vašeg konobara  
Usluga room servisa se doplaćuje 1000 rsd

# SPA MENU

MIX APETISANA	800	SALATA SA GRILOVANIM SIROM	1.350
pistaći, indijski orah, bademi			
PANCO CAEZAR	1.400	RISOTTO A LA SICILIANA	1.920
organic mixed greens with panco chicken and lime sauce			
BRUSKET SA DIMLJENIM LOSOSOM	920	BLACK & WHITE FUSILI	2.100
CROISSANT TURKEY SANDWICH	980	BLACK ANGUS BURGER	1.900
SWEETS SELECTION	740	FRESH FRUIT PLATE	740
BAKLAVA SA ORASIMA I PISTACIMA	740	CREPES SUZETTE	740
CHOCOLATE CRUNCH	740		
Belgian chocolate cake			
PREZIDENT CROWN	980		
secret recipe with 23c gold leaves			



★★★★★  
HOTEL  
PREZIDENT  
PALACE  
BELGRADE

# THE MENU







# MARIE ANTOINETTE

## HONORING TRADITION

<b>POPECI</b>	<b>1.520</b>	<b>FILLED PANCO PAPRIKA</b>	<b>800</b>
traditional popeci with smoked neck and sjenicki cheese		panvo breaded paprika filled with kaimak and duvan craclings, served with aivar emulsion	
<b>DUCK LEG CONFIT</b>	<b>2.100</b>		
confit duck leg served on sour cabbage with plums and pecan nut			

## SOUPS

<b>GAZPACHO</b>	<b>620</b>	<b>CHESNUT VELOUTÉ</b>	<b>800</b>
organic tomato and herbs cold soup		creamy chestnut velouté served with micro herbs	
<b>TELEĆA KREM ČORBA</b>	<b>750</b>		
tradicionalna čorba od teletine i korenastog povrća			

## ROYAL BLUE

<b>SALMON TARTARE</b>	<b>1.520</b>	<b>BLACK &amp; WHITE FUSILI</b>	<b>2.100</b>
served with vanilla and tomato jam		homemade pasta with beef	
<b>RISOTTO A LA SICILIANA</b>	<b>1.920</b>	<b>PORK RIBS</b>	<b>1.920</b>
prawns in organic tomato sauce		marinated pork ribs served with aromatic potato puree and pear	
<b>ROYAL TUNA</b>	<b>2.400</b>	<b>LAMB CUTLET</b>	<b>5.380</b>
tuna with orange jam, fresh spinach and dehydrated apricots		traditional French style, served with grilled vegetables	
<b>PREZIDENT STEAK</b>	<b>3.020</b>	<b>BLACK ANGUS BURGER</b>	<b>1.900</b>
45 days aged beef steak, with foie gras and mushrooms		200 gr black angus patty, served with melted cheddar cheese and caramelized onion	
<b>LOBSTER RISOTTO</b>	<b>5.300</b>		
marinated lobster tail served with spinach risotto			



# MARIE ANTOINETTE

## SALAD AS MEAL

PANCO CAEZAR	1.400	GRILLED CHEESE SALAD	1.350
organic mixed greens with panco chicken and lime sauce		grilled haloumi cheese, served with plum sauce	

## FROM ROYAL GARDEN

SHIRAZO SALAD	550	ŠOPSKA SALAD	760
traditional Persian salad		fresh vegetable and white cheese salad	
PAPADEW PAPERS	590	HERB MIX SA PINE NUTS	700
		organic mixed greens with lime and pine nuts	

## AND FOR THE END

BAKLAVA WITH WALNUTS AND PISTACHIOS	740	CREPES SUZETTE	740
		traditional French dessert enriched with vanilla ice cream	
CHOCOLATE CRUNCH	740	PREZIDENT CROWN	980
Belgian chocolate cake		secret recipe with 23c gold leaves	

all prices are in local currency RSD and include VAT  
working hours 12:00 - 24:00h  
for all potential allergens, please consult your waiter  
-1000 rsd Room service fee will be charged to your bill for room dining service-

# SPA MENU

HEALTHY MIX	800	GRILLED CHEESE SALAD	1.350
pistachios, cashew nut, almond		grilovani halumi sir, posluženo sa hladnim sosom od suvih šljiva	
PANCO CEZAR	1.400	RIŽOTO A LA SICILIANA	1.920
mix organiskih salata sa panco piletinom i sosom od limete		gambori u sosu od organskog paradajza	
BRUSKET SA DIMLJENIM LOSOSOM	920	BLACK & WHITE FUSILI	2.100
		domaća pasta sa bifečkom	
KROASAN SENDVIČ SA ČURETINOM	980	BLACK ANGUS BURGER	1.900
		servirano sa majonezom i topljenim čedar sirom	
SELEKCIJA SITNIH KOLAČA	740	TANJIR SVEŽEG VOĆA	740
BAKLAVA SA ORASIMA I PISTACIMA	740	CREPES SUZETTE	740
		tradicionalni francuski dezert obogaćen sladoledom od vanile	
CHOCOLATE CRUNCH	740		
kolač od belgijske čokolade			
PREZIDENT KRUNA	980		
tajni recept šefa kuhinje sa listićima 23k zlata			