

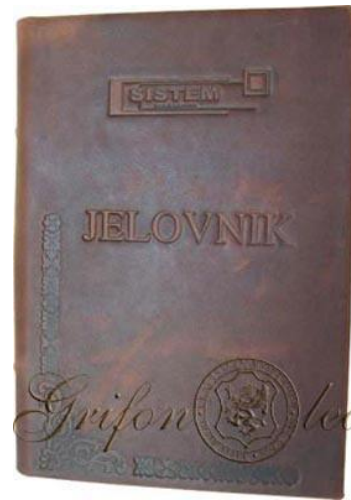
**VISOKA TURISTIČKA ŠKOLA  
BEOGRAD**

**DR. OBREN DRLJEVIĆ**

- pravilno odabrana ponuda
- promocija ugostiteljskih proizvoda i usluga
  
- POSLOVNI CENTAR, PORODIČNI

# JELOVNIK

TOPLA PREDJELA-WARM APPETIZI	
JAJE NA OKO(3 KOM) EGGS ON THE EYE	3,50 kn
OMLET SA SIROM OMELETTE WITH CHEESE	3,50 kn
OMLET SA SUNKOM OMELETTE WITH HAM	3,50 kn
OMLET SA SUHIM MESOM	4,00 kn
OMELETTE WITH DRIED MEAT	4,00 kn
OMLET SA GLJIVAMA	4,00 kn
OMELETTE WITH MUSHROOMS	5,00 kn



## PREDJELA I DORUČAK

Mimoza salata  
Salata od tune i testenine  
Slani rolat sa šunkom  
Pečurke na žaru  
Viršle sa senfom  
Zeljanica  
Gibanica

## SALATE

Mimoza salata  
Salata od tune i testenine  
Slani rolat sa šunkom  
Pečurke na žaru  
Kupus salata  
Šopska salata  
Paradajz sa sirom  
Srpska salata  
Vitaminska salata

## SALATE

Kupus salata  
Šopska salata  
Paradajz sa sirom  
Srpska salata  
Vitaminska salata

## RIBA

Orada na žaru  
Brancin na žaru  
Smud na žaru  
Škarpina na žaru  
Oslič na žaru  
Dimljena pastrmka

## ROŠTILJ

Pijesakavica na kajmaku  
Punjena pijesakavica  
Čevap rolovan u slanini  
Svinski vrat  
Roštilj kobasica  
Pileći batak AMERIKEN  
Dimljeni vrat  
Ramstek  
Pileći različiti sa tikvicama

## SUPE I ČORBE

Jegnjača čorba  
Potaž od karfiola  
Potaž od povrća

## GOTOVA JELA

Sladak kupus sa junetinom  
Punjene tikvice  
Rožoto od morskih plodova  
Čureča šnicla u sosu od gorgonzole  
Pileća karadorđeva  
Kuvana junetina s renom  
Krompir paprikaš  
Pileće pečenje  
Juneča šnicla u ren sosu

## VARIVA

Mešano varivo  
Šargarepa varivo  
Kukuruz šećerac  
Dinstani pirinač  
Dinstana boranija  
Grilovane tikvice  
Sataraš  
Pire krompir  
Pekarski krompir  
Pomfrit

Sutornaki		Hrvatski ponudi	
26 Futornaki fantazija 3 vrste ribe, paprika u tempuru, šljivica u tempuri / panula u tempuri tonusa	44 kn	33 Piletica pelet, sir prilož, sir	50 kn
27 Agornaki fantazija 3 vrste ribe, paprika u tempuri, šljivica u tempuri / panula u tempuri tonusa	54 kn	34 Carpaccio "Bota" tuna tuna, maslinovo ulje, limun, sol, papar	50 kn
28 Sushimi golf golf	11 kn	35 Carpaccio "Bota" golf golf, maslinovo ulje, limun, sol, papar	55 kn
29 Shimi lovos lovos	10 kn	36 Carpaccio "Bota" losos losos, maslinovo ulje, limun, sol, papar	55 kn
30 Sushimi tuna tuna	10 kn	37 Golf sa peletom golf, pečurke, maslinovo ulje, limun, sol, papar	80 kn
31 Sushimi kono panure od tune	16 kn	38 Tost karage pohovani pileći file u sosu umilica	25 kn
32 Sushimi tuna "Bota" flambirana tuna sa paprom	36 kn	39 Tatar od tune u la bota tuna, sirova vršnja, kumpir, šljivica, karage, ribonac, maslinovo ulje, sol, papar	50 kn
40 Gambori u tempuri gambori, crvena paprika (tikvica, pohana u tempuri)	110 kn	41 Skampi u tempuri skampi, crvena paprika (tikvica pohana u tempuri)	135 kn

## Hladna predjela

### Pladanj morskih blagodatí

(marinirana tunjevina, kozice, incini, sardelle i riblja pašeta)

Platto di tesera marina (tonno marinato, scampi, gamberetti, alici, sardelle e pastetta di pesce)  
Sea treasures platter (pickled tuna, "kozice" shrimps, anchovies, sardines and fish patty)  
Meeresfrüchte Platte (marinierter Thunfisch, Garnelen, Incini, Sardinen und Fischpastete)

Porcija 55,00 kn

### Salata od hobotnice

Insalata di polpo  
Octopus salad  
Tintenfischsalat

Porcija 50,00 kn

### Salata "Marco Polo"

(kozice, hobotnica, brševice, dagnje i cvjeta)

Insalata "Marco Polo" (gamberetti, polpo, vongole "brševice", alici, cvjeta)  
Salad "Marco Polo" ("kozice" shrimps, octopus, clam "brševice", mussels, dye mussel)  
Salat "Marco Polo" (Garnelen, Tintenfisch, Muscheln und Vongole)

Porcija 55,00 kn

### Koktel od škampi

Scampi cocktail  
Scampi cocktail  
Scampi-cocktail

Porcija 80,00 kn

### Riblja pašeta

Pastetta di pesce  
Fish patty  
Fischpastete

Porcija 15,00 kn

### Carpaccio od ribe

Carpaccio di pesce  
Fish carpaccio  
Fischcarpaccio

Porcija 50,00 kn

Cold appetizers  
Antipasti freddi  
kalte Vorspeisen

### Carpaccio sa rigom

Carpaccio con la rucola  
Carpaccio with arugula  
Carpaccio mit Rucola

55,00 kn Porcija

### Carpaccio sa tartufima i rigom

Carpaccio con i tartuffi e la rucola  
Carpaccio with truffles and arugula  
Carpaccio mit Trüffeln und Rucola

80,00 kn Porcija

### Tatarski biftek

Tartaro bistecca  
Tatar steak  
Beefsteak Tatar

90,00 kn Porcija

### Tatarski biftek sa tartufima

Tartaro bistecca con i tartuffi  
Tatar steak with truffles  
Beefsteak Tatar mit Trüffeln

120,00 kn Porcija

### Dalmatinski pršut

Prosciutto dalmato  
Dalmatian prosciutto ham  
Dalmatinischer Pršut

40,00 kn Porcija

### Dalmatinski pršut sa dinjom

Prosciutto dalmato con il melone  
Dalmatian prosciutto with watermelon  
Dalmatinischer Pršut mit Melone

50,00 kn Porcija

## Juhe

Zuppe • Soups • Suppe

### Riblja juha

Zuppa di pesce  
Fish soup  
Fischsuppe

Porcija 15,00 kn

### Krem juha od škampi ili kozica

Zuppa di scampi o zuppa di gamberetti  
Scampi cream soup sour or "kozice" (shrimps) cream soup  
Scampi- oder Garnelencrèmesuppe

Porcija 20,00 kn

### Goveđa juha

Zuppa di manzo  
Beef soup  
Rindersuppe

Porcija 15,00 kn

### Krem juha od špinata

Zuppa di spinaci  
Spinach cream soup  
Spinatcrèmesuppe

Porcija 15,00 kn

### Juha od rajčice

Zuppa di pomodori  
Tomato soup  
Tomatensuppe

Porcija 15,00 kn



## Topla predjela

Antipasti caldi • Hot appetizers  
Warme Vorspeisen

### Tagliatelle sa škampima ili kozicama i šparogama

Tagliatelle con gli scampi o con i gamberetti e gli asparagi  
Tagliatelle with scampi or with "kozice" (shrimps) and asparagus  
Tagliatelli mit Scampi oder Garnelen und Spargel

55,00 kn Porcija

### Tagliatelle sa škampima ili kozicama

Tagliatelle con gli scampi o con i gamberetti  
Tagliatelle with scampi or with "kozice" (shrimps)  
Tagliatelli mit Scampi oder Garnelen

50,00 kn Porcija

### Tagliatelle sa škampima ili kozicama i tikvicama

Tagliatelle con gli scampi o con i gamberetti e zucchini  
Tagliatelle with scampi or with "kozice" (shrimps) and zucchinis  
Tagliatelli mit Scampi oder Garnelen und Zucchini

55,00 kn Porcija

### Tagliatelle "Mare-monti"

(škampi ili kozice i gljive)  
Tagliatelle "Mare-monti" (scampi o gamberetti e di funghi)  
Tagliatelle "Mare-monti" (scampi or with "kozice" shrimps and mushrooms)  
Tagliatelle "Mare-monti" (Scampi oder Garnelen mit Pilzen)

55,00 kn Porcija

### Zelene tagliatelle sa morskim voćem

Tagliatelle verdi con frutti di mare  
Green tagliatelle with seafood  
Grüne Tagliatelli mit Meeresfrüchten

50,00 kn Porcija

### Zelene tagliatelle sa morskim voćem i tartufima

Tagliatelle verdi con frutti di mare e di tartuffi  
Green tagliatelle with seafood and truffles  
Grüne Tagliatelli mit Meeresfrüchten und Trüffeln

70,00 kn Porcija

**Jelovnik se može javiti u više formi:**

- ✓ **jelovnik u tvrdim koricama**
- ✓ **jelovnik na stolu**
- ✓ **jelovnik na tabli ispred restorana**
- ✓ **tablet uređaj...**

- **alat za efektivnu komunikaciju, marketing i kontrolu troška – oruđe menadžmenta**
- **na osnovu njega se vidi šta gosti žele**
- **osnova za profitabilnost, kako?**
- **osnova za zapošljavanje osoblja i kupovinu neophodne opreme**
- **doprinosi preciznosti prognoze prodaje**

**REKLAMA**

**INF. SREDSTVO**

**Sredstvo kontrole finansija**

**Olakšava izbor gostu**

**Kreira brend**

**Namirnice koje će se svakodnevno nabavljati, dizajn i opremljenost ugostiteljske kuhinje, organizacija osoblja, ponuda vina koja će se nuditi su samo neki faktori koji su direktno vezani za sadržaj jelovnika.**





## *Rižoto*

Rižoto sa crvenim vinom od sorte Nebiollo i tartufima .....	955,00
Rižoto tricolorre od Eterna .....	725,00
Rižoto sa pršutom, bundevom i rukolom .....	695,00

## *Jela po porudžbini*

Prolećna jagnjetina .....	750,00
Ramstek u kori od hrskave slanine i sosom od tartufa .....	1540,00
Teletina sa vlašcem u sosu od crvenog vina .....	820,00
Ćuretina Ala Zoran (ćuretina u slatko-ljutom sosu, patlidžan, parmezan, brokoli, pečene jabuke) .....	715,00
Pileće belo meso sa spanaćem, provalone sa sosom od đumbira i pistača .....	675,00

**popis jela koja se  
nude gostima sa  
naznačenom  
cenom, odnosno  
kao pismeni oblik  
gastronomске  
ponude.**

# Salads

Mixed salad.....\$5.00  
(Tomatoes, cucumber, feta cheese)

Caesar salad with Chicken .....\$8.00

Caesar salad.....

Cabbage salad.....

# Desserts

Pancake.....\$4

Tulumba.....\$2.00

Baklava.....\$2.50

Hurmašice.....\$2.50



**RENAISSANCE**  
cafe RESTAURANT

**JELOVNIK**  
MENU DANAŠNJE VEČE  
www.renaissancecafe.com  
0212.263.8800

**CARBONADO**  
Piletna Tandoori  
Mambirana sa kebabom  
Bisc Uyakmarku  
Okra sa horkama  
Sarance od zelja  
Ekelsovi tanjur  
Pekingska barka  
Kozmik srom

**PILETINA TANDOORI**  
MAMBIRANA SA KEBBOM  
BISC UYAKMARKU  
OKRA SA HORKAMA  
SARANCE OD ZELJA  
EKELSOVI TANJUR  
PEKINGSKA BARKA  
KOZMIK SROM

**MISKALATA SA CENAM**  
PACOVNIK  
PILCASA LATA  
CAESAR SALATA  
ZUTU PULJENAK  
SIFLE  
BRAJAN SA MALINAMA  
PROFITROLE  
SORBETTO OD LIMUNA

©2015 RENAISSANCE

## **Naziv - od osnovne namirnice koja je u njegovom sastavu**

(kamenice sa buterom, špargle sa uljem i limunom, piletina sa kikirikijem, biftek sa gorgonzola prelivom, ćureći file sa njokama itd.)

## **Koji sastojak to jelo čini posebnim**

(omlet sa rumom, kiflice sa orasima, štrudla sa višnjama, musaka od tikvica itd.)

- Pored informacija koje se odnose na **količinu (gramažu), cenu, poreklo i/ili vrstu namirnica**, restorani sve više uvrštavaju i **način pripreme jela** (prženje, kuvanje na pari, grilovanje i sl.)

- prikazane nutritivne vrednosti
- alergeni

	Calories	meal**
	300	450
Hot Cake	450	600
Hot Cake	430	580
Big Bre	510	660
Del	410	500

Da bi jelovnik bio svrsishodan mora biti:

- **stručno napisan,**
- **čitljiv,**
- **jezički ispravan,**
- **za goste razumljiv i istinit.**

**Pod stručnim sastavljenim jelovnikom podrazumevamo u praksi dva načina sastavljanja jelovnika:**

- Grupisanje jela **prema nameni ili redosledu**
- Sastavljanje jelovnika **prema namirnicama** iz kojih se pripremaju jela.

- **Hladna predjela**
- **Supe, čorbe, potaži**
- **Topla predjela**
- **Ribe i rakovi**
- **Gotova jela**
- **Jela po porudžbini**
- **Specijaliteti sa roštilja**
- **Variva**
- **Salate**
- **Sirevi**
- **Poslastice**
- **Kompoti i voće**

**Hladna predjela**  
**Supe od mesa**  
**Potaži od povrća**  
**Jela od testenine**  
**Jela od jaja**  
**Jela od riba i rakova**  
**Jela od govedine**  
**Jela od teletine**  
**Jela od svinjetine**  
**Jela od peradi**  
**Jela od divljači**  
**Variva**  
**Salate**  
**Sirevi**  
**Poslastice, sladoledi**  
**Kompoti i voće**



## **Prema vremenu upotrebe razlikuju se nekoliko vrsta jelovnika:**

- jelovnik za jedan dan-dnevni,
- stalni jelovnik i
- sezonski jelovnik.

## **U stručnom pogledu jelovnici se dele na:**

- nacionalne jelovnike,
- internacionalne jelovnike,
- kombinovane jelovnike,
- namenske jelovnike: vegetarijanske, makrobioticke, dijetalne, dečije i sl.



Grilled Sea Bass

at Konoba TRS

♥ 2 people

over 1 year



Seafood Risotto

at Konoba TRS

♥ 1 people

6 months



Octopuss Carpaccio

at Konoba TRS

♥ 1 people

4 months



Vanilla Cream Jelly

at Konoba TRS

♥ 1 people

over 1 year



Jamnica Janino Vrelo

at Konoba TRS



Thuna Steak

at Konoba TRS



Chicken With Tortellini

at Konoba TRS



Mixed Salad

at Konoba TRS

- Ugostitelji se služe različitim trikovima da bi skrenuli pažnju na ona jela koja im donose najveći profit.
- posebno naglašavaju pojedine specijalitete, na prvu stranu stavljaju jela koja žele prodati, koriste se različitim grafičkim dizajnom itd.

- poznavanje ponude,
- psihologije gosta,
- dobre komunikacione veštine itd.



# PLANIRANJE JELOVNIKA

Pri planiranju jelovnika neophodno je:

- identifikovati **faktore koji utiču na prodaju**,
- identifikovati svaku mogućnost **pogrešne prezentacije** u jelovniku,
- upoznati se sa **što više tipova** jelovnika koja se nude na odabranom tržištu,
- dizajnirati jelovnik koji **ispunjava potrebe** objekta i rada u objektu i
- kreirati ponudu u skladu sa **željama i potrebama** gostiju.

Pitanja na koja treba naći odgovor prilikom kreiranja ponude u restoraterskom objektu su:

**Ko su potrošači?**

**Odakle dolaze?**

**Koliko raspoloživog novca imaju?**

**Gde žive?**

**Kako su došli ovde?**

**Koliko su stari?**

**Kakva je njihova etnička pripadnost?**

**Kojim se poslom bave?**

**Kako provode svoje slobodno vreme?**

**Koliko često jedu van kuće?**

**Gde još ovi kandidati mogu da jedu?**

**Ko sve predstavlja direktnu konkurenciju?**

**Šta konkurencija nudi?**

**Da li bi trebalo da se imitira konkurencija ili da se bude različit?**

**Koje druge vrste hrane ili usluge bi mogle imati uspeha?**

Najčešće greške u planiranju i dizajnu jelovnika su sledeće:

- koriste se **slova** neodgovarajuće veličine i stila,
- ponuda **nije originalna**,
- napravljen je za **pogrešno tržište**,
- sadrži **premalo ili previše informacija**,
- ponuda nije jasno sistematizovana,
- **cene** nisu jasno naznačene,
- ponuda je **preširoka ili previše ograničena** i
- **nema prevod** na engleski jezik ili druge strane jezike (u zavisnosti od porekla gostiju)



# DEČIJI JELOVNIK

## JOHNNY VENTURE KIDS' MENU

**Sunrise Safari**

- Scrambled Eggs: Two scrambled eggs with cheddar cheese, chicken sausage, and a side of french fries... \$5.95
- Pancakes with Syrup: Topped with strawberries and blueberries... \$4.95
- French Toast: Thin and crisp custard french toast with syrup... \$4.95
- Cheese Omelet: Omelet with cheddar, ham or sausage... \$3.95

**All Day Adventure**

- Hamburger: 4 oz. on a roll with cheddar cheese... \$5.95
- Chicken Nuggets: 6 pieces with cheddar cheese... \$5.95
- Roasted Turkey Sandwich: On whole wheat bread... \$5.95
- Grilled Cheese: On whole wheat bread... \$5.95

**Includes:** Chicken Soup, Choice of Rice or Fries, and a kid-sized fountain drink.

Please be aware that our kitchens are not 100% flour free. Please ask for more information.

**ANTIPASTINI TO START**

- GRISSINI ITALIAN BREADSTICKS
- CUCUMBER AND CARROT STICKS WITH POMODORO TOMATO DIP
- LASAGNE: A half portion of our lasagne - a half portion of our lasagne - layers of egg lasagne, fine minced beef ragu and béchamel sauce
- MELANZANA ALLA PARMIGIANA: Aubergines layered with béchamel and a slow roasted tomato, basil & thyme sauce, topped with mozzarella
- COD GOUJONS: Battered cod fillet goujons with chunky chips and garden peas, or salad

**PEPPERONI MINI MEATBALLS** Extra toppings \$1p each

**SPAGHETTI**

**WHOLEWHEAT RIGATONI**

**DOLCI DESSERTS**

**REAL FRUIT FRENZY ICE CREAM** The healthy ice-cream - 100% real fruit, real flavour. Choose from Blackcurrant, Orange or Apple & Raspberry. Lactose free

**CHICKEN MILANESE** Oven baked breaded chicken breast with roasted new potatoes, green beans and tomato & basil dipping sauce

**CHICKEN AND AVOCADO SALAD** Sliced chicken breast with fresh avocado, baby spinach, olives and baby plum tomatoes, with zesty lemon dressing

## Welcome! Lalit's KID'S MENU

For Children 10 and under. Dine in only.

**I Am Hungry \$4.95**

- Flautillas with Chihuahua® Cheese: Four mini-flautillas with your choice of Chicken or shredded beef. Served with sour cream and cheese.
- Lalo's On Taco: One taco with your choice of Chicken or Chihuahua® cheese
- Quesadillas (3): Mini quesadillas filled with Chihuahua® Cheese.
- Chicken Nuggets: 16 Chicken Nuggets

**I Am Really Hungry \$5.95**

- Lalo's Dos Tacos: Two tacos with your choice of ground beef, steak or chicken and Chihuahua® cheese
- Chiko Burrito: With beans, jalapeno, tomato and topped with sour cream. Choice of chicken or ground beef.
- Breaded Shrimp (6): Beef burger with Chihuahua® Cheese.

Join Miguel and his friends for fun activities on the back page.....

## Chaps KIDS MENU

ALL \$5.99

**KIDS POGO** Corn bread battered hot dog.

**KIDS QUESADILLA** Grilled chicken and cheddar

**KIDS PASTA** Choice of mac and cheese or penne pasta with red sauce

**KIDS PIZZA** Kids size pepperoni pizza

**KIDS CHICKEN FINGERS** Breaded chicken breast strips. Served with plum sauce for dipping

**KIDS WINGS** Our famous wings spun in your favorite sauce. Served with carrot and celery sticks

**KIDS BONELESS WRAP** Kids sized boneless wing wrap with lettuce, cheese and ranch.

All meals are served with fries, o-rings or salad.

**FREE kids ice cream cone included!**

Deca su tri potrošača u jednom.

- 1. oni su primarni potrošači** koji imaju svoj novac i mogu ga potrošiti kako žele,
- 2. oni su sekundarni potrošači** jer utiču na potrošnju svojih roditelja
- 3. oni su budući potrošači** koji će postati samostalni kada porastu.

## Inovativni restorateri

- **pribor za jelo** sa aplikacijama zanimljivim deci kako bi im obedovanje učinili zanimljivim.
- **stolicu za bebe** sa podesivim visinama.
- **kutak za decu** (stolovi za crtanje, sa slikovnicama, igračkama, bojankama ...)
- **osoblje** zaduženo za animaciju

# PREVOD JELOVNIKA

- da restoran bude izabran od strane inostranih gostiju
- pomoć uslužnom osoblju

Najbolji način prevoda jelovnika na strani jezik uključuje **fotografiju jela, prevod naziva i opisa jela.**

# Škembíci



- tradicionalno srpsko jelo
- jelo od goveđih creva.



# MENI

- Definicija
- - 10–20%

<b><u>Dnevni meni</u></b>	
<i>(jela su pola standardne porcije)</i>	
1. Teleća čorba Bečka šnicla sa pomfritom Kupus salata	520
2. Riblja čorba Riblji file sa krompirom Salata	500
3. Čorba od pasulja Kobasica na žaru Kupus salata	550
<b><u>Dečije porcije</u></b>	
<i>(jela su pola standardne porcije)</i>	
1. Čevapčići sa pomfritom	290
2. Bečka šnicla sa pomfritom	350
3. Pljeskavica sa pomfritom	290
4. Vešalica sa pomfritom	350

# ZAŠTO SASTAVLJATI MENI?

- želimo **obogatiti** ponudu a ne želimo da menjamo jelovnik
- želimo da ta ponuda bude **kratkoročna**, da je često modifikujemo
- želimo da **potrošimo zalihe** hrane/namirnica iz kuhinje
- želimo da **podstaknemo prodaju** određenih jela
- želimo da **budemo konkurentniji**

# PRAVILA, PRAVILA...

- Ispravan redosled kojim se jela moraju služiti
- Teška jela ne smeju prevladavati
- Voditi računa o godišnjem dobu, navikama gostiju, starosnoj dobi gostiju, verskoj pripadnosti i prilici
- Ni jedna glavna namirnica ne sme se ponoviti u meniju
- Namirnice treba da budu različitih boja
- Lakša jela nudimo za večeru



Meniji se razvrstavaju na osnovu **dva kriterijuma:**

- prema **broju gangova,**
- prema **nameni.**

**Prema sastavu razlikuje se više vrsta menija:**

- jednostavni,
- prošireni,
- složeni ili bogat
- vrlo složen ili bogat meni.

- **Jednostavni meni** - supa ili predjelo, glavno jelo sa prilgom, poslastica ili voće).
- **Prošireni meni** – jednostavni + predjelo ili supa
- **Složen ili bogat meni** - sadrži hladno predjelo, supu - konsome - čorbu ili potaž, toplo predjelo, glavno jelo, poslasticu i voće.
- **Veoma bogat meni** – 7+

- **Potaž od brokolija**
- **Teleći medaljoni sa pire krompirom, šopska salata**
- **Palačinke sa orasima**

- **Salata od hobotnice**
- **Čorba od povrća**
- **Orada na žaru, blitva, krompir salata**
- **Flambirane banane**

- **Vojvođanska zakuska**
  - **Pileća supa**
  - **Pohovani sir**
- **Sote Stoganov, šampinjoni, vitaminska salata**
  - **Čokoladni kolač**
    - **Voće**

## Prema nameni menije možemo podeliti na:

- **svakodnevni** (jednostavni, turistički, dijetalni),
- **specijalni** (makrobiotički, vegeterijanski, riblji, lovački, nacionalni) i
- **svečani** (onaj koji se sastavlja povodom različitih svečanosti).

\* Naizmenično lakša i teža jela; boje; različite namirnice

## **Meni**

---

*Smoked salmon „crepe“ roulade with avocado  
puree,  
salad greens and lemon vinaigrette*

**Rolat sa dimljenim lososom, pireom od  
avokada,  
zelenom salatom i prelivom od limuna**

---

*Oven roasted veal loin with porcini sauce,  
wilted spinach, slow roasted potato*

**Pečeni teleći file sa sosom od vrganja,  
spanaćem  
i zapečenim paradajzom**

---

*Pina colada mousse and fresh fruit trifle*  
**Pina kolada mus sa voćnim kremom**

Prilikom sastavljanja treba voditi računa o sledećih pet faktora:

- 1. Sastav i redosled prezentacije jela** (logičan i racionalan redosled)
- 2. Grafička obrada** (15cm, grafički dizajn, stil restorana, atmosfera, ugled, praktičnost...)
- 3. Veličina** (prilika, platežna sposobnosti gostiju, ideja menadžmenta...)
- 4. Cene** (prelepljivanje i sl.)
- 5. Jezička ispravnost**



# KARTA DORUČKA

- **dokument pismene ponude, čijim se sadržajem gostu za doručak nude napici i jela sa naznačenom cenom.**
- nude i **različite vrste doručaka** koji se klasifikuju prema sastavu na jednostavan, kontinentalni, bečki, švedski, engleski itd.

Pri sestavljanju karte za doručak uobičajen redosled je sledeći:

- voćni sokovi,
- voće,
- kompoti,
- kaše,
- topli napici,
- hladni napici,
- džem i med,
- hladna jela,
- topla jela,
- mlečni proizvodi,
- pecivo i
- sendviči.



Vina u vinskoj karti svrstana su u grupe. Bitni elementi vinske karte su:

- tačan **naziv** vina;
- **količina** vina za koju je naznačena cena;
- **godina** proizvodnje vina;
- **količina alkohola** u procentima;
- **vinogorje** u kojem je vino proizvedeno;
- **tip vina**: suvo, polusuvo, poluslatko, slatko;
- **kvalitet** vina;
- ime **proizvođača** i punioca vina.

- Odabir
- Cena
- Vino kuće
- Naplaćivanje samo servisa
- Cena 1:2



## Redosled pisanja vina u vinskoj karti:

1. aperitivna vina,
2. **otvorena** bela – stona vina,
3. otvorena ružičasta vina,
4. otvorena crvena – stona vina,
5. bela vina **u flašama**,
6. ružičasta vina u flašama,
7. crvena vina u flašama,
8. **desertna vina** (otvorena koja se uslužuju u čašama po želji gosta i u flašama koja se uslužuju samo u originalnom pakovanju),
9. **penušava vina** (prirodna i gazirana) i
10. **strana vina** ( bela, ružičasta, crvena, desertna, penušava).

- Vina se mogu sortirati i prema **geografskom poreklu**, odnosno prema državama iz koje potiču. U ovom slučaju popis počinje sa navođenjem **domaćih vina**, odnosno **države u kojoj se nalazi ugostiteljski objekat**, a zatim slede vina Francuske, Italije, Španije, Nemačke, Čilea itd.

# KARTA PIĆA

pisani oblik ponude kojim ugostiteljski objekt nudi gostima **alkoholna i bezalkoholna pića i napitke** u unapred određenoj količini po određenoj ceni.





Redosled pisanja karte pića ukoliko nema posebna vinska karta je sledeći: **otvorena bela vina, otvorena crvena vina, bela vina u flašama, crvena vina u flašama, desertna vina, polupenušava vina, penušava vina, aperitivi, džin i viski, konjak i vinjak, rakije, pivo, likeri, bezalkoholna pića, voda i topli napici.**

## BARSKA KARTA

- predstavlja izbor **punih i mešanih pića** koja se nude gostima uz odgovarajući normativ i adekvatnu cenu.

- |   |                         |
|---|-------------------------|
| - kokteli ( <i>dry, medium, sweet</i> ) | - rakije                |
| - fizevi                                | - likeri                |
| - flipovi                               | - pivo                  |
| - kobleri                               | - bela vina u flašama   |
| - sours                                 | - crvena vina u flašama |
| - frape                                 | - desertna vina         |
| - punč                                  | - penušava vina         |
| - grog                                  | - bezalkoholna pića     |
| - bola                                  | - topli napici          |
| - aperitivi                             | - voda                  |
| - žestoka pića                          |                         |

# KARTA POSLASTICA

- **torte**
- **palačinke**
- **štrudle**
- **pite**
- **kupovi**
- **šnitevi**
- **sladoledi**
- **parfei**

- **sorbei**
- **tartleti**
- **suflei**
- **proizvodi od voća**
- **musevi**
- **pudinzi**
- **flambirane poslastice.**





**PITANJA?**



**HVALA ZA  
PAŽNJU!**