



# BELA REKA

NACIONALNI RESTORAN

OSNOVANO 2017

DEGUSTACIONI  
MENI





Dragi naši gosti,

Uzbuđenje koje donosi svaki zalogaj,  
spojeno s neodoljivim ukusima naše kuhinje,  
sada dolazi u obliku našeg Degustacionog menija.

Ova posebna selekcija jela  
predstavlja vrhunske preporuke našeg šefa kuhinje,  
uparene s odabranim vinima koja će vas osvojiti.

Ovaj meni nije samo obrok – to je iskustvo  
koje istražuje granice ukusa i otkriva  
nove dimenzije uživanja u hrani i piću.  
Dozvolite nam da vas vodimo na putovanje  
kroz harmoniju ukusa, gde svaki zalogaj čini  
savršen spoj sa odabranim vinom.

Doživite gastronomsku simfoniju  
koja će vas osvojiti i ostaviti nezaboravan utisak.

Zahvaljujemo vam što ste deo  
naše priče i tradicije.  
Uživajte u ovom jedinstvenom doživljaju.

**BELA REKA**  
NACIONALNI RESTORAN

OSNOVANO 2017



100% LOKALNO  
PROIZVEDENO U SRBIJI  
GAJENO



# DEGUSTACIONI MENI

## Tasting menu

### Prepelica u korpici od testa sa penom od "Gramina" kozijeg sira i čipsom od ajvara

Quail in a dough basket with foam from "Gramina" goat cheese and ajvar chips

vino kao savršeni par / perfect wine pair -

**KOVAČEVIĆ BRUT**

Vinarija Kovačević Irig, Fruška Gora

### Gratinirana cvekla sa penom od oraha i tatar od bifteka u kornetu sa kremom od majčine dušice i puderom od praziluka

Beetroot gratin with walnut foam and steak tartar  
a cone with thyme cream and leek powder

vino kao savršeni par / perfect wine pair -

**SHIRAZ**

Chateau Prince, Topola

### Sporo pečene Teleće grudi sa oblikovanim hrskavim lističima krompira, uljem od peršuna i musom od kajmaka

Slow-roasted veal breast with shaped crispy potato leaves, parsley oil and cream mousse

vino kao savršeni par / perfect wine pair -

**MERLOT TRI DOLINE**

Vinarija Matijašević, Šumadijski rejon

### Kremasti ječam sa tartufima i sotiranim povrćem sa Black Angus odležalim ramstekom sa farme Bela Reka

Creamy barley with truffles and sauteed vegetables with  
Black Angus aged ramsteak from Bela Reka farm

vino kao savršeni par / perfect wine pair -

**ONIX CRVENO**

Vinarija Cilić Međureč

### Vasina torta

Vasa's cake

### TRIUMPH XO

Vinarija Aleksandrović Topola, Oplenac



**Sa vinima 9.850,00**

**Bez vina 6.500,00**

**Svako jelo spremaju se pažljivo i sa ljubavlju prema tradicionalnim receptima,  
korišćenjem lokalnih sastojaka iz različitih delova Srbije.**

**Each and every dish is prepared meticulously, with love, according to traditional recipes,  
using local ingredients from different parts of Serbia.**



100% LOKALNO  
PROIZVEDENO U SRBIJI  
GAJENO

# DEGUSTACIONI RIBLJI MENI

## Fish Tasting menu

### Terin od paradajza i ikra od pastrmke

Tomato and trout roe terrine

vino kao savršeni par / perfect wine pair -

**VIOGNER**

Vinarija Legat 1903, Venčac

### Cepkani dimljeni šaran sa povrćem iz slatke turšije i espuma od belog vina

Chopped smoked carp with sweet pickled vegetablesand white wine espuma

vino kao savršeni par / perfect wine pair -

**CHARDONNAY SELEKCIJA**

Vinarija Kovačević, Irig, Fruška Gora

### Tarana sa pastrmkom

Terana with trout

vino kao savršeni par / perfect wine pair -

**GRAND FRU**

Vinarija Vinčić, Šid

### Grilovani smuđ sa ribljim demiglas sosom i sotirani brokoli

Grilled perch with fish demiglas sauce and sautéed broccoli

vino kao savršeni par / perfect wine pair -

**ONIX BELO**

Vinarija Cilić, Međureč

### Kolač sa lavandom, malinom i suvom smokvom

Cake with lavender, raspberry and dried fig

vino kao savršeni par / perfect wine pair -

**SEMILLON**

Vinarija Eden, Ranilović



Sa vinima 11.300,00

Bez vina 7.800,00

Svako jelo spremo se pažljivo i sa ljubavlju prema tradicionalnim receptima,  
korišćenjem lokalnih sastojaka iz različitih delova Srbije.

Each and every dish is prepared meticulously, with love, according to traditional recipes,  
using local ingredients from different parts of Serbia.