Вечера у Чајковском

Предјела

ПОТАЖ ДАНА *900 РСД*

Потаж по избору шефа кухиње, инспирисани сезонским намирницама.

ПАШТЕТА ОД ГУШЧЈЕ ЏИГЕРИЦЕ *2.600 РСД*

Специјалитет куће

Ауторска интерпретација гастрономског класика са потписом српске малине.

СУФЛЕ ОД СИРА *2.100 РСД*

Лагани, ваздушасти суфле од сира са димљеним шараном.

КРЕМАСТА БУРАТА СА ЦВЕКЛОМ *2.200 РСД*

Свеж италијански сир са медом, лешником и преливом од тартуфа.

МАРИНИРАНИ ЛОСОС У ЦВЕКЛИ И СЕМЕНКАМА КОМОРАЧА *1.400 РСД*

Деликатно маринирани лосос, са аромама цвекле, коморача и сосом од јогурта.

ТАТАР БИФТЕК *2.600 РСД*

Фино сецкани говеђи филе, са цемом од јаја и укисељеним семенкама сенфа.

ГОВЕЂИ КАРПАЋО *2.800 РСД*

Деликатно сечени листићи говедине, употпуњени аромом тартуфа са маринираним јајетом, пармезаном и руколом.

АРАНЂИНИ СА ТАРТУФИМА *1.300 РСД*

Хрскаве италијанске куглице од пиринча са тартуфима и сосом од дивљих печурака.

ГРИЛОВАНЕ КОЗИЦЕ *1.900 РСД*

Сочне козице припремљене на грилу уз деликатну пикантну ноту чориза, фете и уља першуна.

ЧАЈКОВСКИ ПОМФРИТ *1.300 РСД*

Кромпир припремљен у три фазе, са златном, хрскавом корицом, пармезаном и тартуфима.

Шеф Милош Мирјанић

Салате

САЛАТА ОД КОЗИЈЕГ СИРА *1.300 РСД*

Ендивија са нежним мусом од козјег сира, цвеклом и лешником.

САЛАТА ОД ЕНДИВИЈЕ *2.600 РСД*

Хрскава ендивија са горгонзолом, орасима, киселом јабуком и дресингом од меда и сенфа.

МОРСКА КОБ САЛАТА *1.900 РСД*

Медитеранска зелена салата са козицама, хоботницом, јајима, боранијом, чери парадајзом, сланином и ранч дресингом.

ЦЕЗАР САЛАТА СА ПИЛЕТИНОМ *1.700 РСД*

Омиљени класик са пилетином, хрскавим додацима сланине и крутона, јајима и препознатљивим преливом.

Пасте и Рижота

РИЖОТО СА КОЗИЦАМА *2.450 РСД*

Кремасти рижото са сочним козицама и деликатном аромом шафрана.

РИЖОТО СА ТЕЛЕЋИМ ОБРАЗИМА *2.550 РСД*

Кремасти рижото са меканим, споро куваним телећим образима и аромом шафрана.

РИЖОТО СА ПОВРЋЕМ *2.350 РСД*

Нежни рижото са поврћем, обогаћен мирисним шафраном.

РИГАТОНИ СА СОСОМ ОД ПЕТ ВРСТА СИРА *2.100 РСД*

Италијанска паста у богатом, кремастом сосу од пет врста сира.

КРУНА ПАСТА СА ТИКВИЦАМА И КОЗЈИМ СИРОМ *2.200 РСД*

Паста у нежном сосу од тиквица и песта, са нотом козјег сира.

РИГАТОНИ СА СПОРО КУВАНОМ ЈУНЕТИНОМ *2.700 РСД*

Сочна, споро кувана јунетина у кремастом сосу од сирева, уз ригатоне.

Главна јела

ПИЛЕЋА ПРСА *2.150 РСД*

Пилећа прса сервирана уз крокет од буткице у пилећем крем сосу са џемом од лука.

СПОРО КУВАНА ЈАГЊЕТИНА *2.900 РСД*

Дуго кувана мекана јагњетина са рижотом од спелте и пенастим сосом од смрчка.

ФИЛЕ СТЕЈК *4.100 РСД*

Филе стејк са класичним сосом од зеленог бибера и Чајковски помфритом.

СВИЊСКИ КОТЛЕТ *2.600 РСД*

Свињски котлет сервиран уз прокељ са грила и традиционални француски шаркутјер сос.

СПОРО КУВАНИ ЈУНЕЋИ ОБРАЗИ *2.500 РСД*

Савршено кувани јунећи образи са пиреом од шафрана, уз контраст киселе јабуке и глазуре од црвеног вина.

БРАНЦИН *3.200 РСД*

Бранцин са кремастим рибљим сосом, послужен уз целер и укисељени коморач.

ФИЛЕ ЛОСОСА *2.700 РСД*

Лосос са фрегола пастом и освежавајућом нотом лимуна и киселог краставца.

ВЕЛИНГТОН БИФТЕК ЗА ДВЕ ОСОБЕ *8.500 РСД*

Специјалитет куће

Говеђи филе у лиснатом тесту са аурора сосом, мешаном салотом и Чајковски помфритом.

ГРИЛОВАНИ КОТ ДЕ БЕФ (*CÔTE DE BŒUF*) ЗА ДВЕ ОСОБЕ *1.150 РСД / 100 г*

Говеђи ребарни одрезак сочне текстуре, са сосом од бибера, Чајковски помфритом и мешаном салатом.

РИБ-АЈ СТЕЈК ОД ЦРНОГ АНГУСА (*RIBEYE BLACK ANGUS*) *1.100 РСД / 100 г*

Сочни говеђи одрезак сервиран са Чајковски помфритом.

Прилози

Грилована шпаргла са белим луком 1.100 РСД

Шаргарепа глазирана медом и наранџом 550 РСД

Боранија са тартуфима и лешницима 600 РСД

Гриловано поврће 670 РСД

Мешана салата са преливом од тартуфа 900 РСД

Пире кромпир са шафраном 650 РСД

Чајковски помфрит (мала порција) 500 РСД

Чајковски помфрит са тартуфима и пармезаном (мала порција) 850 РСД

Десерти

КАРАМЕЛИЗОВАНИ ТАРТ ОД ЈАБУКЕ ЗА ДВЕ ОСОБЕ *1.200 РСД*

Класични француски десерт са карамелизованим јабукама и богатим укусом прелива од вискија, послужен са сладоледом од ваниле.

ЧОКОЛАДНИ ФОНДАН *650 РСД*

Топли чоколадни колач са меканим, течним средиштем, бобичастим воћем и сладоледом од ваниле.

ФЛАМБИРАНЕ ПАЛАЧИНКЕ (*CRÊPES SUZETTE*) *750 РСД*

Танке француске палачинке са ароматичним сосом од поморанце и ликера Гранд Марниер.

КАПУЋИНО МУС *950 РСД*

Ваздушасти мус са нотама капућина и контрастом хрскаве чоколаде и сладоледом од кафе.

МОСКВА ШНИТ *760 РСД*

Препознатљива посластица Хотела Москва, настала у његовој посластичарници 1974. године.

глутен млеко јаја риба сенф лешник / бадеми соја ракови ораси хоботница пињоле целер

** Означена јела могу се, на захтев госта, припремити у посној варијанти.*