



*Dobro došli u novu epohu „Fontane“!
Iskusite gastronomsko umeće našeg tima kuvarâ
na čelu sa šefom Milošem Jovanovićem.*

MENU

DORUČAK, SENDVIČI & TORTILJE

Tri jajeta na oko ili omlet

Tri jajeta na oko ili omlet sa prilogom po želji
(feta, gauda, suvi špek, pančeta, povrće, pečurke)

Domaća ovsena kaša „Koza nostra” sa miksom šumskog voća

Palenta sa suvim šljivama, domaćim mladim sirom,
kajmakom i čipsom od pančete

Srpski doručak – domaći uštipci, ajvar, kajmak,
mladi sir, goveđa pršuta, suvi špek, kulen, kuvano jaje

Kuvana jaja, pohovana u panko-prezli, na bejbi miksu
zelenih salatâ sa urnebesom, goveđom pršutom
i domaćim tartar-sosom

Doručak gastro paba – rolovani sir feta sa tikvicom i pršutom
na rukoli i čeri paradajzu, juneća dimljena kobasica,
pohovani crni luk, jaje na oko, pohovani sir čedar,
tartar sos i dižonski senf

Uštipci od heljde sa domaćim mileramom,
suvim špekom i pečenim čeri paradajzom

Zdrav doručak – komadi tunjevine u maslinovom ulju,
masline, rukola, matovilac, čeri, maslinovo ulje,
mrvljeni badem i integralni tost

Naš klub-sendvič – tost, grilovani pileći file, preliv „cezar”,
ajzberg salata, svež paradajz, hrskava pančeta, masline,
začinjeni krompir, tartar sos i domaći kečap

Sendvič „Monte Kristo” na naš način – prženice od tosta
sa suvim špekom, čedarom, gaudom, domaćim kečapom
i začinjenim krompirom

Tortilja sa grilovanom piletinom u senf-sosu sa ajzberg salatom,
rukolom, ljubičastim lukom, čeri paradajzom i mlevenim bademom

Tortilja sa grilovanim biftekom, hrskavom pančetom,
mileramom, svežim krastavcem, bosiljkom,
domaćim majonezom i bejbi spanaćem

ČORBE I POTAŽI

Potaž dana – pitajte konobara

Šefova čorba od bifteka i povrća sa svežim bosiljkom

TOPLA PREDJELA

Suve šljive punjene bademom,
rolovane u slanini na grilovanoj krušci

Marinirani sir feta, rolovan pršutom i tikvicom
na fritiranoj rukoli sa sušenim paradajzom

Grilovani kozji sir (Koža nostra) na bejbi miksu
zelenih salatâ sa pekmezom od šljiva i pečenim orasima

Hrskava rolnica od domaćih kora sa biftekom
i sosom od semena bundeve

NAŠE PASTE

ŠPAGETI, PENE, TALJATELE, NJOKE

Recite konobaru koju pastu želite i uparite je sa sosom po svojoj želji:

Bolonjeze a la ragu – mleveno juneće meso, pelat, parmezan

Prava karbonara – pančeta, žumance, parmezan, beli luk

Agljo, olio e peperoncino – maslinovo ulje, beli luk, peperončini

5 sireva (parmezan, gorgonzola, mocarela, dimljeni kačkavalj, bri)

Pollo pesto – pileći file, domaći pesto, rukola,
mleveni badem, tikvice

Pasta „Fontana” – biftek, ljubičasti luk, sušeni vrganj,
crveno vino, pelat, sušeni paradajz.

MALE SALATE

Rukola, čeri, parmezan
i mleveni bademi

Paradajz

Krastavac

Šopska

Kiseli krastavci

Cvekla

Ajzberg – zeleni mikš

Tarator

Urnebes

Ajvar

Masline

Pečena ljuta

Sveža ljuta paprika

2020

OBROK SALATE

Salata „Fontana” – miks povrća, rukola, ajzberg, grilovani biftek, hrskava pančeta, sos od senfa i meda, pečeni lešnik

Salata kapreze sa pršutom i bejbi spanaćem

„Cezar” salata šefa kuhinje

„Cezar” salata sa komadima grilovanog lososa

Grčka salata sa dimljenom pastrmkom

SPECIJALITETI OD BIFTEKA

Biftek sa grilovanim jajetom u paprici, na sotiranom spanaću sa začinjanim krompirom i čipsom od pančete

Biftek punjen svežom mocarelom i pršutom *parma*, sa grilovanim povrćem i pireom od krompira i cvekle

Taljata od bifteka na karpaću od grilovane tikvice sa parmezanom, pečenim čeri paradajzom i mlevenim bademom

Biftek sa začinjanim krompirom, grilovanim povrćem i sosom po Vašem izboru

SOS

- zeleni biber
- 5 sireva
- vrganj
- bundeva
- senf i med
- gorgonzola

RIBA

Fileti dimljene pastrmke

Lignje – na žaru ili frigane

Stek lososa na žaru

PRILOG PO IZBORU

mediteransko povrće, domaći pomfrit, blitva i krompir, začinjani krompir

2020

SPECIJALITETI GASTRO PABA

Ćevapčići na žaru – sa začinjnim krompirićima i šarenim lukom

Gurmanski uštipci kuće – na tortilji, sa rendanim kačkavaljem i grilovanim povrćem

Pljeskavica „Fontana” – sa mladim kajmakom, grilovanom slaninicom, lukom i začinjnim krompirićima

Plava traka – od pilećeg filea sa sirom gauda, dimljenom šunkom, začinjnim krompirom i domaćim tartar-sosom

Pikantna prodimljena juneća kobasica sa začinjnim krompirom, pohovanim lukom i dižonskim senfom

Domaća kobasica sa kačkavaljem, začinjnim krompirom i pohovanim lukom

Pabova kobasica sa začinjnim krompirom, pohovanim lukom i sosom od senfa i meda

Naša teletina iz pećnice na šefov način

Bečka šnicla (svinjska ili pileća) sa pire-krompirom ili pomfritom i domaćim tartar-sosom

Dimljeni pileći batak na žaru sa začinjnim krompirom, pohovanim lukom i BBQ sosom

Marinirani grilovani pileći file sa aromatizovanim krompirom i grilovanim povrćem

Pabova piletina punjena svežom mocarelom, pršutom *parma* i bejbi spanaćem u sosu od gorgonzole, na dvopeku, sa pohovanim lukom i grilovanim povrćem

Brdo krilaca na šefov način, sa miksom krompira i soseva

2020

BURGERI

PREMIUM BURGER

- 200g 100% junećeg *premium dry-aged* mesa
- ajzberg salata
- marinirani ljubičasti luk
- topljeni sir čedar
- čeri paradajz
- grilovana paprika
- matovilac
- burger-sos
- rustični krompir

PABOV BURGER

- 200g 100% junećeg *premium dry-aged* mesa
- ajzberg salata
- sušeni paradajz
- džem od luka
- burger-sos
- sos od gorgonzole
- rustični krompir

GRAND BURGER

- 200g 100% junećeg *premium dry-aged* mesa
- topljeni sir čedar
- gauda
- hrskava pančeta
- paradajz
- grilovani ljubičasti luk
- ajzberg salata
- burger-sos
- rustični krompir

VEGANSKI BURGER OD PROTEINA GRAŠKA

- svež paradajz
- marinirani ljubičasti luk
- masline
- grilovana paprika i tikvica
- matovilac
- ajzberg salata
- sos od putera bundeve
- burger-sos
- rustični krompir

ZA MALE PABOVCE

Pohovani ili grilovani pileći file sa pomfritom i domaćim kečapom i majonezom

Mala porcija ćevapa sa pomfritom i domaćim kečapom

Pohovani hrskavi štapići mocarele

Mini špageti bolonjeze

Losos za malce sa blitvom i krompirom ili pomfritom

PABOVE PLATE

Pabova plata za dve osobe, preporuka šefa kuhinje

Aromatični tartar biftek od odležanog mesa sa domaćim maslacem (*recite svom konobaru koliko želite da bude pikantan*)

Hladna plata „Fontana”

goveđi pršut, njeguški pršut, kulen od mangulice, kozji sir, sveža mocarela, parmezan, gorgonzola, carski sir, masline, pečeni badem, čips od cvekle

Topla mešana plata „Fontana”

- rolnica od bifteka sa sosom od bundeve
- suve šljive punjene bademom rolavane u slanini na grilovanoj krušci
- grilovani kozji sir
- pohovani sir čedar sa halapenjo paprikom

Drvena plata roštilja

- pravi ćevapčići
- dimljeni batak
- pabove kobasice
- svinjski file na taljatu

Prilog: aromatični krompirići, grilovano povrće, barbecue sos i dižonski senf

FONTANA DEZERATA

Srpski tart – prhko testo sa šljivom, kremom od vanile, bademom i orahom na čokoladnoj zemlji

Pabov tart – čokoladno prhko testo sa kremom od pistaća, jagodama i filom od panakote

Trileće, iliti koh s karamelom

Čokoladni sufle sa karamelizovanim bademima i sladoledom od vanile

Voćna kraljica (posno) – hrskava korica od pečenog lešnika sa finim kremom od marakuje i malinama

NAŠA PEKARA

Korpica hleba

Uštipci od heljde

Mini đevrek

PRILOZI I DODACI

Sir feta 50g

Parmezan 30g

Gorgonzola 40g

Gauda 50g

Kozji sir 50gr

Jaje – dodatak

Pršuta njeguška 40g

Pršuta goveđa 40g

Kulen 40g

Grilovana pančeta 50g

Pečurke na žaru 200g

Mešano grilovano povrće 350g

Pomfrit 250g

Začinjeni krompir 250g

Pohovani luk 250g

Mešani apėtisani 150g



CENA POLOVINE PORCIJE OBROKA IZNOSI 70% OD CENE PUNE PORCIJE.
