



Fine Bistro

Puter filozofija - jednostavno, iskreno, nezaboravno.

ZAGREVANJE

Tartar bifek, domaći puter sa vlašcem	2980
Torchon foie gras, paljena ariljska malina	3870
Puževi u kućici, puter sa belim lukom i persunom (srpski, vinogradarski puževi)	1870
Gratinirani Buche de Chevre, šljiva, rum i orasi	1880
Pithivier – dugokuvani juneći rep u crnom pivu, domaće puter testo (za dve osobe)	2300
Medaljoni od koštane srži na vučenom testu, marinirani crveni luk	1780
Sarmice od lista rena sa dimljenom butkicom	1870
Krila šarana, glejz od šljive, domaći sok od paradajza, ulje lista smokve	1780
Karpačo od brancina, vodnjika	2400
Sipa, crne masline, krema od kelja, pasulj	2100
Marinirane hladne dagnje	950
Presovani krompir iz Ivanjice u ljusci, kraljevački kajmak	1050
Korenasto povrće iz rerne	980
Hrskavi batat krompir	890
Mille feuille od celera, gostiljski sir, tartufi, demiglas	1350
Miks zimskih pečurki sa brie sirom	1600

SUPE I POTAŽI

Francuska supa od luka sa Pirotskim i Comte sirom	1250
Krem supa od celera, kranč od kozijeg sira, ribani tartufi	780

SALATE

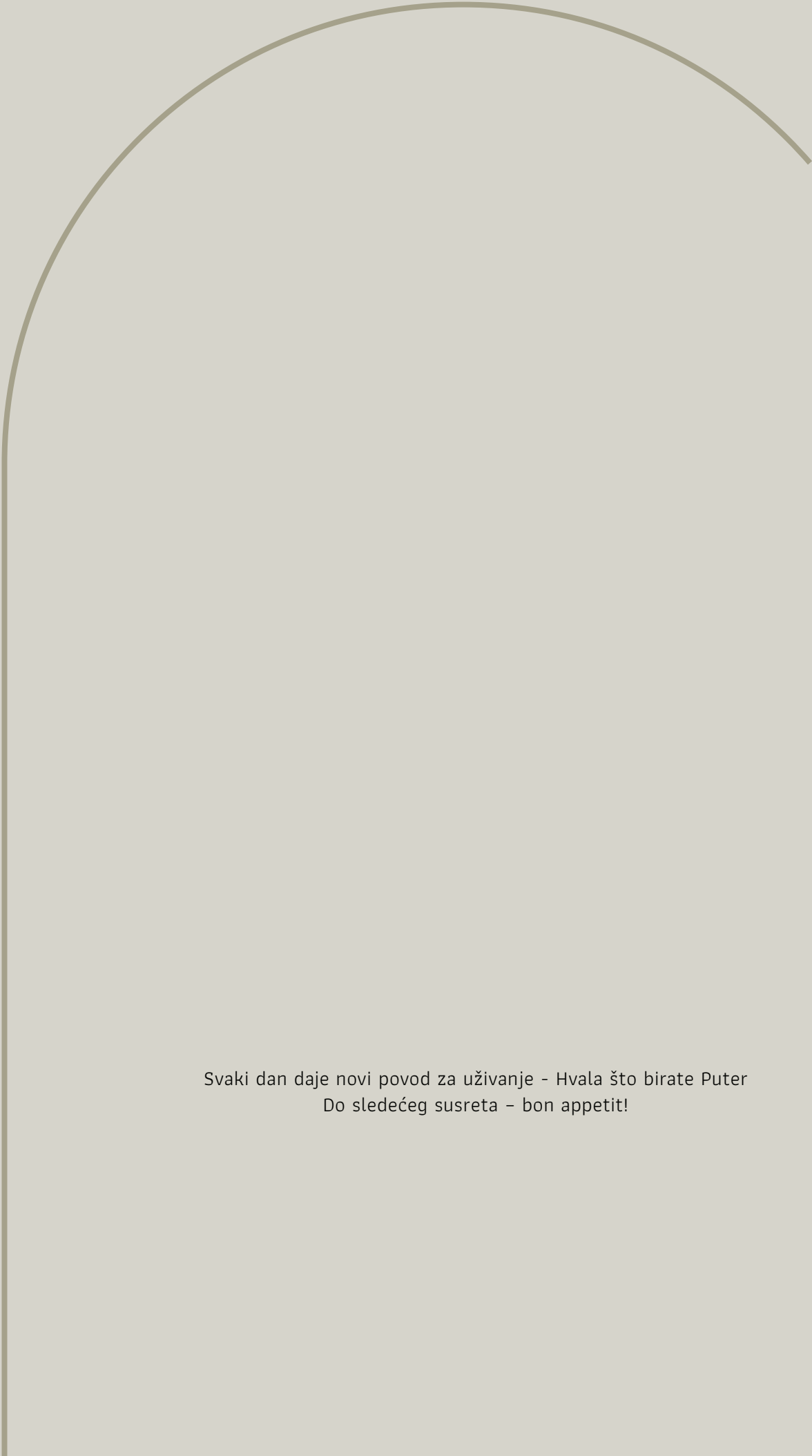
Salata od patlidžana, praziluk, sjenički sir, paradajz sok	930
Cikorija, maslinovo ulje, limun	880
Topla salata od cvekle, pomorandžino ulje	580
Salata od crne rotkve	680
Salata od kupusa, sa sušenom paprikom, sjeničkim sirom i vodnjikom	680

GLAVNA JELA

Parisienne njoke sa zimskim pečurkama, pena od sjeničkog sira, čips od blitve	2100
Tortelini sa Blue d'auvergne sirom, poširane kruške, med	2300
Sarma 2.0 – rižoto iz Camargue oblasti, dimljena butkica, list kiselog kupusa	2200
Pastrmka sa Perućca, krompir salata od ivanjičkog krompira	2500
File jadranskog brancina, tikvice, paradajz sok	4400
Hobotnica u kukuruznoj tempuri, harissa, kelj, pasulj	4250
Batak od kunića, na sočivu sa raštanom i šargarepom	2700
Pola pileta za dve osobe, prilog po izboru	3200
Punjena prepelica, krompir, praziluk i portobelo pečurke	2550
Pačiji batak, kremasti pire od ivanjičkog krompira, šargarepa, cikorija	2200
Mlada jaretina, patlidžan, holandez sos sa kajmakom, ulje od lista lovora	3860
Mlada teleća džigerica sa Peštera, parika, kapari, kremasti pire	2300
Mlade teleće srčane brizle sa japanskog grila, krema od jabuke i banane, sremuš	3300
Presovana hrskava teletina sa Peštera, tartar od dimljenog jezika, mus od mozga	3950
Spider steak, pomfrit od krompira iz Ivanjice, demiglas i Café de Paris sos	3150
Punjeni svinjski papak, kremasti pire od ivanjičkog krompira, smrčak, brizle	2880
Dugokuvani juneći rep, ivanjički krompir, demiglas sos, puter sos	3500

DEZERTI

Creme brule	780
Riz a la Puter [sutlijaš od Camargue pirinča sa umami cveklom]	780
Sufle od šljive	780
Domaća torta od fine gorke čokolade sa mladim kajmakom	880



Fine Bistro

Svaki dan daje novi povod za uživanje - Hvala što birate Puter
Do sledećeg susreta - bon appetit!



Fine Bistro

Puter philosophy – simple, sincere, unforgettable.

WARM UP

Beef tartare, homemade chive butter	2980
Torchon foie gras, caramelized Arilje raspberry	3870
Local vineyard escargots a la Bourguignonne	1870
Gratinated Bûche de Chèvre, plum, rum and nuts	1880
Pithivier – beef oxtail in dark beer and house-made butter pastry [for 2 people]	2300
Bone marrow medallions on crispy hand-stretched phyllo, marinated red onion	1780
Horseradish leaf rolls with smoked ham hock filling	1870
Carp wings, plum glaze, homemade tomato juice, fig leaf oil	1780
Adriatic sea bass carpaccio, vodnjika – house fermented wild fruit tonic	2400
Cuttlefish, black olives, kale cream, beans	2100
Marinated cold mussels	950
Pressed Ivanjica potatoes in skin, kaymak from Kraljevo	1050
Roasted root vegetables	980
Crispy sweet potato fries	890
Celeriac mille-feuille, Gostilje cheese, truffle, demi-glace	1350
Assorted winter mushrooms with Brie cheese	1600

SOUPS AND POTAGE

French onion soup with Pirot and Comté cheese	1250
Celeriac cream soup, goat cheese crunch, shaved truffles	780

SALADS

Roasted eggplant salad with leek, Sjenica cheese and tomato essence	930
Chicory with olive oil and lemon	880
Warm beetroot salad with orange oil	580
Black radish salad	680
Cabbage salad with dried pepper, Sjenica cheese and Vodnjika	680

MAIN COURSES

Parisienne gnocchi, winter mushrooms, airy Sjenica cheese foam, crispy	2100
Tortellini with Bleu d'Auvergne cheese, poached pear, honey	2300
Sarma 2.0 – Camargue rice risotto, smoked pork knuckle, pickled cabbage leaf	2200
Trout from Perućac, Ivanjica potato salad	2500
Adriatic sea bass filet, zucchini, tomato essence	4400
Octopus in corn tempura, harissa, kale and beans	4250
Braised rabbit leg on lentil ragout with kale and carrot	2700
Half redbro chicken for two, with a choice of sides	3200
Stuffed quail with potato, leek and portobello mushrooms	2550
Duck leg, creamy Ivanjica potato purée, carrot, chicory	2200
Young goat, roasted eggplant, kajmak hollandaise and bay leaf oil	3860
Young veal liver from Pešter, pepper, capers and creamy Ivanjica potato purée	2300
Young veal sweetbreads from Japanese grill, apple-banana cream and wild garlic	3300
Pressed crispy veal from Pešter, smoked tongue tartare, brain mousse	3950
Spider steak, Ivanjica fries, demi-glaze & Café de Paris sauce	3150
Stuffed pork trotter, creamy Ivanjica potato purée, morels, sweetbreads	2880
Slow-cooked beef oxtail, Ivanjica potato, demi-glaze sauce and butter sauce	3500

DESSERTS

Crème brûlée	780
Riz à la Puter - Camargue rice pudding with umami beetroot	780
Plum soufflé	780
Homemade bittersweet chocolate cake, served with young kajmak	880



Fine Bistro

It was a pleasure hosting you.
Until next time – bon appetit!