



# Jelovnik Šapat

## DORUČAK

OMLET (tri jaja, šunka ili pršuta, sir) 195,00

OMLET (tri jaja, šunka ili pršuta, sir, sok, kafa) 390,00

Jaje na oko sa slaninom (tri jaja, slanina) 195,00

Jaje na oko sa slaninom (tri jaja, slanina, sok, kafa) 390,00

Jaje na oko sa šunkom (tri jaja, šunka) 195,00

Jaje na oko sa šunkom (tri jaja, šunka, sok, kafa) 390,00

DOMAĆI DORUČAK (prženice, pavlaka, viršle, paradajz) 270,00

DOMAĆI DORUČAK (prženice, pavlaka, viršle, paradajz, sok, kafa) 465,00

KAČAMAK 240,00

DORUČAK "ŠAPAT" (pršuta, kuvano jaje, paradajz, paprika u pavlaci) 370,00

DORUČAK "ŠAPAT" (pršuta, kuvano jaje, paradajz, paprika u pavlaci, sok, kafa) 565,00

KLUB SENDVIČ (prušuta, šunka, sir, paradajz, jaje, sok, kafa) 410,00

KLUB SENDVIČ (prušuta, šunka, sir, paradajz, jaje...) 605,00

BRUSKETI (mocalela, paradajz, pršuta) 350,00

BRUSKETI (mocalela, paradajz, pršuta, sok, kafa) 545,00

ZLATIBORSKI SENDVIČ (lepinja, pršuta, jaje, kajmak) 395,00

ZLATIBORSKI SENDVIČ (lepinja, pršuta, jaje, kajmak, sok, kafa) 590,00

SLANE PALAČINKE (šunka, pavlaka, sir) 320,00

SLANE PALAČINKE (šunka, pavlaka, sir, sok, kafa) 515,00

## **HLADNA PREDJELA**

HLADNO PREDJELO ŠAPAT(pršuta njeгуška užička, beli mrs, kulen, urnebes, čvarci) 450gr 1520,00  
NJEGUŠKI PRŠUT 100 gr 650,00  
UŽIČKA PRŠUTA 100 gr 650,00  
BELI MRS(mladi sir, stari kajmak, koziji sir, paprika sa sirom 250 gr 750,00  
DOMAĆI SIR(mladi, stari) 100 gr 270,00  
DOMAĆI KOZIJI SIR 100 gr 270,00  
KAJMAK (stari, mladi) 100 gr 290,00  
PASULJ PREBRANAC 300 gr 230,00  
TATARSKI BIFTEK 350 gr 1.570,00  
URNEBES 100 gr 260,00  
KULEN 100gr 410,00  
PAPRIKA U PAVLACI 200 gr 265,00  
PIHTIJE 100 gr 250,00

## **TOPLA PREDJELA**

PEČURKE NA ŽARU 250 gr 330,00  
PUNJENE PEČURKE NA ŽARU 400 gr 440,00  
POHOVANI KAČKAVALJ 380 gr 420,00  
POHOVANA PAPRIKA SA SIROM 300 gr 430,00  
PATLIDŽAN BEOGRAD 400 kg 470,00  
SIR NA GRILU 250 gr 420,00  
GIBANICA parče 260,00  
POHOVANI ŠKEMBIĆI 300 gr 440,00

## **RIBA I PLODOVI MORA**

BRANCIN 100 gr 265,00  
ORADA 100 gr 265,00  
PASTRMAKA 100gr 170,00  
LOSOS 250 gr 1200,00  
LIGNJE NA ŽARU 100 gr 240,00

## **VARIVA**

POMFRIT 200 gr 150,00  
GRILOVANO POVRĆE 200 gr 220,00  
DALMATINSKA GARNITURA 220 gr 160,00

PEKARSKI KROMPIR 200 gr 120,00  
PIRINAČ 200 gr 130,00  
PODVARAK 200gr 180,00

## **PECIVA**

LEPINJA 40,00  
PROJA 75,00  
DANSKA PECIVA(lepinja, proja, gibanica) 200,00

## **DESERT**

NUGAT TORTA 360,00  
BANANA PLAZMA TORTA 360,00  
ŠVARCVALD TORTA 360,00  
TIRAMISU 350,00  
FERERO ROŠE TORTA 360,00  
ČOKOLADNI SUFLE 280,00  
TUFAMIJA 340,00  
SLADOLED KUGLA 80,00  
PALAČINKE 290,00

## **SUPE I ČORBE**

PILEĆA SUPA 250gr 230,00  
TELECA ČORBA 250gr 250,00  
RIBLJA ČORBA 250gr 250,00  
POTAŽ OD PEČURAKA 250gr 270,00  
JAGNJEĆA ČORBA 250gr 230,00  
ČORBASTI PASULJ(sa suvim mesom) 350gr 350,00

## **KUVANA JELA**

DNEVNO JELO 390,00

## **JELA PO PORUDŽBINI**

GOVEĐI MEDALJONI SA SOSOM(pečurke) 300/150gr 1650,00  
BECKA ŠNICLA 800gr 990,00  
NATUR ŠNICLA 800gr 990,00  
MUČKALICA 600gr 810,00  
NJEGUŠKI STEAK 800gr 1.450,00  
KARAĐORĐEVA ŠNICLA 800gr 1150,00

## **PASTE ŠAPAT**

KARBONARA 400gr 560,00  
BOLONJEZE 400gr 560,00  
VEGETERIJANA 400gr 560,00

## **STEKOVI ŠAPAT**

BIFTEK 300gr 1500,00  
LOVAČKI BIFTEK(punjeni biftek u sosu od pečuraka sa slaninom,kiselim krastvacem i vinom)  
400gr/150 gr 1850,00  
BIFTEK SA SOSOM OD PEČURAKA 300/150GR 1650,00  
ČAČANSKI BIFTEK(biftek u maramici) 420gr 1650,00  
BIFTEK SA SOSOM OD SIRA 300/150gr 1650,00  
BIFTEK U FEFER SOSU 300/150gr 1650,00  
BIFTEK MONTE KARLO(biftek, jaje na oko) 300/70gr 1600,00

## **SPECIJALITETI ŠAPAT**

SPECIJALITET ŠAPAT(punjena vešalica,punjeni file,punjena piletina,pljeskavica,kobasica,ćevap  
uštupak) 1kg 1650,00  
DIMLJENA SVINJSKA BUTKICA 1kg 1900,00  
JAGNJETINA POD SAČEM 1kg 2600,00  
TELETINA POD SAČEM 1kg 2600,00  
MEŠANO MESO(sv ražnjić,piletina,ćevapi,pljeskavica,kobasica) 1kg 1450,00

## **JELA SA ROŠTILJA**

PLJESKAVICA 800gr 1.190,00  
PLJESKAVICA U MARAMICI 800GR 1300,00  
PLJESKAVICA GURMANSKA(sir,šunka,ljuta papričica) 800gr 1.410,00  
PUNJENA PLJESKAVICA (sir i šunka) 800gr 1.490,00  
PLJESKAVICA NA KAJMAKU 800/50gr 1.390,00  
ĆEVAPI 800gr 1.190,00  
ĆEVAPI NA KAJMAKU 800/50gr 1.390,00  
LESKOVAČKI ĆEVAPI (mnogo ljuti) 800gr 1250,00  
UŠTIPCI 800gr 1410,00  
ČAČANSKI UŠTIPCI(pečeni,kajmak) 800gr 1600,00  
SVINJSKI FILE NA ŽARU (sos pečurke) 800r 1370,00  
BELA VEŠALICA 800gr 1200,00  
VEŠALICA U MARAMICI 800gr 1310,00  
PUNJENI SVINJSKI FILE(mozarela, šunka) 800gr 1400,00  
PUNJENA BELA VEŠALICA(mozarela,šunka,slanina,parika)800gr 1410,00  
DOMAĆA KOBASICA 800gr 1200,00  
PILEĆE BELO NA ŽARU 800gr 950,00  
PUNEJNA PILETINA(mozarela, šunka ,šampinjoni) 800gr 1300,00

**Sva jela sa roštilja možete naručivati po pola porcije**

## **SALATE**

PARADAJZ SA SIROM 250gr 250,00  
KISELI KUPUS 250gr 220,00  
KUPUS SALATA 250gr 200,00  
SRPSKA SALATA 250gr 240,00  
ŠOPSKA SALATA 270gr 290,00  
PEČENA PAPRIKA 200gr 220,00  
MEŠANA SALATA 350gr 390,00  
LJUTA PEČENA (2 kom) 150,00  
ZELENA SALATA 200gr 220,00  
AJVAR 150gr 280,00  
BAŠTA ZA DVE OSOBE 500gr 440,00  
CEZAR SA PILETINOM 350gr 450,00  
ŠAPAT(biftek, patližan, tikvica, paprika, balsamiko) 350gr 620,00

# Karta vina

SUMA



Vinarija: Atelje vina Šapat

Zemlja porekla: Srbija

Mesto: Fruška gora, Novi Slankamen

Regija: Sremski region

Sorta: Chardonnay i Muskat Ottonel

Berba: 2016

Boja: Belo vino

Količina alkohola: 13%

Količina šećera: Suvo

Opis vina: Blage slamnatožute boje sa zlatnim odsjajem. Na ukusu plemenito i nežno, srednje punoće, nežnog tela. Izražene note vanile i bagremovog cveta, pomešane sa živahnim i svežim voćnim notama breskve, kajsije i zrele banane.

Slaganje sa hranom: Lagana hladna predjela, salate, riba, morski plodovi.

Idealno vino za tople dane.

Najbolje je posluženo na temperaturi od 8-10C

**1.350,00**

## SAUVIGNON BLANC



Vinarija: Atelje vina Šapat  
Zemlja porekla: Srbija  
Mesto: Fruška gora, Novi Slankamen  
Regija: Sremski region  
Sorta: Sauvignon blanc  
Berba: 2016  
Boja vina: Belo vino  
Količina alkohola: 13 %  
Količina šećera: Suvo

Opis vina: Odlikuju ga tipično sortni mirisi, poput aroma paradajza i žalfije, koji se mešaju sa voćnim i nežnim notama dinje i žute paprike. Svežina, aroma i suvoća ovog vina, grade savršenu ravnotežu. Intenzivno je, izrazito primamljivo, snažnog aromatskog kompleksa.

Slaganje sa hranom: Dobar aperitiv. Dobro se slaže sa jastogom, rakovima, skampima, lososom i morskom ribom. Fino seče težinu krem supe, rižota i lepo parira jelima sa aromatičnim biljima.

Najbolje je posluženo na temperaturi od 8-10C

1.650,00

## TRAMINAC



Zemlja porekla: Srbija

Mesto: Fruška gora, Novi Slankamen

Regija: Sremski region

Sorta: Traminac 100%

Berba: 2016

Boja vina: Belo vino

Količina alkohola: 13 %

Količina šećera: Suvo

Opis vina: Tamno – žute boje sa začinskim, cvetnim i voćnim aromama. Mogu se prepoznati arome latica ruže, breskve, dinje, livadskog cveća. Vino je mirisno, aromatično, mekano, elegantno i suptilno.

Slaganje sa hranom: Idealno je kao aperitiv. Dobro se slaže sa svetlim ili belim mesom, kao i sa raznim predjelima na bazi ribe i sa raznim sirevima, Takođe u letnju salatu, plodove mora i azijsku začinjenu hranu.

Najbolje je posluženo na temperaturi od 08-10C

**2.100,00**



## ROSE



Vinarija: Atelje vina Šapat

Zemlja porekla: Srbija

Mesto: Fruška gora, Novi Slankamen

Regija: Sremski region

Sorta: Muscat Hamburg

Berba: 2016

Boja vina: Rose vino

Količina alkohola: 14 %

Količina šećera: Suvo

Opis vina: Elegantno vino, koji na prvi pogled privlači svojom izuzetno prefinjenom i neobičnom bojom za domaći Rose. Na mirisu nežno sa obiljem voćnih aroma. Inicijalno se raspoznaju mirisi šumske jagode i citrusa, a zatim i mirisi crvenog grejpfruta, ruže i ciklame. Živahno, nežno, osvežavajuće.

Slaganje sa hranom: Hladna predjela na bazi sirove i dimljene ribe, karpaćo od ramsteka, topla predjela sa rižotom, špageti sa povrćem, fileti pastrmke, omleti s lukom, laganiya mesa sa roštilja.

Preporučena temperatura serviranja je 6 – 10 stepeni C

**1.500,00**

## MERLOT



Vinarija: Atelje vina Šapat

Zemlja porekla: Srbija

Mesto: Fruška gora, Novi Slankamen

Regija: Sremski region

Sorta: Merlot

Berba: 2013

Boja vina: Crveno vino

Količina alkohola: 13,5%

Količina šećera: Suvo

Odležavanje: U hrastovim buradima i hrastovim bačvama

Opis vina: Na mirisu nežno, sa notama džema od šljiva, duvana, sena i kafe. Na ukusu meko i suvo, pitko, harmonično, sa izraženim aromama šumskog voća. Jasno dolaze do izražaja tipično sortne arome.

Slaganje sa hranom: Grilovana crvena mesa, jela od divljači i gljiva, jagnjeća rebra, tvrdi sirevi.

Najbolje je posluženo na temperaturi od 16-18C

**1.650,00**

## PI CIRVENO



Vinarija: Atelje vina Šapat

Zemlja porekla: Srbija

Mesto: Fruška gora, Novi Slankamen

Regija: Sremski region

Sorta: Cabernet Sauvignon, Merlot, Vranac

Berba: 2013

Boja vina: Crveno vino

Količina alkohola: 13,5 %

Količina šećera: Suvo

Odležavanje: U hrastovim buradima i hrastovim bačvama

Opis vina: Intenzivne crvene boje, sa blagim nijansama boje nara. Na mirisu su veoma izražene začinske note sa tipično sortnim karakteristikama. Vino je izraženog tela sa blago naglašenim notama vanile i drveta, prilično dugo na završnici, sa mekim taninima koji značajno doprinose mekoći i odličnoj strukturi.

Slaganje sa hranom: Pečena crvena mesa, specijaliteti od divljači, praseće i jagnjeće pečenje, pikantni sirevi, deserti od crne čokolade.

Najbolje je posluženo na temperaturi od 16-18C

**2.200,00**

## CABERNET SAUVIGNON



Vinarija: Atelje vina Šapat

Zemlja porekla: Srbija

Mesto: Fruška gora, Novi Slankamen

Regija: Sremski region

Sorta: Cabernet Sauvignon

Berba: 2013.

Boja vina: Crveno vino

Količina alkohola: 13,5%

Količina šećera: Suvo

Odležavanje: U hrastovim buradima i hrastovim bačvama

Opis vina: Na mirisu se ističu intenzivne voćne i blage začinske arome sa izraženim notama svežih crvenih šumskih plodova i šljive, uz ponekad delikatne naznake arome crnog bibera. Na ukusu je meko i elegantno, odlične strukture i velike svežine što ga čini trenutno dopadljivim.

Slaganje sa hranom: Dobro se slaže sa pečenjima, kolenicom, jagnječim rebarcima, mešanim mesom na žaru i hladnim mesima.

Odlično prati dugotrajno odležale sireve. Najbolje je posluženo na temperaturi od 18-20C

**2.600,00**

## MAGNUS



Vinarija: Atelje vina Šapat

Zemlja porekla: Srbija

Mesto: Fruška gora, Novi Slankamen

Regija: Sremski region

Sorta: Cabernet Sauvignon, Merlot, Vranac

Berba: 2015

Boja vina: Crveno vino

Količina alkohola: 13,5 %

Količina šećera: Suvo

Odležavanje: U hrastovim buradima i hrastovim bačvama

Opis vina: Intenzivne crvene boje. Cabernet Sauvignon je odležavao u hrastovim buradima 12 meseci. Na mirisu je meko i nežno sa notama džema od šljiva. Na ukusu je meko i suvo, pitko, sa izraženim voćnim aromama kupine i šljive

Slaganje sa hranom: Dobro se slaže sa crvenim mesom na žaru, dinstanim i kuvanim mesom, pečenjem i poluslanim sirevima.

Najbolje je posluženo na temperaturi od 16-18C

**1.350,00**

## ROSE



Vinarija: Atelje vina Šapat

Zemlja porekla: Srbija

Mesto: Fruška gora, Novi Slankamen

Regija: Sremski region

Sorta: Merlo i Teroldego

Berba: 2016

Boja vina: Rose vino

Količina alkohola: 14 %

Količina šećera: Suvo

Opis vina: Drugi Rose Ateljea Vina Šapat je načinjen od sorti Merlo i Teroldego pa je samim tim izazov i za proizvođača a i za konzumenta. Izuzetno prefinjene i elegantne boje. Odlikuje se obiljem voćnih aroma, a najviše dominira jezgrasto voće gde se u dugoj završnici oseca prijatna bademasta gorčina

Slaganje sa hranom: Hladna predjela na bazi sirove i dimljene ribe, karpačo od ramsteka, topla predjela sa rižotom, špageti sa povrćem, fileti pastirmke, omleti s lukom, laganiya mesa sa roštilja.

Preporučena temperatura serviranja je 6 – 10 stepeni C.

**1.500,00**

## CHARDONNAY



Vinarija: Atelje vina Šapat

Zemlja porekla: Srbija

Mesto: Fruška gora, Novi Slankamen

Regija: Sremski region

Sorta: Chardonnay

Berba: 2015

Boja vina: Belo vino

Količina alkohola: 13,5%

Količina šećera: Suvo

Odležavanje: U hrastovim buradima i hrastovim bačvama

Opis vina: Intenzivne zlatno žute boje. Na mirisu intenzivno i kompleksno sa izraženim notama vanile i bagremovog meda, mineralnim tonovima koji prate mirisi zrelog tropskog voća. Na ukusu se primećuje dobra ravnoteža svežine i mekoće sa veoma naglašenim i dugotrajnim izuzetno elegantnim aromatskim kompleksom.

Slaganje sa hranom: Dobar aperitiv i uz hladna predjela, takođe uz čorbe i glavna jela na bazi jaja, ribe i belog mesa.

Najbolje je posluženo na temperaturi od 10-12C

**1.650,00**

# Karta pića

## TOPLI NAPICI

|                    |            |
|--------------------|------------|
| ESPRESSO           | 100,00     |
| ESPRESSO SA MLEKOM | 120-160,00 |
| KAFA DOMACA        | 100,00     |
| NES KAFA           | 170,00     |
| KAPUCINO           | 150,00     |
| MILFORD CAJ        | 120,00     |

## VODE

|                  |        |
|------------------|--------|
| MINERALNA 1/1 l  | 190,00 |
| MINERALNA 0,75 l | 180,00 |
| MINERALNA 0,2 l  | 110,00 |
| NEGAZIRANA 0,7 l | 190,00 |



|                  |        |
|------------------|--------|
| NEGAZIRANA 0,2 l | 110,00 |
|------------------|--------|

### **SOKOVI**

|              |        |
|--------------|--------|
| COCKTA 0,2 l | 155,00 |
|--------------|--------|

|                   |        |
|-------------------|--------|
| COCA – COLA 0,2 l | 155,00 |
|-------------------|--------|

|             |        |
|-------------|--------|
| FANTA 0,2 l | 155,00 |
|-------------|--------|

|              |        |
|--------------|--------|
| SPRITE 0,2 l | 155,00 |
|--------------|--------|

|                    |        |
|--------------------|--------|
| BITTER LEMON 0,2 l | 155,00 |
|--------------------|--------|

|                   |        |
|-------------------|--------|
| TONIC WATER 0,2 l | 155,00 |
|-------------------|--------|

|                 |        |
|-----------------|--------|
| BOROVNICA 0,2 l | 165,00 |
|-----------------|--------|

|              |        |
|--------------|--------|
| JABUKA 0,2 l | 165,00 |
|--------------|--------|

|           |        |
|-----------|--------|
| ĐUS 0,2 l | 165,00 |
|-----------|--------|

|              |        |
|--------------|--------|
| JAGODA 0,2 l | 165,00 |
|--------------|--------|

|               |        |
|---------------|--------|
| BRESKVA 0,2 l | 165,00 |
|---------------|--------|

|                |        |
|----------------|--------|
| LIMUNADA 0,3 l | 160,00 |
|----------------|--------|

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| CEĐENA NARANDŽA,GREJP,MIX 0,3 l | 260,00 |
|---------------------------------|--------|

|                |        |
|----------------|--------|
| RED BULL 0,2 l | 250,00 |
|----------------|--------|

### **ŽESTOKA PIĆA**

|                   |        |
|-------------------|--------|
| ŠLJIVOVICA 0,05 l | 195,00 |
|-------------------|--------|

|                    |        |
|--------------------|--------|
| KAJSIJEVAČA 0,05 l | 195,00 |
|--------------------|--------|

|                  |        |
|------------------|--------|
| DUNJEVAČA 0,05 l | 195,00 |
|------------------|--------|

|                   |        |
|-------------------|--------|
| VILJAMOVKA 0,05 l | 195,00 |
|-------------------|--------|

|                 |        |
|-----------------|--------|
| MEDOVAČA 0,05 l | 165,00 |
|-----------------|--------|

|               |        |
|---------------|--------|
| VINJAK 0,05 l | 165,00 |
|---------------|--------|

|                     |        |
|---------------------|--------|
| VOTKA BALTIC 0,05 l | 165,00 |
|---------------------|--------|

|             |        |
|-------------|--------|
| DŽIN 0,05 l | 250,00 |
|-------------|--------|

|                 |        |
|-----------------|--------|
| LOZOVAČA 0,05 l | 175,00 |
|-----------------|--------|

|                      |        |
|----------------------|--------|
| SMIRNOF VOTKA 0,03 l | 250,00 |
|----------------------|--------|

## KONJAK

HENESI 0,03 l 370,00

MARTEL 0,03 l 370,00

COURVOISIER 0,03 l 370,00

## LIKERI

GORKI LIST 0,03 l 160,00

JEGER MAISTER 0,03 l 260,00

CAMPARI 0,03 l 260,00

MARTINI BIANCO 0,03 l 260,00

MARTINI ROSSO 0,03 l 260,00

VERMUT 0,03 l 160,00

DOMAĆI RUM 0,05 l 160,00

BAILEYS 0.03 l 260,00

## VISKI

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| BALLANTINES 0,03 l          | 190,00 |
| JOHNNIE WALKER 0,03 l       | 190,00 |
| JOHNNIE WALKER BLACK 0,03 l | 370,00 |
| CHIVAS REGAL 0,03 l         | 370,00 |
| JACK DANIELS 0,03 l         | 295,00 |

## PIVA

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| JELEN PIVO TOČENO 0,5 l          | 195,00 |
| JELEN PIVO TOČENO 0,3 l          | 160,00 |
| ZAJEČARSKO (flasica) 0,3 l       | 160,00 |
| ZAJEČARSKO TAMNO (flasica) 0,3 l | 170,00 |
| BEKS 0,3 l                       | 190,00 |
| STAROPRAMEN 0,3 l                | 180,00 |

|              |        |
|--------------|--------|
| TUBORG 0,3 l | 180,00 |
|--------------|--------|

|                |        |
|----------------|--------|
| SOMERSBI 0,3 l | 170,00 |
|----------------|--------|

### **VINA NA BOKAL**

|             |        |
|-------------|--------|
| SUMA 150 ml | 270,00 |
|-------------|--------|

|                 |        |
|-----------------|--------|
| TRAMINAC 150 ml | 370,00 |
|-----------------|--------|

|             |        |
|-------------|--------|
| ROSE 150 ml | 300,00 |
|-------------|--------|

|               |        |
|---------------|--------|
| MAGNUS 150 ml | 270,00 |
|---------------|--------|

|               |        |
|---------------|--------|
| MERLOT 150 ml | 330,00 |
|---------------|--------|

|                      |        |
|----------------------|--------|
| DOMAĆE CRVENO 150 ml | 240,00 |
|----------------------|--------|

|                    |        |
|--------------------|--------|
| DOMAĆE BELO 150 ml | 240,00 |
|--------------------|--------|