



МЕНИ

Течина шљива

маринирана сува шљива у пикантном меду, кози сир, бадем, бели лук, орах, зачинско биље

Домаћи кози сир у зачинском пиву

поховани сир мариниран у пиву са зачинима, преливен медом

Баба Савкина похована паприка

белолучена паприка пуњена сиром, похована на домаћи начин

Гостиљски јелек

танко квасно тесто са надевом од чварака, кулена, ћевапа, љуте паприке, лука, пелата, павлаке и качкаваља

Деда Михајлова пита

врућа домаћа гибаница са димљеним месом и киселим купусом

Свињски врат у медовини

маринирани свињски врат у зачинском биљу и меду

Пуњена сува паприка са венца

надевена сушена паприка запечена са сиром и јајетом у фуруни на дрва

У фуруни запечени ћевапи

запечени ћевапи у крем сосу са поврћем и качкаваљем

Свежа пастрмка са жара

пастрмка из нашег рибњака, сервирана на зачинском сену

Хелмска салата

маринирана цвекла, кози сир, бадем, песто, црни и бели лук, сусам и суво грожђе

Пита са сувим шљивама

Пита са вишњама и кексом

Пита са јабукама и орасима



ГОНДОЛА
ETHNO VIBE





МЕНИ

Похована димљена буткица

цепкана димљена свињска буткица са кајмаком,
похована у панко презли,
заокружено мусом од рена и павлаке

Сармице у раштану

пуњене лиске раштана са месом, сувим вргањима и
сланином, сос од киселог млека и фете,
обогаћено хрскавим црним луком

Пита са димљеном буткицом и паприком у павлаци

мини пите са димљеном буткицом, празилуком и
паприком у павлаци,
сос од павлаке из паприке

Пита са боровницама

нежне коре филоване кремом од боровнице на
старински начин



ГОНДОЛА
ETHNO VIBE



МЕНИ

Домаћа погача

домаћа "цвет" погача од белог пшеничног брашна

Коктел златиборске питуљице са сиром и зељем

пита од домаћих кора у мини коктел варијанти, пуњена сиром и зељем

Мини баварске кифлице

хрסקаве баварске кифлице

Багет са белим луком и матичњаком

домаћи багет, оплемењен укусом белог лука и свежег матичњака

Лиснате кифлице са малинама

кифлице од лиснатог теста, пуњене надевом од малине и ваниле

Сармице од блитве са желеом од чери парадајза

коктел сармице од мешаног млевеног меса, сервиране на тост хлебу, желеу од парадајза са додатком киселе павлаке

Свињски врат у сосу од сувих шљива

споропечени цепкани свињски врат у крем сосу од сувих шљива, послужен на подлози од кромпир пиреа

Златарска хељдопита

традиционална златарска хељдопита, прављена од хељдиних палачинки, сира, кајмака и јаја

Колач Торник

комбинација ваздушастог муса од црне чоколаде обогаћеног лешник пастом и нежне креме од беле чоколаде, са златним детаљима који представљају излазак сунца на највишем врху Златибора

Колач Златиборски сан

пун укус чоколаде, обогаћен лешник пастом и чоколадним бисквитом



МЕНИ

Хладно предјело

на штапићима: пршут, пршута, моцарела, маслине

Грчка салата

Шумски рижото

рижото са лисичарком, вргањем и буковачом

Grand Special

јагњећа пљескавица са пињолима, на златиборском
кајмаку

Ситно сецкана, откоштена свињска ребарца на роштиљу

Печена свињска коленица

Баклавице

Избор из асортимана воћних и чоколадних торти

Домаћи хлеб из “Гранд” пекаре



ГОНДОЛА
ETHNO VIBE





МЕНИ

Домаћи сладолед: Сир и боровница

Домаћи сладолед: Орах и сува шљива

Домаћи сладолед: Малина сорбе



ГОНДОЛА
ETHNO VIBE





МЕНИ

Ванилице – Мирис детињства

Праве се од пажљиво просејаног брашна, домаће масти или маслаца, жуманцета и прстохвата ваниле.

Рецепт за ванилице преноси се с колена на колено, јер су симбол тоpline дома и традиције коју волимо да делимо.

Принцес крофне

Краљице међу посластицама, принцес крофне настају од куваног теста – мешавине воде, путера, брашна и јаја.

Пече се до савршене, шупљикасте, златасте структуре. Када се охлади, свака принцес крофна пуни се кремом од млека, жуманцета, шећера и ваниле.

На крају се све крунише танким слојем шећера у праху.



ГОНДОЛА
ETHNO VIBE



ГОЛД ГОНДОЛА
ЗЛАТИБОР • СРБИЈА