

# CREDO

restaurant & bar



*à la carte*

## Maestro`s signature dishes



### *Hladna predjela / Cold appetizers*



Marinirani losos u soku od krastavca, sa renom l kozijim sirom.....1100  
*Marinated Salmon, goat cheese, cucumber and horseradish cream*

Krem od gušćije džigerice sa lešnikom i narom.....1200  
*Foie gras creme with hazelnut and pomegranate*

### *Topla predjela / Warm appetizers*



Lignje na braon puteru u krem sosu od dagnji sa prazilukom.....1300  
*Squid in brown butter with mussel sauce and pickeled leeks*

### *Glavna jela / Main Courses*



Bakalar sa pečenim karfiolom .....2500  
*Black cod with roasted cauliflower*

### *Kolači / Desserts*



Kolač od crne čokolade i kikirikija sa sladoledom od kokosa  
i karamel sosom .....580  
*Peanut and dark chocolate cake with coconut ice cream and  
caramel sauce*

# CREDO

restaurant & bar



## Sezonski meni / Seasonal menu



### *Hladna predjela / Cold appetizers*



Salata sa mariniranom pačetinom i indijskim orahom.....1200  
*Salad with marinated duck breast and cashewes*

### *Topla predjela / Warm appetizers*



Čorba od paradajza sa kukuruzom i grilovanom hobotnicom.....650  
*Tomato soup with sweetcorn and grilled octopus*

Pileći konsome sa tortelinama sa orahom i šargarepo.....450  
*Chicken consomme with tortellini, walnuts and carrots*

### *Glavna jela / Main Courses*



Svinjska rebra kuvana u misu sa kremom od slatkog krompira  
i slanim kikirikijem.....1200  
*Pork ribs in miso with creamy sweet potato and peanuts*

Dinstana jagnjetina sa kuskusom i sušenim voćem.....1900  
*Free range lamb braised in red wine with couscous and dried fruit*

Ribeye u 2 servisa; sa holandez sosom i tartufima / sa šargarepom.....6500  
700gr za dve osobe, for two  
*Dry-aged ribeye in 2 servings; Hollandaise sauce and truffles / carrot*

Juneći file sa cveklom i lešnikom.....2000  
*Filet mignon with beetroot and hazelnut*

Credo Burger sa dimljenim sirom i kremom od tartufa.....1100  
*Credo Burger with smoked cheese and truffle cream*

Rižoto sa vrganjima i pačetinom.....1500  
*Cep mushroom risotto with fried duck*

Gnudi (knedle) sa sremskim sirom i pečurkama.....900  
*Dumplings with mushrooms, cheese and serbian truffles*

Taljatelje sa pilećim batakom, pestom od rukole i  
mariniranom paprikom.....850  
*Papardelle with rucola pesto, chicken drumstick and marinated pepper*

# CREDO

restaurant & bar



## Kolači / Desserts



Čokolada sa kamilicom i bobičastim voćem.....580  
*Chocolate cake with chamomile and berries*

Kolač od lešnika sa višnjom.....540  
*Hazelnut cake with cherry sorbet*

## Kutak zdravlja / Healthy corner



Kinoa salata sa kremom od jogurta, sa bobičastim voćem.....750  
*Quinoa Salad with yoghurt and berries*

Krem supa od pečenog celera sa karamelizovanim orahom.....350  
*Creamy celery soup with caramelized walnuts*

Pileći file sa prazilukom.....1200  
*Free range chicken fillet with leek*

Torteline sa celerom i sremskim sirom, orasima i kremom od aćeto  
balsamica.....700  
*Tortellini with roasted celery, local Sremski cheese, walnut and balsamic  
cream*

Credo kolač od sira sa malinama i ružom.....540  
*Credo cheesecake with rose and raspberries (organic berry farm)*



**Kuver 130 rsd po osobi / Cover 130 rsd per person**

**Domaći hleb i aromatizovani puter / Homemade bread and aromatic butter**

Prikazane cene su u lokalnoj valuti RSD I sa uračunatim PDV-om  
All prices are in local currency RSD and VAT is included

Posavetujte se sa Vašim konobarom o sastojcima jela i potencijalnim alergenima  
To avoid food allergies, please consult your waiter