



NOVA PONUDA RESTORANA THE SQUARE ZASNOVANA JE NA NAJBOLJIM TRADICIJAMA FRANCUSKE KUHINJE, UPOTPUNJENIM KLASIČNIM I ČUVENIM FRANCUSKIM JELIMA, KROZ KOJA PREDSTAVLJAMO IZUZETNE KULINARSKE VEŠTINE.

ISKRENO VERUJEMO DA NAJUKUSNIJA JELA NASTAJU IZ POSVEĆENOSTI NAJSITNIJIM DETALJIMA I DA SAMO NA TAJ NAČIN MOŽEMO NAŠIM GOSTIMA DA STVARAMO NOVA I INTERESANTNA GASTRONOMSKA ISKUSTVA.

BRANKO KISIĆ,
ŠEF KUHINJE

IVAN NIKOLIĆ,
GLAVNI SOMELIJER

THE SQUARE RADNO VREME 12:00 – 23:00 H

NEKI OD SASTOJAKA MOGU BITI IZMENJENI
U ZAVISNOSTI OD KVALITETA DOSTUPNIH PROIZVODA.
MOLIMO VAS DA PRE PORUČIVANJA OBAVESTITE VAŠEG KONOBARA
UKOLIKO NEKO ZA VAŠIM STOLOM IMA ALERGIJE NA HRANU.

SQUARE NINE KLASICI

SUPE

PILEĆI KONSOME
POSLUŽEN SA MUSOM OD PILETINE I BARENIM POVRĆEM
390

TRADICIONALNI RUSKI BORŠČ
POSLUŽEN SA DIMLJENOM SLANINOM
420

MEŠANA ZELENA SALATA
SA AVOKADOM, PARADAJZOM, KRASTAVCEM I FRANCUSKIM DRESINGOM
790/490

SALATE

CEZAR SALATA
SA GRILOVANOM PILETINOM,
HRSKAVOM PRŠUTOM, KRUTONIMA, INĆUNIMA I PARMEZANOM
1250/690
DODATAK GAMBORA
700

HRSKAVA AZIJSKA SALATA
SA RAMSTEKOM U TERIJAKI SOSU, BROKOLIJEM,
BASMATI PIRINČEM I INDIJSKIM ORASIMA
1350/750

PASTA

ŠPAGETE U DOMAĆEM BOLONJEZ SOSU
POSLUŽENE SA SVEŽE RENDANIM PARMEZANOM
1250/750

PENE U DOMAĆEM NAPOLITAN SOSU
POSLUŽENE SA SVEŽE RENDANIM PARMEZANOM
990/690

OREKJETE SA GAMBORIMA, ČERI PARADAJZOM I BOSILJKOM
POSLUŽENE SA SVEŽE RENDANIM PARMEZANOM
1450/800

PIRE KROMPIR 450 | POMFRIT 420 | BROKOLI SA TOSTIRANIM BADEMIMA 490
GRILOVANO POVRĆE 520 | BARENO POVRĆE 520 | SOTIRANI SPANAĆ 400 | KREM SPANAĆ 450

KUVER 180

RIŽOTO

RIŽOTO OD DIVLJIH PEČURAKA

1250/750

RIŽOTO OD BUNDEVE I TALEĐO SIRA

1450/800

MESO

GRILOVANI BIFTEK

*SA SOTIRANIM SPANAČEM, DOMAĆIM BRIOŠ TOSTOM
I KREMASTIM PIRE KROMPIROM*

2350

GRILOVANE PILEĆE GRUDI

*POSLUŽENE SA GRILOVANIM PARADAJZOM,
PEČURKAMA I KREMASTIM PIRE KROMPIROM*

950

BEČKA ŠNICLA

*POSLUŽENA SA ŠUFNUDLAMA, KISELIM KUPUSOM
I DOMAĆIM TARTAR SOSOM*

1650

DOMAĆI 100% JUNEĆI BURGER

POSLUŽEN SA TRI PUTA PRŽENIM POMFRITOM

1450

RIBA

GRILOVANI FILE LOSOSA

*SA SOTIRANIM SPANAČEM,
KREMASTIM PIRE KROMPIROM I HOLANDEZ SOSOM*

1850

VEGETARIJANSKO

HUMUS, PASULJ, EDAMAME I GRAŠAK

*POSLUŽENI SA AVOKADOM,
PEČURKAMA, LEŠNIKOM I CVEKLOM*

1350

PREPORUKA ZA VEČERU

SUPE

POTAŽ OD JERUSALIMSKE ARTIČOKE
POSLUŽEN SA GUŠČIJOM DŽIGERICOM I CRNIM TARTUFIMA
690

KARPAĆO OD GAMBORA
POSLUŽEN SA MORSKIM ALGAMA, SUSAM DRESINGOM I ŽELEOM OD MALINE
FOKAĆA SA PASTOM OD LIMUNA I PARMA PRŠUTOM
1250

JUNEĆI TARTAR
POSLUŽEN SA MUSOM OD KOZJEG SIRA, PRELIVOM OD CVEKLE I TOPLIM BRIOŠEM
1150

TELEĆA RAVIOLA
POSLUŽENA SA BRIZLAMA I SOSOM OD TARTUFA
1250
DODATAK CRNIH TARTUFA
650

PREDJELA

TERIN OD PRASETINE, DŽEMA OD LUKA I PISTAĆA
POSLUŽEN SA MLADOM SALATOM
1050

GUŠČIJA DŽIGERICA
POSLUŽENA SA URMAMA I LEŠNIKOM
HUMUS SA URMAMA I NANOM
2350

GRDOBA
POSLUŽENA SA ZELENIM SOČIVOM
U SOSU OD LIMUNOVE TRAVE I KUS-KUSOM
1650

JEGULJA
POSLUŽENA SA CRVENOM I BELOM KINOOM
1450

TARTAR OD LOSOSA
POSLUŽEN SA RAŽANIM HLEBOM, MILERAMOM I MEŠANIM SALATAMA
1250

VRGANJI I CVEKLA
POSLUŽENI SA JAJETOM POLINJAK I HRSKAVIM TALEĐO SIROM
1150

GLAVNA JELA

LOSOS U LISNATOM TESTU

POSLUŽEN SA PIRE KROMPIROM I SOSOM OD RENA I JABUKE

2850

BIFTEK VELINGTON

*POSLUŽEN SA PIRE KROMPIROM SA TARTUFIMA,
ZELENOM SALATOM I CRNIM TARTUFIMA*

2950

ZEČETINA SA KORICOM OD VRGANJA

*POSLUŽENA SA PODVARKOM, SUVIM ŠLJIVAMA,
SOSOM OD CRVENOG VINA I MAKSIM KROMPIROM*

2150

TELEĆI BLANKET

POSLUŽEN SA KREM SOSOM, KROMPIROM, PEČURKAMA I POVRĆEM

1850

BRANCIN SA KORICOM OD KROMPIRA

POSLUŽEN SA PIREOM OD PAŠKANATA, KAZINO JAJETOM I SVINJSKIM REPOM

2350

JUNEĆI RAMSTEK

*POSLUŽEN SA GRAŠKOM NA PARISKI NAČIN I SOSOM OD CRVENOG VINA
GRATINIRANI MAKARONI SA JUNEĆIM REPOM*

2200

KONFI PATLIDŽAN

POSLUŽEN SA KARFILOM, RAGUOM OD BELOG PASULJA I VRGANJIMA

1250

DEGUSTACIONI JELOVNIK

KAKO BISTE MAKSIMALNO UŽIVALI U SVAKOM OD JELA,
MOLIMO VAS DA ISPLANIRATE BAREM DVA I PO SATA ZA OVAJ OBROK

AMUSE BOUCHE

POTAŽ OD JERUSALIMSKJE ARTIČOKE

POSLUŽEN SA GUŠČIJOM DŽIGERICOM I CRNIM TARTUFIMA

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT, NINO FRANCO
VALDOBBIADENE, ITALIJA

KARPAČO OD GAMBORA

POSLUŽEN SA MORSKIM ALGAMA, SUSAM DRESINGOM I ŽELEOM OD MALINE
FOKAĆA SA PASTOM OD LIMUNA I PARMA PRŠUTOM

COL DISORE, RUSSIZ SUPERIORE 2012
COLLIO, ITALIJA

JEGULJA

POSLUŽENA SA CRVENOM I BELOM KINOOM

TRI MORAVE, TEMET 2014
LOZOVIK, SRBIJA

TELEĆA RAVIOLA

POSLUŽENA SA BRIZLAMA I SOSOM OD TARTUFA

BARBERA D'ALBA, PAOLO SCAVINO 2012
PIEMONTE, ITALIJA

GRDOBA

POSLUŽENA SA ZELENIM SOČIVOM
U SOSU OD LIMUNOVE TRAVE I KUS-KUSOM

AMANET, VINARIJA ALEKSIĆ 2011
VRANJE, SRBIJA

ILI

TELEĆI BLANKET

POSLUŽEN SA KREM SOSOM, KROMPIROM, PEČURKAMA I POVRĆEM

PINOT NOIR, MARJAN SIMČIČ 2013
GORIŠKA BRDA, SLOVENIJA

PRE DESSERT

PEČENI CHEESE CAKE

POSLUŽEN SA ŽELEOM OD VIŠNJE,
KREMOM OD PISTAĆA I VIŠNJA-JOGURT SORBEOM

TOKAJI ASZÚ 5 PUTTONYOS, CHÂTEAU DERESZLA 2009
TOKAJ-HEGYALJA, MAĐARSKA

PETIT FOURS

DEGUSTACIONI MENI - 8.900 RSD PO OSOBI
DEGUSTACIONI MENI SA UPARENIM VINIMA - 11.900 RSD PO OSOBI

DEGUSTACIONI MENI MORA BITI PORUČEN ZA CEO STO
PORUDŽBINE ZA OVAJ MENI SE PRIMAJU DO 21:00

DEGUSTACIONI JELOVNIK

KAKO BISTE MAKSIMALNO UŽIVALI U SVAKOM OD JELA,
MOLIMO VAS DA ISPLANIRATE BAREM DVA I PO SATA ZA OVAJ OBROK

AMUSE BOUCHE

HUMUS, PASULJ, EDAMAME I GRAŠAK

POSLUŽENI SA AVOKADOM,
PEČURKAMA, LEŠNIKOM I CVEKLOM

SAUVIGNON BLANC, VINARIJA MATALJ 2015
NEGOTIN, SRBIJA

TARTAR OD LOSOSA

POSLUŽEN SA RAŽANIM HLEBOM, MILERAMOM I MEŠANIM SALATAMA

CÔTES DE PROVENCE GRANDE RESERVE,
DOMAINE LA ROUILLE 2015
PROVENCE, FRANCUSKA

ZEČETINA SA KORICOM OD VRGANJA

POSLUŽENA SA PODVARKOM, SUVIM ŠLJIVAMA,
SOSOM OD CRVENOG VINA I MAKSIM KROMPIROM

CHIANTI CLASSICO, CASTELLO DI AMA 2010
TOSCANA, ITALIJA

PRE DESSERT

SQUARE NINE REFORMA

BOGATA ČOKOLADNA TORTA SA ORASIMA,
POSLUŽENA SA SLADOLEDOM OD KARAMELE

LATE BOTTLED VINTAGE PORT, TAYLOR'S 2009
DOURO, PORTUGALIJA

PETIT FOURS

DEGUSTACIONI MENI - 5.900 RSD PO OSOBI
DEGUSTACIONI MENI SA UPARENIM VINIMA - 8.900 RSD PO OSOBI

DEGUSTACIONI MENI MORA BITI PORUČEN ZA CEO STO
PORUDŽBINE ZA OVAJ MENI SE PRIMAJU DO 21:00