

## SALATE

PEČENA LJUTA PAPRIČICA kom	320,00
MASLINE (porcija)	670,00
KROMPIR SALATA	560,00
KRASTAVAC SALATA	520,00
ZELENA SALATA	480,00
PARADAJZ SALATA	580,00
PARADAJZ SALATA SA FETA SIROM	620,00
SRPSKA SALATA	590,00
ŠOPSKA SALATA	620,00
RUKOLA SALATA	520,00
MIX ZELENIH SALATA sa acetto prelivom	480,00
MIX ZELENIH SALATA cherry paradajz	610,00
MIX ZELENIH SALATA - cherry paradajz, pinjole i parmezan	720,00
RUKOLA SALATA cherry paradajz, pinjole i parmezan	720,00
DODATAK FETA SIR U SALATAMA	320,00
DODATAK PINJOLE U SALATAMA	320,00

## DEZERTI

SLADOLED kugla	185,00
„PANA COTA“ SA ŠUMSKIM VOĆEM	600,00
LENJA PITA SA ROGAČEM I BANANAMA	600,00
SEZONSKO VOĆE	620,00
PITA SMOKVA JABUKA	620,00
ČOKOLADNI MUS	620,00
TIRAMISU	620,00
BAKLAVA	630,00
AMERIČKA PITA SA JABUKAMA	640,00
AMERIČKA PITA SA VIŠNJAMA	640,00
BAKINA DOMAĆA TORTA sa džemom od kajsija	640,00
„CREME SUZETTE“	650,00
ČOKOLADNA TORTA	720,00
ŠLAG (dodatak)	60,00

SET KUVER IZNOSI **210,00** PO OSOBI  
(KUĆNI NAMAZ I HELBČIĆI)

## JELOVNIK

Ponuda kuhinje restorana Šaran

РЕСТОРАН  
ШАРАН

Restoran "Šaran"  
Kej oslobođenja 53  
Zemun

Rezervacije:  
+381 11 2618 235  
+381 69 2618 235  
office@saran.co.rs

saranzemun

saranrestoran

www.saran.co.rs

### Duša Zemuna

Stari Zemunci imaju običaj da kažu:  
Doći u Zemun, a ne svratiti u Šaran,  
to je kao da niste ni bili u Zemunu.

РЕСТОРАН  
ШАРАН

• CENE SU IZRAŽENE U RSD •

- BAKŠIŠ KONOBARA NIJE UKLJUČEN U CENU •
- MOGUĆNOST PORUČBINE POLA PORCIJE ODREĐENIH JELA IZ JELOVNIKA SE NAPLAĆUJE 60% OD CENE JELA •
- NA IZMERENU KOLIČINU JADRANSKE I MEDITERANSKE RIBE SE DODAJE 10% KALA •
- NA REČNU RIBU I MORSKE PLODOVE SE NE DODAJE % KALA JER ROBA OČIŠĆENA ULAZI NA STANJE •

## HLADNA PREDJELA

KARPAČA, SALATE I TATARI

TANJIR SVEŽEG IZ MORA (2 osobe)	4.500,00
karpačo od hobotnice i tune, (4 osobe)	8.900,00
tartar od gambora i sveži škampi	

KARPAČO  
OD:

- GAMBORA I DIMLJENE SABLJARKE na miksu zelenih salata sa parmezanom **2.950,00**
- BIFTEKA na miksu zelenih salata sa parmezanom **2.950,00**
- TUNE na miksu zelenih salata, dresingom od limuna i parmezanu **2.550,00**

TARTAR OD TUNE začinjen soja sosom, belim acetom, đumbirom i maslinovim uljem	100g	2.570,00
---	------	----------

PRŠUTA OD DIMLJENE TUNE	100g	2.350,00
----------------------------	------	----------

MARINIRANI BRANCIN u citrusima sa grejfrutom	150g	2.350,00
---	------	----------

SALATA OD HOBOTNICE		2.260,00
---------------------	--	----------

PAŠTETA od morske ribe		1.850,00
---------------------------	--	----------

PAŠTETA od domaćeg dimljenog šarana		1.850,00
--	--	----------

MARINIRANI INĆUNI u limunu i maslinovom ulju		1.700,00
---	--	----------

SLANI INĆUNI NA RUKOLI		1.550,00
------------------------	--	----------

DOMAĆINSKI MEZE (za 2 osobe) pršuta, kulen, ajvar, sir gostiljski, sir sa plesni, vrganji		3.350,00
---	--	----------

NJEGUŠKA PRŠUTA	100g	1.360,00
-----------------	------	----------

SVEŽA DOMAĆA BURATA sa džemom od plavog patlidžana i smokve		1.520,00
--	--	----------

PARMEZAN svež u komadima	100g	1.350,00
-----------------------------	------	----------

KOZJI GRILOVANI SIR „Halloumi“	100g	1.220,00
-----------------------------------	------	----------

SIR IZ ULJA	100g	1.350,00
-------------	------	----------

KARPAČO OD CVEKLE sa mrvljenim kozjim sirom		760,00
--	--	--------

HLEB - KOPICA ZA 1 OSOBU **110,00**  
HLEB - KOPICA ZA 2 OSOBE **190,00**

## TOPLA PREDJELA

RIBLJA ČORBA	300ml	<b>820,00</b>
MORSKA SUPA	300ml	<b>720,00</b>
POTAŽ OD PEČURAKA (vrganj i šampinjon)	300ml	<b>980,00</b>
POTAŽ OD ŠPARGLE	300ml	<b>780,00</b>
SEN ŽAK ŠKOLJKA zapečena sa parmezanom		<b>1.650,00</b>
PRŽENI VRGANJI servirani na rukoli sa parmezanom		<b>1.620,00</b>

FRIGANO	- LIGNJE sa tartar sosom	<b>2.450,00</b>
	- GAMBORI sa tartar sosom	<b>2.450,00</b>

BUZARA OD:	- DAGNJI crvena ili bela	<b>1.750,00</b>
	- GAMBORA I DAGNJI crvena ili bela	<b>2.400,00</b>
	- GAMBORA crvena ili bela	<b>2.620,00</b>

RIŽOTO	- sa grilovanom Sen Žak školkom i parmezanom	<b>2.950,00</b>
	- crni od sipe	<b>2.450,00</b>
	- crveni ili beli sa gamborima	<b>2.450,00</b>
	- sa šparglom i gamborima	<b>2.450,00</b>

## PASTE

REP JASTOGA NA KRALJEVSKI NAČIN na tagliatelama u laganom crvenom sosu (za dve osobe)	<b>17.200,00</b>
TAGLIATELLE sa gamborima i šparglom	<b>3.150,00</b>
TAGLIATELLE sa vongolama na belo	<b>2.950,00</b>
TAGLIATELLE sa gamborima, crveni ili beli sos	<b>2.950,00</b>
PENE sa sosom od dimljene sabljarkie i limuna i sušenog paradajza	<b>2.950,00</b>

SET KUIVER IZNOSI **210,00** PO OSOBI  
(KUĆNI NAMAZ I HELBČIĆI)

## SPECIJALITETI OD REČNE RIBE

RIBLJI PAPIKAŠ serviran sa testeninom	<b>2.650,00</b>
--	-----------------

FILETI SMUĐA	- zapečeni na vojvodanski način sa domaćom testeninom u dimljenom siru i maku	<b>2.750,00</b>
	- hrskavi sa pikantnom ljutenicom	<b>2.650,00</b>
	- u orli masi	<b>2.550,00</b>
	- prelivevi sosom od pečuraka	<b>2.450,00</b>
	- na smederevski način	<b>2.420,00</b>
	- na žaru	<b>2.420,00</b>

DIMLJENI ŠARAN serviran sa blitvom, krompirom i renom	<b>2.750,00</b>
--	-----------------

FILETI ŠARANA	- "pijani"	<b>2.650,00</b>
	- prženi na gurmanski način sa domaćom ljutenicom (otkošteni)	<b>2.650,00</b>
	- zapečeni sa suvim šljivama	<b>2.620,00</b>
	- prženi na blitvi i krompiru (otkošteni)	<b>2.450,00</b>

KOTLETI	SOMA na žaru ili prženi (porcija 300gr)	<b>2.950,00</b>
	ŠARANA na žaru ili prženi (porcija 300gr)	<b>2.300,00</b>

PUNJENA PASTRMKA sa pečurkama i bademom servirana na blitvi i krompiru	<b>2.100,00</b>
--	-----------------

FILETI DIMLJENE PASTRMKE servirani na blitva krompiru	<b>1.750,00</b>
--	-----------------

## SVEŽA REČNA RIBA

KEČIGA - cela riba	1kg	<b>6.700,00</b>
SMUĐ - cela riba	1kg	<b>6.200,00</b>
PASTRMKA - cela riba	1kg	<b>3.750,00</b>

## SPECIJALITETI OD MORSKE RIBE

FILETI MORSKE RIBE ZAPEČENI SA POVRČEM (za 2 osobe)	<b>6.200,00</b>
--	-----------------

OČIŠĆENI ZAPEČENI ŠKAMPI U PENASTOM SOSU servirani na pireu od blitve i krompira	<b>5.100,00</b>
--	-----------------

FILET SABLJARKE na blitva krompiru servirani sa svežom salsom od zelenih maslina	<b>3.850,00</b>
---	-----------------

HOBOTNICA ISPOD SAČA na karamelizovanom crvenom luku sa ružmarinom	<b>3.850,00</b>
---	-----------------

HOBOTNICA NA ŽARU servirana na blitvi i krompiru	<b>3.850,00</b>
---	-----------------

MEDALJONI OD LOSOSA prelivevi sosom od kozica i pinjola, servirani sa miksom povrća iz tiganja	<b>3.850,00</b>
--	-----------------

FILET BELE MORSKE RIBE na način šefa kuhinje	<b>3.750,00</b>
---	-----------------

ODRESCI TUNE U ACETU I MASLINOVOM ULJU servirani na pireu od blitve i krompira	<b>3.600,00</b>
--	-----------------

LIGNJE (patagonika) na žaru sa salsom od paradajza	<b>3.350,00</b>
---	-----------------

LJUTI GAMBORI SA POVRČEM prženi u tiganju, servirani na barenom jasmin pirinču	<b>3.150,00</b>
---	-----------------

GAMBORI NA ŽARU servirani na miksu zelenih salata	<b>2.450,00</b>
--	-----------------

ZAPEČENI sa domaćom testeninom, pistaćima i parmezanom	<b>3.450,00</b>
--	-----------------

NA ŽARU prelivevi mediteranskim crvenim sosom sa pireom od blitve i krompira	<b>3.250,00</b>
--	-----------------

SA GAMBORIMA rolovani i prelivevi „princes“ sosom od spargle, servirani sa miksom povrća iz tiganja	<b>3.250,00</b>
--	-----------------

SA GAMBORIMA rolovani u pršuti, servirani na pireu od blitve i krompira	<b>3.250,00</b>
---	-----------------

NA ŽARU serviran na blitvi i krompiru	<b>2.850,00</b>
--	-----------------

## FILETI BRANCINA

## SVEŽA MORSKA RIBA I PLODOVI MORA

JASTOG	1kg	<b>22.500,00</b>
ROYAL GAMBOR	1kg	<b>9.200,00</b>
HLAP	1kg	<b>18.800,00</b>
JADRANSKI ŠKAMP	1kg	<b>18.800,00</b>
SVEŽA JADRANSKA RIBA	1kg	<b>11.800,00</b>
SVEŽA MEDITERANSKA RIBA	1kg	<b>9.800,00</b>
JADRANSKA LIGNJA	1kg	<b>11.800,00</b>
SITNA JADRANSKA RIBA	1kg	<b>6.200,00</b>
OSTRIGE	1kom	<b>930,00</b>

SET KUIVER IZNOSI **210,00** PO OSOBI (KUĆNI NAMAZ I HELBČIĆI)  
HLEB - KORPICA ZA 1 OSOBU **110,00** • HLEB - KORPICA ZA 2 OSOBE **190,00**

## MESO

ARGENTINSKI STEK (za dve osobe) isečen na taljatu	<b>7.200,00</b>
--	-----------------

BIFTEK	- u gorgonzola sosu	<b>5.400,00</b>
	- taljata (300gr) servirana sa mixom zelenih salata, pinjolama i parmezanom	<b>5.250,00</b>
	- u sosu od zelenog bibera	<b>5.100,00</b>
	- na žaru	<b>4.850,00</b>
	- medaljoni u maslinovom ulju i aceto balsamik	<b>4.200,00</b>
	- ljuti po receptu šefa kuhinje serviran na barenom pirinču	<b>4.200,00</b>

PILETINA	- sa dimljenim sirom i pršutom	<b>2.150,00</b>
	- u gorgonzola sosu	<b>2.100,00</b>
	- na žaru	<b>1.650,00</b>

## VEGANSKA PONUDA

RIŽOTO OD POVRĆA	<b>1.320,00</b>
TAGLIATELLE sa sosom od paradajza	<b>1.750,00</b>

## PRILOZI

BARENI KROMPIR	<b>385,00</b>
PIRINAČ JASMIN	<b>430,00</b>
PRŽENI KROMPIR	<b>520,00</b>
TESTENINA	<b>570,00</b>
BLITVA KROMPIR	<b>570,00</b>
BLITVA (čista)	<b>620,00</b>
PRŽENO POVRĆE u tiganju sa oyster-soja sosom	<b>820,00</b>
POVRĆE IZ RERNE (samo uz komadnu ribu iz pećnice ili na žaru)	<b>820,00</b>
GRILOVANE ŠPARUGE i crveni luk na svežoj rukoli	<b>920,00</b>

## EXTRA SOSOVI KAO DODATAK

TARTAR SOS	<b>320,00</b>
DOMAĆA LJUTENICA	<b>520,00</b>
GORGONZOLA SOS	<b>650,00</b>
SOS OD ZELENOG BIBERA	<b>420,00</b>
SOS OD ŠPARGLE	<b>480,00</b>
SOS OD VRGANJA	<b>680,00</b>
KREM SOS OD KOZICA I ŠPARGLE	<b>680,00</b>

HLEB - KORPICA ZA 1 OSOBU **110,00**  
HLEB - KORPICA ZA 2 OSOBE **190,00**

## TOPLA PREDJELA

RIBLJA ČORBA	300ml	<b>820,00</b>
MORSKA SUPA	300ml	<b>720,00</b>
POTAŽ OD PEČURAKA (vrganj i šampinjon)	300ml	<b>980,00</b>
POTAŽ OD ŠPARGLE	300ml	<b>780,00</b>
SEN ŽAK ŠKOLJKA zapečena sa parmezanom		<b>1.650,00</b>
PRŽENI VRGANJI servirani na rukoli sa parmezanom		<b>1.620,00</b>

FRIGANO	- LIGNJE sa tartar sosom	<b>2.450,00</b>
	- GAMBORI sa tartar sosom	<b>2.450,00</b>

BUZARA OD:	- DAGNJI crvena ili bela	<b>1.750,00</b>
	- GAMBORA I DAGNJI crvena ili bela	<b>2.400,00</b>
	- GAMBORA crvena ili bela	<b>2.620,00</b>

RIŽOTO	- sa grilovanom Sen Žak školkom i parmezanom	<b>2.950,00</b>
	- crni od sipe	<b>2.450,00</b>
	- crveni ili beli sa gamborima	<b>2.450,00</b>
	- sa šparglom i gamborima	<b>2.450,00</b>

## PASTE

REP JASTOGA NA KRALJEVSKI NAČIN na tagliatelama u laganom crvenom sosu (za dve osobe)	<b>17.200,00</b>
TAGLIATELLE sa gamborima i šparglom	<b>3.150,00</b>
TAGLIATELLE sa vongolama na belo	<b>2.950,00</b>
TAGLIATELLE sa gamborima, crveni ili beli sos	<b>2.950,00</b>
PENE sa sosom od dimljene sabljarkie i limuna i sušenog paradajza	<b>2.950,00</b>

SET KUVER IZNOSI **210,00** PO OSOBI  
(KUĆNI NAMAZ I HELBČIĆI)

## SPECIJALITETI OD REČNE RIBE

RIBLJI PAPRIKAŠ serviran sa testeninom	<b>2.650,00</b>
---	-----------------

FILETI SMUĐA	- zapečeni na vojvodanski način sa domaćom testeninom u dimljenom siru i maku	<b>2.750,00</b>
	- hrskavi sa pikantnom ljutenicom	<b>2.650,00</b>
	- u orli masi	<b>2.550,00</b>
	- prelivevi sosom od pečuraka	<b>2.450,00</b>
	- na smederevski način	<b>2.420,00</b>
	- na žaru	<b>2.420,00</b>

DIMLJENI ŠARAN serviran sa blitvom, krompirom i renom	<b>2.750,00</b>
--	-----------------

FILETI ŠARANA	- "pijani"	<b>2.650,00</b>
	- prženi na gurmanski način sa domaćom ljutenicom (otkošteni)	<b>2.650,00</b>
	- zapečeni sa suvim šljivama	<b>2.620,00</b>
	- prženi na blitvi i krompiru (otkošteni)	<b>2.450,00</b>

KOTLETI	SOMA na žaru ili prženi (porcija 300gr)	<b>2.950,00</b>
	ŠARANA na žaru ili prženi (porcija 300gr)	<b>2.300,00</b>

PUNJENA PASTRMKA sa pečurkama i bademom servirana na blitvi i krompiru	<b>2.100,00</b>
--	-----------------

FILETI DIMLJENE PASTRMKE servirani na blitva krompiru	<b>1.750,00</b>
--	-----------------

## SVEŽA REČNA RIBA

KEČIGA - cela riba	1kg	<b>6.700,00</b>
SMUĐ - cela riba	1kg	<b>6.200,00</b>
PASTRMKA - cela riba	1kg	<b>3.750,00</b>

## SPECIJALITETI OD MORSKE RIBE

FILETI MORSKE RIBE ZAPEČENI SA POVRČEM (za 2 osobe)	<b>6.200,00</b>
--	-----------------

OČIŠĆENI ZAPEČENI ŠKAMPI U PENASTOM SOSU servirani na pireu od blitve i krompira	<b>5.100,00</b>
--	-----------------

FILET SABLJARKE na blitva krompiru servirani sa svežom salsom od zelenih maslina	<b>3.850,00</b>
---	-----------------

HOBOTNICA ISPOD SAČA na karamelizovanom crvenom luku sa ružmarinom	<b>3.850,00</b>
---	-----------------

HOBOTNICA NA ŽARU servirana na blitvi i krompiru	<b>3.850,00</b>
---	-----------------

MEDALJONI OD LOSOSA prelivevi sosom od kozica i pinjola, servirani sa miksom povrća iz tiganja	<b>3.850,00</b>
--	-----------------

FILET BELE MORSKE RIBE na način šefa kuhinje	<b>3.750,00</b>
---	-----------------

ODRESCI TUNE U ACETU I MASLINOVOM ULJU servirani na pireu od blitve i krompira	<b>3.600,00</b>
--	-----------------

LIGNJE (patagonika) na žaru sa salsom od paradajza	<b>3.350,00</b>
---	-----------------

LJUTI GAMBORI SA POVRČEM prženi u tiganju, servirani na barenom jasmin pirinču	<b>3.150,00</b>
---	-----------------

GAMBORI NA ŽARU servirani na miks zelenih salata	<b>2.450,00</b>
---	-----------------

ZAPEČENI sa domaćom testeninom, pistaćima i parmezanom	<b>3.450,00</b>
--	-----------------

NA ŽARU prelivevi mediteranskim crvenim sosom sa pireom od blitve i krompira	<b>3.250,00</b>
--	-----------------

SA GAMBORIMA rolovani i prelivevi „princes“ sosom od spargle, servirani sa miksom povrća iz tiganja	<b>3.250,00</b>
--	-----------------

SA GAMBORIMA rolovani u pršuti, servirani na pireu od blitve i krompira	<b>3.250,00</b>
---	-----------------

NA ŽARU serviran na blitvi i krompiru	<b>2.850,00</b>
--	-----------------

## FILETI BRANCINA

## SVEŽA MORSKA RIBA I PLODOVI MORA

JASTOG	1kg	<b>22.500,00</b>
ROYAL GAMBOR	1kg	<b>9.200,00</b>
HLAP	1kg	<b>18.800,00</b>
JADRANSKI ŠKAMP	1kg	<b>18.800,00</b>
SVEŽA JADRANSKA RIBA	1kg	<b>11.800,00</b>
SVEŽA MEDITERANSKA RIBA	1kg	<b>9.800,00</b>
JADRANSKA LIGNJA	1kg	<b>11.800,00</b>
SITNA JADRANSKA RIBA	1kg	<b>6.200,00</b>
OSTRIGE	1kom	<b>930,00</b>

SET KUVER IZNOSI **210,00** PO OSOBI (KUĆNI NAMAZ I HELBČIĆI)  
HLEB - KORPICA ZA 1 OSOBU **110,00** • HLEB - KORPICA ZA 2 OSOBE **190,00**

## MESO

ARGENTINSKI STEK (za dve osobe) isečen na taljatu	<b>7.200,00</b>
--	-----------------

BIFTEK	- u gorgonzola sosu	<b>5.400,00</b>
	- taljata (300gr) servirana sa mixom zelenih salata, pinjolama i parmezanom	<b>5.250,00</b>
	- u sosu od zelenog bibera	<b>5.100,00</b>
	- na žaru	<b>4.850,00</b>
	- medaljoni u maslinovom ulju i aceto balsamik	<b>4.200,00</b>
	- ljuti po receptu šefa kuhinje serviran na barenom pirinču	<b>4.200,00</b>

PILETINA	- sa dimljenim sirom i pršutom	<b>2.150,00</b>
	- u gorgonzola sosu	<b>2.100,00</b>
	- na žaru	<b>1.650,00</b>

## VEGANSKA PONUDA

RIŽOTO OD POVRĆA	<b>1.320,00</b>
TAGLIATELLE sa sosom od paradajza	<b>1.750,00</b>

## PRILOZI

BARENI KROMPIR	<b>385,00</b>
PIRINAČ JASMIN	<b>430,00</b>
PRŽENI KROMPIR	<b>520,00</b>
TESTENINA	<b>570,00</b>
BLITVA KROMPIR	<b>570,00</b>
BLITVA (čista)	<b>620,00</b>
PRŽENO POVRĆE u tiganju sa oyster-soja sosom	<b>820,00</b>
POVRĆE IZ RERNE (samo uz komadnu ribu iz pećnice ili na žaru)	<b>820,00</b>
GRILOVANE ŠPARUGE i crveni luk na svežoj rukoli	<b>920,00</b>

## EXTRA SOSOVI KAO DODATAK

TARTAR SOS	<b>320,00</b>
DOMAĆA LJUTENICA	<b>520,00</b>
GORGONZOLA SOS	<b>650,00</b>
SOS OD ZELENOG BIBERA	<b>420,00</b>
SOS OD ŠPARGLE	<b>480,00</b>
SOS OD VRGANJA	<b>680,00</b>
KREM SOS OD KOZICA I ŠPARGLE	<b>680,00</b>

HLEB - KORPICA ZA 1 OSOBU **110,00**  
HLEB - KORPICA ZA 2 OSOBE **190,00**