



- Kuver 0.50 € po osobi obavezan uz glavno jelo ili ribu.
- Prilikom poručivanja pola porcije od djeljivog jela, naplaćuje se vrijednost od 70% ukupne cijene jela.
- U slučaju nedostatka nekih vrsta ribe iz jelovnika, unaprijed se izvinjavamo poštovanim gostima jer smo uslovljeni sa ponudom na tržištu.
- U ponudi jela izražena je gramaža zajedno sa prilozima prije termo obrade, a ukoliko se jelo obradjuje izuzetak su jela sa hobotnicom, paste i jela ispod sača gdje je gramaža izražena nakon termo obrade.

## NJEGUŠKI SIR

Crna Gora ima najstariju tradiciju pravljenja sira na ovim prostorima.

U okolini Cetinja u Njegušima, poznat je Njeguški sir kao izvrstan pratilac pršuta. Nakon sirenja čuva se na suvom i hladnom prozračnom mjestu i do tri mjeseca. Suv i bogat mliječnim mastima, jednostavno je izvrstan.



## Doručak 07:00 – 11:00 h

<b>KRALJEVSKI DORUČAK SA PRIGANICAMA</b> kobasica, uštipak, domaći sir, kajmak, priganice, jaje	400 g	4.80 €
<b>OMLET SA SLANINOM</b> jaja, slanina, domaći sir, šampinjoni	300 g	3.00 €
<b>OMLET SA SIROM-ŠUNKOM</b> jaja, domaći sir, šunka	300 g	3.00 €
<b>OMLET SA PRŠUTOM</b> jaja, domaći sir, pršuta	300 g	4.00 €
<b>OMLET SA POVRĆEM</b> jaja, povrće	300 g	3.00 €
<b>JAJA SA DIMLJENOM KOBASICOM</b>	300 g	3.00 €
<b>JAJA SA NJEGUŠKOM KOBASICOM</b>	300 g	3.00 €
<b>PRIGANICE</b> sir, med	300 g	3.00 €
<b>SLANE PALAČINKE</b> šunka, trapist sir, jaja, brašno, kisjela pavlaka	300 g	3.20 €
<b>SENDVIČ SA ŠUNKOM</b> šunka, trapist sir, zelena salata, paradajz, krastavci	250 g	2.50 €
<b>SENDVIČ SA PRŠUTOM</b> pršuta, trapist sir, zelena salata, paradajz, krastavci	250 g	3.00 €
<b>PRŽENA JAJA SA SLANINOM</b> jaja, slanina, paradajz	300 g	3.00 €
<b>PRŽENA JAJA SA ŠUNKOM</b> jaja, šunka, paradajz	300 g	3.00 €
<b>PITA SA SIROM I JOGURTOM</b>	400 g	2.50 €
<b>PITA SA ZELJEM I JOGURTOM</b>	400 g	2.50 €
<b>TORTILJA VEGETARIJANA</b>	350 g	3.00 €
<b>TORTILJA SA PILETINOM</b>	350 g	3.60 €
<b>TORTILJA SA PRŠUTOM</b>	350 g	3.80 €

## MARINIRANA LOSOS PASTRMKA

Kompanija 13. Jul - Plantaže u svojim ribnjacima uzgaja pastrmku i losos pastrku, maticu koja se kasnije suši i marinira što predstavlja pravi delikates. Matice su velike pastrmke, težine od 3 do 5 kg koje se uzgajaju za stvaranje novih jata. Mrijeste se do sedme godine kada dostižu težinu do 5 kg. Meso ovih riba je izuzetno sočno i ukusno.



## Selekcija sireva

<b>KRAVLJI SIR</b> pljevaljski	100 g	2.00 €
<b>KOZJI SIR</b> kolašinski	100 g	2.50 €
<b>KRAVLJI SIR</b> dimljen na bukovom drvetu sa miks travama	100 g	3.00 €
<b>NJEGUŠKI KRAVLJI SIR</b>	100 g	3.00 €
<b>PARMEZAN</b> tvrdi kravljji italijanski sir	100 g	4.00 €
<b>GORGONZOLA</b> italijanski meki kravljji sir sa plemenitim plavim plijesnima	100 g	4.00 €
<b>KAJMAK MLADI</b> kajmak, pipun, masline, miks salata	100 g	2.00 €

## Hladna i topla predjela

<b>NJEGUŠKI PRŠUT</b> njeguški pršut, pomodorino, masline	150 g	4.40 €
<b>GOVEĐI PRŠUT</b> goveđi pršut, pomodorino, masline	150 g	5.00 €
<b>MARINIRANI ŠARAN</b> marinirani šaran, limun, masline	200 g	6.00 €
<b>MARINIRANA LOSOS PASTRMKA</b> marinirana losos pastrmka, rukola, pomodorino, maslinovo ulje	200 g	5.00 €
<b>POHOVANA PAPRIKA PUNJENA KAJMAKOM</b>	300 g	4.20 €
<b>POHOVANI SIR</b>	300 g	3.50 €
<b>GRILOVANO POVRĆE</b> tikvice, patlidžan, šampinjoni, paradajz, luk, paprika, brokule, karfiol	300 g	4.50 €

## MASLINOVO ULJE

Maslinovo ulje (extra djevičansko) predstavlja jedan od proizvoda kompanije 13. Jul - Plantaže. Masline gajene na kamenitom Ćemovskom polju u svom plodu nose koncentrisane sve blagodeti, ljepote Mediterana i snagu podneblja Crne Gore, domovine Stare masline, koja je stara preko dvije hiljade godina. Beru se ručno i odmah prerađuju isključivo mehaničkim postupkom. Hladno cijeđeno maslinovo ulje dobijeno je od tri sorte: Lecino, Maurino i Istarska bjelica.



## Supe i Čorbe

---

<b>GOVEĐA SUPA</b>	300ml	2.00 €
<b>TELEĆA ČORBA</b> teletina, šargarepa, luk, paprika, celer, brašno, so, biber	300ml	2.50 €
<b>RIBLJA ČORBA</b> šargarepa, luk, celer, paprika, tikvica, paradajz pire, so, biber	300ml	2.50 €
<b>PARADAJZ ČORBA</b> šargarepa, celer, pelat, so, biber	300ml	2.00 €

## Kuvana jela

---

<b>PASULJ PO ŽELJI</b> kobasica ili hamburška slanina, pasulj, crni luk, šargarepa, bijeli luk, brašno	500 g	3.80 €
<b>BIJELI KUPUS PO ŽELJI</b> kobasica, teletina ili jagnjetina, kupus, šargarepa, praziluk, crni luk	500 g	4.80 €
<b>JUNEĆI GULAŠ</b> juneće plečka, šargarepa, crni luk, praziluk, paradajz, paradajz pelat, celer	400 g	4.80 €
<b>GRAŠAK SA TELETINOM</b> grašak, teleća plečka, šargarepa	600 g	4.20 €
<b>PUNJENE PAPRIKE</b> krompir, paprika, mljeveno juneće meso, riža, crni luk, ulje, so	500 g	5.80 €

## SKADARSKI ŠARAN – KRAP

Skadarski krap, najpoznatiji je žitelj Skadaraskog jezera. Njegova težina dostiže i do 20 kg. Najpopularnije je da se služi u obliku „zvona” ili cijela riba u tavi. Vrlo je ukusan kada se osuši i marinira, a može se služiti i kao hladno predjelo.



## Obrok salate

<b>CEZAR SALATA</b> pileći file, zelena salata, rukola, masline, kruton, majonez, kisjela pavlaka, parmezan	350 g	5.50 €
<b>SALATA OD HOBOTNICE</b> hobotnica, masline, limun, rukola, paradajz, zelena salata	250 g	16.00 €

## Paste i rižota

<b>TALJATELE KARBONARA</b> taljatele, pančeta, jaje, neutralna pavlaka, sir parmezan, puter	350 g	5.80 €
<b>TALJATELE SA PILETINOM U GORGONZOLA SOSU</b> taljatele, pileći file, brokula, sir gorgonzola, neutralna pavlaka, bijelo vino, so, biber, maslinovo ulje, peršun	350 g	6.00 €
<b>PENE MONTENEGRO</b> pasta pene, pršuta, masline, njeгуški sir, neutralna pavlaka, biber	350 g	6.00 €
<b>RIŽOTO SA POVRĆEM</b> crvena paprika, patlidžan, tikvice, praziluk, šampinjoni, riža arborio	350 g	4.20 €
<b>RIŽOTO SA PILETINOM I KARIJEM</b> pileći file, riža arborio, neutralna pavlaka, puter	350 g	4.80 €
<b>RIŽOTO SA PLODOVIMA MORA</b> plodovi mora, riža arborio, masline, sir parmezan	350 g	8.80 €

## Ribljii specijaliteti

<b>PASTRMKA NA ŽARU</b> pastrmka, limun, marinada, dalmatinsko varivo	400 g	6.80 €
<b>ŠARAN</b> šaran, limun, marinada, dalmatinsko varivo	400 g	9.00 €
<b>LIGNJE NA ŽARU</b> lignje, dalmatinsko varivo, limun, marinada, peršun	300 g	8.80 €
<b>FILE ORADE</b> file orade, dalmatinsko varivo	400 g	11.80 €
<b>FILE BRANCINA</b> file brancina, dalmatinsko varivo	400 g	11.80 €
<b>HOBOTNICA NA ŽARU</b> hobotnica, limun, marinada, maslinovo ulje, peršun, blitva	300 g	18.00 €

## JELA ISPOD SAČA

Priprema jela sa žara jedan je od najstarijih načina pripremanja jela. Nekada su se komadi mesa pekli na vrućem kamenju koje se vadilo iz žara. Posebno su poznati specijaliteti jagnjetina i teletina sa povrćem ispod sača pripremljeni na tradicionalni način.



## Nacionalna jela

<b>KAČAMAK</b> krompir, brašno, jogurt, domaći sir	400 g	5.00 €
<b>CICVARA</b> kajmak, sir domaći, brašno, maslac	400 g	5.50 €
<b>NJEGUŠKI STEK</b> svinjski laks kare, njeguška pršuta, sir domaći, pomfrit, paprika, tikvice, praziluk	400 g	7.50 €
<b>DURMITORSKI STEK</b> svinjski laks kare, goveđa pršuta, mladi kajmak, neutralna pavlaka, prezla, jaje, brašno, pomfrit, paprika, tikvice, praziluk, šampinjoni, tatar sos	400 g	7.80 €
<b>POPECI</b> svinjski las kare, njeguška pršuta, sir domaći, kajmak, brašno, jaje, sos, pomfrit	400 g	7.00 €
<b>LEŠO TELETINA</b> krompir, šargarepa, teletina, senf, ren, mladi kajmak	450 g	7.80 €
<b>LEŠO JAGNJETINA</b> krompir, šargarepa, jagnjetina, senf, ren, mladi kajmak	450 g	7.80 €

## Pečenja ispod sača

<b>JAGNJEĆE PEČENJE</b> jagnjeće pečenje, krompir, crni luk, šargarepa	400 g	8.70 €
<b>TELEĆE PEČENJE</b> teleće pečenje, krompir, crni luk, šargarepa	400 g	8.30 €
<b>JAGNJETINA SA RAŽNJA</b> poručivanje 2 dana unaprijed	1kg	19.00 €
<b>PRASETINA SA RAŽNJA</b> poručivanje 2 dana unaprijed	1kg	16.00 €

## Jela sa roštilja

<b>ĆEVAPI</b> mljeveno juneće meso, pomfrit, luk crni	300 g	4.90 €
<b>ĆEVAPI NA KAJMAKU</b> mljeveno juneće meso, pomfrit, luk crni, kajmak	300 g	5.40 €
<b>PLJESKAVICA</b> mljeveno juneće meso, pomfrit, luk crni	300 g	4.90 €

## VINSKI PUT

Vjekovima je vino bilo dio crnogorske vjere, kulture i običaja. Vinogradi oko Skadarskog jezera poznati su još od rimskih vremena, a o grožđu i vinu iz Crmnice, priče i legende teku od davnina. U Crnoj Gori je rođen Vranac, vran kao vrani konj istog imena - metafora snažnog, plemenitog vina. Odavde je Vranac krenuo na svoje dugo putovanje.

Vinski put Plantaža dao je novu dimenziju crnogorskom turizmu i postaje sve više strateški važan za Kompaniju.

Vinski podrumi Šipčanik i Stari podrum postali su mjesta susreta gdje se granice potiru, a restorani Plantaža postavili su nove standarde kada je vinska kultura u pitanju. Stoga se iz godine u godinu broj posjetilaca povećava, bilo da je riječ o ljubiteljima vina, profesionalcima ili samo znatiželjnim turistima.

Sa željom da se vina Plantaža učine dostupna svakom kupcu i ljubitelju vina i za one koji nakon svog odmora na primorju žure domovima, Wine shop Vranjina, u neposrednoj blizini restorana Jezero nudi najveći izbor vina Plantaža, od aktuelne vinske palete, preko posebnih pakovanja pa do nekih istinski vrijednih suvenira koji se namjenski jedino na tom mjestu mogu kupiti.

[visit@plantaze.com](mailto:visit@plantaze.com)

<b>PLJESKAVICA NA KAJMAKU</b> mljeveno juneće meso, pomfrit, luk crni, kajmak	300 g	5.40 €
<b>RAŽNJIĆI</b> svinjski vrat, pomfrit, luk crni	300 g	5.20 €
<b>GURMANSKA PLJESKAVICA</b> mljeveno juneće meso, pančeta, trapist sir, pomfrit, luk crni	400 g	5.40 €
<b>UŠTIPCI</b> mljeveno juneće meso, pančeta, trapist sir, pomfrit, luk crni, ljuta paprika	400 g	5.80 €
<b>VJEŠALICA</b> svinjski laks kare, pomfrit, luk crni	300 g	6.80 €
<b>TELEĆA DŽIGERICA</b> teleća džigerica, pomfrit, crni luk	400 g	6.00 €
<b>MIJEŠANO MESO</b> ćevapi, pljeskavica, ražnjići, pileći file, roštiljska kobasica, pomfrit, luk crni	600 g	8.20 €
<b>PILEĆI FILE</b> pileći file, pomfrit, luk crni	300 g	5.80 €
<b>DIMLJENA ROŠTILJSKA KOBASICA</b> roštiljska kobasica, pomfrit, mix salata	400 g	6.00 €

## Glavna jela

<b>BIFTEK NA ŽARU</b> juneći biftek, puter, pomfrit, dinstano povrće	300 g	17.00 €
<b>SVINJSKI MEDALJONI SA ŠAMPINJONIMA</b> svinjski file, crni luk, šampinjoni, pomfrit	300 g	8.60 €
<b>BEČKA ŠNICLA</b> las kare, prezla, brašno, jaja, pomfrit, dinstano povrće, limun, tartar sos	300 g	7.20 €
<b>KARAĐORĐEVA ŠNICLA</b> svinjski laks kare, kajmak, sir, prezla, jaja, brašno, pomfrit	400 g	8.60 €
<b>PILEĆI MEDALJONI</b> pileći file, crni luk, šampinjoni, neutralna pavlaka, arborio riža	300 g	7.80 €
<b>PILEĆI FILE U SUSAMU</b> pileći file, prezla, susam, brašno, jaja, tartar sos, pomfrit	300 g	6.80 €

## PREPORUKA ŠEFA KUHINJE



Jagnjetina u korici od parmezana



Biftek u maslinovom ulju

## PREPORUKA ŠEFA KUHINJE

<b>SALATA TRI VRSTE PARADAJZA</b> sušeni paradajz, pomodorino, rukola, paradajz, aceto	350 g	6.50 €
<b>ŠPANSKA SALATA</b> biftek, crni luk, paprika, šampinjoni, krastavci, paradajz, susam	400 g	7.00 €
<b>LESKOVAČKI ČEVAP</b> pršuta, slanina, nježuški sir, peperoncino, oyster sos, pavlaka	350 g	5.00 €
<b>TALJATELE SA VRGANJEM, LISIČARKOM I ČIPSOM OD SLANINE</b> vrganji, lisičarka, pančeta	400 g	8.00 €
<b>PILETINA KAPREZE U ACETU I MASLINOVOM ULJU</b> pileći file, mocarela, pest	350 g	8.50 €
<b>JAGNJETINA U KORICI OD PARMEZANA</b> jagnjetina, parmezan, oyster sos, maslac, grašak	400 g	11.50 €
<b>BIFTEK U MASLINOVOM ULJU</b> biftek, maslinovo ulje, aceto	300 g	19.50 €

## Prilozi i sosevi

<b>BLITVA</b> blitva, maslinovo ulje, bijeli luk, peršun	200 g	2.40 €
<b>KUVANI KROMPIR</b>	200 g	1.80 €
<b>KROMPIR ISPOD SAČA</b>	200 g	2.40 €
<b>DALMATINSKO VARIVO</b> blitva, krompir, maslinovo ulje, bijeli luk, peršun	200 g	2.40 €
<b>RIŽA DINSTANA</b> luk crni, riža	200 g	2.00 €
<b>POMFRIT</b> pomfrit, kečap	200 g	2.00 €
<b>MASLINE</b> crne i zelene masline bez košpica	150 g	2.60 €
<b>SOS OD ŠUMSKOG VOĆA</b>	200 g	2.00 €
<b>SOS FEFER</b>	200 g	2.00 €
<b>SOS GORGONZOLA</b>	200 g	2.50 €
<b>SOS OD PEČURAKA</b>	200 g	2.50 €

## SEZONSKE SALATE

Uparite svoje omiljeno jelo svježim i ukusnim priložima.



## Sezonske salate

---

PARADAJZ	250 g	1.80 €
KRASTAVAC	250 g	1.80 €
KUPUS	250 g	1.80 €
MIJEŠANA SALATA paradajz, krastavac, kupus	300 g	2.00 €
ŠOPSKA SALATA paradajz, krastavac, crvena paprika, crni luk, feta sir	300 g	2.40 €
SRPSKA SALATA paradajz, krastavac, crvena paprika, crni luk, ljuta paprika	300 g	2.40 €
URNEBES SALATA ajvar, feta sir, ljuta paprika, marinada	150 g	2.40 €
ZELENA SALATA zelena salata, mladi luk	250 g	2.00 €
PEČENA PAPRIKA	200 g	2.40 €
PEČENA LJUTA PAPRIKA	150 g	2.00 €
TURŠIJA	250 g	2.00 €
AJVAR	150 g	2.40 €

## PALAČINKE U VINU

Palačinke prelivene sosom od vina autohtone crnogorske sorte *uranac* sa prilozima od suvog voća predstavljaju autentičan dezert ovog podneblja.



# Poslastice

## PREPORUKA ŠEFA KUHINJE

<b>KOLAČ OD URME</b> urme, šumsko voće, krem sos, listići badema	150 g	3.50 €
<b>TORTA OD MAKA</b> bijela čokolada, maslac, mak, pavlaka, malina	150 g	3.20 €
<b>PALAČINKE U VINU</b> brašno, jaja, suve šljive, vino	200 g	3.50 €
<b>BAKLAVA</b> orasi, šećer, limun	150 g	2.50 €
<b>ČIZ KEJK</b> plazma, sir maskarpone, pavlaka, voće	150 g	2.20 €
<b>ČOKOLADNA KOCKA</b> puding vanila, puding čokolada, šlag, jaje, brašno, šećer	150 g	2.20 €
<b>TRI LEĆE</b> tri vrste mlijeka, brašno, karamel preliv	150 g	2.00 €
<b>TIRAMISU</b> piškote, jaja, kafa espresso, liker	150 g	2.20 €
<b>ORASNICA</b> orasi, jaja, šećer	150 g	2.50 €
<b>TART OD VOĆA</b> voće, brašno, šećer, jaja	150 g	2.20 €
<b>VOĆNI KOLAČ</b> voće, jaja, šlag, krem namaz	150 g	2.20 €
<b>VOĆNA SALATA</b> sezonsko voće	250 g	3.00 €
<b>VOĆNI TANJIR</b> sezonsko voće	500 g	4.00 €
<b>SLATKE PALAČINKE</b> orasi, džem, med, krem, plazma	150 g	2.50 €
<b>SLADOLED</b>	75 g	0.70 €

## DJEČJI MENI

Od sada vaša djeca mogu da uživaju u posebno kreiranom meniju, u pauzi od igre.





## Dječiji meni (do 12 godina)

<b>TOST SENDVIČ</b> tost hljeb, šunka, sir trapist, pavlaka, zelena salata, paradajz, kečap, pomfrit	200 g	2.00 €
<b>PAŠTA SA SIROM</b> makaroni, sir domaći, neutralna pavlaka, kečap	200 g	2.00 €
<b>PILEĆI ŠTAPIĆI SA SUSAMOM</b> piletina, susam, pomfrit, pavlaka, kečap	200 g	2.25 €
<b>MINI BURGER</b> juneće meso, čabata, zelena salata, paradajz, pavlaka, pomfrit, kečap	200 g	2.50 €
<b>MINI PICA SENDVIČI</b> šunka, sir trapist, kečap, origano	200 g	2.00 €
<b>SLANE PALAČINKE</b> sir, šunka, brašno, jaja, prezla, kiseli krastavci, pavlaka	200 g	2.50 €
<b>ČEVAPI JUNIOR (5 komada)</b> juneće meso, pomfrit, kečap	120 g	2.10 €
<b>SLATKE PALAČINKE SA SLADOLEDOM</b> brašno, jaja, krem plazma, sladoled	150 g	2.00 €



*Plantaze*

**CRNA  
GORA**  
ZEMLJA VINA

Vinski put

# POSJETITE NAS

U neposrednoj blizini puta koji vodi ka crnogorskom primorju očekuje vas najljepši doživljaj vinskog turizma u Crnoj Gori. U pratnji profesionalnih vodiča i somelijera upoznajte najveći vinograd, jedinstveni vinski podrum, restorane sa vrhunskom kuhinjom i crnogorske autohtone sorte vinove loze.



## Vinski podrum Šipčanik na svega 8km od restorana 13. Jul

Uživajte u jedinstvenom ambijentu i autentičnoj hrani crnogorskog podneblja. U ovom podrumu odležava preko dva miliona litara vina i imate mogućnost da degustirate sva vina koja se nalaze u portfoliju kompanije 13. Jul - Plantaze.



## Vinograd Ćemovsko polje

Uživajte u vožnji vozićem kroz jedan od najvećih i najimpozantnijih vinograda u Evropi veličine 2.310 hektara i upoznajte autohtone sorte vinove loze sa ovog područja.



## Vina kojima svijet vjeruje

U prethodne tri godine vina Plantaza osvojila su preko 100 medalja, na najprestižnijim internacionalnim vinskim manifestacijama.

[visit@plantaze.com](mailto:visit@plantaze.com) [www.plantaze.com](http://www.plantaze.com) +382 67 099 099

Radno vrijeme podruma Šipčanik je svakog dana od 9 do 17<sup>h</sup>, a tokom ljetnje sezone od 9 do 21<sup>h</sup>.  
Najniža cijena paketa za degustaciju vina iznosi 6 € po osobi.

“Ne postoji bolji način da upoznate jednu zemlju do kroz njenu hranu, vino i čovjeka. Vodeći se tom idejom trudimo se da našim gostima svakodnevno kroz tanjir i čašu vina dočaramo svu magiju koju Crna Gora nosi u sebi. Naša jela kreirana od morskih i jezerskih autohtonih vrsta ribe oplemenjena vinima sa Ćemovskog polja najbolji su ambasador raskoša ukusa koje Crna Gora nudi.”



Bulevar Šarla de Gola br. 2  
**Informacije i rezervacije:**  
+382 068108777  
restoran13jul@plantaze.com  
www.plantaze.com



Bulevar Šarla de Gola br. 2  
**Informacije i rezervacije:**  
+382 068108777  
restoran13jul@plantaze.com  
[www.plantaze.com](http://www.plantaze.com)