



- Kuver 0.70 € 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 priložima 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 – 12:00 h

KRALJEVSKI DORUČAK SA PRIGANICAMA kobasica, uštipak, domaći sir, kajmak, priganice, jaje	400 g	5.80 €
OMLET SA SLANINOM jaja, slanina, domaći sir, šampinjoni	300 g	3.90 €
OMLET SA SIROM-ŠUNKOM jaja, domaći sir, šunka	300 g	3.70 €
OMLET SA PRŠUTOM jaja, domaći sir, pršuta	300 g	4.00 €
OMLET SA POVRĆEM jaja, povrće	300 g	3.70 €
JAJA SA DIMLJENOM KOBASICOM	300 g	3.90 €
PRIGANICE sir, med	300 g	4.20 €
SLANE PALAČINKE SA ŠUNKOM šunka, trapist sir, jaja, brašno, kisjela pavlaka	300 g	3.80 €
SLANE PALAČINKE SA PRŠUTOM pršut, trapist sir, jaja, brašno, kisjela pavlaka	300 g	4.20 €
SENDVIČ SA ŠUNKOM šunka, trapist sir, zelena salata, paradajz, krastavci	250 g	3.50 €
SENDVIČ SA PRŠUTOM pršuta, trapist sir, zelena salata, paradajz, krastavci	250 g	4.00 €
SENDVIČ SA PILETINOM pileći file, trapist sir, zelena salata, pomfrit	250 g	4.00 €
PRŽENA JAJA SA SLANINOM jaja, slanina, paradajz	300 g	3.90 €
PRŽENA JAJA SA ŠUNKOM jaja, šunka, paradajz	300 g	3.70 €
KLUB SENDVIČ pileći file, slanina, jaja, pomfrit, paradajz, zelena salata	350 g	4.30 €
TORTILJA SA PILETINOM tortilja, pileći file, sir trapist, paprika crvena, tikvice, zelena salata, paradajz, senf, pavlaka kisela, majonez, pomfrit	350 g	4.20 €

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

KRAVLJI SIR pljevaljski	100 g	2.50 €
KOZJI SIR kolašinski	100 g	3.50 €
DIMLJENI NJEGUŠKI SIR	100 g	4.00 €
NJEGUŠKI SIR	100 g	3.80 €
PARMEZAN tvrdi kravljji italijanski sir	100 g	4.70 €
GORGONZOLA italijanski meki kravljji sir sa plemenitim plavim plijesnima	100 g	4.70 €
KAJMAK MLADI kajmak, pipun, masline, miks salata	100 g	3.50 €

Hladna i topla predjela

NJEGUŠKI PRŠUT njeguški pršut, pomodorino, masline	150 g	4.90 €
GOVEDI PRŠUT goveđi pršut, pomodorino, masline	150 g	5.60 €
MARINIRANA LOSOS PASTRMKA marinirana losos pastrmka, rukola, pomodorino, maslinovo ulje	200 g	7.50 €
RIBLJA PAŠTETA pastrmka, šaran, bijeli luk, peršun, masline	200 g	5.90 €
GRILOVANO POVRĆE tikvice, patlidžan, šampinjoni, paradajz, luk, paprika, brokule, karfiol	300 g	4.80 €

MASLINOVO ULJE

Maslinovo ulje (extra djevičansko) predstavlja jedan od proizvoda kompanije 13. Jul - Plantaže. Masline gajene na kamenitom Čemovskom 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

GOVEĐA SUPA	300ml	2.50 €
TELEĆA ČORBA teletina, šargarepa, luk, paprika, celer, brašno, so, biber	300ml	3.00 €
RIBLJA ČORBA šargarepa, luk, celer, paprika, tikvica, paradajz pire, so, biber	300ml	3.00 €

Kuvana jela

PASULJ PO ŽELJI kobasica ili hamburška slanina, pasulj, crni luk, šargarepa, bijeli luk, brašno	500 g	4.50 €
BIJELI KUPUS PO ŽELJI kobasica, teletina ili jagnjetina, kupus, šargarepa, praziluk, crni luk	500 g	5.50 €
JUNEĆI GULAŠ juneće plećka, šargarepa, crni luk, praziluk, paradajz, paradajz pelat, celer	400 g	5.80 €
GRAŠAK SA TELETINOM grašak, teleća plećka, šargarepa	600 g	5.50 €
PUNJENE PAPIRIKE krompir, paprika, mljeveno juneće meso, riža, crni luk, ulje, so	500 g	5.50 €
LEŠO JAGNJETINA jagnjetina, krompir, šargarepa, senf, ren, mladi kajmak	450 g	15.00 €
LEŠO TELETINA teletina, krompir, šargarepa, senf, ren, mladi kajmak	450 g	12.50 €

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

CEZAR SALATA pileći file, zelena salata, rukola, masline, kruton, majonez, kisjela pavlaka, parmezan	350 g	6.40 €
RIBLJA SALATA marinirana losos pastrmka, krompir, paradajz, rukola	450 g	6.80 €

Paste i rižota

TALJATELE KARBONARA taljatele, pančeta, jaje, neutralna pavlaka, sir parmezan, puter	350 g	6.90 €
TALJATELE SA PILETINOM U GORGONZOLA SOSU taljatele, pileći file, brokula, sir gorgonzola, neutralna pavlaka, bijelo vino, so, biber, maslinovo ulje, peršun	350 g	6.90 €
PENE MONTENEGRO pasta pene, pršuta, masline, njeguški sir, neutralna pavlaka, biber	350 g	6.90 €
RIŽOTO SA POVRĆEM crvena paprika, patlidžan, tikvice, praziluk, šampinjoni, riža arborio	350 g	5.50 €
RIŽOTO SA PILETINOM I KARIJEM pileći file, riža arborio, neutralna pavlaka, puter	350 g	6.90 €
RIŽOTO SA PLODOVIMA MORA plodovi mora, riža arborio, masline, sir parmezan	350 g	11.00 €

Riblji specijaliteti

PASTRMKA NA ŽARU pastrmka, limun, marinada, dalmatinsko varivo	400 g	8.00 €
ŠARAN šaran, limun, marinada, dalmatinsko varivo	400 g	11.00 €
LIGNJE NA ŽARU lignje, dalmatinsko varivo, limun, marinada, peršun	300 g	12.50 €
LOSOS PASTRMKA U POVRĆU losos pastrmka, sušeni paradajz, kapar, pelat	500 g	10.00 €
FILE ORADE file orade, dalmatinsko varivo	400 g	14.00 €
FILE BRANCINA file brancina, dalmatinsko varivo	400 g	14.00 €

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.



Pečenja ispod sača

JAGNJEĆE PEČENJE jagnjeće pečenje, krompir, crni luk, šargarepa	400 g	15.00 €
TELEĆE PEČENJE teleće pečenje, krompir, crni luk, šargarepa	400 g	12.50 €

Jela sa roštilja

ĆEVAPI mljeveno juneće meso, pomfrit, luk crni	300 g	6.50 €
ĆEVAPI NA KAJMAKU mljeveno juneće meso, pomfrit, luk crni, kajmak	300 g	7.50 €
PLJESKAVICA mljeveno juneće meso, pomfrit, luk crni	300 g	6.50 €
PLJESKAVICA NA KAJMAKU mljeveno juneće meso, pomfrit, luk crni, kajmak	300 g	7.50 €
RAŽNJIĆI svinjski vrat, pomfrit, luk crni	300 g	6.40 €
GURMANSKA PLJESKAVICA mljeveno juneće meso, pančeta, trapist sir, pomfrit, luk crni	400 g	7.50 €
UŠTIPCI mljeveno juneće meso, pančeta, trapist sir, pomfrit, luk crni, ljuta paprika	400 g	7.50 €
VJEŠALICA svinjski laks kare, pomfrit, luk crni	300 g	7.30 €
TELEĆA DŽIGERICA teleća džigerica, pomfrit, crni luk	400 g	6.50 €
MIJEŠANO MESO ćevapi, pljeskavica, ražnjići, pileći file, roštiljska kobasica, pomfrit, luk crni	600 g	9.50 €
PILEĆI FILE pileći file, pomfrit, luk crni	300 g	6.50 €
DIMLJENA ROŠTILJSKA KOBASICA roštiljska kobasica, pomfrit, mix salata	400 g	7.00 €
SPECIJALITET RESTORANA ZA DVIJE OSOBE	1 Kg	24.00 €

PREPORUKA ŠEFA KUHINJE



Jagnjetina u korici od parmezana



Biftek u maslinovom ulju

Glavna jela

BIFTEK NA ŽARU juneći biftek, puter, pomfrit, dinstano povrće	300 g	18.00 €
SVINJSKI MEDALJONI SA ŠAMPINJONIMA svinjski file, crni luk, šampinjoni, pomfrit	300 g	9.50 €
BEČKA ŠNICLA las kare, prezla, brašno, jaja, pomfrit, dinstano povrće, limun, tartar sos	300 g	7.70 €
KARAĐORĐEVA ŠNICLA svinjski laks kare, kajmak, sir, prezla, jaja, brašno, pomfrit	400 g	9.50 €
PILEĆI MEDALJONI pileći file, crni luk, šampinjoni, neutralna pavlaka, arborio riža	300 g	9.00 €
PILEĆI FILE U SUSAMU pileći file, prezla, susam, brašno, jaja, tartar sos, pomfrit	300 g	7.50 €
TELEĆI MEDALJONI SA ŠAMPINJONIMA teleći file, crni luk, šampinjoni, pomfrit	450 g	14.00 €
NJEGUŠKI STEK las kare, njeguška pršuta, domaći sir, pomfrit, paprika, tikvice, praziluk	400 g	10.50 €
POPECI las kare, njeguška pršuta, sir domaći, kajmak, brašno, jaja, sos, pomfrit	450 g	10.50 €

PREPORUKA ŠEFA KUHINJE

SALATA TRI VRSTE PARADAJZA sušeni paradajz, pomodorino, rukola, paradajz, aćeto	350 g	7.00 €
PILETINA KAPREZE U AĆETU I MASLINOVOM ULJU pileći file, mocarela, pest	350 g	10.00 €
JAGNJETINA U KORICI OD PARMEZANA jagnjetina, parmezan, ojster sos, maslac, grašak	400 g	16.00 €
BIFTEK U MASLINOVOM ULJU biftek, maslinovo ulje, aćeto	300 g	22.00 €

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 restoran Plantaža postavio je 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 srcu Nacionalnog parka Skadarsko 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.

Kontakti za rezervaciju posjeta:
067 099 099, visit@plantaze.com

Radno vrijeme podruma Šipčanik
zimsko : ponedjeljak – petak 08-16h
ljetnje: ponedjeljak – nedjelja 9-17h

www.plantaze.com

Prilozi i sosevi

BLITVA blitva, maslinovo ulje, bijeli luk, peršun	200 g	2.60 €
KUVANI KROMPIR	200 g	2.20 €
KROMPIR ISPOD SAČA	200 g	2.60 €
DALMATINSKO VARIVO blitva, krompir, maslinovo ulje, bijeli luk, peršun	200 g	2.60 €
RIŽA DINSTANA luk crni, riža	200 g	2.20 €
POMFRIT pomfrit, kečap	200 g	2.20 €
MASLINE crne i zelene masline bez košpica	150 g	2.80 €
SOS OD ŠUMSKOG VOĆA	200 g	2.20 €
SOS FEFER	200 g	2.20 €
SOS GORGONZOLA	200 g	2.80 €
SOS OD PEČURAKA	200 g	2.80 €
KEČAP	50 g	0.50e
MAJONEZ	50 g	0.50e

SEZONSKE SALATE

Uparite svoje omiljeno jelo svježim i ukusnim priložima.



Sezonske salate

PARADAJZ	250 g	2.50 €
KRASTAVAC	250 g	2.50 €
KUPUS	250 g	2.20 €
MIJEŠANA SALATA paradajz, krastavac, kupus	300 g	2.90 €
ŠOPSKA SALATA paradajz, krastavac, crvena paprika, crni luk, feta sir	300 g	2.80 €
SRPSKA SALATA paradajz, krastavac, crvena paprika, crni luk, ljuta paprika	300 g	2.60 €
BAŠTA SALATA cvekla, krastavac, paradajz, zelena salata, kupus, paprika	500 g	5.40 €
URNEBES SALATA ajvar, feta sir, ljuta paprika, marinada	150 g	2.60 €
ZELENA SALATA zelena salata, mladi luk	200 g	2.50 €
PEČENA PAPRIKA	200 g	2.60 €
PEČENA LJUTA PAPRIKA	150 g	2.20 €
TURŠIJA	250 g	2.50 €
AJVAR	150 g	2.60 €

PALAČINKE U VINU

Palačinke prelivene sosom od vina autohtone crnogorske sorte vranac sa priložima od suvog voća predstavljaju autentičan dezert ovog podneblja.



Poslastice

PREPORUKA ŠEFA KUHINJE

KOLAČ OD URME 150 g 3.50 €
urme, šumsko voće, krem sos, listići badema

TORTA OD MAKA 150 g 3.50 €
bijela čokolada, maslac, mak, pavlaka, malina

PALAČINKE U VINU 200 g 3.50 €
brašno, jaja, suve šljive, vino

BAKLAVA 150 g 2.50 €
orasi, šećer, limun

ČIZ KEJK 150 g 2.40 €
plazma, sir maskarpone, pavlaka, voće

ČOKOLADNA KOCKA 150 g 2.40 €
puding vanila, puding čokolada, šlag, jaje, brašno, šećer

TRI LEĆE 150 g 2.20 €
tri vrste mlijeka, brašno, karamel preliv

ORASNICA 150 g 2.50 €
orasi, jaja, šećer

VOĆNI KOLAČ 150 g 2.40 €
voće, jaja, šlag, krem namaz

VOĆNA SALATA 250 g 3.20 €
sezonsko voće

VOĆNI TANJIR 500 g 4.50 €
sezonsko voće

SLATKE PALAČINKE 150 g 2.70 €
orasi, džem, med, krem, plazma

SLADOLED 75 g 0.80 €



Plantaze

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 u jednom kompleksu u Evropi,
jedinствeni vinski podrum, restoran sa vrhunskom kuhinjom i
crnogorske autohtone sorte vinove loze.

Kontakti za rezervacije i informacije:
+382 67099099, visit@plantaze.com, www.plantaze.com



“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 68 449 815
restoran13jul@plantaze.com
www.plantaze.com



Bulevar Šarla de Gola br. 2
Informacije i rezervacije:
+382 68 449 815
restoran13jul@plantaze.com
www.plantaze.com