



Telefon: +381 62 262 212

Bulevar Nikole Tesle b.b. Novi Beograd





## MENU I



AMPHORA  
RIVER RESTAURANT



AMPHORA  
RIVER RESTAURANT



AMPHORA  
RIVER RESTAURANT



AMPHORA  
RIVER RESTAURANT



AMPHORA  
RIVER RESTAURANT



AMPHORA  
RIVER RESTAURANT

### Amphora zakuska:

- zlatiborski goveđi pršut,
- užička svinjska pečenica,
- sremski kulen,
- budimska kobasica,
- mladi sir,
- kajmak,
- proja,
- urnebes,
- masline,
- domaće pita.

### Čorba:

Teleća ragu čorba

### Toplo međujelo (izbor):

- Sarmice sa zeljem/kiselim kupusom,
- Gratinirane palačinke sa sirom i mesom

### • Toplo među glavno jelo:

- Pileći file na žaru sa sosom od pečuraka i žutim rižotom sa povrćem

### Glavno jelo:

- Jagnjeće i praseće pečenje
- Prilog: pekarski krompir

### Salata:

Mix sezonskih salata

### Selekcija peciva

- **POKLON** Šampanjac za mладенце uz tortu
- **POKLON** Vaučer za dekoraciju

### Piće:

- Aperitivi: kajsijevača, dunjevača, šljivovica, viljamovka, loza
- vodka, vinjak, gin, pelinkovac, vermut;
- Gazirana pića: Coca Cola, Sprite, Fanta, Bitter Lemon, Tonic Water;
- Voćni sokovi: pomorandža, breskva, jabuka;
- Voda: gazirana i negazirana;
- Pivo:Lav, Tuborg
- Vino: belo (Plantaže Chardonnay), crveno (Plantaže Vranac), roze (Rubin)
- Kafa: espresso, nes, kapućino
- Čaj

*great ingredients  
make great food*

*Fine selection of fresh ingredients to prepare the finest meals is a concept which is the basis of our kitchen.*



## MENU II

### Amphora zakuska:

- njeguški pršut,
- zlatiborski govedi pršut,
- užička svinjska pečenica,
- sremski kulen,
- budimska kobasica,
- mladi sir,
- kajmak,
- masline,
- proja,
- urnebes,
- domaća pita.

### Čorba:

Teleća ragu čorba

### Toplo međujelo (izbor):

- Sarmice sa zeljem
- Gratinirane palačinke sa sirom i mesom
- Lazanja sa tikvicama i piletinom

### •Toplo među glavno jelo (izbor)::

- Pileći file na žaru sa sosom od pečuraka i rižotom sa povrćem
- Mini roštilj Amphora (ćevapčići, kobacica, leskovački uštipak, pileći ražnjić)

### Salata:

Mix sezonskih salata

### Glavno jelo:

- Jagnjeće i praseće pečenje
- Prilog: pekarski krompir

### Selekcija peciva

- POKLON** Šampanjac za mladence uz tortu
- POKLON** Vaučer za dekoraciju

### Piće:

- Aperitivi: Viski (Johnnie Walker, Ballantine's) Rakije (kajsijevača, lozovača, dunjevača, šljivovica, viljamovka)
- vodka, vinjak, gin, pelinkovac, vermut; campari
- Gazirana pića: Coca Cola, Sprite, Fanta, Bitter Lemon, Tonic Water;
- Voćni sokovi: pomorandža, breskva, jabuka;
- Voda: gazirana i negazirana;
- Pivo: Lav, Tuborg, Budweiser
- Vino: belo (Plantaže Chardonnay, Souuvignon Krstašica), crveno (Plantaže Vranac, Merlot Krstašica), roze (Rubin)
- Kafa: espresso, nes , kapućino
- Čaj

*great ingredients  
make great food*



**AMPHORA**  
RIVER CAFE RESTAURANT

## MENU III



### Amphora zakuska:

- Njeguška pršuta,
- Njeguški dimnjeni vrat,
- Zlatiborski goveđi pršut,
- Zlatiborska svinjska pečenica,
- Sremski kulen,
- Sir u aromatizovanom maslinovom ulju i ruzmarinu,
- Kozji sir,
- Beli domaći sir,
- Domaći kajmak,
- Urnebes salata,,
- Hladna salata Amphora,
- Maslinke.

### Čorba:

- Teleća čorba

### Toplo međujelo (izbor):

- Taljatele po želji,
- Ćuretina sa mlincima
- Gratinirane palačinke
- Sarmice sa zeljem

### Toplo među glavno jelo (izbor):

- Punjeni svinjski file u sosu od kajmaka sa rižotom od povrća
- Rolova teletina ispod sača sa kriompirom

### Salata:

- Sezonska salata.

### Glavno jelo:

- Jagnjeće i praseće pečenje
- Prilog krompir

### Selekcija peciva:

- Belo pecivo,
- Integralno pecivo,
- Projice.

**• POKLON** Šampanjac za mладенце uz tortu

**• POKLON** Vaučer za dekoraciju

### Piće:

- Viski (Johnnie Walker, Ballantine's, Jameson, Jack Daniels)
- Rakija (dunja kajsija, šljiva, loza, viljamovka),
- Campari,
- Vermut,
- Martini,
- Prosecco,
- Vodka,
- Tekila,
- Gin,
- Pelinkovac,
- Jagermeister,
- Pivo (Lav, Tuborg, Erdinger)
- Vino: belo ,crveno i roze (Kovačević ili Radovanović i Krstašica, roze Krstašica i Rubin)
- Voćni sokovi (pomorandža, jabuka, breskva borovnica),
- Gazirana pića (Coca Cola, Fanta, Sprite, Schweppes),
- Voda (gazirana, negazirana),
- Kafa (espresso, nes., kapućino),
- Čaj.

*great ingredients  
make great food*

*Fine selection of fresh ingredients to prepare the finest meals is a concept which is the basis of our kitchen.*



AMPHORA  
RIVER CAFE RESTAURANT

## MENU IV



AMPHORA  
RIVER RESTAURANT



AMPHORA  
RIVER RESTAURANT



AMPHORA  
RIVER RESTAURANT



AMPHORA  
RIVER RESTAURANT



AMPHORA  
RIVER RESTAURANT



AMPHORA  
RIVER RESTAURANT

### Amphora zakuska:

- Njeguška pršuta,
- Njeguški dimnjeni vrat,
- Zlatiborski goveđi pršut,
- Zlatiborska svinjska pečenica,
- Sremski kulen,
- Sir u aromatizovanom maslinovom ulju i ruzmarinu,
- Kozji sir,
- Beli domaći sir,
- Domaći kajmak,
- Urnebes salata,,
- Maslinke
- Hladna salata Amphora,
- **Tatarski biftek**

### Čorba:

- Teleća čorba

### Toplo međujelo (izbor):

- Hrskava rolnica sa biftekom i sosom od semena bundeve

### Toplo među glavno jelo:

- Biftek sa grilovanim povrćem.
- Sos po izboru

### Salata:

- Sezonska salata.

### Glavno jelo:

- Jagnjeće i praseće pečenje
- Prilog krompir

### Selekcija peciva:

- Belo pecivo,
- Integralno pecivo,
- Projice.

**• POKLON** Šampanjac za mладенце uz tortu

**• POKLON** Vaučer za dekoraciju

### Piće:

- Viski (Johnnie Walker, Ballantine's, Jameson Jack Daniels, Chivas)
- Rakija (dunja kajsija, šljiva, loza, viljamovka),
- Campari,
- Vermut,
- Martini,
- Prosecco,
- Vodka,
- Tekila,
- Gin,
- Baylis
- Pelinkovac, Jagermeister,
- Pivo (Lav, Tuborg, Budweiser, Edinger, Guinness)
- Vino: belo, crveno i roze izbor (Kozlović, Radovanović, Zvonko Bogdan)
- Voćni sokovi (pomorandža, jabuka, breskva borovnica)
- Gazirana pića (Coca Cola, Fanta, Sprite, Schweppes),
- Voda (gazirana, negazirana),
- Kafa (espresso, nes., kapućino),
- Čaj.

*great ingredients  
make great food*

*Fine selection of fresh ingredients to prepare the finest meals is a concept which is the basis of our kitchen.*