



КАПЕТАНИЈА
- 1908 -

ЗИМСКИ ЈЕЛОВНИК

*митровдан, почетак
зиме, године 7532.*

Алергени: обавестите нас уколико сте алергични на нешто.



Глутен



Риба



Лактоза



Соја



Кикирики



Орах



Целер



Сенф



Јаја



Сулфити



Сусам



Природно

















Веганско



Безглутенско







Народни календар дели годину на две половине: летњи и зимски део. Летњи део почиње буђењем природе и вегетације крајем априла и почетком маја, а зимски почетком новембра. Реч година потиче од речи год, а год је слика концентричних кружница, где сваки круг означава једну годину. Год почиње да се формира баш када по српском календару почиње лето, а његово формирање довршава се крајем октобра и почетком новембра, баш када по српском календару почиње зима, у српским обичајима и изрекама сачувано је знање о томе да лето почиње на Ђурђевдан, а зима на Митровдан.

Предјела

 Домаће лепињице	150
 Кремасти кајмак	350
  Бруски ајвар	450
Чорба	
  од парадајза	460
 од телетине	480
 од речне рибе	490
  Медитерански кромпир са рузмарином, уљем од белог лука, чери парадајзом, каламата маслинама, капаром, маслиновим уљем и црвеним луком	650
 Шпаргла са плавим сиром	700
Гриловани ртањски сир шкрипавац у кори од пите, преливен сирупом од ртањских чајева, послужен са мајчином душицом	750
 Грчка салата са парадајзом, краставцем, црвеним луком, каламата маслинама и фета сиром	880
Цезар салата са маринираним пилећим филеом, оригиналним цезар дресингом, сиром Пекорино Романо, домаћом сланином, тост хлебом и чери парадајзом	1200
  Чинија са миксом зелених салата, руколом, слатком паприком, чери парадајзом, краставцем, црвеним луком, кукурузом, авокадом и тахини-цацики сосом, са додатком по избору или без (веганска опција)	1300
 додаток хрскава пилетина	
 додаток рамстек	

Намирнице животињског порекла у салатама, могу се заменити веганским опцијама.

Јела за више људи

- | | |
|--|---------|
|  Сирови рамстек на татарски начин са оригиналном комбинацијом зачина (најбоље за 2 особе) | 2100 |
|  Мезе са његушком пршутом, печеницом, куленом и домаћом сланином, уз ајвар, кајмак, димљени качкаваљ, сир Пекорино Романо, плави сир, сушени парадајз, капар, орахе и пињоле (најбоље за 2-3 особе) | 2500 |
|  Домаћинска даска са ћевапима, роштиљском кобасицом, пуњеним свињским филеом, пилећим филеом, домаћом сланином и медитеранским кромпиром (најбоље за 2-3 особе) | 2900 |
|  Свињска ребарца у демигласу од нара, печена 12 сати, са пиреом и чимичури сосом (награђено првим местом на Пољопривредном сајму у Новом Саду, најбоље за 2 особе) | 3100 |
|  Пастрмка из језера на Тари, са прилогом по избору | 4200/кг |
|  Смуђ из улова, са прилогом по избору | 4600/кг |

Кључно место лепенске цивилизације било је огњиште, а кућа и храм заправо су били само оквир тј. рам око њега. Ватра огњишта је била ватра живота, без ње је преживљавање у природи немогуће, зато ће сва најважнија веровања и обичаји Срба, од тада до данас, бити везана за огњиште. Појам куће и дома Срби изједначавају са огњиштем, у свакодневном говору Срби и данас уместо кућа кажу огњиште.






Прилози за пастрмку и смуђ, који су по избору, не
наплаћују се додатно.

Главна јела

Мек и чиз са пене тестенином, качкаваљем, чедар сиром, кајмаком и павлаком	910
Болоњезе паста са пене тестенином, у сосу од мешаног меса са парадајзом и зачинима	930
Слопи Џо бургер са болоњез сосом у путерастој земички, бургер сосом, киселим краставцима, црвеним луком, сиром Пекорино Романо, ајсберг салатом, кечапом и помфритом	950
Паста са маринираним пилећим филеом, пене тестенином у ароматичном песто сосу са повртним бујоном, сиром Пекорино Романо и босиљком	980
 Арабијата паста са рамстеком, пене тестенином у пикантном парадајз сосу са чилијем и белим луком	1100
 Котлет шарана из улова, послужен са прилогом по избору	1300
 Јунећа пљескавица или ћевапи са црвеним луком, кајмаком, брусним ајваром, домаћом сланином са Фрушке Горе, туцаном паприком и помфритом	1400
 Маринирани пилећи филе са мусом од плавог сира, послужен са младим кромпиром	1400
 Пилећи филе у домаћој сланини са Фрушке Горе, филован димљеним качкаваљем и црногорском печеницом, послужен са медитеранским кромпиром	1400
Хрскави пилећи филе у панко мрвицама, у бечком стилу, послужен са помфритом и тартар сосом	1400
 Маринирани пилећи филе у тосканском стилу, са зеленим пиреом, спанаћем, сушеним парадајзом и сиром Пекорино Романо	1400

Јунећи ћевапи и пљескавица се могу служити на пола порције. Прилог за котлет шарана, који је по избору, не наплаћује се додатно.











Главна јела

	Бургер од стареног јунећег меса у путерастој земички, са ајоли сосом од рузмарина, мусом од плавог сира, парадајзом, црвеним луком, киселим краставцима, ајсберг салатом и чедар сиром, послужен са помфритом и кечапом (може бити смешован по избору)	1500
	Свињски медаљони са сосом од печурака, послужени са младим кромпиром	1500
	Свињски филе у домаћој сланини са Фрушке Горе, филован димљеним качкаваљем и црногорском печеницом, послужен са медитеранским кромпиром	1500
	Карађорђева шницла у панко мрвицама са кајмаком, згужваним кромпиром и тартар сосом	1500
	Котлет сома из улова, са прилогом по избору	1600
	Лигње Патагонија са мусом од плавог сира и чимичури сосом, послужене са шпарглом	1700
	Рамстек са Џек Данијелс сосом, грилованим патлиџаном, тиквицама, печуркама и слатком паприком	2100










Бато је онај који брани, пита, васпитава, вођа породичне задруге и племена, тј. оних који се окупљају око пламена - око кућног огњишта. Бата, Баја, Брат и у савременом језику има значење мушкарца коме одајемо поштовање. Батама су се називале вође устанка Срба против Римског Царства у ослободилачким борбама од 6. до 9. године н.е.

Прилог за котлет сома, који је по избору, не наплаћује се додатно.

Прилози





 	Помфрит	350
 	Далматинско вариво (блитва и кромпир)	400
 	Батат кромпир	500
 	Згужвани млади кромпир у маринади са лимуном, цитрус дресингом и першуном	550
 	Гриловано поврће (патлиџан, тиквице, печурке, слатка паприка)	600

Салате

 	Маринирана љута паприка на бруском ајвару са чимичури сосом	210
 	Купус салата	420
 	Микс зелених салата са краставцем, авокадом, чимичури сосом и бундевиним семенкама	440
 	Српска салата од парадајза, краставца, црвеног лука и љуте паприке	480
	Шопска салата од парадајза, краставца, црвеног лука и старог, златиборског сира	480

Можете поручити и салате које се не налазе у јеловнику, по избору, уколико имамо потребне намирнице, направићемо их.

Десерти






Кроасани са Нутела кремом, домаћим џемом и голијским путером	450
  Мус од манга и маракује са пистаћима	480
Чоколадни брауни са сладоледом	500
Чоколадни суфле са сладоледом	550
  Салата од свежег сезонског воћа	570
Колач од шаргарепе	600
Колач од пистаћа	600
Палачинка по жељи (Нутела крем, Еурокрем, крем од пистаћа, џем, Плазма, ораси и воће)	600

Једна од најпознатијих спирала у природи је слика година на дрвету. Годови су природни биолошки календар – мерач година. Година је једно коло, један круг, њени делови се непрестано понављају. Пролеће, лето, јесен, зима, па поново у круг, међутим, ниједно пролеће није исто, ниједна зима није иста, зато време није обичан круг већ систем концентричних кругова - спирала. Српско коло игра се тако да се образује облик спирале.





Може се десити да имамо и неки десерт, који се не налази у јеловнику, будите слободни да питате, радо ћемо вас послужити нечим новим.

Винска карта






Црвена вина:

- Мерло, Подрум Вина Жарковић, Жупа 2400
- Пино Ноар, Деурић, Фрушка Гора 2520
-  • Пробус, Бурма, Фрушка Гора 3080
- Прилика, Подрум Чокот, Жупа (Прокупац) 3120
-  • Истина, Француска Винарија, Неготинска Крајина (Прокупац, Зачињак, Вранац) 3160
-  • Аладин, Маурер, Фрушка Гора (Каберне Совињон) 3400
-  • Девас Кадарка, Сагмајстер, Фрушка Гора 3470
-  • Барбба, Винас Мора, Далмација, (Дебит, Мараштина, Плавина, Ласин) 3700
- Душанга, Подрум Вина Жарковић, Жупа (Мерло, Каберне Совињон) 4000
- Зимзелен, Винарија Живковића, Жупа (Вранац) 4500

Бела вина:

- Смедеревка, Јанко, Шумадија 1920
- 8 Тамбураша, Звонко Богдан, Бачка (Шардоне, Совињон Блан, Пино Гриђо, Пино Блан) 2400
- Мистерија, Верус - Киш, Фрушка Гора (Рајнски Ризлинг) 2500
-  • Траминац, МЦЦ, Фрушка Гора 3120
-  • Пошип, Јокић, Далмација 3120
-  • Тамјаника, Вујић, Жупа 3600
- Семијон И Совињон Блан, Подрум Бели Рајковић, Жупа 3800
-  • Теодора, Гут Огау, Аустрија (Грунер Велтлинер, Грашевина) 4500

Розе, пенушава, десертна и оранж вина:

-  • Нејчер Розе, Вујић, Жупа (Прокупац) 1800
- Бисер Црни, Верус - Киш, Фрушка Гора (Ароматизовано десертно вино) 2000
- Црна Тамјаника, Матаљ, Неготинска Крајина 2280
- 4 Коња Дебела, Звонко Богдан, Бачка (Мерло, Франковка) 2400
-  • Цу, Бикицки, Фрушка Гора (Пино Гриђо) 3600
-  • Еста, Император, Фрушка Гора (Пино Ноар) 3700
-  • Чанс, Јокић, Далмација (Мараштина) 4200
-  • Цецилија, Гут Огау, Аустрија 6500

Мерло Каберне, Шардоне и Розе Дар, производи куће са поднебља Фрушке Горе су вина, која се служе на чашу.

Карта пића

Коктели:

- Хуго 650
- Аперол шприц 650
- Мохито 700
- Мелон Мартини 700
- Еспресо Мартини 730
- Негрони, Јанг Салт 750
- Морава, коктел куће 810

Ракија и бренди:

- Вињак, Подрум Палић 350
- Лозовача Бато, производ куће 360
- Кајсијевача Бато, производ куће 370
- Шљивовица Бато, производ куће 390
- Траварица, Београдска Дестилерија 430
- Виљамовка Бараба, Подрум Палић 440
- Дуњевача, Манастир Ковиљ 460
- Шљивовица Бараба, Подрум Палић 470
- Јабуковача, Манастир Ковиљ 560
- Хенеси (Француска) 600

Ликер:

- Медушка (Босна и Херцеговина) 350
- Аперол (Италија) 350
- Бејлис (Ирска) 370
- Вишња, Подрум Палић 380
- Ликер од малине, Београдска Дестилерија 390
- Амарето (Италија) 390
- Калуа (Мексико) 410
- Коантро (Француска) 420
- Ораховача Манастир Ковиљ 450

Битер:

- Горштак, Подрум Палић 300
- Горки Лист 320
- Кампари (Италија) 360
- Јегермајстер (Немачка) 360

Ракија, ликер, бренди и битер се служе у колични од 0,03 литра.

Карта пића

Виски:

- Балантајн (Шкотска) 380
- Џ.В. Ред Лејбл (Шкотска) 380
- Џејмсон (Ирска) 440
- Џек Данијелс (САД) 460
- Два Голуба (домаћи виски, лимитирано) 550
- Чивас Регал (Шкотска) 600
- Вудфорд Ризерв (САД) 710
- Јамазакура (Јапан) 910
- Амрут Сингл Малт (Индија) 920

Рум:

- Бакарди Карта Бланка (Велика Британија) 360
- Бругал Ањехо (Доминиканска Република) 390

Вермут:

- Мартини Бијанко (Италија) 350
- Мартини Росо (Италија) 350

Остала алкохолна пића:

- Водка В 300
- Синер Џин, Подрум Палић 390
- Олмека Текила (Мексико) 450
- Сомерсби Сајдер (Данска, јабука, боровница, крушка) 500

Пиво:

- Јелен (точено пиво)
 - 0,25 литара 320
 - 0,5 литара 390
- Никшићко Тамно Пиво (Црна Гора) 330
- Старопрамен (Чешка) 350
- Блу Мун (САД, точено пиво)
 - 0,25 литара 450
 - 0,5 литара 510
- Корона (Мексико) 520

Виски, рум, вермут, водка, џин и текила се служе у количини 0,03 литра.

Карта пића

Кафа:

- Домаћа кафа 220
- Еспресо (Италија) 220
- Макијато (Италија) 240
- Капућино (Италија) 270
- Флет вајт (Италија) 270
- Лате (Италија) 270
- Афогато (Италија) 330
- Еспресо тоник (Италија) 350
- Инстант кафа (Швајцарска) 290
- Ледена кафа (Швајцарска) 390

Топли напаци и шејкови:

- Чај (САД, црни, зелени, камилица, нана, воћни) 270
- Топла чоколада 310
- Плазма шејк 390
- Орео шејк 390

Безалкохолна пића:

- Књаз Милош
0,25 литара 210
0,75 литара 400
- Аква Вива
0,25 литара 210
0,75 литара 400
- Пепси (САД, доступна и опција без шећера) 290
- Миринда (Шпанија) 290
- Севен Ап (САД) 290
- Евервес (САД, битер лемон, тоник) 290
- Густо (боровница и грожђе, јагода, јабука, поморанџа, бресква) 290
- Гуарана 350
- Лимунада 330
- Цеђени сок од воћа по избору (поморанџа, грејпфрут) 400

Можете поручити и напаци које се не налазе у карти пића, по избору, уколико имамо потребне састојке, направимо их.

Контакт

Веб сајт:



Резервишите:



Инстаграм:



Кешбек:



Фејсбук:



Утисци:



Тик ток:



Поручите:



Зграда у којој се налази ресторан подигнута је давне 1908. године за паробродску путничку станицу, подигнута је према плановима бечког архитекте Ремела. Приземна, издужена грађевина, симетрично компонована у постсецесијском духу са поједностављеном декорацијом. Данас, у овој грађевини, можете уживати, на тераси, са најлепшим погледом, у Земуну и сали која је дизајнирана као спој епохе класицизма и нео индустријализма.

0114083737, Кеј Ослобођења 8 Земун, kapetanija1908@gmail.com