

ambar.

Balkan Cuisine

Welcome to Ambar, where we are dedicated to providing the highest quality dishes with locally sourced ingredients. Our brunch menu has been carefully designed so that you can enjoy the variety of flavors and complete satisfaction of the gastronomic experience of Serbia.

BRUNCH MENU

1490RSD

Enjoy our unique 3-step brunch concept that combines sharing delicious dishes with company and individual meal selection, providing you with an irresistible combination of taste and gastronomic pleasure.

FOR THE TABLE

STEP 1

Your experience begins by sharing one of the dishes from this section where you can enjoy the flavors you share with your company.

HOMEMADE CHEESE PIE

phyllo doughy, cow cheese and kajmak (20 minutes wait)

AMBAR FRIED BREAD

fried bread with homemade eggs and milk, kajmak, urnebes, ajvar and pork neck

HOT SOURDOUGH WITH KAJMAK AND AJVAR

light, golden, crispy...

WITH RAKIA

kulen from Srem and beef prosciutto, with homemade corn bread, trjanica and young cheese.



DISH OF YOUR CHOICE

STEP 2

Choose one dish from this section that best suits your taste and enjoy the special flavors specially prepared just for you.

FREE RANGE EGGS

POACHED EGGS WITH BEEF SIRLOIN

homemade ajvar aioli, roasted potatoes

OMELET WITH SPINACH AND GOAT CHEESE

spinach, creamy goat cheese, crispy potatoes, mix greens

SCRAMBLED EGGS WITH BACON, SAUSAGE AND PEPPERS

grilled bacon & sausage, mix greens, crispy potatoes

BUILD-YOUR-OWN EGGS

choose any style to make own eggs and sides

SAUSAGE AND EGGS

sunny side eggs, homemade pork sausage, mustard

SANDWICHES

CROQUE MADAME

baked sandwich with ham, cow cheese and bechamel sauce

SANDWICH WITH PROSCIUTTO AND KAJMAK

homemade bread, prosciutto, kajmak, kimchi yogurt and homemade chips

BEEF SLIDERS

slider bun, kajmak, cabbage and homemade chips

CHICKEN SLIDERS

slider bun, crispy chicken, apple wasabi salsa, homemade chips



SWEETS

STEP 3

After a delicious meal, it's time for a sweet ending. In our dessert offer, every guest has the opportunity to enjoy a dessert of their choice.

FLOATING ISLANDS

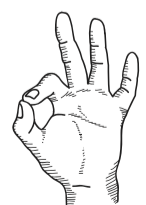
classic, with apricot jam and passion fruits or caramel sauce and dark chocolate

PROFITEROLES

stuffed with vanilla cream and topped with chocolate sauce

CREPES

nutella, homemade jam, honey or sugar



• cover charge is 150 RSD per person •

ambar.

Balkan Cuisine

Dobrodošli u Ambar, gde smo posvećeni pružanju najkvalitetnijih jela sa lokalno nabavljenim sastojcima. Naš brunch meni je pažljivo osmišljen kako biste uživali u raznolikosti ukusa i potpunom zadovoljstvu gastronomskog iskustva Srbije.

BRUNCH MENU

1490RSD

Uživajte u našem jedinstvenom brunch konceptu u 3 koraka koji kombinuje deljenje ukusnih jela sa društvom i individualni izbor obroka, pružajući vam neodoljivu kombinaciju ukusa i gastronomskog zadovoljstva.

ZA STO

KORAK 1

Vaše iskustvo započinje deljenjem nekog od jela iz ove sekcije gde možete uživati u ukusima koje delite sa svojim društvom.

GIBANICA domaće pravljena, sada pečena!

kore iz Mikijeve Koradžijske radnje, nafilovane sa zrelim sirom i kajmakom, sa domaćim jajima, pa pečena do zlatne boje (čeka se 20 minuta)

PRŽENICE favorit iz detinstva!

somun zlatno zapržen sa domaćim jajima, servirano sa kajmakom, ajvarom, urnebesom, dimljenim vratom... Mmmmm!

VRUĆI UŠTIPCI SA KAJMAKOM I AJVAROM

lagani, zlatni i hrskavi...

UZ RAKIJU

sremski kulen i goveđa pršuta, uz domaće projice, trljanicu i mladi sir.



KORAK 2

JELO PO IZBORU

Odaberite jedno jelo iz ove sekcije koje najviše odgovara vašem ukusu i uživajte u posebnim ukusima koji su specijalno pripremljeni samo za vas.

JAJA SA DOMAĆE FARME IZ SLOBODNOG UZGOJA

POŠIRANA JAJA SA RAMSTEKOM

poširana jaja servirana na rosti krompiru, prelivena kremom od domaćeg ajvara i tanko sečenim salamurenim ramstekom

OMLET SA SPANAĆEM I KREM KOZJIM SIROM

mladi spanać i meki kremasti kozji sir u laganom omletu, uz dodatak hrskavih krompirića i sveže salatice

KAJGANA SA SLANINOM, KOBASICOM I PAPRIKOM

lagani omlet dopunjen sa grilovanom slaninom i kobasicom, serviran sa hrskavim krompirićima i svežom salaticom

3 JAJA PO VAŠEM IZBORU

Izaberite svoj stil, način spremanja, priloge, ma baš sve po vašem izboru!

DOMAĆA KOBASICA I JAJA ... KONKRETNO BATO!

fino usitnjeno meso od odabranih komada mesa, uz dodatak leskovačke suve paprike, belog luka i komadića suvog mesa, plus jaja na oko

SENDVIČI

KROK MADAM

nafilovani sendvič sa šunkom i kačkavaljem, preliven Bešamel sosom i kačkavaljem pa zapečen, serviran sa jajetom na oko

SENDVIČ SA PRŠUTOM I KAJMAKOM

domaći topli somun zapečen sa pretopom i kajmakom, nafilovan sa goveđom pršutom, Kimči jogurtom i rukola salatam

PLJESKAVICA 100% JUNETINA, GRILOVANA NA ČUMURU

toplo pecivo sa kajmakom, dopunjeno sa sočnom pljeskavicom uz dodatak kremaste kupus salate, servirano sa domaćim čipsom

SENDVIČ SA POHOVANOM PILETINOM

toplo pecivo sa zlatnom, hrskavom paniranom piletinom, sa wasabi jabuka salsom i svežom salatam



KORAK 3

DEZERTI

Nakon ukusnog obroka, vreme je za slatki završetak. U našoj ponudi dezerta, svaki gost ima priliku da uživa u dezertu po svom izboru.

ŠNENOKLE

kremaste i slasne! Izaberi klasične, sa hrskavim keksom i karamelom ili sa kajsija-marakuja sosom

PROFITEROLE

lagane kao oblak.... Nafilovane sa domaćim kremom od vanile, pa bogato prelivene čokoladnim sosom...kako odoleti!

PALAČINKE

sa kremom, sa džemom od kajsija, sa medom, sa šećerom i orasima, sa plazmom i kremom, sa pekmezom od šljiva....Život je lep!



• kuver naplaćujemo 150 rsd •