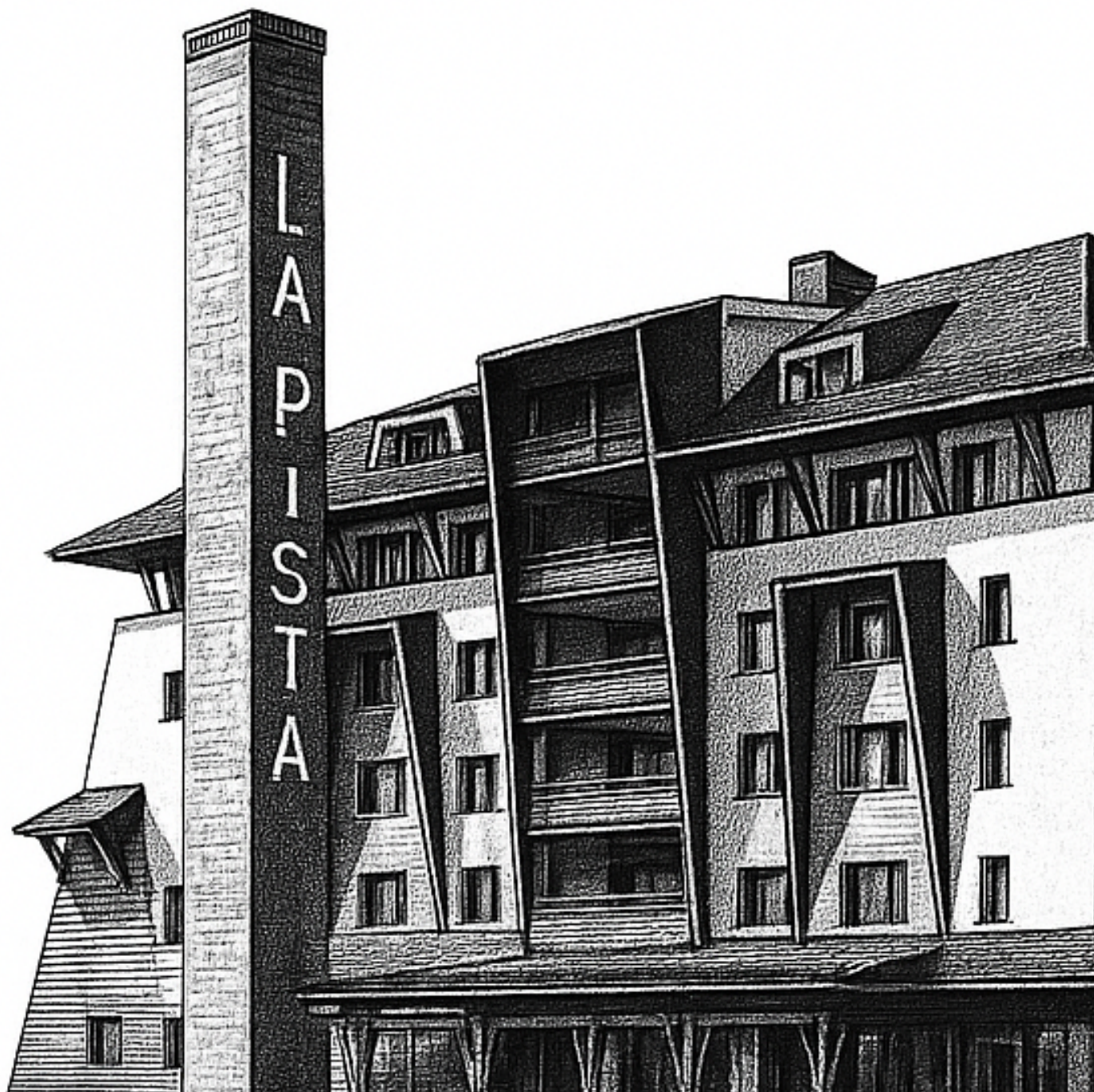


# *La Pista*

*Cucina Italiana*



# Antipasti freddi

Hladna predjela / Cold Starters / Холодные закуски

## Tagliere di Antipasti.....2800<sup>00</sup>

Selekcija suhomesnatih proizvoda i premium sireva, domaći džem / A selection of cured meats and cheeses, served with homemade jam / Ассорти из вяленых мясных изделий и сыров, домашнее фруктовое варенье



## Terrina di fegato d'anatra.....4100<sup>00</sup>

Terin od pačije džigerice, brioš hleb, žele od borovnice / Duck liver terrine, brioche bread, blueberry jelly / Террин из утиной печени, бриошь, черничное желе



## Tagliere di Prosciutto.....1450<sup>00</sup>

Pršuta / Prosciutto / Прошутто

## Una selezione di formaggi con marmellata fatta in casa.....2550<sup>00</sup>

Selekcija premium sireva sa domaćim džedom / A selection of premium cheeses with homemade jam / Выбор премиальных сыров с домашним джемом



## Burrata di Bufala.....2450<sup>00</sup>

Servirana sa bundevom / Served with pumpkin / Подаётся с тыквой



## Salsa di Bistecca.....2920<sup>00</sup>

Salsa od junečeg bifteka, pecorina i kreme od badema / Beef-tenderloin sauce with pecorino cheese and almond cream / Соус из говяжьей вырезки с пекорино и миндальным кремом



## Salsa di Wagyu.....4880<sup>00</sup>

Salsa od vrhunskog wagyu govedeg mesa / Premium wagyu-beef sauce / Сальса из лучшего в мире мяса вагю



## Broccoli e cavolfiore.....990<sup>00</sup>

Stablo od brokolija sa karpaćom od karfiola, jabuka i kreme od celera i miso paste / Broccoli stem with cauliflower carpaccio, apple, and celeriac-miso cream / Стебель брокколи с карпаччо из цветной капусты, яблоком и кремом из сельдерея и мисо пасты



## Tartare di Tonno.....1950<sup>00</sup>

Tartar od tune, serviran sa jabukom i citrusima u tartaleti / Tuna tartare served in a crisp tartlet with apple and citrus / Тартар из тунца, подаётся с яблоком и цитрусовыми в тарталетке



# Zuppe e Vellutate

Supe i potaži / Soups & pottages / Супы и крем-супы

## Consommé di manzo.....1 050.00

Bistra supa od buša govedine / Busha beef consommé / Консоме Буша из говядины



## Zuppa di Sedano e Tartufo.....950.00

Potaž od celera i tartufa / Celeriac and truffle velouté / Крем-суп из сельдерея и трюфеля



## Zuppa di Castagne.....950.00

Potaž od kestena / Chestnut velouté / Крем-суп из каштанов



# Antipasti caldi

Topla predjela / Hot Starters / Горячие закуски

## Arancini de Pista.....1 100.00

Arančini sa sušenim paradajzom, taledo sirom i majonezom od paradajza / Arancini with sun-dried tomatoes, Taleggio cheese and tomato mayonnaise / Аранчини с вялеными томатами, сыром Таледжио и томатным майонезом



## Melanzane al forno.....1 150.00

Pečeni patlidžan, krema od avokada, celera i miso paste, krema od paradajza / Roasted eggplant with avocado cream, celeriac-miso cream, and tomato cream / Запечённый баклажан с кремом из авокадо, сельдерея и мисо пасты, и томатным кремом



## Capesanti.....2 850.00

Kapesanti servirani sa kremom od karfiola, penom od limuna i sosom od pomorandže / Scallops served with cauliflower cream, lemon foam, and orange sauce / Мидии-«каписанты» с кремом из цветной капусты, лимонной пеной и апельсиновым соусом



# Dal nostro forno

Iz naše peći / From our oven / Из нашей печи

## **Focaccia al Rosmarino.....535.00**

Fokača sa ruzmarinom / Rosemary focaccia / Фокачча с розмарином



## **Focaccia con Pomodori Secchi.....595.00**

Fokača sa sušenim paradajzom / Sun-dried tomato focaccia / Фокачча из вяленых помидоров



## **Bastoncini d'aglio.....515.00**

Štapići sa belim lukom / Garlic breadsticks / Чесночные хлебные палочки



# Insalate

Salate / Salads / Салаты

## **Insalata di pomodorini e noccioline.....940.00**

Salata od čeri paradajza, rukole i oraha / Cherry-tomato, arugula & walnuts salad / Салат из помидоров черри, рукколы и грецких орехов



## **Insalata di Nocciole.....1150.00**

Miks zelenih salata, lešnik, marinirana brusnica, gorgonzola dresing / Mixed green salad with hazelnuts, marinated cranberries, and gorgonzola dressing / Микс зелёных салатов с фундуком, маринованной клюквой и соусом горгонзола



## **Insalata Zucca.....1150.00**

Salata sa spanaćem, bundevom, orasima, ovsenim pahuljicama i dresingom od zove / Spinach salad with pumpkin, walnuts, oat flakes, and elderflower dressing / Салат со шпинатом, тыквой, грецкими орехами, овсяными хлопьями и соусом из бузины





# Pizza

Pice / Pizzas / Пиццы

## Margherita.....1 680<sup>00</sup>

San Marzano sos, Fior di Latte mocarela, sveži italijanski bosiljak / San Marzano tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, fresh Italian basil / Соус из томатов Сан-Марцано, моцарелла Фиор-ди-латте, свежий итальянский базилик



## Pizza alla zucca.....1 890<sup>00</sup>

Krema od bundeve, gvančale slanina, biber, mocarela, orah / Pumpkin cream, gvançiale, pepper, mozzarella, walnut / Пицца с тыквенным кремом, гуанчале, перцем, моцареллой и грецким орехом



## Mortadella e Pistacchi.....1 995<sup>00</sup>

Mocarela, mortadela sa pistačima, sos od pistača, maskarpone / Mozzarella, mortadella with pistachios, pistachio sauce, mascarpone / Моцарелла, мортаделла с фисташками, фисташковый соус, маскарпоне



## Pizza Verde.....1 910<sup>00</sup>

Krema od spanača, mascarpone sir, provola, napolitanski brokoli, koziji sir, malina / Spinach cream, mascarpone, provola cheese, Neapolitan broccoli, goat cheese, raspberry / Пицца с шпинатным кремом, маскарпоне, проволокой, неаполитанской брокколи, козьим сыром и малиной



## Tartufata.....1 870<sup>00</sup>

Sa mocarela sirom, crnim tartufom i rukolom / Mozzarella cheese, black truffle and arugula / С сыром моцарелла, чёрным трюфелем и рукколой



## Melograno.....1 890<sup>00</sup>

Sa dimljenim pilećim prsima, gorgonzolom, rukolom i acetom od nara / Smoked chicken breast, gorgonzola, arugula with pomegranate aceto / С копчёной куриной грудкой, сыром горгонзола, рукколой и гранатовым уксусом



## Pizza di pesce.....1 870<sup>00</sup>

Pelat, dimljeni losos, tofu sir, avokado, kalamata masline / Tomato passata, smoked salmon, tofu cheese, avocado, Kalamata olives / Пицца с томатным соусом, копчёным лососем, тофу, авокадо и маслинами Каламата



---

## Dodatak / Additions / Дополнения

Jalapeño 50g / Халапеньо 50г.....	100 <sup>00</sup>
Pršuta 50g / Prosciutto 50g / Прошутто 50г.....	500 <sup>00</sup>
Parmezan 30g / Parmigiano Reggiano cheese 30g / Сыр пармезан 30г.....	250 <sup>00</sup>
Majonez sa tartufima / Truffle Mayo / Трюфельный майонез.....	100 <sup>00</sup>

# Pasta

Pasta / Pasta / Паста

## **Pasta aperta con bistecca.....2 250.00**

Otvorena pasta sa biftekom i crnom trubom, penom od parmezana i bosiljkom / Open pasta with beef tenderloin, black trumpet mushrooms, parmesan foam and basil / Открытая паста с говяжьим филе, грибами "чёрная труба", пармезановой пеной и базиликом



## **Tagliatelle al ragù.....2 700.00**

Domaća pasta sa raguom od junećeg mesa / Homemade pasta with beef ragù / Домашняя паста с говяжьим рагу



## **Pasta ai Frutti di mare.....2 390.00**

Orečiete sa plodovima mora, peršunom i belim lukom / Orecchiette with seafood, parsley, and garlic / Орехьетте с морепродуктами, петрушкой и чесноком



## **Pasta con rotolo.....2 390.00**

Domaća pasta sa mesom jelena i musom od rena, sosom od lešnika i pečene jabuke / Homemade pasta with venison, horseradish mousse, hazelnut sauce, and roasted apple / Домашняя паста с олениной, муссом из хрена, фундуковым соусом и запечённым яблоком



## **Cacio e Pepe.....1 950.00**

Lingvini sa maslinovim uljem, biberom i Pecorino Sardo sirom / Linguine with olive oil, pepper and Pecorino Sardo cheese / Лингвини на оливковом масле с перцем и сыром Пекорино Сардо



## **Aglio e olio.....1 320.00**

Lingvini sa belim lukom, maslinovim uljem i peperončinom / Lingvini with garlic, olive oil and peperoncino / Паста с чесноком, оливковым маслом и пепперончино



# Risotto

Rižoto / Risotto / Ризотто

## **Risotto al Tartufo.....2120<sup>00</sup>**

Miks pečuraka, ulje tartufa, crni tartuf i parmezan / Mixed mushrooms, truffle oil, black truffle and parmesan / Ризотто с грибами, трюфельным маслом, чёрным трюфелем и пармезаном



## **Risotto alla zucca.....1750<sup>00</sup>**

Rižoto od Carnaroli pirinča sa bundevom i kremom od golice / Carnaroli risotto with pumpkin and pumpkin-seed cream / Ризотто из риса карнароли с тыквой и кремом из тыквенных семечек



## **Risotto menta.....1995<sup>00</sup>**

Rižoto od Carnaroli pirinča sa nanom, taleđo sirom, senfom i kremom od kardamoma / Carnaroli risotto with mint, taleggio cheese, mustard, and cardamom cream / Ризотто из риса карнароли с мятой, сыром таледжио, горчицей и кардамоновым кремом



# Principale

Glavna jela / Main Courses / Основные блюда

Preporuka šefa kuhinje

## Cattura di Montagna.....3 990<sup>00</sup>

Meso od tri vrste divljači servirano sa raguom od pšenice sa planinskim sastojcima / Three-game meat selection served with wheat ragout and mountain herbs / Блюдо из трёх видов дичи, подающееся с пшеничным ragu и горными травами



*Menù Esperienza*

## Burger di Black Angus.....2 250<sup>00</sup>

Burger od Angus govedine, čedar sir, paradajz, pomfrit od batata / Black Angus burger, cheddar cheese, tomato, sweet-potato fries / Бургер из говядины Блэк Ангус, сыр чеддер, помидоры и фри из батата



## Petto d'anatra.....2 900<sup>00</sup>

Pačije grudi, krompir, suvo voće, sos od kamilice i semena slačice / Duck breast, potatoes, dried fruit, chamomile sauce and mustard seeds / Утиная грудка, картофель, сухофрукты, ромашковый соус и семена горчицы



## Fillet Mignon.....3 490<sup>00</sup>

Grilovani biftek, rimske njoke, smrčci i sos od kleke / Grilled beef tenderloin, Roman gnocchi, morels and juniper sauce / Говяжья вырезка на гриле, римские ньокки, сморчки и можжевельный соус



## Filleteo di Maiale.....2 250<sup>00</sup>

Svinjski file, vrganji, sos od sremuša / Pork fillet, porcini mushrooms and wild-garlic sauce / Свиное филе, белые грибы и соус из черемши



## Bisteca cremosa croccante.....2 950<sup>00</sup>

Hrskava teletina sa pire-krompirom / Crispy veal with mashed potatoes / Хрустящая телятина с картофельным пюре



## Filetto di Tonno .....3 350<sup>00</sup>

Grilovani file tune, sarmica od kus-kusa, batat, sos od soje i narandže / Grilled tuna fillet, couscous roll, sweet potato, soy-orange sauce / Филе тунца на гриле, рулет из кускуса, сладкий картофель, соево-апельсиновый соус



## Filetto di Salmone.....3 100<sup>00</sup>

File lososa, cvekla, glazirana šargarepa, vlašac / Salmon fillet with beetroot, glazed carrot, and chives / Филе лосося со свёклой, глазированной морковью и шнитт-луком





# Principale

Glavna jela / Main Courses / Основные блюда

## **Rotolo di cervo.....2 650.00**

Rolnica od jelena s kremastom polentom, madera sosom i hrskavim lukom / Deer roll with creamy polenta, Madera sauce and crispy onions / Руллет из оленины со сливочной полентой, соусом Мадера и хрустящим луком



## **Bistecca di Cavolfiore.....1 990.00**

Pečeni karfiol serviran sa kremom od karfiola i sosom od miso paste / Roasted cauliflower served with cauliflower cream and miso sauce / Запечённая цветная капуста с кремом из цветной капусты и соусом мисо



# I migliori tagli di carne

Najbolji komadi mesa / Best Cuts of Meat / Лучшие куски мяса

## **Bistecca alla Fiorentina (Serbia).....2 100.00 / 100gr**

Rib-eye Black Angus poslužen sa grilovanim povrćem i pireom sa tartufima / Black Angus rib-eye, served with grilled vegetables and truffle purée / Рибай из чёрного Ангуса, подаётся с овощами на гриле и трюфельным пюре



## **Bistecca alla Fiorentina (Australia).....3 500.00 / 100gr**

Rib-eye Black Angus poslužen sa grilovanim povrćem i pireom sa tartufima / Black Angus rib-eye, served with grilled vegetables and truffle purée / Рибай из чёрного Ангуса, подаётся с овощами на гриле и трюфельным пюре



## **Saluti dall'Oriente.....5 230.00 / 100gr**

Wagyu striploin, poslužen sa sotiranim povrćem i sosom od kleke / Wagyu striploin served with sautéed vegetables and juniper sauce / Стриплойн вагю, подаётся с тушёными овощами и можжевелевым соусом



# Dolci

Dezerti / Desserts / Десерты

## **Dolce di Mandorle**.....910.00

Kolač od badema, bele čokolade i amareta sa sladoledom od vanile / Delicate almond and white chocolate cake infused with amaretto, served with vanilla ice cream / Нежный миндальный торт с белым шоколадом и ликёром амаретто, поданный с ванильным мороженым



## **Cannolo siciliano**.....910.00

Sicilijanski kanol punjen kremom od rikota sira, pastom od lešnika, komadićima mlečne čokolade i pečenim lešnicima / Sicilian cannolo filled with silky ricotta cream, hazelnut praline, milk chocolate shards, and roasted hazelnuts / Сицилийский канноло, наполненный нежным кремом из рикотты, ореховым пралине, кусочками молочного шоколада и жареными лесными орехами



## **Abbraccio di Rosa**.....1 250.00

Kolač od maline i ruže na crnom sabléu / Raspberry and rose cake on a dark chocolate sablé base / Малиново-розовый торт на основе тёмного шоколадного сабле



## **Fior di Lavanda**.....900.00

Veganski kolač sa lavandom i borovnicama u korpici od lešnika i urme / Vegan lavender and blueberry cake in a hazelnut-date crust / Изысканный



## **Tiramisu**.....920.00

Tradicionalni italijanski desert od mascarponea i kafe, obogaćen likerom amaretom / Classic Italian dessert of mascarpone and coffee, enriched with amaretto liqueur / Классический итальянский десерт из маскарпоне и кофе, дополненный ликёром амаретто



## *Dejan Veljin*

---

Naš slatki repertoar kreira tim izvršnog pastry chefa Dejana Veljina, laureata prestižnog vodiča Gault & Millau za Najboljeg pastry chefa 2023.

Our dessert repertoire is crafted by the team of Executive Pastry Chef Dejan Veljin, honoured as 2023 Best Pastry Chef by the prestigious Gault & Millau guide.

Наш десертный раздел создаёт команда под руководством исполнительного шеф-кондитера Деяна Велина, удостоенного звания «Лучший pastry-шеф 2023» по версии престижного гида Gault & Millau.

---

# Menù Esperienza

Degustazioni meni / Tasting Menu / Дегустационное меню

SPECIALITÀ DI LA PISTA  DALL'ITALIA ALLA SERBIA

**Strada – 5 portate.....7 900<sup>00</sup>**

Experience meni od 5 sledova / Experience menu of 5 courses / Дегустационное меню из 5 блюд

**Viaggio – 10 portate.....12 950<sup>00</sup>**

Experience meni od 10 sledova / Experience menu of 10 courses / Дегустационное меню из 10 блюд

*con il vino...*

**Strade del Vino – 5 etichette.....5 450<sup>00</sup>**

Uparivanje vina uz 5 sledova / Wine pairing for 5 courses / Винное сопровождение из 5 подач

**Regioni Vinicole – 10 etichette.....9 950<sup>00</sup>**

Uparivanje vina uz 10 sledova / Wine pairing for 10 courses / Винное сопровождение из 10 подач

**Una Strada tra Esclusivi Vigneti Italiani – 5 etichette premium.....8 800<sup>00</sup>**

Ekskluzivno uparivanje vina uz 5 sledova / Exclusive wine pairing for 5 courses / Эксклюзивное винное сопровождение из 5 подач

**Regioni Vinicole Esclusive d'Italia – 10 etichette premium.....17 600<sup>00</sup>**

Ekskluzivno uparivanje vina uz 10 sledova / Exclusive wine pairing for 10 courses / Эксклюзивное винное сопровождение из 10 подач

*Stevan Pejdanovski*

---

Experience meni potpisuje Executive Chef restorana La Pista, Stevan Pejdanovski, sa svojim timom. Otisnite se na jedinstveno putovanje kroz arome i predele Italije i Srbije, gde se nasleđe ukusa Mediterana spaja sa našim lokalnim terroir-om i sezonskim namirnicama.

Presented by La Pista's Executive Chef Stevan Pejdanovski and his team, the Experience menu is a tasting journey through the landscapes and regions of Italy and Serbia, uniting Mediterranean inspiration with the character of our local terroir and seasonal produce.

Меню Experience, созданное исполнительным шефом ресторана La Pista Стеваном Пейдановски и его командой, – это гастрономическое путешествие по регионам Италии и Сербии, где средиземноморские мотивы сочетаются с характером нашего местного терруара и сезонных продуктов.

---

## Gault & Millau 2025

16 / 20



---

Restoran La Pista ponosno nosi tri kuvarske kape i ocenu 16/20 prestižnog vodiča Gault & Millau. Kao jedini laureat van Beograda i Novog Sada, već četvrtu godinu zaredom svrstava se među najbolje restorane u Srbiji, potvrđujući trud, posvećenost i autorski potpis kuvara koji neprestano pomeraju granice domaće gastronomije.

Restaurant La Pista proudly holds three chef's hats and a 16/20 score from the renowned Gault & Millau guide. As the only award-winner outside Belgrade and Novi Sad, it has been ranked among Serbia's best restaurants for four consecutive years, celebrating the creativity, dedication and signature style of chefs who keep pushing the boundaries of local cuisine.

Ресторан La Pista с гордостью носит три поварские шапки и оценку 16/20 авторитетного гида Gault & Millau. Будучи единственным лауреатом за пределами Белграда и Нови-Сада, он уже четвёртый год подряд входит в число лучших ресторанов Сербии, подтверждая мастерство, преданность делу и авторский почерк шеф-поваров, которые расширяют границы национальной гастрономии.

---

Sve cene su izražene u lokalnoj valuti (RSD) sa uračunatim PDV-om.

All prices are stated in local currency (RSD) and include VAT.

Все цены указаны в местной валюте (RSD) с учётом НДС.

 Vegetarijansko / Vegetarian / Вегетарианское

 Vegansko / Vegan / Веганское

---

## Alergeni / Allergens / Аллергены

 Mleko / Milk / Молоко

 Jaja / Eggs / Яйца

 Orašasti plodovi / Nuts / Орехи

 Gluten / Gluten / Глютен

 Riba / Fish / Рыба

 Morski plodovi / Seafood / Морепродукты

 Celer / Celery / Сельдерей

 Senf / Mustard / Горчица

---

Svi alergeni prisutni u jelima označeni su navedenim simbolima. Ako imate dodatne alergije ili intolerancije na hranu, molimo vas da o tome obavestite osoblje pre poručivanja.

All allergens contained in the dishes are indicated by the symbols above. If you have any additional food allergies or intolerances, please inform the staff before ordering.

Все аллергены, содержащиеся в блюдах, обозначены приведёнными символами. При наличии дополнительных пищевых аллергий или непереносимостей просим уведомить персонал до оформления заказа.

---