

Pastel

Wine & Dine

Menu

By Chef Ognenovski





Head Chef & Manager

Vlatko Ognenovski

Pastry Chef

Igor Stojanovski

Sommelier

Zvonko Herceg, Dip.WSET

ПРЕДЈАДЕЊА - ANTIPASTI

Моцарела во супа од песто

(моцарела, босилек, кростини)

Mozzarella in pesto soup

(mozzarella cheese, basil, crostini)

170 ден.



Топчиња од компир со мак

(компир, горгонзола, мак - 4 парчиња)

Bigne with poppy seeds

(potato, blue cheese, poppy seeds - 4 pieces)

190 ден.



Топчиња од мешани сирења со свеж копар

(мешани сирења, свеж копар - 4 парчиња)

Mixed cheese balls with fresh dill

(mixed cheese, fresh dill - 4 pieces)

120 ден.



Мешани кростини

(свеж босилок, домати, анчуни, моцарела - 4 парчиња)

Mixed crostini

(fresh basil, tomato, anchovy, mozzarella - 4 pieces)

160 ден.



Карамелизирани тиквици и црн домати

(тиквици, црн домати, балзамиран оцет)

Caramelized zucchini and eggplant

(zucchini, eggplant, balsamic vinegar)

120 ден.



Карамелизиран октопод во црвено вино

(октопод, црвено вино, моцарела, крцкава сланина)

Caramelized octopus in red wine

(octopus, mozzarella, red wine, crispy bacon)

670 ден.



Пршута, миланска салама и мешани сирења

(пршута, миланска салама, мешани сирења, леб)

Prosciutto, salami Milanese and mixed cheese

(prosciutto, salami Milanese, mixed cheese, bread)

680 ден.

САЛАТИ - SALADS

Шеф салата

(марула, рукола, пиперка, авокадо, крцкава сланина, свежи шампињони, Шеф прелив)

Chef salad

(lettuce, rucola, red peppers, avocado, crispy bacon, mushrooms, Chef dressing)

220 ден.

Пастел салата

(марула, рукола, димен кашкавал, сушен домати, свеж домати, Пастел прелив)

Pastel salad

(lettuce, rucola, smoked cheese, dried tomato, fresh tomato, Pastel dressing)

290 ден.

Цезар салата

(марула, пилешко месо, кротони, прелив Цезар)

Caesar salad

(lettuce, chicken fillet, croutons, Cesar salad dressing)

210 ден.

Салата со козјо сирење

(марула, козјо сирење, кротони, прелив со кајсија)

Goat cheese salad

(lettuce, goat cheese, croutons, apricot dressing)

220 ден.



ПАСТИ - PASTA

Њоки со болоњезе сос

(домашни њоки, јунешко мелено месо, целер, црвено вино, свеж домати)

Gnocchi ragu Bolognese

(home-made gnocchi, beef minced meat, celery, red wine, fresh tomato)

290 ген.



Таљатели на сиенски начин

(таљатели, сушен вргањ, пилешко месо, црвено вино, свеж домати)

Tagliatelle alla senese

(tagliatelle, dried porcini, chicken meat, red wine, fresh tomato)

320 ген.



Шпагети во сос од сабјарка

(спагети, сабјарка, црн домати, свеж домати)

Spaghetti in swordfish sauce

(spaghetti, swordfish, eggplant, fresh tomato)

320 ген.



Лингвини со морски плодови

(лингвини, шампи, вонголи, лигњи, свеж домати)

Linguine Frutti di mare

(linguine, shrimps, vongole, squid, fresh tomato)

470 ген.



Пене со рукола

(пене, рукола, крцкава сланина, лук, шери домати)

Penne rucola

(penne, rucola, crispy bacon, garlic, cherry tomato)

260 ген.



Ризото Мохито

(ориз, спанаќ, пеперминт)

Risotto Mojito

(rice, spinach, peppermint)

290 ген.



Ризото Сафран

(ориз, кромид, сафран, бело вино)

Risotto Safran

(rice, onion, safran, white wine)

320 ген.

ГЛАВНИ ЈАДЕЊА - MAIN COURSES

Зајак Пастел со домашни њоки
(зајачко месо, домашни њоки, маслинки, капери, рузмарин)
Rabbit Pastel with home-made gnocchi
(rabbit meat, home-made gnocchi, olives, capers, rosemary)

520 ден.



Свинско филе Лоренцини
(свинско филе, рузмарин, презла)
Pork fillet Lorenzini
(pork fillet, rosemary, bread crumbs)

420 ден.



Пилешко Скарпариело
(пилешки стек, свеж домати, лук, оригано)
Chicken Scarpariello
(chicken fillet, fresh tomato, garlic, oregano)

190 ден.



Бифтек во сос од вргањ
(јунешки бифтек, свеж вргањ, бело вино)
Filet mignon in porcini mushroom sauce
(beef fillet, fresh porcini mushrooms, white wine)

990 ден.



Бифтек Самбука
(јунешки бифтек, бибер во зрно, Самбука, крем сос)
Filet mignon Sambuca Romana
(beef fillet, black peppercorn, Sambuca, cream sauce)

1.100 ден.



Бифтек со зелен бибер
(јунешки бифтек, зелен бибер, путер, крем сос, коњак)
Filet mignon with green peppercorn
(beef fillet, green peppercorn, butter, cream sauce, cognac)

850 ден.

РИБИ И МОРСКИ ПЛОДОВИ FISH AND SEAFOOD DISHES

Орада Пантеска

(орада, компир, свеж домат, рузмарин)

Sea bream Pantescia

(sea bream, potato, fresh tomato, rosemary)

620 ген.



Лосос во ароматична презла

(лосос, магнонос, презла)

Salmon in aromatic bread crumbs

(salmon, parsley, bread crumbs)

750 ген.



ДЕСЕРТИ - DESSERTS

Десертна чинија Пастел
(по избор на шефот)

Dessert plate Pastel
(chef's choice)

260 ден.

Колач со кикирики
(мед, кикирики, карамел, млечно чоколадо)

Peanut cake

(honey, peanuts, caramel, milk chocolate)

140 ден.

Колач со морков
(моркови, козјо сирење, лимон, лешници, ореви, бадеми, ѓумбир)

Carrot cake

(carrots, goat cheese, lemon, hazelnuts, walnuts, almonds, ginger)

140 ден.

Крем Бруле
(млеко, павлака, ванила стапчиња)

Cream Brule

(milk, double cream, vanilla)

120 ден.

Чоколаден тарт
(чоколадо, млеко, павлака, путер, какао, бадеми)

Chocolate tart

(chocolate, milk, double cream, butter, cocoa, almonds)

150 ден.



ТОПЛИ И ЛАДНИ ПИЈАЛАЦИ HOT & COLD DRINKS

Espresso	60 ден.
Macchiato мало / small	70 ден.
Macchiato големо / large	80 ден.
Cappuccino	90 ден.
Nescafe	90 ден.
Чaj / Tea	60 ден.
Топло чоколадо / Hot chocolate	90 ден.
Леден чај / Ice tea	70 ден.
Македонско кафе / Macedonian coffee	50 ден.
Кафе лате / Café latte	100 ден.
Кафе фредо / Café freddo	100 ден.
Роса 0,33л. / Rosa (still water) 0,33л.	40 ден.
Роса 0,75л. / Rosa (still water) 0,75л.	90 ден.
Књаз Милош 0,25л. Knjaz Milos (mineral water) 0,25л.	40 ден.
Књаз Милош 0,75л. Knjaz Milos (mineral water) 0,75л.	90 ден.
Газирани сокови Sparkling Soft Drinks 0,25л.	80 ден.
Негазирани овошни сокови 0,2л. Bottled Fruit Juices 0,2л.	80 ден.
Цеден портокал 0,3л. Freshly squeezed orange juice 0,3л.	150 ден.
Цеден мешан сок 0,3л. Freshly squeezed mixed fruit juice 0,3л.	150 ден.

АЛКОХОЛНИ ПИЈАЛАЦИ ALCOHOLIC DRINKS

Пива / Beers

	0,33l.
Amstel	90 ден.
Heineken	110 ден.
Скопско	80 ден.

Бренди / Brandy

	40ml.
Stock XO	100 ден.
St-Rémy	100 ден.

Коњак / Eaux De Vie

	40ml.
Hennessy VS (Cognac, France)	180 ден.
Courvoiser VS (Cognac, France)	180 ден.
Hennessy Fine de Cognac (Cognac, France)	180 ден.
Remy Martin VSOP (Cognac, France)	250 ден.
Courvoiser VSOP (Cognac, France)	250 ден.
Remy Martin XO (Cognac, France)	600 ден.
Hennessy XO (Cognac, France)	600 ден.
Courvoiser XO (Cognac, France)	600 ден.

Коњак ликер Cognac Liqueur

	40ml.
Grand Marnier Cordon Rouge (Cognac, France)	120 ден.

Анисети / Pastis

	40ml.
Pernod (Paris, France)	80 ден.
Ricard (Marseille, France)	80 ден.
Absinth Mr. Jekyll (France)	80 ден.
Ouzo Plomari (Greece)	80 ден.
Мастика (Македонија)	60 ден.

Водка / Vodka

	40ml.
Kiprinski (Bordeaux, France)	60 ден.
Grey Goose (Picardy & Cognac, France)	200 ден.
Absolut	120 ден.

Виски / Whisky

	40ml.
Jameson Blended (Ireland)	80 ден.
Chivas Regal Blended (Scotland)	150 ден.
Macallan Amber Single Malt (Speyside, Scotland)	200 ден.
Dalmore 12yo Single Malt (Highland, Scotland)	200 ден.
Jack Daniel's (Tennessee)	120 ден.

Бурбон / Bourbon

	40ml.
Jim Beam (Kentucky)	100 ден.
Woodford Reserve (Kentucky)	200 ден.

АЛКОХОЛНИ ПИЈАЛАЦИ ALCOHOLIC DRINKS

Ракија / Brandy

40ml.

Rakija Grappa / Grape	60 ден.
Žolta Tikveš / Grape	60 ден.
Crnogorski Prvijenac / Grape	100 ден.
Bovin / Grape	80 ден.
Kajsija / Apricot	80 ден.
Dunja / Quince	80 ден.
Viljamovka / Pear	80 ден.
Šljivovica / Plum	80 ден.

Рум / Rum

40ml.

Havana Club Blanco 3yo (Cuba)	100 ден.
Havana Club Reserva (Cuba)	120 ден.

Лукери / Liqueurs

40ml.

Jägermeister	100 ден.
Pelinkovac Antique	100 ден.
Drambuie	120 ден.
Southern Comfort	100 ден.
Baileys Irish Cream	100 ден.
Limoncello	70 ден.
Campari	80 ден.
Aperol	70 ден.
Martini Bianco / Rosso / Dry 80ml.	100 ден.
Winter Jack	70 ден.
Malibu Coconut	80 ден.

Џин / Gin

40ml.

Tanqueray (England)	100 ден.
---------------------	----------



Wine & Dine

Sparkling Wines

	<i>125ml.</i>	<i>750ml.</i>
Prosecco Fantinel Extra Dry (refreshing & fragrant)	150 ден.	800 ден.
Martini Asti NV (sweet, savour and floral)	150 ден.	800 ден.
Spark Rose Chateau Kamnik Brut (fresh red fruits, smooth and creamy perlage)	/	2.750 ден.
Champagne Louis Roederer Brut NV (opulent, fruity, persistent smooth perlage)	/	3.200 ден.
Champagne Veuve Clicquot Brut NV (complex, lemony with crushed hazelnuts)	/	3.600 ден.

White Wines

	<i>125ml.</i>	<i>750ml.</i>
Grashevina Lazar (light, citrusy and refreshing)	120 ден.	600 ден.
Sauvignon Blanc Special Selection Tikveš (light, fresh, fruity and herbaceous)	120 ден.	600 ден.
Riesling Bovin (savory fruity with expression of terroir)	120 ден.	600 ден.
Temjanika Korja Venec (refreshing, harmonious and grapey)	140 ден.	750 ден.
Traminac Pivka (dry, floral and tropical)	120 ден.	600 ден.
Pinot Grigio Chateau Kamnik (fresh and alluring stone fruits)	140 ден.	750 ден.
Vignier Stardust Ezimit (firm and fragrant)	120 ден.	600 ден.
Fiano VVGD (fragrant, opulent and waxy)	120 ден.	600 ден.
Petit Chablis Chablisienne (refreshing, citrusy and flinty)	/	1.200 ден.
Bela Voda Tikveš (fruity, harmonic and savory)	/	1.350 ден.
Chardonnay Domaine Lepovo (full bodied, complex and buttery)	/	1.450 ден.

Wine List recommended by Zvonko Herceg, DipWSET

* BYOB corkage fee: 250,00 den/bottle

Wine & Dine

Rose Wines

	<i>125ml.</i>	<i>750ml.</i>
Rosé Stanushina Popova Kula (light and crisp)	120 гeн.	600 гeн.
Rosé Majestic Pinot Noir Imako (fragrant, spicy and savory)	120 гeн.	600 гeн.
Rosé Anna Maria Bovin (refreshing and harmonious)	120 гeн.	600 гeн.
Rosé Elegia Syrah Dalvina (fruity, slightly fleshy and spicy)	120 гeн.	600 гeн.
Rosé Allegro Stobi (refreshing harmonic forest fruits)	120 гeн.	600 гeн.



Wine List recommended by Zvonko Herceg, DipWSET

* BYOB corkage fee: 250,00 den/bottle

Wine & Dine

Red Wines

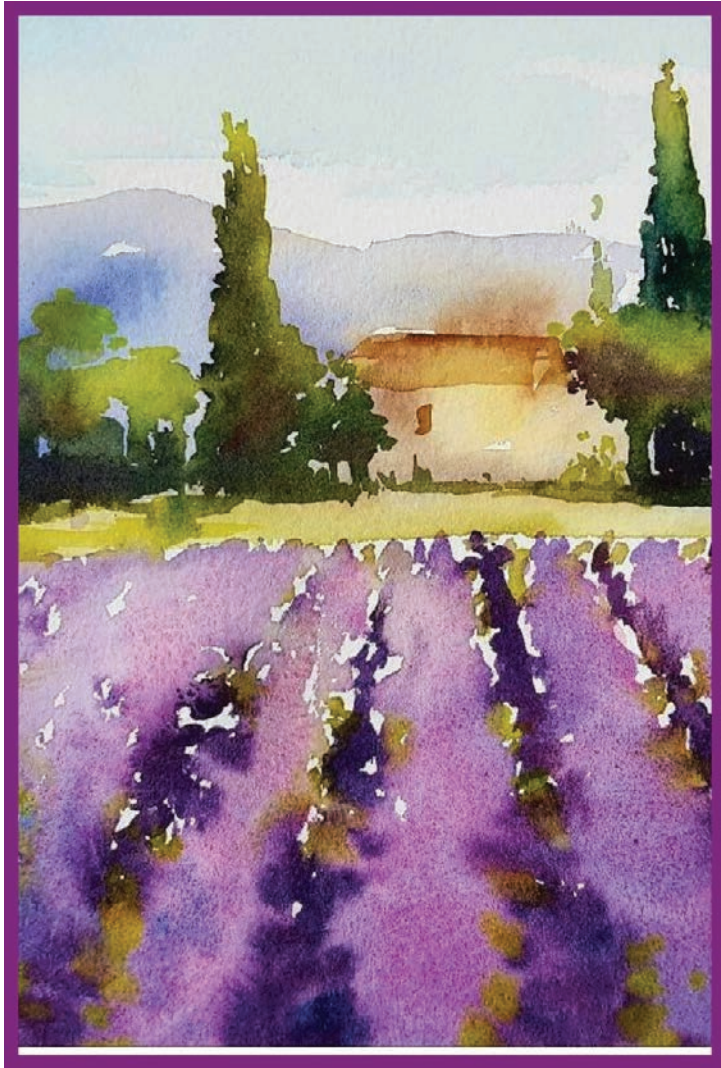
	<i>125ml.</i>	<i>750ml.</i>
Stanushina Popova Kula (refreshing, fruit driven and harmonious)	120 гeн.	600 гeн.
Pinot Noir Chateau Kamnik (complex, fresh red fruits and earthy notes, elegant)	170 гeн.	950 гeн.
Verdot Private Reserve Stobi (spicy and elegant)	140 гeн.	750 гeн.
Plavac Stardust Ezimit (spicy and elegant)	120 гeн.	600 гeн.
Merlot Reserve Popov (black fruits, fleshy and well balanced)	140 гeн.	750 гeн.
Cabernet Sauvignon Reserve Chateau Sopot (complex, juicy and savory)	170 гeн.	950 гeн.
Syrah Dionis Dalvina (bolded, fruity and spicy)	140 гeн.	750 гeн.
Erigon Kratošija Lazar (powerful, fruity and velvety)	120 гeн.	650 гeн.
Barovo Red Tikveš (well structured, complex, juicy with long fruity finish)	/	1.350 гeн.
Imperator Bovin (powerful, fleshy and savory)	/	1.300 гeн.

Fortified Wines

	<i>80ml.</i>	<i>750ml.</i>
Muscat Blanc Imako (sweet and fragrant)	120 гeн.	/
Kagor Imako (sweet, jammy and slightly herbaceous)	120 гeн.	/
Port Ruby (sweet and jammy fruits)	150 гeн.	/
Port Tawny (complex nutty undertones)	150 гeн.	/

Wine List recommended by Zvonko Herceg, DipWSET

* BYOB corkage fee: 250,00 den/bottle



Забрането е послужување и конзумирање на алкохол на малолетни лица.

We don't serve alcoholic drinks to minors.

ДДВ е вклучен во цената.

VAT is included in all prices.

Почитувани гости, некои од јадењата (рибите, школките, како и јадењата што содржат глутен и јајца) може да предизвикаат алергија и Ве молиме да не информирате пред да нарачате. Ви благодариме!

Dear guests, some of our dishes (fish, shells and foods that contain gluten and egg) can cause allergies, so please tell us before you order the food. Thanks!