

KAŠTELSKI MENI

**JELOVNIK**



KAŠTEL EČKA  
— LOVAČKI DVORAC —



## DOBRODOŠLI U KAŠTEL EČKA

**JEDAN OD NAJLEPŠIH DVORACA VOJVODINE KOJI DATIRA IZ 1820. GODINE  
I ISTORIJSKI JE DRAGULJ PREPUN ZANIMLJIVOSTI I INTRIGA.  
NAKON PAŽLJIVE RESTAURACIJE PRETVOREN JE U UGOSTITELJSKI OBJEKAT  
KOJI ODIŠE ARISTOKRATSKOM PROŠLOŠĆU ISPUNJEN DUHOVITOŠĆU,  
HIROVITOŠĆU I STILOM BEZ NAPORA.**

Nalazimo se u Ečki, nadomak Zrenjanina, na levoj strani Begeja, okruženi šumama, livadama i predivnim vrtom. U okviru kompleksa nekada plemićkog imanja, kojim su vladale četiri grofovske porodice i koje se prostire na 17ha zemlje, nalaze se i prateći objekti: katolička crkva, stara konjušarnica i vodotoranj na kanalu. Kroz istoriju Kaštel je bio domaćin i ugostio mnoge slavne ličnosti, počev od careva i kraljeva, grofova, barona, kontesa, vojvoda i prinčeva, preko znamenitih slikara, pesnika i filozofa.

Naš tim čine uglavnom mladi ljudi koji su se okupili oko iste vizije i ideje da Kaštel Ečka zasija punim sjajem, a to možemo postići samo kroz kvalitet usluge i zadovoljstvo gostiju.

Restoran i kuhinja su veliki i opremljeni po najvišim standardima ugostiteljstva, što nam pruža mogućnost da uživamo u onome što najviše volimo – u pripremi ukusnijh jela od naj svežijih namirnica koje pažljivo biramo.

Oslušujemo Vaše želje i posvećeni smo da Vam izademo u susret i prevaziđemo Vaša očekivanja.

U okviru restorana imamo i sjajnu baštu, koja gleda na stoletnu fontanu i vrt, i koja je fantastično mesto za večeru i predah tokom dana.

*Imam to zadovoljstvo da radim u timu koji zaista ima sluha za mene i koji me u potpunosti razume i podržava sve moje ideje, a zajedno smo fokusirani da svoje stečeno znanje primenimo kako bi gosti uživali u svakom zalogaju.*

*Kao neko ko ima desetogodišnje radno iskustvo u bogatoj gastronomiji naše zemlje, imao sam tu čast da radim na velikim projektima i sa poznatim imenima iz oblasti kulinarstva, te sa sigurnošću mogu da potvrdim da je naš restoran konkurencija najboljim evropskim restoranima.*

*Naš tim je, slobodno rečeno, pobednički tim na koji sam posebno ponosan.*

*Akcentat je na nacionalnoj kuhinji, a svaki obrok je pripremljen na originalan način.*

*Zajednički cilj je Vaše zadovoljstvo, a Vaš povratak u naš restoran je naš najveći uspeh.*

*Radujemo se što ste baš nas izabrali da budete naši gosti.*

*Prijatno  
i dodite nam ponovo!*

*Šef kuhinje Kaštel Ečka,  
Nemanja Pejković*

## KAŠTELSKI SPECIJALI

### ŠPANSKO PRASE ZA 5 OSOBA (OKO 5kg)

25.000,00 RSD

- DOMAĆI SRPSKI SIREVI, PAPRIKA U PAVLAČI, AJVAR,  
MARINIRANA CRVENA PAPRIKA, DOMAĆA POGAČA,  
KUPUS SALATA, KAJMAK, REN, GROFOVSKA SALATA  
NAPOMENA: POTREBNO REZERVISATI 48H UNAPRED

## STEKOVI I STARENI JUNEĆI ODRESCI

STARENJE MESA JE PROCES U KOM MESO ZRI U PROSTORIJAMA SA KONSTANTNOM I KONTROLISANOM TEMPERATUROM OD 30 DO 40 DANA. ZA VREME TOG PROCESA ENZIMI RAZBIJAJU TKIVO U MIŠIĆIMA I MESO GUBI 20-30% VODE. REZULTAT TOGA JE DA MESO POSTAJE DOSTA MEKŠE, SA INTENZIVNIJIM UKUSOM ZBOG MANJEG PROCENTA VODE. SVI JUNEĆI ODRESCI U NAŠOJ PONUDI SU POSEBNO BIRANI I STARENI TRADICIONALNOM METODOM.

T-BONE (800-1200GR)	800,00 RSD/100GR
RAMSTEK U PUTERU (350-400GR)	850,00 RSD/100GR
RIB EYE STEAK (800-900GR)	900,00 RSD/100GR
TELEĆI BIFTEK (350-1000 GR)	1.000,00 RSD/100GR
BIFTEK (350-400 GR)	1.000,00 RSD/100GR

NAPOMENA: UZ SVE STEAKOVE SLUŽIMO TARTUF PIRE

### SOS PO ŽELJI GOSTA:

ZELENI BIBER  
GORGONZOLA  
DEMIGLAS  
VRGANJI  
DIŽON

## KAŠTELSKI MENI

KUVER, PECIVA

KORPA HLEBA	200,00 RSD
- KUVER PO OSOBI - AROMATIČNI PUTER	
VRUĆA DOMAĆA LEPINJA SA MLADIM KAJMAKOM	250,00 RSD
DOMAĆA KAŠTEL POGAČA ZA 5 OSOBA	1.500,00 RSD
- POTREBNO REZERVISATI 12H UNAPRED	

## DORUČAK

DORUČAK SE SLUŽI DO 11:30H

PALENTA PO ŽELJI GOSTA	460,00 RSD
- JOGURT, FETA SIR, KISELA PAVLAKA, MLEKO	
MUSLI SA JOGURTOM	460,00 RSD
- ŽITARICE, VOĆE, MED, DŽEM	
DOMAĆI SLANI UŠTIPCI	480,00 RSD
- KAJMAK, AJVAR, PAVLAKA	
DOMAĆI SLATKI UŠTIPCI	480,00 RSD
- NUTELA, MED, DŽEM	
SLATKI DORUČAK	480,00 RSD
- PUTER, DŽEM, MED, TOST HLEB	
KESADILJA SA ŠUNKOM I SIROM	480,00 RSD
- KISELA PAVLAKA	
JAJA PO ŽELJI GOSTA	510,00 RSD
- 3 JAJA, HLEB, (ŠUNKA, PEČURKE, SLANINA, SIR-PO ZELJI)	
OMLET ŠEFA KUHINJE	530,00 RSD
- JAJA, PAVLAKA, TARTUF SALSA, PRŠUTA, ŠAMPINJONI	
PUNJENE PRŽENICE	550,00 RSD
- JAJA, TOST HLEB, PAVLAKA, TARTUF SALSA, ŠUNKA, KAČKAVALJ	
KAŠTELSKI DORUČAK	630,00 RSD
- 3 JAJA, PANCETA, KOBASICE, PRŠUTA, AJVAR, FETA, HLEB	

## HLADNA PREDJELA

<b>KULEN OD MANGULICE</b>	<b>720,00 RSD</b>
<b>SELEKCIJA SIREVA</b>	<b>1.400,00 RSD</b>
- STARI MARINIRANI SIR, GORGONZOLA, PARMEZAN, DIMLJENI SIR, ČEDAR, KREM OD KAJSIJE, SUVO VOĆE	
<b>SELEKCIJA PRŠUTA</b>	<b>1.700,00 RSD</b>
- MEDITERANSKA PRŠUTA, GOVEĐA PRŠUTA, ADRIA D'ORO PRŠUTA	
<b>KAŠTELSKO MEZE ZA DVE OSOBE</b>	<b>1.800,00 RSD</b>
- KULEN, ČVARCI, PRŠUTA, PEČENICA, KAJMAK, DIMLJENI SIR, MARINIRANI SIR	
<b>TATAR BIFTEK (140GR)</b>	<b>2.800,00 RSD</b>
- PREPELIČJE JAJE, JUNEČI BIFTEK, AROMATIČNI PUTER, ZAČINI, DOMAĆA FOKAĆA	

## TOPLA PREDJELA

<b>GRILOVANI BRIE SIR SA MEDOM</b>	<b>620,00 RSD</b>
- SUŠENI LISTIĆI BADEMA, MALINE, FOKAĆA SA MASLINAMA	
<b>POHOVANI KAČKAVALJ</b>	<b>630,00 RSD</b>
- AROMATIČNI MAJONEZ	
<b>BRUSKETI „GRATINADA“</b>	<b>630,00 RSD</b>
- PRŠUTA, KREM SIR, ŠAMPINJONI, MOCARELA, PARADAJZ SALSA	
<b>MOCARELA KROKETI SA HALAPENJO PAPRIKOM</b>	<b>730,00 RSD</b>
- KOKTEL SOS	
<b>GRATINIRANA KOŠTANA SRŽ</b>	<b>1.150,00 RSD</b>
- DŽEM OD ŠUMSKOG VOĆA, HRSKAVI HLEB	

## SUPE/ČORBE

<b>POTAŽ DANA</b>	<b>360,00 RSD</b>
PITAJTE VAŠEG KONOBARA	
<b>DOMAĆA BISTRA SUPA SA REZANCIMA I POVRĆEM</b>	<b>370,00 RSD</b>
<b>PILEĆA KREM ČORBA SA POVRĆEM</b>	<b>380,00 RSD</b>
<b>TELEĆA ČORBA</b>	<b>390,00 RSD</b>
LEGIR	
<b>RIBLJA ČORBA</b>	<b>430,00 RSD</b>
<b>CARSKA CRVENA ČORBA</b>	<b>550,00 RSD</b>
PIKANTNA, DOMAĆA TARANA	

## GLAVNA JELA

### JELA OD PILEĆEG MESA

<b>HRSKAVA PANKO PILETINA</b> - PILEĆI FILE, AROMATIČNI MAJONEZ, POMFRIT	1.000,00 RSD
<b>HRSKAVI ŠTAPIĆI SA TRI VRSTE UMAKA</b> - POMFRIT, TARTAR SOS, KEČAP, SWEET CHILI SOS	1.140,00 RSD
<b>PILETINA U MARSALA VINU</b> - DŽEM OD BRUSNICE, SOJA SOS, ŠAMPINJONI, MARSALA VINO, ĐUS SOK, PIRE KROMPIR	1.290,00 RSD
<b>GRILOVANA PILETINA CAPRESE</b> - MOČARELA, PILEĆI FILE, PESTO OD SUŠENOG PARADAJZA, RUKOLA, ČERI, ZAČINJENI KROMPIR	1.290,00 RSD
<b>AROMATIČNA PILETINA SA ZAPEČENIM NJOKAMA</b> - NEUTRALNA PAVLAKA, SUVO GROŽĐE, SUŠENI PARADAJZ, RUKOLA, NJOKE, PARMEZAN	1.290,00 RSD

### JELA OD ČUREĆEG MESA

<b>ZAPEČENI MLINCI SA ČURETINOM I GORGONZOLOM</b> - MOČARELA, PUTER, NEUTRALNA PAVLAKA, MLINCI	1.320,00 RSD
<b>SOČNI ČUREĆI MEDALJONI SA RAVIOLAMA U PESTO SOSU OD ŽALFIJE I ORAHA</b>	1.410,00 RSD

### JELA OD SVINJSKOG MESA

<b>ZAPEČENI MLINCI SA DIMLJENOM BUTKICOM I KAJMAKOM</b> - MLINCI, PAVLAKA, MOČARELA, REN	1.390,00 RSD
<b>KARAĐORĐEVA ŠNICLA</b> - SVINJSKI LAKS KARE, AROMATIČNI MAJONEZ, POMFRIT	1.450,00 RSD
<b>ZAPEČENI SVINJSKI VRAT SA DOMAĆIM PIRE KROMPIROM</b> - SVINJSKI VRAT, KAJMAK SOS, HRSKAVI LUK	1.590,00 RSD
<b>LAGANO ZAPEČENA SVINJSKA REBARCA GLAZIRANA BBQ SOSOM</b> - SVINJSKA REBRA, BBQ SOS, ZAČINJENI KROMPIR	1.590,00 RSD
<b>ZAPEČENA BUTKICA ZA DVE OSOBE</b> - REN SOS SA JABUKOM, CVEKLA MAJONEZ SOS, PEKARSKI KROMPIR	3.250,00 RSD

### JELA OD JUNEĆEG MESA

<b>ČEVAPI U DOMAĆOJ LEPINJI</b> - ČEVAPI, LUK, POMFRIT, KAJMAK, TUCANA PAPRIKA, DOMAĆA LEPINJA	990,00 RSD
<b>KAŠTELSKI GULAŠ SA PEČURKAMA</b> - PIRE KROMPIR, JUNEĆE MESO	1.100,00 RSD
<b>JUNEĆA SALTIMBOKA</b> - JUNEĆI ODREZAK, PRŠUTA, NEUTRALNA PAVLAKA, CRNO VINO, PIRE KROMPIR	1.290,00 RSD

## JELA SA ROŠTILJA

<b>KAŠTELSKA PLJESKAVICA "A LA BOKI"</b>	<b>1.500,00 RSD</b>
- LEPINJA, POMFRIT, SVINJSKA MAST, LJUTA PAPRIKA, GAUDA, LJUBIČASTI LUK, 300G DRY AGE MESA	
<b>KAŠTELSKA PLJESKAVICA "A LA BOKI" ZA 2 OSOBE</b>	<b>2.700,00 RSD</b>
- LEPINJA, POMFRIT, SVINJSKA MAST, LJUTA PAPRIKA, GAUDA, LJUBIČASTI LUK, 600G DRY AGE MESA	
<b>KAŠTELSKI STEAK "AGOŠTON LAZAR"</b>	<b>1.600,00 RSD</b>
- ČUREČI FILE U SOSU OD MIRODIJE, BARENI KROMPIR, BARENA ŠARGAREPA	
<b>GROFOVSKI STEAK "LAZAR LUKAČ"</b>	<b>1.900,00 RSD</b>
- PUNJENI SVINJSKI FILE U PESTO SOSU OD SUŠENOG PARADAJZA ROLOVAN U PANČETI, ZAČINJENI KROMPIR	
<b>MEŠANO MESO ZA 2 OSOBE</b>	<b>3.200,00 RSD</b>
- KOBASICE, ČEVAPI, DIMLJENA VEŠALICA, PILECI FILE, SVINJSKI VRAT, POMFRIT, KAJMAK, AJVAR, CRNI LUK	

## PASTE I RIŽOTA

<b>ŠPAGETE CARBONARA</b>	<b>980,00 RSD</b>
- SLANINA, JAJE, PARMEZAN	
<b>ŠPAGETE BOLONJEZE</b>	<b>990,00 RSD</b>
- MLEVENO MESO, PARADAJZ SOS, PARMEZAN	
<b>PENNE SA PILETINOM I LEŠNIKOM</b>	<b>1.100,00 RSD</b>
- PILEČI FILE, LEŠNIK, PARMEZAN, NEUTRALNA PAVLAKA, PUTER	
<b>TALJATELE „TARTUFO“</b>	<b>1.300,00 RSD</b>
- TALJATELE, PAVLAKA, TARTUPI, PRŠUTA, RUKOLA, ČERI, PARMEZAN	
<b>RIŽOTO SA PILETINOM</b>	<b>980,00 RSD</b>
<b>RIŽOTO SA BIFTEKOM I VRGANJIMA</b>	<b>1.290,00 RSD</b>

## RIBA I MORSKI PLODOVI

<b>FRITIRANE LIGNJE SA POVRĆEM</b>	<b>1.400,00 RSD</b>
- AROMATIČNI MAJONEZ, SWEET CHILLI, LIMUN	
<b>LIGNJE NA ŽARU</b>	<b>1.400,00 RSD</b>
- TRIESTINO, LIMUN, DALMATINSKO VARIVO	
<b>FILETI SMUĐA NA ŽARU U LIMUN SOSU 400G</b>	<b>1.900,00 RSD</b>
- TRIESTINO, GRILOVANO POVRĆE	
<b>FILETI BRANCINA U SOSU OD VRGANJA 300-350G</b>	<b>2.200,00 RSD</b>
- DALMATINSKO VARIVO	
<b>PASTRMKA NA ŽARU 1KG</b>	<b>2.500,00 RSD</b>
- TRIESTINO, LIMUN	
<b>PRŽENI ŠARAN NA ALASKI NAČIN 1KG</b>	<b>2.800,00 RSD</b>
- ULJE, KUKURUŽNO BRAŠNO, ALEVA PAPRIKA, TRIESTINO, LIMUN	



## VEGETARIJANSKA JELA

RIŽOTO SA POVRĆEM	900,00 RSD
PENNE U PESTO SOSU	900,00 RSD
GRILOVANO POVRĆE	900,00 RSD
POHOVANE PEČURKE	900,00 RSD

## OBROK SALATE

TUNA SALATA - ICEBERG, RUKOLA, LJUBIČASTI LUK, KUVANO JAJE, KUKURUZ, PASULJ, LIMUN DRESING	980,00 RSD
CEZAR SALATA SA PILETINOM - ICEBERG, CEZAR DRESING, ČERI, KRUTONI, PANČETA, PARMEZAN	1.100,00 RSD
ROYAL SALATA SA ČURETINOM - ICEBERG, LJUBIČASTI KUPUS, RUKOLA, ČERI, KRUTONI, GORGONZOLA, DRAH, KRUŠKA, NAR, RANCH DRESING	1.200,00 RSD

## SALATE

LJUTA PEČENA PAPRIČICA 2KOM	250,00 RSD
KUPUS SALATA	290,00 RSD
BANATSKA SALATA - KUPUS, ROTKVA, REN, PERŠUN	320,00 RSD
PARADAJZ SA FETOM I LJUBIČASTIM LUKOM	360,00 RSD
PROLEĆNA SALATA - ROTKVICE, MLADI LUK, ZELENA SALATA, LIMUN DRESING	360,00 RSD
SRPSKA SALATA	380,00 RSD
ŠOPSKA SALATA	390,00 RSD
PAPRIKA U PAVLACI	390,00 RSD
TARATOR SALATA - KRSTAVAC, KISELA PAVLAKA, BELI LUK, JOGURT, MIROBIJA	390,00 RSD
DOMAĆI PARADAJZ IZ NAŠE BAŠTE - MASLINOVO ULJE, KRUPNA MORSKA SO	400,00 RSD
GROFOVSKA SALATA - KUPUS, ICEBERG, NAR, ŠARGAREPA, SEMENKE SUNCOKRETA I BUNDEVE, LAN, AČETO DRESING	420,00 RSD
BAŠTA SALATA ZA DVE OSOBE - PARADAJZ, KRSTAVAC, PAPRIKA, LJUBIČASTI LUK, PERŠUN, LJUTA PAPRIKA	450,00 RSD

## DEZERTI

PITA SA VIŠNJAMA	370,00 RSD
BAKLAVA SA ORASIMA	370,00 RSD
ŽITO SA ŠLAGOM	370,00 RSD
ŠTRUDLA SA MAKOM	370,00 RSD
TRI LEĆE SA KARAMELOM	390,00 RSD
SLATKI VALJUŠCI SA 3 VRSTE SOSA - ŠUMSKO VOĆE, KARAMELA, ČOKOLADA	390,00 RSD
KNEDLE SA ŠLJIVAMA „NA NAŠ NAČIN“	410,00 RSD
KREMPITA SA ŠUMSKIM VOĆEM	410,00 RSD
CHEESE CAKE - PO IZBORU (KARAMELA, ŠUMSKO VOĆE I ČOKOLADA)	430,00 RSD
ČOKO TORTA	430,00 RSD
COCO MALINA	430,00 RSD
CHOCO FANTAZIJA	430,00 RSD
MARAKUJA BRESKVA	440,00 RSD
PALAČINKE PO VAŠEM IZBORU - MED, ORASI, ŠLAG - DŽEM, ŠLAG, TOPING - EUROKREM, PLAZMA, ŠLAG, TOPING - NUTELA, PLAZMA, ŠLAG, TOPING - VIŠNJA, TOPING	420,00 RSD



*Prijatno*





KAŠTEL EČKA  
— LOVAČKI DVORAC —