•STARA ADA•

DOBRO NAM DOŠLI!

Restoran „Stara Ada“ je osnovan 1956. godine.
Smješten je na obali rijeke Vrbas, ponosu grada Banjaluke i njenih stanovnika. Poseban utisak na posjetioce ostavlja savršen sklad enterijera sa prirodnim bogatstvima kojima je restoran okružen, što predstavlja svojevrsnu oazu mira, relaksacije i opuštanja.

Restoran, svojom bogatom ponudom domaće, tradicionalne i internacionalne kuhinje, kao i raznovrsnom ponudom vina i aperitiva, kod posjetioca izaziva osjećaj domaćeg ambijenta. Vrhunski tim kuvara svojom jednistvenom i originalnom recepturom, načinom pripreme i količinom ljubavi koju unose u stvaranje svojih kreacija čine da te kreacije postanu prava mala umjetnička djela.

Neizostavan dio cijele priče je ljubazno osoblje, koje svojim profesionalnim pristupom čini da se prijatno osjećate i uživate u diskreciji.

Stara Ada je mjesto gdje se ljubitelji vrhunske gastronomije rado vraćaju i kog se sa posebnom sjetom prisjećaju.

PODRŠKA DOMAĆIM PROIZVOĐAČIMA JE NAŠA POSLOVNA POLITIKA

Hrana poslužena u restoranu Stara Ada je birana od strane iskusnih poznavaoca najkvalitetnijih sirovina.

Svako jelo je pripremljeno sa sastojcima koji su proizvedeni na domaćim farmama
i poljoprivrednim gazindstvima.

SIRANA MILANKOVIĆ – Mladi sir, zreli sir, dimljeni sir, kao i sirevi sa dodatkom svježe i tucane paprike, svježi sir za pite i kolače, sve se to nalazi u ponudi sirane Milanković koja se nalazi na području Prnjavora.

DRAGOJEVIĆ – FARMA KOKA NOSILJA – Poljoprivredni proizvođač sa porodičnom tradicijom koji sa maksimalnim zalaganjima snabdijeva cijelo tržište BiH sa najkvalitetnijim gotovim proizvodom.

UGARSKI BRZACI – PASTRMKA – svježa, kvalitetna pastrmka sa područja rijeke Ugar, koja svojom snagom daje najčistiju pastrmku koja se priprema u našem restoranu.

MLJEKARA PAĐENI – MLIJEČNI PROIZVODI – Proizvodi mljekare Pađeni iz Hercegovine su potpuno prirodni, nastali od mlijeka domaćih proizvođača, kao što su svježi sir, sir iz mješine, kajmak iz mješine, kačkavalj, mladi sir, surutka.

NANA KAAS – KOZJI SIR – Mljekara koja se nalazi nadomak Banjaluke, razvila je širok spektar mliječnih proizvoda napravljenih od kozjeg mlijeka.

POLJOPRIVREDNO GAZDINSTVO NOVO ŠUŠAK – PROIZVOĐAČ GLJIVA – Poljoprivredni proizvođač nastanjen na području Banjaluke, već duži niz godina gljivama snabdijeva naš restoran.

Prijatno

Uživajte u specijalitetima koji su za vas pripremljeni sa posebnom pažnjom i sa posebno biranim proizvodima koji su proizvedeni u gazindstvima domaćih proizvođača.

MENU

Hladna predjela

Plata kuće “Stara Ada” 36 KM
pršut, peka, kulen, vlašićki sir, livanjski sir, trapist, masline, salata

Pršut 12 KM 100gr
domaći pršut, masline, cherry, rukola

Kajmak 8 KM 100gr

Prodimljeni ramstek 17 KM 100gr

Selekcija sireva 30 KM 400 gr
livanjski sir, gorgonzola, vlašićki, kozji sir, masline, salata

Carpaccio od bifteka 26 KM
goveđi file, rukola, grana padano, cherry, limun, masline, capari, čips od luka

PREMIUM SIREVI 100gr

Koziji mladi sir	12 KM
Koziji zreli sir	19 KM
Trapist Marija Zvijezda	13 KM

*UZ SVA HLADNA PREDJELA SLUŽIMO UŠTIPKE ILI DOMAĆI TOST

Supe i čorbe

Goveđa supa 7 KM
domaća supa sa rezancima

Teleća čorba 8 KM
teleće meso, domaće povrće

Riblja čorba - Na upit 9 KM
kombinacija svježe riječne ribe

Krem potaž od bundeve 8 KM
korjenasto povrće, pire od zapečene bundeve

Rustikalna paradajz supa 8 KM
domaći paradajz, riža

Krajiška čorba 8 KM
juneće meso, povrće, pikantno, obogaćena ribanim sirom

Potaž kuće - Na upit! 8 KM

Krem potaž od vrganja 9 KM
korjenasto povrće, šumski vrganji

Paste i rižota

Rižoto sa morskim plodovima — 21 KM

selekcija morskih plodova, riža, rukola, grana padano

Istarski pljukanci sa pršutom i vrganjima — 21 KM

domaća svejža tjestenina, pršut, vrganji, grana padano

Pikant mesni rižoto — 19 KM

teleće meso, svježe povrće, chilli paprika, rukola, cherry paradajz, grana padano

Rižoto sa povrćem — 15 KM

tikvice, paprika, šampinjoni, riža, cherry, rukola

Tagliatelle sa tikvicama i piletinom u pesto sosu — 20 KM

domaća tjestenina, pileći file, pesto sos, grana padano

Obrok salata

Cezar salata — 18 KM

pileći file, crispy slanina, tost, rukola, zelena salata, cherry, grana padano, dresing

Salata sa hobotnicom — 36 KM

Jadranska hobotnica na rukoli i cherry, caparima i domaćim maslinovim uljem

Grčka obrok salata — 12 KM

krastavac, paprika, paradajz, ljubičasti luk, masline, feta sir, maslinovo ulje, limun

Selekcija mesa / Steakovi

Biftek na žaru / 250gr — 50 KM

juneći biftek, povrće, kriške mladog krompira, maslac sa začinskim biljem

Selekcija svinjetine — 26 KM

ražnjić, svinjska krmenadla, vješalica, pekarski krompir

Svinjski prodimljeni steak — 21 KM

dimljeni svinjski kotlet na žaru, demiglas sos uz prilog pire krompira

Rezani ramstek — 36 KM, 250gr

juneći ramstek, kriške mladog krompira, maslac sa začinskim biljem

Teleći steak — 34 KM

teleći file s kosti, CCA 350-400gr, pekarski krompir, povrće, demi-glace

Dry Age Steak

Rib Eye Steak - PREMIUM — 12 KM, 100gr

odležan 40 dana, CCA 350-550gr

T-Bone Steak — 12 KM, 100gr

odležan 40 dana, CCA 500-800gr

Tomahawk Steak — 11 KM, 100gr

odležan 30 dana, CCA 800-1000gr

UZ STEAKOVE SLUŽIMO SOSOVE I PRILOGE PO IZBORU
(umak od bijelog bibera, šampinjon umak, tartuf umak, demiglas)

Selekcija bijelog mesa

Pileći file na žaru 21 KM
220gr

pileći file, povrće, riža

Ćureći file sa žara 26 KM

ćureći file, bareno povrće, riža

Moncada piletina 24 KM

pileći file, pohovani sir,
grilovano povrće

Piletina u susamu 18 KM

pileći štapići panirani
u susamu, pomfrit, tartar sos

Punjena piletina
“Stara Ada” 23 KM

pileći file punjen mozzarellom
u košuljici od pancete, pomfrit

Pileći file u grana padano
umaku 19 KM

pileći file 250g, riža, povrće, umak
od grana padano sira, krompir

Glavna jela

Karađorđeva šnicla 28 KM

svinjski odrezak 220gr,
kajmak, pohovano na bečki
način, pomfrit, tartar sos

Cordon blue 26 KM

svinjski odrezak 220gr,
punjen sa sirom i šunkom,
pomfrit, tartar sos

Medaljoni
sa sosom od vrganja 25 KM

250gr svinjski file,
aromatični pire krompir

Njeguški steak
na način kuće 29 KM

svinjski file 220gr, edamer sir,
pršut, pekarski krompir

Bečki odrezak 24 KM

svinjski odrezak 220gr,
pohovano na bečki način,
pomfrit, tartar sos

Natur šnicla 28 KM

teleći odrezak 220gr, pomfrit,
bareno povrće

Prodimljeni batak
u tempuri 24 KM

pileći batak, gorgonzola,
pohovan u panko prezli,
pire od tartufa

Scalopini
od ramsteka 33 KM

medaljoni od ramsteka,
pršut, mozzarela,

Teleća rebarca 33 KM
sa zapečenim pire krompirom

teleća rebra u braten sosu sa hrskavim pire krompirom

Teleći mišići u krem sosu 48 KM

za dvije osobe / teleći mišići sporo spremani u krem sosu ili kajmaku sa pireom

Lovačka šnicla 21,50 KM

domaće juneće meso u povrću, crnom vinu i začinskom bilju uz prilog riže

Jagnjeći kotlet 40 KM

julienne grilovano povrće, kljukušice, demiglas sos

Morska riba

Morska riba I klase / na upit 130 KM 1kg

dnevna ponuda svježe morske ribe po preporuci šefa kuhinje

Orada na žaru 28 KM

svjeza orada CCA 300-400gr blitva sa krompirom, maslinovo ulje, limun

Hobotnica "ala sač" 38 KM

jadranska hobotnica pečena u papiru u vlastitom soku sa povrćem na dalmatinski

Lignje 28 KM

lignje sa žara, blitva sa krompirom, maslinovo ulje, limun

Tuna steak 36 KM

jadranska tuna 250gr, blitva sa krompirom, maslinovo ulje, limun

Losos steak 36 KM

svježi losos 250gr, blitva sa krompirom, maslinovo ulje, limun

Riječna riba

Pastrmka / 350-400gr 22 KM 350/400gr

pastrmka iz rijeke Ugar, blitva sa krompirom, limun, maslinovo ulje

Pastrmka file 26 KM

250gr file pastrmke, blitva sa krompirom, maslinovo ulje, limun

Šaran u kukuruznom brašnu 26 KM

kotlet šarana uvaljan u kukuruznom brašnu, krompir salata, limun

Smuđ sa žara 34 KM

file smuđa 250gr, blitva sa krompirom, maslinovo ulje, limun

Roštilj na uglju

Banjalučki ćevap 16 KM

ćevap 250gr, luk, lepinja, pomfrit

Gurmanski ražnjići 23 KM

ražnjić od piletine i svinjetine rolovan pancetom i povrćem, lepinja, luk, ajvar, pomfrit

Dimljena svinjska vješalica 20 KM

dimljeni laks kare, lepinja, kajmak, domaći krompir

Banjalučka roštilj plata 69 KM

male karađorđeve, krmenadle, pileći filei, roštiljske kobasice, ćevapi, ražnjići, pomfirt, grilovano povrće, lepinje

Roštiljska plata "Stara Ada" 52 KM

bijelo meso, fasirano meso, pileći ražnjići, pohovano pileće punjeno, lepinja, pomfrit, urnebes, tartar sos

Gurmanska pljeskavica u đevreku 23 KM

pljeskavica 250gr, ajvar, luk, pomfrit

Domaća roštiljska kobasica 15 KM

dimljena kobasica, lepinja, ajvar, luk

Miješano meso „Stara Ada" 27 KM

ćevap, kobasica, dimljena vješalica, svinjski kotlet, pileći file, pljeskavica, pomfrit, lepinja, ajvar, luk

Leskovačka porodična plata 78 KM

ćevapi, mesni uštipak, punjena bijela vješalica, punjena piletina, gurmanska pljeskavica, rolovani ražnjići, urnebes salata, grilovano povrće, lepinje

Punjena pljeskavica "Ada" 25 KM

mljeveno juneće meso, čedar sir, pečena paprika, hrskava panceta, lepinja, krompir iz furune

Bijela vješalica u kajmaku 18 KM

svinjski kare sa žara, umak od mladog krompira, hrskavi luk, lepinja, krompir

Jela ispod sača

Teletina ispod sača 33 KM

teletina bez kosti 250gr,
povrće, pekarski krompir

Teleća koljenica NA UPIT!

teleća koljenica za 2 osobe,
domaći krompir, kajmak

Mlada hrskava prasetina iz furuna peći 28 KM

topla mlada prasetina 300gr,
krompir sač

Dimljena ćuretina ispod sača 26 KM

250gr dimljenih bataka,
domaći krompir

Rolovana teletina na aromatizovanom pireu sa soso od vrganja 35 KM

teleći flam sporo pečen,
pire krompir, sos od vrganja

Salate

Sezonske salate

miješana salata	7 KM
zelena salata	7 KM
paradajz	7 KM
krastavac	6 KM
kupus	6 KM
kiseli kupus	6 KM
šopska	7,50 KM
srpska	7,50 KM
grčka	9 KM
rukola & cherry	u sezoni / 7 KM
moravska salata	u sezoni / 9 KM
punjena paprika u pavlaci	

Pecivo i hljeb 2,50 KM

ručno rađen hljeb
i razna peciva iz naše pekare

Dodatni prilozi

pomfrit	2,50 KM
bareno povrće	2,50 KM
blitva	3,50 KM
riža	2,50 KM
grilovano povrće	7,00 KM
domaći krompir	2,50 KM
veggies	2,50 KM
pire	2,50 KM

Dezerti

Cheesecake 8,50 KM
pistacija/malina

poslastica u čaši

Apple crumble 7,50 KM
sa sladoledom

zapečene jabuke, prhko tijesto,
sladoled, preliv karamel

Čokoladna torta 7,50 KM
sa sladoledom

vrhunski spoj čokolade
i sladoleda

Sladoled porcija 7,50 KM

preliv: voćni, čokoladni, karamela,
pistacija

Dezert šefa kuhinje 9 KM
NA UPIT!

Hurmašice 7 KM

Krempita 7 KM

Semifredo 7 KM

smrznuta poslastica sa
karamelizovanim bademima

Baklava 7 KM

tradicionalna baklava,
punjena orasima

Palačinci / 2 komada 8,50 KM

eurokrem, džem, orasi, plazma,
sladoled, med

Domaća pita 6,50 KM
od višanja/jabuka

domaća pita od višanja ili jabuka
sa sladoledom

Tri leće 7 KM

Kombinacija biskvita
natopljenog bogatim
mliječnim okusom i karamel
kreme

Tri leće sa sladoledom 9 KM

preliv po izboru - malina, višnja,
pistacija ili karamela

•STARA ADA•