



RUBIN
RESTAURANT

EVERGREEN
since 1981



Mi evociramo iskrene emocije i autentična iskustva
koja slave prave vrednosti i tradiciju.



RUBIN

RESTAURANT

EVERGREEN
since 1981

Dobro došli u Rubin.

Mi smo treća generacija porodičnog restorana u kući na Košutnjaku. Negujemo bogato nasleđe sagrađeno na poštovanju zanata i tradicije. Biti iskren i brižan domaćin, posvećen detaljima i dosledan u očuvanju neprolaznih vrednosti - time se služimo u našoj kući čija su vrata svima otvorena.





RUBIN
RESTAURANT

EVERGREEN
since 1981



PREPORUKA GRUPNIH MENIJA



RUBIN
RESTAURANT

EVERGREEN
since 1981

Meni I - Tradicija

Predjelo

(servis na sredinu stola)

Goveđi pršut, Svinjski pršut,
Mladi kajmak, Zlatarski sir, Ajvar,
Domaća proja od tri vrste kukuruznog brašna
Domaća pita sa spanaćem i zlatarskim sirom

Čorba

Teleća ragu čorba
Sito sa tri vrste hleba

Glavno jelo

(servis na sredinu stola)

Praseće pečenje bez kostiju
Teleće pečenje od grudi i rebara
Domaći ren
Krompir iz pleha

Salata

(servis na sredinu stola)

Paradajz, krastavac i svež kupus
Pečene ljute papričice sa belim lukom

Desert

Domaća pita sa jabukama

Cena menia I je 4400 rsd sa pdv-om po osobi



RUBIN

RESTAURANT

EVERGREEN

since 1981

Meni II - Evergreen

Predjelo

(servis na sredinu stola)

Rolovane tikvice u sosu od peršuna,
Vezana pileća salata,
Dimljeni juneći jezik sa sosom "Gribiche",
Pečena cvekla sa svežim kozjim sirom i apетisanima,
Sito sa tri vrste hleba

Čorba

Čorba od zelja i povrća

Glavno jelo

(servis na sredinu stola)

Mišini ražnjići prženi na masti sa povrćem u tiganju,
Glazirani svinjski obrazi na krompir pireu sa bademom i demi-glance sosom
Pileći ajmokac

Salata

(servis na sredinu stola)

Sveže mešana zelena salata sa kupusom i krastavcem

Desert

Šnenokle

Cena menia II je 4600 rsd sa pdv-om po osobi



RUBIN

RESTAURANT

EVERGREEN

since 1981

Meni III - Klasika

Predjelo

(servis na sredinu stola)

Karpačo od bifteka,
Terin od pačijeg mesa sa želeom od maline,
Zapečeni feta sir sa paradajzom i paprikom,
Valdorf salata sa kandiranim orasima,
Sito sa tri vrste hleba

Čorba

Potaž od karfiola "Dubarry"

Glavno jelo

(servis na sredinu stola)

Ciriški medaljoni sa kroketima od krompira,
Pačji file sa špaclom i listićima crnih tartufa,
Sote Stroganoff

Salata

(servis na sredinu stola)

Mešavina lisnatih salata sa čerijem i pinjolima

Desert

Saher torta

Cena menia III je 4800 rsd sa pdv-om po osobi



RUBIN
RESTAURANT

EVERGREEN
since 1981

Meni IV - Gurmanski

Predjelo

(servis na sredinu stola)

Slanina od mangelice, Kobasica od magarca,
Meki kozji sir u hrastovoj kori i čubru,
Golijski ovčiji sir,
Rolovane suve šljive sa orahom i krekerom od žitarica,
Urnebes, Mišarski hleb

Čorba

Jagnjeća čorba,
Sito sa tri vrste hleba

Glavno jelo

(servis na sredinu stola)

Sporo pečeni svinjski vrat na polbi sa kajmakom,
Juneći obraz u sosu od tamnog piva,
Suvidirani biftek sa brokolijem i pireom od šargarepe

Salata

(servis na sredinu stola)

Šopska salata

Desert

Torta od crne čokolada se crvenim vinom

Cena menia IV je 5000 rsd sa pdv-om po osobi



RUBIN

RESTAURANT

EVERGREEN

since 1981

Meni V - Posni meni (Tanjir servis)

Predjelo

Stek od karfiola sa pestom od pistača

Supa/Čorba

Potaž od povrća

Glavno jelo

File brancina sa dalmatinskom garniturom

Salata

Sveže mešana zelena salata sa kupusom i krastavcem

Desert

Baklava sa pistačima

Cena menia V je 4200 rsd sa pdv-om po osobi



RUBIN

RESTAURANT

EVERGREEN

since 1981

Meni VI - Dečiji meni

Čorba

(po izboru)

Teleća čorba,
Domaća supa sa knedlama

Glavno jelo

(po izboru)

Pileći file na žaru,
Pohovani pileći štapići sa susamom
Ćevapi
Mala bečka šnicla
Pire od krompira
Pomfrit
Kečap
Lepinje

Desert

(po izboru)

Palačinke po želji
Sladoled od vanile

Cena menia VI je 2400 rsd sa pdv-om po osobi



RUBIN
RESTAURANT

EVERGREEN
since 1981



PREPORUKA PIĆA



RUBIN
RESTAURANT

EVERGREEN
since 1981

Ponuda pića I

naplata popijenog pića prema utrošku

Ponuda pića II

(neograničeno posluživanje u trajanju od 6 časova)

Kafa/Čaj

Vode gazirane i negazirane

Sokovi gazirani i negazirani

Pivo točeno Bayreuther Hell

Rakije Zarić (šljivovica, kajsijevača, dunjevača)

Žestine: Martini, Campari, Pelinkovac, Vinjak, JW red label

Vino belo: Bellucci Tamjanika vinarija Erdevik

Vino Roze: Roza Nostra vinarija Erdevik

Vino Crveno: Prokupac vinarija Yotta

Cena pića II je 3200 din sa pdv-om po osobi



RUBIN

RESTAURANT

EVERGREEN

since 1981

Ponuda pića III

(neograničeno posluživanje u trajanju od 6 časova)

Kafa/Čaj

Vode gazirane i negazirane

Sokovi gazirani i negazirani

Pivo točeno Bayreuther Hell

Rakije Zarić (Kraljica, Magija, Nostalgija, Nirvana)

Žestina: Martini, Campari, Pelinkovac, Vinjak, Gin Beefeater, Vodka Smirnoff

Viski: JW red label, Jack Daniels, Jameson

Vino belo: Bellucci Tamjanika vinarija Erdevik,

Harizma Chardonnay vinarija Aleksandrović

Vino Roze: Roza Nostra vinarija Erdevik,

Varijanta vinarija Aleksandrović

Vino Crveno: Prokupac vinarija Yotta

Trianon vinarija Erdevik

Cena pića III je 3900 din sa pdv-om po osobi



RUBIN

RESTAURANT

EVERGREEN

since 1981

Korisne informacije

Preporučujemo da izaberete grupni meni ukoliko imate više od 20 gostiju. Idealan broj gostiju je 60.

Naši meniji su preporuke. Uvek postoji mogućnost pravljenja kastomizovanih menija po Vašem ukusu ili adaptacije menija od ponuđenih iz naše preporuke.

Kamin sala je deo restorana rezervisan za vaše događaje.

Tu imate potpunu intimu i pogodnosti: zasebnog ulaza i garderobe, a u letnjem periodu mogućnost korišćenja dvorišta samo za goste događaja.

Ako postoji potreba za organizovanjem muzičkog benda, uzimaju se u obzir samo bendovi bez ozvučenja, tj. akustičari.

Moguće je dovesti fotografa u Vašem aranžmanu. Moguća je dodatna dekoracija prostora u Vašem aranžmanu

Ukoliko slavljenici donose svoju tortu servis torte se naplaćuje 2000 dinara.

Za tinejdžere od 12 do 17 naplaćuje se 50% cene od dogovorenog menija.

Dozvoljena su odstupanja od $\pm 10\%$ u broju gostiju.

Ukoliko se dogovori paket pića, produžetak paketa se naplaćuje 500rsd po gostu za svaki dodatni sat.



RUBIN

RESTAURANT

EVERGREEN

since 1981

Kontakt i preporuke akustičnih bendova:

Marković 064 2428253

Željko 064 6513108

Andrić 061 3024786

Kontakt i preporuka fotografa:

Luka 064 1055105 , www.lukapejcic.com

Restoran Rubin

Kneza Visešlava 29, Beograd 11090

Tel. +381 11 3510987

Mob. +381 63 267702

Marko Nikolov +381 63 350002

info@restoranrubin.com

www.restoranrubin.com