



MENU

(MENU SERVED FROM 12.00PM - 10.30PM)

At The Spot we try our utmost best to source the best local Montenegrin ingredients from the mountains to the sea which are sustainable, supports local farmers and artisan producers, carefully prepared for your enjoyment. We believe in great ingredients that are treated with the respect and simplicity they deserve when creating our dishes.

U The Spotu se trudimo da pružimo najbolje lokalne crnogorske sastojke od planine do mora koji su održivi, podržavaju lokalne poljoprivrednike i zanatske proizvođače, pažljivo pripremljeni za Vaše uživanje. Verujemo u sjajne sastojke koji se tretiraju s poštovanjem i jednostavnošću kakvu zaslužuju prilikom kreiranja naših jela.



APPETIZERS & SALADS

PREDJELA I SALATE

LUSTICA BAY BURRATA (N) (D) 200g 16
Basil, sundried tomatoes, pepper pesto, balsamic syrup

LUŠTICA BAY BURATA
Domaća burata, bosiljak, sušeni paradajz, pesto od paprika, balsamik dresing

CAESAR SALAD (G) (D) 300g 8
Romaine lettuce, croutons, pancetta, creamy dressing and parmesan shavings

Add: prawns 60g 5,5e | chicken 100g 4,5e | salmon 100g 5,5e

CESAR SALATA
Rimska salata, krutoni, pančeta, kremasti dresing i parmesan
Dodatak: gambori 60g 5,5e | piletina 100g 4,5e | losos 100g 5,5e

MONTENEGRIN PLATTER FOR 2 (G) 450g 15
Local prosciutto, local cheese, Njeguska sasauge and pancetta with grilled bread, local olives and ajvar

CRNOGORSKA PLATA
Njeguški pršut, domaći sirevi, njeguška kobasica, pančeta i domaći grilovani hljeb, domaće masline i ajvar

SOLILA BAY MUSSELS (SF) 700g 13
Smoked pancetta, local tomatoes, fresh basil and local white wine

DOMAĆE MUŠLJE SA UVALE SOLILA
Spremljene sa dodatkom dimljene pancete, domaćim paradajzom, svježim bosiljakom i domaćim bijelim vinom

LOCAL MADE GRILLED HALLOUMI CHEESE (D) 300g 11
Prosciutto, melon, pomegranate and rocket leaves

DOMAĆI GRILOVANI HALUMI SIR
Grilovani halumi sir, pršut, lubenica, dinja, salata od rukole

TUNA TARTARE 150g 13
Olive oil, citrus, egg, capers, shallot and fresh parsley

TUNA TARTAR
Maslinovo ulje, citrusi, jaje, kapar, luk šalot i svježi paradajz

HOMEMADE BURGERS

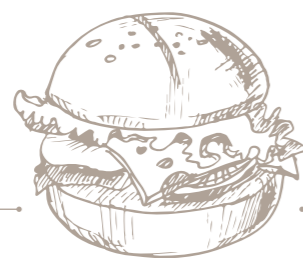
BURGERI KUĆE

PRIME BEEF BURGER (G) (D) 400g 16
Cheddar cheese, bacon, brioche bun, French fries & local pickles

BURGER KUĆE
Domaći burger pate, čeder sir, slanina, briosh zemička, pomfrit, kornišoni

PORTOBELLO MUSHROOM BURGER (G) (N) (D) 350g 13
Large portobello mushroom with mozzarella, beef tomatoes, brioche bun, French fries & local pickles

BURGER OD PORTOBELLO PEČURKE
Velike portobello pečurke, mocarela, paradajz, briosh zemička, pomfrit, kornišoni



PASTA & RISOTTO

PASTE I RIŽOTA

PORCINI MUSHROOM RISOTTO (D) 300g 17
Wild porcini, shaved Grana Padano cheese

RIŽOTO SA VRGANJEM
Divlji vrganj sa rižom i rendanim parmezanom

BEEF STILTON PASTA (D) (G) 350g 19
Tagliatelle, beef tenderloin, wild mushrooms, Lustica stilton gratin

GOVEĐA STILTON PASTA
Taljatele sa goveđim biftekom, divljim pečurkama i Luštica stilton gratinom

SEAFOOD PENNE (SF) 350g 17
Fish fillets, shrimp, calamari, tomato sauce and herbs

PENE PASTA SA MORSKIM PLODOVIMA
Losos, gambori, lignje, mušlje, domaći paradajz sos, svježe začinsko bilje

VEGAN BOLOGNAISE (V) (G) 350g 12
Tomato sauce, lentils, vegetables, tagliatelle

VEGANSKI BOLONJEZE
Sos od paradajza, sočivo, povrće, taljatele

FROM THE LAND

JELA SA KOPNA

ROAST SOUS-VIDE CHICKEN BREAST 350g 17
Pancetta, braised leeks, summer peas, tarragon sauce

SUVIDIRANA PEČENA PILETINA
Pančeta, sotirani praziluk, boranija, tarragon sos

VEAL ESCALOPE (D) (N) (G) 350g 17
Sicilian caponata, rocket and tomato salad, brown butter & capers

TELETINA ESCALOPE
Teleće meso sa sicilijanskom kaponatom, salatam od čeri paradajza i rukolom, preliveonom sa sosom od putera i kapara

THAI GREEN VEGETABLE CURRY (V) 400g 13
Baby bok-choy, baby corn, steamed jasmine rice

ZELENI THAI KARI SA POVRĆEM
Baby bok choy, baby kukuruz, povrće i Jasmin riža

FILLET MIGNON (D) 350g 23
Beef tenderloin with portobello mushroom, onion, cherry tomatoes, natural jus, shallot butter

FILE MINJON
Teleći biftek sa portobello pečurkama, grilovanim crvenim lukom, čeri paradajzom, demi-glasom i sotiranim shallotom na puteru

ROASTED LAMB SADDLE (D) 350g 23
Onion, asparagus, sautéed spinach, madeira lamb jus

JAGNJEĆI BUBREZNJAK
Luk, špargle, sotirani spanać i jagnjeći madera jus

SIDE DISHES

150g 3.5

FRENCH FRIES | POMFRIT

SPICY POTATO WEDGES | LJUTI KROMPIRIĆI

CREAMED MASHED POTATOES
KREMASTI PIRE OD KROMPIRA

CHARGILLED VEGETABLES, OLIVE OIL AND MALDON SALT

GRILOVANO POVRĆE, MASLINOVO ULJE I MALDON SO

AROMATIC JASMINE RICE
AROMATIZOVANA JASMIN RIŽA

Specialty of the day

Chef's suggestion.
Please ask your waiter!

Specijalitet dana

Predlog glavnog kuvara.
Molimo vas pitajte konobara!



FROM THE SEA

JELA IZ MORA

BEER BATTERED COD FILLET (D) 350g 18
Lemon and tartar sauce, French fries

FILE BAKALARA U PIVU I PUTERU
File bakalara paniran sa pivom i puterom, sa kriškama limuna, tartar sosom i pomfritom

MONKFISH SCAMPI (D) (G) 350g 19
Monkfish tail, pea puree, lemon and chive mayonnaise, sweet chili sauce

HRSKAVI REP OD GRDOBE
Hrskava grdoba sa pireom od graška, kriškama limuna, majonezom od vlašca i sweet chili sosom

THAI COCONUT RED PRAWN CURRY (SF) 450g 18
Tiger prawns, bok-choy, baby corn, steamed jasmine rice

CRVENI THAI KARI SA GAMBORIMA
Tigrasti gambori sa bok-choy, baby kukuruzom, povrćem i Jasmin rižom

SWORDFISH STEAK 350g 26
Asian aromats, soy, sesame oil, crunchy vegetable salad

STEK OD SABLJARKE
Azijska aroma, soja, susamovo ulje i hrskava salata od povrća

TUNA STEAK 350g 28
Yellowfin tuna, poached free range egg, green beans, olives, peppers, potato, lemon

TUNA STEK
Žutorepa Tuna sa poširanim jajetom, zelenom boranijom, maslinama, paprikama, krompirom i limunom

DESSERT

DEZERTI



SUMMER BERRY PUDDING (D) (G) 250g 8
White chocolate yoghurt syrup

PUDING SA BOBIČASTIM VOĆEM
Puding sa bobičastim voćem preliveonom sa sirupom od jogurta i bijelom čokoladom

CLASSIC TIRAMISU TIRAMISU 250g 8

WARM CARAMEL PECAN NUT TART (D) (N) (G) 300g 8
Lusticia dairy ice cream, local honeycomb

TART SA KAMELOM I LJEŠNICIMA
Karamel lješnik tart sa Luštica bay sladoledom i hrskavim saćem od meda

DARK CHOCOLATE PANNA COTTA (D) (N) 250g 8
Vanilla orange sauce, fresh berries & walnut praline

PANAKOTA OD TAMNE ČOKOLADE
Panakota od čokolade preliveonom sa vanile i narandže, dekorisana sa svježim bobičastim voćem i pralinama od oraha

SEASONAL FRUIT PLATE (D) 300g 8
Honey yoghurt

SEZONSKO VOĆE
Preliveonom jogurtom od meda