



DORUČAK



KRALJEVSKI DORUČAK

*Poširana jaja sa dimljenim lososom na domaćem
hrskavom hlebu sa holandez sosom*

ENGLESKI DORUČAK

*Kajgana, paradajz, pečurke, tost sa maslacem,
pančeta, kobasica, zapečeni pasulj*

SRPSKI DORUČAK

*Jaja na oko, kobasica, domaći sir, Njeguška pršuta,
goveđa pršuta, kulen, kajmak, urnebes, domaći uštipci*

AVOKADO TOST

Poširana jaja sa gvakamole sosom na tost hlebu

PROTEINSKI OMLET

Omlet od belanaca sa spanaćem i mocarelom

PESTO SENDVIČ

*Zapečena čabata sa mocarelom, pestom i Njeguškom
pršutom*

PUNJENE PRŽENICE

*Prženice sa kiselom pavlakom, pečenicom i
kačkavaljem*

BRUSKETI SA DIMLJENIM LOSOSOM

OVSENA KAŠA SA SVEŽIM VOĆEM I BADEMOVIM MLEKOM

DOMAĆA GRANOLA SA GRČKIM JOGURTOM

MINI KROASANI SA KREMOM OD VANILE I ČOKOLADE I DOMAĆIM DŽEMOM

SEZONSKO VOĆE

DORUČAK SE SLUŽI OD 07:00 - 10:00



BREAKFAST



ROYAL BREAKFAST

Poached eggs with smoked salmon on homemade crusty bread with hollandaise sauce

ENGLISH BREAKFAST

Scrambled eggs, toast with butter, tomato, mushrooms, baked beans, pancetta, sausage

SERBIAN BREAKFAST

Sunny side up eggs, sausage, cottage cheese, Njegus prosciutto, beef prosciutto, kulen, kajmak, spicy urnebes sauce

AVOCADO TOAST

Poached eggs on toast with guacamole sauce

PROTEIN OMELETTE

Egg white omelette with spinach and mozzarella

PESTO SANDWICH

Baked ciabatta with mozzarella, pesto and Njegus prosciutto

STUFFED FRENCH TOAST

Stuffed french toast with sour cream, roast beef and cheese

BRUSCETTI WITH SMOKED SALMON

OATMEAL WITH FRESH FRUIT AND ALMOND MILK

HOMEMADE GRANOLA WITH GREEK YOGURT

MINI CROISSANS WITH VANILLA AND CHOCOLATE CREAM AND HOMEMADE JAM

FRESH SEASONAL FRUIT

BREAKFAST SERVICE 07:00 - 10:00

MENU

PREDJELA

KRALJEVSKA PLATA — 3.000

Premium selekcija suhomesnatih delikatesa i plemenitih sireva sa sušenim voćem

ROYAL PLATA — 2.500

Selekcija francuskih i italijanskih sireva sa sušenim voćem, orašastim plodovima i domaćim medom

PREZIDENT CARPACCIO — 2.450

Carpaccio od bifteka na salati od rukole i cherry paradajza sa listovima Parmigiano Reggiano sira

SUPE

GAZPACHO — 950

Hladna čorba od organskog paradajza i povrća

TELEĆA KREM ČORBA — 890

Tradicionalna čorba od teletine i povrća

POTAŽ OD POVRĆA — 790

Potaž od sezonskog povrća

KRALJEVSKO PLAVO

NIPON TERYAKI — 1.750

Organska pileтина marinirana u đumbiru i ojster sosu na podlozi od rižota sa šafranom i paprikom

BLACK & WHITE FUSILI — 2.400

Domaća pasta sa mariniranim junećim biftekom, kremom od tartufa i zelenim biberom

SVINJSKA REBARCA — 2.600

Marinirana svinjska rebra na pireu od aromatičnog krompira, servirano sa kruškom

PREZIDENT STEAK — 4.500

Juneći biftek odležao 30 dana u kontrolisanim uslovima sa guščijom džigericom i pečurkama

POPECI — 1.750

Tradicionalni popeci sa dimljenim vratom i Sjeničkim sirom

JAGNJEĆI KOTLET — 5.900

Obrađeno na tradicionalni francuski način, servirano sa grilovanim povrćem

BLACK ANGUS BURGER — 2.300

Black Angus govedina, servirano sa topljenim čedar sirom i karamelizovanim lukom

RIŽOTO A LA SICILIANA — 1.950

Gambori u sosu od organskog paradajza

ROYAL TUNA — 3.500

Tuna sa džemom od pomorandže, svežim spanaćem i dehidriranim kajsijama

PAČIJI BATAK KONFI — 2.100

Konfitirani pačiji batak na podlozi od podvarka sa suvim šljivama i pekan orasima

MENU

APPETIZERS

KING PLATE — 3.000

Premium selection of cured meat delicacies and noble cheeses with dried fruit

ROYAL PLATE — 2.500

A selection of French and Italian cheeses with dried fruits, nuts and homemade honey

PREZIDENT CARPACCIO — 2.450

Carpaccio on rocket and cherry tomato salad with leaves of Parmigiano Reggiano cheese

SOUPS

GAZPACHO — 950

Cold soup of organic tomatoes and vegetables

VEAL CREAM SOUP — 890

Traditional veal and vegetable soup

VEGETABLE POTTAGE — 790

Pottage from seasonal vegetables

ROYAL BLUE

NIPON TERYAKI — 1.750

Organic chicken marinated in ginger and oyster sauce on a bed of saffron and paprika risotto

BLACK & WHITE FUSILI — 2.400

Homemade pasta with marinated beef steak, truffle cream and green pepper

PORK RIBS — 2.600

Marinated pork ribs on aromatic potato puree, served with pear

PREZIDENT STEAK — 4.500

Veal steak aged for 30 days in controlled conditions with goose liver and mushrooms

POPECI — 1.750

Traditional popeci with smoked ham and "Sjenicki" cheese

LAMB CUTLET — 5.900

Traditional French style, served with grilled vegetables

BLACK ANGUS BURGER — 2.300

Black Angus beef, served with melted cheddar cheese and caramelized onions

RISOTTO A LA SICILIANA — 1.950

Shrimps in organic tomato sauce

ROYAL TUNA — 3.500

Tuna with orange jam, fresh spinach and dehydrated apricots

DUCK LEG CONFIT — 2.100

Confit duck leg served on sour cabbage with plums and pecan nut

MENU

OBROK SALATE

CEZAR TARTUF SALATA— 1.890

Salata sa organskom piletinom iz slobodnog uzgoja, tartufima, radičem i svežim pečurkama

HALUMI SALATA — 1.700

Grilovani halumi sir, poslužen sa hladnim sosom od suvih šljiva

KRALJEVSKI VRT

CHERRY & RUKOLA SALATA— 790

Salata sa cherry paradajzom, rukolom i parmigiano reggiano sirom prelivem balzamikom dresingom

HERB MIX SALATA — 700

Mešavina organskih zelenih salata sa dresingom od limete i pinjola

SHIRAZO SALATA — 700

Tradicionalna Persijska salata

ŠOPSKA SALATA — 750

Salata od svežeg povrća i sira

DEZERTI

BAKLAVA SA ORASIMA I PISTAČIMA — 850

CREPES SUZETTE — 850

PREZIDENT KRUNA — 980

RED VELVET — 890

RAW CAKE — 890

LIMONCINO— 890

sve cene su prikazane u lokalnoj valuti RSD i uključuju PDV
radno vreme a la carte restorana 13:00 - 23:00
o svim potencijalnim alergenima, molimo Vas konsultujte Vašeg konobara
usluga Room servisa se naplaćuje 1000 RSD



MENU



MEAL SALADS



CAESAR TRUFFLE SALAD — 1.890

*Salad with organic chicken, truffles,
radish and fresh mushrooms*

HALLOUMI SALAD — 1.700

*Grilled halloumi cheese, served with cold
prune sauce*



ROYAL GARDEN



CHERRY & ROCKET SALAD — 790

*Cherry tomato, rocket and parmigiano reggiano cheese
with balsamic vinaigrette*

MIXED HERB SALATA — 700

*Selection of organic lettuce with pine nuts
and lime dressing*

SHIRAZI SALAD — 700

Traditional Persian salad

ŠOPSKA SALAD — 750

Salad with fresh vegetables and cheese



DESSERTS



WALNUT AND PISTACHIO BAKLAVA — 850

CREPES SUZETTE — 850

PREZIDENT CROWN — 980

RED VELVET — 890

RAW CAKE — 890

LIMONCINO — 890

all prices are in local currency RSD and include VAT
working hours 13:00 - 23:00h
for all potential allergens, please consult your waiter
room service is charged 1000 RSD



CLUB & SPA MENU

KRALJEVSKA PLATA — 3.000

Premium selekcija suhomesnatih delikatesa i plemenitih sireva sa sušenim voćem

FLATBREAD — 1.890

Losos mariniran sa votkom serviran na podlozi od spelte sa dresingom od meda i senfa sa semenkama slačice

HALUMI SALATA — 1.700

Grilovani halumi sir, poslužen sa hladnim sosom od suvih šljiva

SHIRAZO SALATA — 700

Tradicionalna Persijska salata sa organskim povrćem, začinjena Grund dresingom na bazi dijon senfa

BURATA SA PISTAĆIMA — 2.100

Kravlja burata sa domaćim medom i pistaćima, rukolom i hladno cedjenim ekstra devičanskim maslinovim uljem

GAZPACHO — 950

Hladna čorba od paradajza sa prahom od maslina i dodatkom mikro klica

CEZAR TARTUF SALATA — 1.890

Salata sa organskom piletinom iz slobodnog uzgoja, tartufima, radičem i svežim pečurkama

CLUB SENDVIČ — 1.800

Grilovani pileći file, pančeta, paradajz - prilog pomfrit

HERB MIX SALATA — 700

Selekcija organskih salata sa pinjolima i dresingom od limete

BLACK ANGUS BURGER — 2.300

Black Angus govedina, servirano sa topljenim čedar sirom i karamelizovanim lukom

RIGATONI PACCHERI — 1.890

Pasta Rigatoni sa kremom od Njeguske pršute, Parmigiano Reggiano i maka

VERDURA VENEZIANA — 1.890

Rižoto sa Basmati pirinčem, organskom piletinom, povrćem i kremom od dimljene Pimento paprike

VEGE BURGER — 1.700

Burgeri od mahunarki sa tofu sirom, herb mixom organskih salata i namazom od paprike

MIX APETISANA — 990

Indijski orah, lešnik, badem, kikiriki

DEZERTI

BAKLAVA SA ORASIMA I PISTAĆIMA — 850

PREZIDENT KRUNA — 980

RED VELVET — 890

LIMONCINO — 890

RAW CAKE — 890

SEZONSKO VOĆE — 1.100



CLUB & SPA MENU



KING PLATE — 3.000

Premium selection of cured meat delicacies and noble cheeses with dried fruit

FLATBREAD — 1.890

Salmon marinated with vodka served on a layer of spelt with honey and mustard dressing with mustard seeds

HALLOUMI SALAD — 1.700

Grilled halloumi cheese, served with cold prune sauce

SHIRAZO SALAD — 700

Traditional Persian salad with organic vegetables, seasoned with Ground dressing

BURRATA WITH PISTACHIOS — 2.100

Burrata di bufala with homemade honey and pistachios, cold-pressed extra virgin olive oil

GAZPACHO — 950

Cold soup of organic tomatoes and vegetables

CAESAR TRUFFLE SALAD — 1.890

Salad with organic chicken, truffles, radish and fresh mushrooms

CLUB SANDWICH — 1.800

Grilled chicken fillet, pancetta, tomato - served with fries

MIXED HERB SALATA — 700

Selection of organic lettuce with pine nuts and lime dressing

BLACK ANGUS BURGER — 2.300

Black Angus beef, served with melted cheddar cheese and caramelized onions

RIGATONI PACCHERI — 1.890

Pasta rigatoni with cream made of Njegus ham, Parmigiano Reggiano and poppy

VERDURA VENEZIANA — 1.890

Risotto with basmati rice, organic chicken, vegetables and cream made of smoked pimienta pepper

VEGE BURGER — 1.700

Burgers made of legumes with tofu cheese, mixed herb organic lettuce and pepper spread

MIX APETISANA — 990

Cashews, walnuts, almonds, peanuts



DESSERTS



WALNUT AND PISTACHIO BAKLAVA — 850

PREZIDENT CROWN — 980

RED VELVET — 890

LIMONCINO — 890

RAW CAKE — 890

FRESH SEASONAL FRUIT — 1.100



All prices are shown in local currency RSD and with VAT included

КЛУБ & СПА МЕНЮ

КОРОЛЕВСКАЯ ТАРЕЛКА — 3.000

Премимальный выбор деликатесов из вяленого мяса и благородных сыров с сухофруктами

FLATBREAD — 1.890

Лосось, маринованный в водке, подается на слое полбы с медово-горчичной заправкой с зернами горчицы

САЛАТ С ХАЛЛУМИ — 1.700

Сыр халлуми, обжаренный на гриле, подается с холодным соус из чернослива

САЛАТ ШИРАЗО — 700

Традиционный персидский салат с органическими овощами, приправленный грунтовой заправкой

БУРРАТА С ФИСТАШКАМИ — 2.100

Буррата ди буфала с домашним медом и фисташками, оливковое маслом холодного отжима

ГАЗПАЧО — 950

Холодный суп из органических помидоров и овощей

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С ТРЮФЕЛЯМИ — 1.890

Салат с органической курицей, трюфелями, редис и свежие грибы

КЛУБ СЕНДВИЧ — 1.800

Куриное филе на гриле, панчетта, помидоры - подается с картофелем фри

САЛАТА ИЗ СМЕШАННЫХ ТРАВ — 700

Выбор органических салатов с кедровыми орехами и лаймовой заправкой

БУРГЕР ИЗ ЧЕРНОГО АНГУСА — 2.300

Говядина Black Angus, подается с расплавленным сыром чеддер и карамелизованным луком

RIGATONI PACCHERI — 1.890

Паста ригатони с кремом из ветчины Ньегус, пармиджано Реджано и маком

VERDURA VENEZIANA — 1.890

Ризотто с рисом басмати, органической курицей, овощами и кремом из копченого перца пимиенто

ВЕГЕТАРИАНСКИЙ БУРГЕР — 1.700

Бургеры из бобовых с сыром тофу, смешанной зеленью органического салата и перченым спредом

МИКС АПЕТИСАНА — 990

Кешью, грецкие орехи, миндаль, арахис

ДЕССЕРТЫ

БАКЛАВА С ОРЕХАМИ И ФИСТАШКАМИ — 850

ПРЕЗИДЕНТА КОРОНА — 980

RED VELVET — 890

LIMONCINO — 890

NOUGAT RAW — 890

СВЕЖИЕ СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ — 1.100