

Gastro puls Beograda

100

BEOGRADSKIH RESTORANA

JOVAN MILENTIJEVIĆ



Short English
Guide Inside

Izbor odabranih kolumni
Restoranska kritika objavljivanih u Blicu

Ova knjiga nije reklama!
Gde je najbolja, a gde najlošija usluga.
Koji restorani dobijaju zlatnu slavinu za
najakstravagantnije toalete.
Gde se najduže čeka jelo.
Kakve zamke kriju jelovnici s mnogo jela.
Gde je mala, a gde velika vinska karta.
Gde se favorizuju vina nekih vinarija.

Biblioteka
ĐAKONIJE

Urednik izdanja
Nikola Petaković

Jovan Milentijević
100 Beogradskih restorana

Copyright © za ovo izdanje Čarobna knjiga i autor

Dizajn korica
Dragan Bibin

ISBN 978-86-7702-270-9

Nijedan deo ove publikacije, kao ni publikacija u celini, ne sme se reprodukovati, umnožavati, preštampavati niti u bilo kojoj drugoj formi i bilo kojim drugim sredstvom prenositi ili distribuirati bez odobrenja izdavača. Sva prava za objavljivanje ove knjige zadržavaju autor i izdavač prema odredbama Zakona o autorskim pravima.

Čarobna knjiga
Beograd 2012.

Jovan Milentijević

100
BEOGRADSKIH
RESTORANA



**Čarobna
knjiga**

SADRŽAJ

Restorani sa najviše medalja u Blicovim kritikama

Restoran	br. medalja	strana
LORENZO I KAKALAMBA, 18	18	17
PIRE, Cara Lazara 11	18	19
LE MOLIÈRE, Zmaj Jovina 2	18	21
HACIENDA RODIZIO, Milutina Milankovića 11 c	18	23
FRANŠ, Bulevar oslobođenja 18 a	18	25
REKA, Kej oslobođenja 73 b	18	27
NA ČOŠKU, Beogradska 37	18	29
ŠEHER PARK KAFE, Andre Nikolića 1–3	18	31
HYPE LOUNGE, Krunska 80	18	33
DALE 11, Svetogorska 46	18	35
PICCOLO, Centar „Zira“, Ruzveltova 33	18	37
DAČO, Patrisa Lumumbe 49	18	39
AMICI, Nebojšina 8	18	41
VIOLETTE, Topolska 4	18	43

Nacionalni restorani

ZNAK PITANJA	17	47
VUK	17	49
RUBIN	17	51
PROLEĆE	17	53
DVA JELENA	16	55
KOVAČ	16	57
SRPSKA KAFANA	16	59
ĐORĐE	16	61
AVALA	16	63
MILOŠEV KONAK	16	65
GRAFIČAR	16	67
TRI ŠEŠIRA	15	69
MALA FABRIKA UKUSA	15	71
ORAC	15	73

Restoran	br. medalja	strana
KOŠUTA	15	75
LOVAC	15	77
DEVETKA	15	79
MIKAN	14	81
JEVREM	14	83
ŠTA JE, TU JE	14	85
KLUB TAVERNA	14	87

Internacionalni restorani

MADERA	17	91
TRIBECA	17	93
OPERA	17	95
MYTHOLOGIA	17	97
MALI PARIZ	17	99
BIBER MGO 1	17	101
SQUARE NINE	17	103
METROPOL PALACE	17	105
COMUNALE	17	107
VOULEZ VOUS	17	109
LE TENIZA	17	111
TALAS	17	113
PATRIA	17	115
KLUB KNJIŽEVNIKA	16	117
KALEMEGDANSKA TERASA	16	119
DORIAN GRAY	16	121
SUPERMARKET	16	123
HOMA	16	125
DEPO 23	16	127
PUBLIC DINE & VINE	16	129
RESTORAN 27	16	131
POGOĐENA PATKA	16	133
ZAPLET I ZAPLET 2.0 DIJAGONALA	16	135
CARUSO	16	137
BAHUS	16	139
DOBRA DUNJA	16	141
TRANDAFILOVIĆ	16	143
CASA NOVA	15	145

Restoran	br. medalja	strana
CINECITTA	15	147
NOVAK	14	149
VICTORIA STATION	14	151
MASKA	14	153
BALZAC	14	155
LITTLE BAY	14	157
MANJEŽ	14	159
ZLATNIK KEJ	14	161

Ribljji restorani

ŠARAN	16	165
PORTO MALTESE	16	167
POLET	14	169
RIBNJAK	14	171

Kineski, japanski, indonežanski i libanski restorani

IGUANA	17	175
LUDA KUĆA	17	177
ABSINTHE	16	179
MEDIJAPAN	16	181
NOVI HONGKONG	16	183
SUŠI BAR MOON	16	185
SOHO	16	187
BYBLOS	16	189
PEKING	15	191

Italijanski restorani

TRAČ	17	195
PORCELLINO	17	197
TAGLIERE	17	199
MONTE CRISTO	17	201
PANE E VINO	17	203
OTTIMO	16	205
VAPIANO	15	207
DUOMO	15	209

Restoran	br. medalja	strana
BELLA NAPOLI	15	211
VESPA	14	213

Meksički, hispanski i stejk restorani

BAR LATINO	17	217
EL HISPANO	16	219
KANTINA DE FRIDA	16	221
EL TORO	16	223
NACHOS	15	225
ZAPATA	15	227

Zlatna slavina za najekstravagantniji restoranski toalet:



FRANŠ, Bulevar oslobođenja 18 a
 DAČO, Patrisa Lumumbe 49
 SUPERMARKET, Višnjićeva 10
 TAGLIERE, Bulevar Mihaila Pupina 24
 ZAPLET 2.0 DIJAGONALA, Skerlićeva 6
 TALAS, Kej oslobođenja 37

Zlatna leptir-mašna za najuslužniji personal:



LORENZO & KAKALAMBA, Cvijićeva 110
 REKA, Kej oslobođenja 73 b
 VIOLETTE, Topolska 4
 ? (ZNAK PITANJA), Kralja Petra 6
 MADERA, Bulevar kralja Aleksandra 43
 MALI PARIZ, Bričaninova 17



Ovo nije reklamni bedeker; ovo nije knjiga u kojoj se restorani hvale zbog toga što je kritičar od njih dobio besplatni obrok. Dve godine pisao sam restoranske kritike u Blicu, kao jedini kritičar u Beogradu za koga restorani nisu znali ni kako izgleda ni kada dolazi. „Secret dinner“ – „tajni gost“, tako ovu vrstu restoranskih kritičara zovu Englezi. Stiže nenajavljeno, zatiče restoran u trenutnom stanju i gleda sve: ukus jela, brzinu spravljanja, čistoću posuđa i toaleta, ljubaznost osoblja i, naročito, reagovanje na neočekivane situacije kakve su promena stola, vraćanje porcije ili zahtev da se po polovina porcije od dva jela spoje u jedno. Sto beogradskih restorana tako se našlo na nepristrasnom ispitivanju, a rezultat je ova knjiga. Kojih restorana da se klonite; gde su konobari suviše „ortački nastrojeni“; gde se pod maskom ekskluzivnosti nudi gastronomska konfekcija; gde se najduže čekaju jela; koji restorani mnogo lepše izgledaju na internetu nego u stvarnosti. Bilo je pohvala, bilo je buke i besa, bilo je pokušaja da me podmite. Ništa nije uspelo. Misiju ocenjivanja beogradskih restorana nastavljam i dalje, te zato moj portret iznad ovog teksta izgleda upravo ovako kako ga vidite. Pronađite svoj restoran. Svaki od njih je teatar gde se za gosta prikazuju predstave. Ima mesta koja pokazuju vanredno dobar repertoar. Ima ih maštovitih, koji su sproveli koncept za peticu, koji imaju najhrabrije i u pravom smislu najbezobraznije kuvare... Beograd je metropola – prava restoranska džungla na asfaltu. Glad u stomak, vodič u ruke, pa u restoran po svojoj meri. Prijatno vam bilo.

JOVAN MILENTIJEVIĆ

LEGENDA:

Račun za dvoje/
Cost for two:

nizak/bargant (do 3.000 dinara za dvoje,
uključujući dve čaše vina)

srednji/middle (od 3.000 do 5.000 dinara
za dvoje, uključujući dve čaše vina)

visok/high (više od 5.000 dinara za dvoje,
uključujući dve čaše vina)

RESTORANSKI VRH

Restorani sa
osamnaest medalja
u Blicovim kritikama

LORENZO & KAKALAMBA

CVIJIĆEVA 110

Hrana/
Food 

Higijena/
Hygiene 

Usluga/
Service 

Cene/
Prices 

Radno vreme/
Working hours: 12–24 h

Račun za dvoje: srednji
Cost for two: middle



Zlatna leptir-mašna za
najuslužniji personal/
Golden Bow Tie for the most
considerate staff



Kontakt:
064/80-87-806
011/329-53-51
www.lorenzokakalamba.com

GDE SE DOBRO JEDE

Pirotsko-toskanski restoran. Spoj nespojivog. Kao stilska figura oksimoron: kao vreli led ili najmlađe iskustvo. „Lorenzo & Kakalamba“, za samo nekoliko godina otkako je otvoren (novembar 2010), džinovskim koracima prestigao je konkurenciju iz kruga beogradske dvojke i sada, kao kineska ekonomija, ugrožava i one najveće. A dok se prilazi restoranu, ništa od toga nije primetno. Obična zgrada u pretežno sumornoj Cvijićevoj ulici, ali kada se uđe... E tu konceptualnu eklektiku treba videti.

Vlasnik restorana rešio je da sudari toskansku kuhinju i pirotске đakonije; pirotске ćilime i zemlju otkrivača Amerike. Restoran je uredio sam i baš se istakao. Jednostavno rečeno, svega tu ima čak i prekomernog: naslonjača napravljenih od lutkica mekanih ovčica, stolica u obliku ženske stražnjice, figura koje podsećaju na prekolumbovsko doba, pa onda, naravno, ćilima i južnosrbijanskih ćupova. I ono što je za restoran najvažnije: gostiju ima u velikom broju. Otišao sam u „Lorenzo & Kakalambu“ jednog radnog dana, kad je poseta obično skromnija, i jedva našao

slobodan sto, iako sam nekoliko sati ranije pozvao telefonom da rezervišem. Ovakvu gužvu odavno nisam video.

A da li je ovaj restoran zaslužio toliku klijentelu ili svi hrle da vide još novo mesto na glasu? Ima i jednog i drugog. Ali, hajdemo o prvom. Restoran sa sloganom spojenim u jednu reč „Desedobrojede“ s razlogom je stekao brojne goste. Nudi im se novi koncept koji donosi novo ponašanje personala, pa čak i sasvim nove ukuse u tanjiru. Da pođem od konobara: oni izgledaju kao da uživaju što poslužuju na ovom mestu. Brzi su, uljudni, uslužni i vrlo razgovorljivi kad treba da objasne sve neobičnosti restorana.

Podstaknut pričama, svaki gost zato jedva čeka hranu. Mi smo počeli predjelom *lorenzo* sastavljenim od pršute, rukole i najdivotnijih ukusa Italije, i potažem od povrća sa semenkama bundeve i pinjola. Stigao je i kuver s pravom i još toplom fokáčom (neka vrsta tankog severnoitalijanskog peciva sa ruzmarinom). Sve je bilo kao „kod Latina“, a onda smo za glavno jelo poručili, kako i valja u ovom restoranu, sarmice od

vinovog lista, da se odužimo Srbiji, i sijensku piletinu u sosu od limuna, u čast Italije. Jelo nismo čekali dugo, ali sam ipak osmotrio jelovnik i vinsku kartu. U ovom restoranu ne ide se na minimalizam: 13 vrsta pica, razne vrste mesa, veliki izbor pasti, čak i pomodni „antiejdžing“ jelovnik. I piroćansko i toskansko (pomalo i ligursko), i tako „smiješano“ najlakše se poručuje. Vinska karta dosta je bogata: 28 belih vina i 36 crvenih, umerenih cena. Izbor nije mali, ali ipak još nedostaju neke od najboljih srpskih vinarija. No, u restoranu se tek zahuktavaju. Drže se demokratski, opremili su jedan od najboljih sajtova, a gazda preporučuje da se sugestije i pritužbe šalju imejlom lično njemu. Sugestije možda imam, pritužbe ne.

PIRE

CARA LAZARA II

Hrana/
Food



Higijena/
Hygiene



Usluga/
Service



Cene/
Prices



Radno vreme: ponedeljak –
subota 12–24 h/
Working hours: Monday –
Saturday 12–24 h

Račun za dvoje: srednji/
Cost for two: middle



Kontakt:
011/26-34-994
www.pirerestoran.com

JEDNA BOJA: BELO

Belo – piše Andrić – obla, mistična, jaka reč. Kad uđete na vrata malenog restorana „Pire“, svuda ćete videti samo belo. Činiće vam se da ste se našli u radnji s modernim skupim nameštajem, ali vas neće sačekati neljubazna prodavačica koja vam pogledom kaže „Nikako ne sedajte na ekspanate“, već ljubazni kelner i kelnerica koji će vas smestiti za sto. Kad sednete, opazićete bele makete knjiga na belim policama, crteže u velikim belim ramovima, savršeno uštirkane bele salvete...

Restoran kreatorke Dragane Ognjenović nastao je da bi se ponudio novi koncept hrane po pristupačnim cenama. No, u ono „po pristupačnim cenama“ poverovaće samo mondenski svet koji se druži s kreatorkom (što je pogrešno, jer su cene zbilja umerene). „Pire“ je zato mesto „da vidite i budete viđeni“. Kad sam posetio ovaj restoran, s jedne strane mi je sedela jedna bivša moćna žena, a s druge sadašnja moćna žena (preskočimo imena). Ipak, ja sam došao da napišem restoransku kritiku. Zato sam odmah počeo malo da izvolevam i zapitkujem kako bih proverio strpljenje

posluge. Promenio sam sto i nije bilo problema. Tražio sam obaveštenja o mnogim jelima i iscrpno ih dobio. Saznao sam da je većina jela nazvana po kreatorkinim prijateljima: ajvar a la nana; rižoto sa šafranom a la jele-na niro; ljuta čorba a la hans. Obradovao sam se što u „Pireu“ sve dobro funkcioniše. Ovo je treći restoran na toj adresi za četvrt veka, pa je red da restoranski unuk (a kreatorkin prve-nac) bude poboljšani model na tom prepoznatljivom mestu.

Tako je i bilo. Jelovnik sa mno-štvom internacionalnih jela štampan je na običnim belim listovima hartije. Ali, i to je koncept. Poručili smo naj-pre potaž od brokola bez konzervan-sa. Stigao je primerno brzo: ukusan, blago neslan i osvežavajući. Potom smo naručili pileće šnicle u kikirikiju i susamu, s mladim sirom, i marini-rani biftek. Naravno da nismo hteli da zanemarimo pire, jer on je u „Pi-reu“ glavna stvar. Od desetak vrsta pirea, nismo mogli da se odlučimo koji bismo. S renom, s belim lukom, s bosiljkom, pire a la lokica. Dileme je, kako i treba, presekao konobar. Zašto ne poručimo po polovinu porcije i probamo dve vrste? Tako smo i učinili

i probali pire s bademom i s red hot čili paprikom. Sve je bilo toliko uku-sno da smo odmah hteli da uputimo komplimente.

Kad smo pohvalili jela, konobarica je stidljivo uzvratila zahvaljivanjem. Ovo, ipak, ne valja. Kada se u restora-nima najviše klase laska hrani, kono-bar odgovara „preneću pohvale glav-nom kuvaru“, a kada se hvali usluga, uzvraća se, kao u vojsci, „preneću po-hvale vlasnici restorana“. Skrušenost nije poželjna. I možda samo još jedna kritika. Prostor restorana je tako mali da je u deo za ručavanje stalo svega 18 belih stolica, te su stolovi toliko blizu da se gosti nevoljno osećaju „kao velika porodica“. Jedna stolica čak stoji napola preko stepenica ka toaletu, što nije zgodno, no to je dik-tat skućenog prostora. Ostalo zaslu-žuje medalje koje su date na početku teksta.

LE MOLIERE

ZMAJ JOVINA 2

Hrana/
Food



Higijena/
Hygiene



Usluga/
Service



Cene/
Prices



Radno vreme: 09–23 h,
nedeljom 12–24/
Working hours: 09–23 h,
Sunday 12–24 h

Račun za dvoje: visok/
Cost for two: high



Kontakt:
011/21-88-161
www.llemolieredelgrade@gmail.com

JEDI MALÒ – JEDI DOBRÒ

Crno-bele pločice na podu, dugačko ogledalo i crna tapacirana klupa ispod, drvene vešalice u stilu Treće republike, po zidu poster i „ala Tuluz-Lotrek“ – jasno je da se nalazimo u francuskom restoranu. „Le Molier“ je jedan od mlađih beogradskih restorana (otvoren 2008) i zato još ima nešto od nevinosti koja se nije zagrcila restoranskim razočaranjima. Reč je o tipu francuskog bistro-restorana, gde se sa francuske tačke gledišta jede na brzinu (dakle, kraće od pet sati). Slična mesta putnik-namernik pronaći će u Mareu, više Trga republike u istoimenoj aveniji i na još sijaset mesta u Parizu. „Le Molier“ je jedini takav u Beogradu.

Ali, kako se jede? Došli smo da izigravamo Francuze, a tu u ishrani važi nekoliko zlatnih pravila. Najpre, salata se ni po koju cenu ne jede s mesom, već pre ili posle glavnog jela. Zatim, sirevi se jedu na kraju, a ne na početku. I najzad: uz crvena mesa idu crvena vina, a uz mesa letačica mahom bela vina. Pošto smo tako „progovorili francuski“, počeli smo da naručujemo. Prvo – zna se – čorba od luka po dosta visokoj ceni i puževi spremljeni na alzaski

način (6 pužića nimalo jeftinih). Da ne zanovetamo: malo je skuplje, ali je barem autentično. Vlasnici ovog restorana su Francuzi, kao i šef kuhinje. Sve je zato od početka bilo baš francuski. Čorba punog i jakog ukusa, a puževi servirani u svom soku u vreloom tanjiru sa šest malih udubljenja. Sjajno!

Polizali smo prste, pojeli salatu i naravno tek onda naručili glavna jela: svinjski file u dižonskom senfu i pačje grudi u sosu od zelenog bibera (za specijalitet ne tako visoka cena). Porcije nisu velike, nemojte zato očekivati da se „najedete za tri dana“. Ovde se ceni istančanost ukusa: mešavina kiselog, slatkog, ljutog i slanog. To treba zaliti dobrim vinom. Pogledali smo vinsku kartu, strahujući zbog cena francuskih vina. Tajna ovakvih restorana jeste da se dobavi „tamošnje iće i piće“ po prihvatljivim cenama za lokalno stanovništvo. „Le Moliere“ je prošao na ovom ispitu: izbor od desetak vrsta crvenih francuskih vina i desetak belih dostupan je našim gostima po ceni i kvalitetu. Ali za one koji hoće da imitiraju bogate Francuze, tu je i stari žirondinski poznanik „šato giskor“ iz 1999. po malo

višoj ceni. Mi smo, ipak, bili skromni. Uzeli smo kaberne iz doline Rone i dobro se proveli.

Kad sam ustao da proverim čistoću toaleta, ni to me nije sneveselilo. Toalet je mali, a higijena mu je – pa kao u Francuskoj, dakle, malko je murdav. No, ne mari, higijena koja se tiče jela besprekorna je: beli stolnjaci, krpene salвете pritegnute kartonskim prstenom sa znakom restorana, kesice šećera takođe sa grbom „Le Moliere“. Personal nije arogantan, već suprotno: hoće i da uputi onog ko nije „na ti“ sa francuskom umetnošću ishrane. Nemojte zato kao u nekoj komediji iz romantičnog pariskog života samo prislanjati lice uz izlog ovog restorana i magliti ga dahom nego reskirajte i uđite.

*Neizostavni vodič namenjen svim gurmanima
i ljubiteljima restorana.*

„Ovo nije reklamni bedeker; ovo nije knjiga u kojoj se restorani hvale zbog toga što je kritičar od njih dobio besplatni obrok. Dve godine pisao sam restoranske kritike u *Blicu*, kao jedini kritičar u Beogradu za koga restorani nisu znali ni kako izgleda, ni kada dolazi. *Secret diner – tajni gost*, tako ovu vrstu restoranskih kritičara zovu Englezi. Stiže nenajavljeno, zatiče restoran u trenutnom stanju i gleda sve: ukus jela, brzinu spravljanja, čistoću posuđa i toaleta, ljubaznost osoblja i, naročito, reagovanje na iznenadne situacije kakve su promena stola, vraćanje porcije ili zahtev da se po pola porcije od dva jela spoje u jedno. Sto beogradskih restorana tako se našlo na nepristrasnom ispitu, a rezultat je ova knjiga.“

Jovan Milentijević

„Ako vam se dogodilo da odete u restoran za koji izvesno znate da u njemu nikada ranije niste bili, a osetite se kao kod kuće, znajte da ste ga na stranicama *Blica* sigurno već jednom pohodili u društvu Jovana Milentijevića, jedinog pravog beogradskog restoranskog kritičara i proverenog, u kulinarske i gastronomske tajne, kao i ugostiteljske veštine, dubinski upućenog sladokusca odnegovanog ukusa i nepotkupljivih merila.

Milentijevićevom tananom nepcu i zahtevnom grlu ne promiče ni najskrivenija nijansa ukusa jela ili valer pića, a ne prolazi čak ni najprepredenija krčmarska prevara, koju doživljava kao izdaju poklonjenog poverenja i teško ogrešenje o umetnost kivanja i ugošćavanja. Zato su njegovi sudovi i ocene istovremeno uživalački razgaljeni i inspektorski strogi. S nekim ko pouzdano zna da je kvalitet teleće čorbe najsigurnije merilo vrline restorana domaće kuhinje, a da je odnos između pravog mesa i onog drugog kao odnos između šampinjona i vrganja, ubuduće možete s punim poverenjem krenuti u bilo koji beogradski, i ne samo beogradski, restoran. Prijatno!“

prof. dr Darko Tanasković