

## Vodke

Stolichnaya	€ 6.50
Belvedere	€ 8.75
Grey Goose	€ 9.75
Ciroc	€ 8.50
Kauffman	€ 12.50
Stolichnaya Elit	€ 14.75
Beluga Gold line	€ 19.75

## Konjaci

Armagnac V.S.O.P.	€ 7.50
Armagnac Vaghi Bas 1977	€ 32.50
Calvados Boulard V.S.O.P.	€ 7.50
Calvados Lauriston 1992	€ 19.75
Remy Martin V.S.O.P.	€ 8.50
Hennessy V.S.O.P.	€ 9.75
Remy Martin X.O.	€ 37.75
Hennessy X.O.	€ 39.75
Meukow Extra	€ 42.50
Hennessy Paradis	€ 149.50
Louis XIII	€ 249.50

## Likeri

Amaretto Disaronno	€ 6.50
Baileys	€ 6.50
D.O.M. Bénédictine	€ 6.50
Drambuie	€ 6.50
Sambuca	€ 6.50
Frangelico	€ 6.50
Limoncello	€ 6.50
Licor 43	€ 6.50
Ramazotti	€ 6.50
Tia Maria	€ 6.50
Grand Marnier Rouge	€ 6.50
Grand Marnier Cuvee Du 100Re	€ 17.50
Grand Marnier Cent Cinquantenaire	€ 37.50

## Pelinkovci

Averna	€ 6.50
Fernet - Branca	€ 6.50
Jägermeister	€ 6.00
Campari	€ 6.00
Aperol	€ 6.00

## Porto, Šeri i Vermuti

Martini Bianco / Rosso / Extra Dry	€ 6.00
Sherry Medium / Dry	€ 6.00
Port Taylor's 10 Godina Star Tawny	€ 10.50

## Loze

Grappa Poli Dry / Oro	€ 7.50
Grappa Acqua di Gori	€ 12.50
Grappa Adagio	€ 29.75

## Vrhunski bifteci sa roštilja

*Naša govedinu uvozimo isključivo zbog Vas, cenjenog gosta našeg restorana*

U ponudi imamo izbor 100% govedine svetske klase iz Argentine, Kanade, Japana, Škotske i Novog Zelanda. Toro Dorado bifteci su začinjeni ekskluzivnim ekstra devičanskim uljem i morskom solju. Koristimo pažljivo odabrane 100% organske sastojke kako bismo kreirali Vaš omiljeni ukus.

Izaberite iz naše prvoklasne ponude:

### Argentinska Premium Black Label govedina

100% prvoklasna (blago zamrznuta) i izvanredna govedina hranjena svežom travom, uvezena iz beskrajnih ravnica oblasti Pampas gde se krda slobodno kreću. Govedina je nežne teksture i sadrži zdrave Omega 3 i Omega 6 masne kiseline koje ne utiču na porast holestertola kod čoveka i sveukupno utiču na zdravstveni boljitak. Kada na sve dodate način na koji se ova govedina priprema u našem restoranu, znate da će rezultati biti nešto zaista posebno. Probajte - ovo je ukus koji ćete dugo pamtiti!

### Kanadska Heritage Angus govedina

Sa puno malih rančeva rasprostranjenih po Alberti, Heritage Angus poklanja posebnu pažnju na održavanju balansa stočarstva i prirode. Na pašnjacima i šumama se odgajaju najbolja Angus grla na "stari, tradicionalni način", što se sa ponosom ističe - bez upotreba hormona, antibiotika i/ili životinjskih dodataka.

### Kanadski bizon sa otvorenih pašnjaka

Danas, više nego ikada, primetan je porast interesovanja da se isproba bogastvo ukusa bizonskog mesa. Izbor onih koji žele sjajan ukus i vrhunsku nutritivnu vrednost u jednom, neverovatno mekanom, bogatom hranjivim sastojcima, posnom crvenom mesu. Punog ukusa ali još bogatijeg i slađeg od govedine. Obradujte sebe sa biftecima bizona koji će vam servirati dnevnu dozu čistih proteina, gvožđa i cinka. Izroštiljajte svoj put do zdravog srca i neverovatnih ukusa.

### Japanska sertifikovana Kobe govedina

Sa ponosom Vam nudimo više nego izvanrednu i najekskluzivniju govedinu na svetu - "Carsku govedinu". Naš jedinstveni brend, Royal Wagyu BMS 8-9 i Top Royal Wagyu BMS 10-11-12, poreklom iz Japana, predstavlja luksuzni proizvod više tržišne kategorije koji se prodaje u kompletima. Svaki komplet ima jedinstveni sertifikat sa navedenim izvornim identitetom i ocenu prošararnosti mesa mastima. Toro Dorado sa velikim ponosom posluhuje ovu vrstu mesa, koje predstavlja oličjenje najboljeg od najboljeg.

### Škotska Mathers Black Gold govedina

Mathers Black Gold je govedina vrhunske kvalitete čija se grla odgajaju na bujnim pašnjacima oblasti Aberdeen i na severoistoku Škotske. Pojedinačno se biraju samo najbolja goveđa grla koja ispunjavaju stroge i striktno kontrolisane standarde kako bi im se dodelila Mathers Black Gold oznaka kvaliteta. Isključivo odgajana na travi, sušenjem i zrenjem na kosti u trajanju od 28 dana ova govedina dobija bogatiji ukus, konstantnu mekoću i sočnost, što je čini jedinstvenim gurmanskim doživljajem. Starenje je "tradicionalni proces" obrade mesa koji je postao redak pre svega zbog troškova postupka. Umesto da sveže meso bude upakovano u vakuumske kese, ono se okačeno na mesec dana ostavlja da zri u strogo kontrolisanim, rashlađenim uslovima. Temperatura, vlažnost i protok vazduha moraju biti idealni. Ova govedina se služi u luksuznim hotelima i restoranima širom sveta i Toro Dorado ima tu izuzetnu čast da u svoju ponudu uvrsti Mathers Black Gold po najpovoljnijim mogućim cenama.

### New Zealand Prime Steer

Sa savršeno umerenom klimom, nepreglednim prostranstvima pogodnim za stočarstvo, zelenim površinama prepunim bujne trave i kristalno čiste vode, novozelandska vrhunska govedina je odgajana na prirodnoj dijeti svežine. Izabrali smo ovu govedinu uzgajanu u najboljim uslovima zbog specifičnog ukusa, mirisa i teksture mesa.

SERBIAN



*the fine art of grilling*



**Toro Dorado**  
Quality steaks



## Viskiji

Bushmills 10 godina star	€ 6.50
Connemara	€ 7.75
Jameson	€ 6.50
Four Roses	€ 6.50
Jack Daniel's	€ 6.50
Wild Turkey 8 godina star	€ 7.50
Canadian Club 12 godina star	€ 9.00
Crown Royal	€ 7.50
Aberlour 10 godina star	€ 7.50
Aberlour 16 godina star	€ 13.50
Aberlour A'bunadh	€ 16.50
Ballantine's	€ 6.50
Balvenie 14 godina star	€ 16.50
Chivas Regal 12 godina star	€ 7.50
Chivas Regal 18 godina star	€ 14.50
Chivas Regal 21 godina star	€ 28.75
Chivas Regal 25 godina star	€ 54.75
Dalmore 12 godina star	€ 10.50
Dimple	€ 8.00
Famous Grouse	€ 6.50
Glenfiddich 12 godina star	€ 8.50
Glenfiddich 18 godina star	€ 21.00
Glenfiddich 21 godina star	€ 41.00
Glenmorangie 18 godina star	€ 22.50
Glenmorangie 25 godina star	€ 179.00
Highland Park 18 godina star	€ 30.50
Johnnie Walker Green Label	€ 9.75
Johnnie Walker Gold Label	€ 10.50
Johnnie Walker Blue Label	€ 39.50
King George V	€ 94.50
Lagavulin 16 godina star	€ 14.50
Macallan Gold	€ 11.50
Macallan Amber	€ 13.50
Macallan Ruby	€ 47.50
Hakushu	€ 22.50
Yamazaki 18 godina star	€ 224.00
Yamazaki single malt	€ 22.50
The Hakushu Single malt	€ 20.00
Talisker Skye	€ 8.50
Royal Lochnagar	€ 7.50

## Internacionalna pića

Jonge Jenever	€ 5.00
Oude Jenever	€ 6.00
Bombay Sapphire Gin	€ 7.50
Tanqueray's Gin Ten	€ 8.50
Hendrick's Gin	€ 9.50
Pernod	€ 6.50
Jose Cuervo Silver	€ 6.50
Jose Cuervo Especial Gold	€ 7.50
Patrón Reposado	€ 14.75
Patrón Gran Platinum	€ 39.75

## Rum

Bacardi	€ 6.00
Captain Morgan	€ 7.00
Havana 7 godina star	€ 7.50
Zacapa Centenario X.O.	€ 24.75
Malibu	€ 6.00



## Predjela

<b>Tartar file Shiso</b>	€ 15.00
Raznovrsi mleveni file sa vlašćem, kornišonom, Yuzu Kosho sosom i listovima mente i koriandera	
<small>Škotski Mathers Black Gold, argentinski Premium Black Label Angus, Novozelandska vrhunska govedina i sertifikovani kanadski Heritage Angus</small>	
<b>Minjon file Yakitori 3 x 30gr</b>	€ 29.50
Minjon file na žaru, sa sojom, mirinom, sakeom, rotkvicama i kremom od šargarepe i kapra u hrenu	
<small>Japanski punokrvi Wagyu A5 BMS 8+, kanadski Carmen Creek Bizon i škotski Mathers Black Gold</small>	
<b>Hrskavi kolači od krabe</b>	€ 16.50
Sa mangom, zelenom ljutom paprikom, korianderom, lukom, narom, japanskom Sansho paprikom i hren sosom	
<b>Pola tuceta ostriga</b>	€ 3.50 / € 4.00
Creuses / Gillardeau ostrige (veličine 2 / 4) sa japanskom morskom travom, čilijem, peršunom i limunom	cena komada minimalno 2 komada
<b>Začinjena tatar tunjevina</b>	€ 22.50
Tartar tunjevina sa avokadom, prazilukom, paradajzom, mangom, kiselim đumbirom, kavijarom i wonton knedlama	
<b>Škampi Crostini</b>	€ 15.50
Hrskavi komadići prepečenog hleba sa prelivom od kremastog sira sa ukusom limuna, Wasabi avokado sosom i škampima	
<small>Veličine 13 - 15</small>	
<b>Slane japanske morske školjke</b>	€ 16.00
Na tiganju ispržene školjke sa avokadom, vlašćem, korianderom, prelivene kavijarom i Yuzu limunom	
<b>Salata od jastoga</b>	€ 13.75
Originalni Buffalo-mozzarella sir 3x25gr, paradajz Goveđe srce, crveni luk i bosiljak	
<b>Lobster Salad</b>	€ 21.75
Rep jastoga sa svežim estragonom, vlašćem, mladim lukom, celerom, kriškama avokada, morskom solju, crnim biberom i oshinko japanskim krastavcem	
<b>Divlji losos</b>	€ 19.75
Sveži divlji losos sa soja sosom, repom, kozjim sirem, mandarinama, maslinovim uljem, lava solju i crnim biberom, servirano sa yuzukosho prelivom	

## Supe

<b>Paradajz čorba</b>	€ 7.50
Paradajz čorba sa bosiljkom i komadićima ricotta sira	
<b>Čorba od jastoga</b>	€ 12.50
Kremasta čorba od jastoga sa svežim japanskim đumbirom, kašmirskim šafranom, vodenim biberom i sitno seckanim lukom sa ukusom limuna	

## Prilozi

<b>Carski hleb</b>	€ 3.50
100% prirodni hleb sa maslinovim namazom i puterom od belog luka	
<b>Pečeni krompir</b>	€ 4.50
Serviran sa ljutom pavlakom	
<small>Dodatna slanina ili sir (€ 1,50)</small>	
<b>Domaći holandski pire krompir</b>	€ 5.50
Domaći krompir, luk, šargarepa i seckani prženi bademi	
<b>Sveži pomfrit</b>	€ 5.25
Preliven parmezanom i peršunom	
<b>Pečurke sa vlašćem</b>	€ 5.50
U tiganju ispržene pečurke sa vlašćem i belim lukom, pripremljenim u belom vinu	
<b>Začinjena soja</b>	€ 5.00
Savršeni spoj zabiberenih zrna soje sa ukusnim belim lukom, uzbuđenje ukusa koje zahteva da tražite još	
<b>Sveži divlji spanać</b>	€ 5.00
Divlji spanać preliven sa belim dimljenim susamom, biberom od belog luka i usitnjenog Dijon senfa	
<b>Brokoli i karfiol</b>	€ 5.00
Kremasta blanširana kombinacija brokolija i karfiola	
<b>Egzotična špargla</b>	€ 5.75
Špargla previlena sa parmezan sirom i servirana sa začinjenim senfom	

## Salate

<b>Tradicionalna paradajz salata</b>	€ 7.25
Paradajz Goveđe srce, estragon, mleveni vlašć, bosiljak, crveni luk, kozji sir, balzamik, mešavina japanskih začina i maslinovo ulje	
<b>Zelena salata</b>	€ 7.75
Zelena salata, rukola, krastavac, avokado, crveni luk, šipak, narezani bademi, feta sir, balzamik, mešavina suvih japanskih začina i maslinovo ulje	

## Neprevaziđeni ukusi

Kombinujte neodoljive zalogaje za sva vaša čula

100gr / 3,53oz kvalitetnih mekih odrezaka (Minimum 2 odreska)

<b>Novozelandska *</b>	€ 13.50
Vrhunska govedina	
<small>Hranjena travom</small>	
<b>Argentinska</b>	€ 14.50
Premium Black label Angus	
<small>Hranjena travom</small>	
<b>Kanadska *</b>	€ 18.00
Sertifikovani Heritage Angus	
<small>Hranjena travom i žitaricama</small>	
<b>Škotska</b>	€ 19.25
Mathers Black Gold	
<small>Hranjena travom - Starena na prirodan način</small>	
<b>Bizon</b>	€ 30.50
Slobodna ispaša apsolutno bez upotrebe hormona rasta	
<small>Hranjena travom</small>	
<b>Royal Wagyu</b>	€ 78.75
Japanska punokrвна Kobe Wagyu A5 BMS 8+	
<small>900 Dana Ishrane Žitaricama</small>	
<b>Top Royal Wagyu * *</b>	€ 101.25
Japanska punokrвна Kobe Wagyu A5 BMS11+ japanska punokrвна Kobe Wagyu A5 BMS12+	
<small>900 Dana Ishrane Žitaricama</small>	
<small>* Raspitajte se kod osoblja za dostupnost</small>	
<small>* Dostupno kao Halal</small>	

Tržišna cena



## Neprevaziđeni bifteci

Steak lovers section

<b>Quality Sirloin Steak</b>	8,82oz / 250gr	12,35oz / 350gr	17,64oz / 500gr	
<b>Argentinska</b>	€ 24.50	€ 32.50	€ 43.00	
Premium black label Angus				
<small>Hranjena travom</small>				
<b>Quality Fillets Steak</b>	6,35oz / 180gr	8,82oz / 250gr	12,35oz / 350gr	17,64oz / 500gr
<b>Novozelandska *</b>	€ 25.00	€ 33.00	€ 44.50	€ 62.50
Vrhunska govedina				
<small>Hranjena travom</small>				
<b>Argentinska</b>	€ 25.50	€ 35.50	€ 47.75	€ 66.50
Premium black label Angus				
<small>Hranjena travom</small>				
<b>Kanadski Angus *</b>	€ 34.50	€ 44.50	€ 59.00	€ 84.00
Sertifikovani Canadian Heritage Angus				
<small>Hranjena travom i žitaricama</small>				
<b>Škotski Black Gold</b>	€ 35.00	€ 47.50	€ 64.50	€ 89.00
Mekana Škotska Aberdeenshire govedina - prepuna prirodnih ukusa				
<small>Starena minimalno 14 dana na kostima, hranjena travom</small>				
<b>Bizon</b>	€ 55.00	€ 75.00	€ 99.00	€ 139.00
Slobodna ispaša				
<small>Hranjeno travom, slobodna ispaša</small>				
<small>Apsolutno bez upotrebe hormona rasta</small>				
<b>Royal Wagyu</b>	€ 141.75	€ 191.00		
Japanska punokrвна Kobe Wagyu A5 BMS 8+				
<small>900 Dana Ishrane Žitaricama</small>				
<b>Top Royal Wagyu * *</b>	€ 182.25	€ 245.00		
Japanska punokrвна Kobe Wagyu A5 BMS11+ japanska punokrвна Kobe Wagyu A5 BMS12+				
<small>900 Dana Ishrane Žitaricama</small>				

<b>Quality Rib-Eye Steak</b>	8,82oz / 250gr	12,35oz / 350gr	17,64oz / 500gr
<b>Kanadski Angus *</b>	€ 33.50	€ 43.50	€ 51.50
Sertifikovani Canadian Heritage Angus			
<small>Hranjena travom i žitaricama</small>			
<small>* Raspitajte se kod osoblja za dostupnost</small>			
<small>* Dostupno kao Halal</small>			

## TDQ Specijaliteti

Servirano sa prilogom po vašem izboru

<b>Surf &amp; Turf 2 x 90gr</b>	€ 47.50
Savršeni spoj centralnog govedeg odreska i polovine repa jastoga	
<small>Argentinski Premium black label Angus, novozelandska vrhunska govedina</small>	
<b>Toro's try-out 2 x 100gr</b>	€ 94.50
Isprobajte kontinentalnu raznolikost na jednom tanjiru	
<small>Bizon Carmen Creek i japanski punokrvi Wagyu A5 BMS 8+</small>	
<b>Ražnjić file minjon 4 x 50gr</b>	€ 29.00
Ukusna mešavina svih raznovrsnih kvalitetnih govedina na štapiću	
<small>Škotski Mathers black gold, novozelandska vrhunska govedina, argentinski premium black label i kanadski Heritage Angus</small>	
<b>Jagnjeći kare 400gr *</b>	€ 34.50
Sa korom od Dijon senfa, maslinovim uljem, lukom i ruzmarinom	
<small>Maori jezera, Novi Zeland</small>	
<b>Toro goveđi hamburger</b>	€ 22.50
Ukusna mešavina svih raznovrsnih kvalitetnih govedina 200gr	
<small>Škotski Mathers Black Gold, argentinski Premium black label Angus, novozelandska vrhunska govedina, Bizon Carmen Creek i sertifikovani kanadski Heritage Angus</small>	
<small>* Dostupno kao Halal</small>	

## Sveža riba

Servirana sa prilogom po vašem izboru

<b>Crni bakalar</b>	€ 35.00
Crni bakalar mariniran u začinjenom slatko-slanom prelivu	
<small>Zemlja: Aljaska</small>	
<b>Divlji losos na ražnju</b>	€ 29.75
Odresci divljeg lososa na ražnju sa Chimichurri sosom od manga, đumbira i avokada	
<small>Zemlja: Norveška</small>	
<b>Ružičasta tunjevina na ražnju</b>	€ 33.75
Tunjevina glazirana sojinim đumbirom na ražnju	
<small>Zemlja: Japan</small>	
<b>Divlji škampi na ražnju</b>	Tržišna cena
6 komada veličine 21-25, neuporedivo ukusni, 100% prirodno hranjeni, mekani, blago slatkastog luksuznog ukusa iz kristalno čistih voda	
<small>Zemlja: Nova Kaledonija</small>	

## Sveže paste

Izaberite vašu omiljenu pastu: vegetarijanska / morski plodovi / meso

<b>Arrabbiata</b>	€ 21.50
Domaća Tagliatelle pasta sa začinjenim paradajzom i sosom od luka	
<b>Vegetarijanska</b>	€ 21.50
Tikvice, paprika, luk, paradajz, praziluk i keleraba	
<b>Morski plodovi 125gr</b>	€ 21.50
Ukusni plodovi mora, žuta tunjevina, škampi, rak and jastog	
<b>Minjon file 125gr *</b>	€ 21.50
Mekani odresci filea, crni luk, bel luk, ljuta paprika, paradajz, origano and bosiljak	
<small>* Dostupno kao Halal</small>	

## Vrhunski nadevi

Dodaci koji vašu večeru mogu učiniti još ukusnijom

<b>Kolač od raka</b>	€ 6.00
85gr	
<b>Polovina repa jastoga</b>	€ 12.50
100gr	
<b>Škampi na ražnju bez školjke</b>	€ 7.50
3 komada / veličine 13-15 po kg	
<b>Školjke</b>	€ 6.50
3 komada	
<b>Jagnjeća rebarca *</b>	€ 7.25
100gr	
<b>Domaći puter od belog luka</b>	€ 1.50
<b>Seckana slanina</b>	€ 1.50
<small>* Dostupno kao Halal</small>	

## Vrhunski sosovi

<b>Biber kukuruz / Béarnaise / Tartufi / Gorgonzola</b>	€ 3.50
<b>Chimichurri / Hren / Kremasti wasabi-avocado sos</b>	
<b>Roštilj-salsa / Red yuzu kosho / Sveži Wasabi majonez</b>	

## Poslastice

<b>Jagode u kremu *</b>	€ 9.50
Jagode u kremastom mascarpone siru, sa komadićima badema	
<b>Montagna d'oro *</b>	€ 10.50
Xocoline čokoladni muse sa vanila kremom, i kakao želeom na čokoladnom financier kolaču se lešnicima	
<b>Crème Brûlée *</b>	€ 9.25
Brûlée krem, serviran sa kombinacijom svežeg voća	
<b>Kolač od sira sa jagodama</b>	€ 12.50
Kremasti muse sa svežim jagodama	
<b>Mango jogurt *</b>	€ 9.75
Slatki mango, grčki jogurt i bademi	
<b>Reypenaer holandski sir</b>	€ 14.50
Originalni Reypenaer jednogodišnji sir / star / ekstra star sa porcijom kozjeg sira	
<small>* Bez glutena</small>	

## Kafe

<b>Kafa</b>	€ 3.50
<b>Espresso / Ristretto</b>	€ 3.25
<b>Cappuccino</b>	€ 4.50
<b>Čaj od sveže nane</b>	€ 4.75
<b>Café Latte</b>	€ 5.00
<b>Kremasta kafa sa aromom alkohola</b>	€ 9.50
Jameson viski / Amaretto di saronno / Grand marnier / Licor 43 / Baileys / Kahlua	

## Mineralne vode

<b>Aqua Panna Negazirana</b>	€ 7.50
<b>Voss mala Negazirana / Gazirana</b>	€ 5.00
<b>Voss velika Negazirana / Gazirana</b>	€ 9.75

## Sokovi

<b>Coca Cola / Coca Cola Zero / Sprite / Fever-Tree Tonic</b>	€ 3.50
<b>Fanta / Sok od jabuke / Đus / Zeleni ledeni čaj</b>	

## Piva

<b>Heineken 35cl / 50cl</b>	€ 5.00 / € 7.00
<b>Heineken flaša 0% 25cl</b>	€ 5.00
<b>Erdinger Weissbier flaša 33cl</b>	€ 5.75
<b>Corona flaša 35,5cl</b>	€ 6.00

## Wines

<b>Bela vina</b>	Čaša	Flaša
<b>Francuski Montgravet</b>	€ 6.00	€ 29.00
sauvignon blanc		
<b>Čileanski Viu Manent</b>	€ 7.50	€ 35.00
chardonnay gran reserva		
<b>Francuski William Fèvre</b>	€ 12.50	€ 52.00
chablis		
<b>Crvena vina</b>	Čaša	Flaša
<b>Čileanski Viu Manent</b>	€ 6.00	€ 29.00
merlot reserva		
<b>Francuski Nicolas Perrin</b>	€ 8.50	€ 39.75
syrah viognier		
<b>Argentinski Trapiche Broquel</b>	€ 9.75	€ 44.00
malbec		
<b>Španski Baron de Ley</b>	€ 12.50	€ 52.00
reserva rioja		