



EST.

1960

BOROMI

FOREST RESORT • SPA • HAMAM

Breakfast DORUČAK

BOROVI DORUČAK

Jaja na oko, sudzuk, prsuta, domaći sir, kajmak, ustipci/hleb po izboru, sezonska salata

Fried eggs, homemade cheese, kajmak, seasonal salad, choice of bread

1.190 RSD

ZDRAVI DORUČAK

Mleko, banana, jogurt, ovsene pahuljice, ceđena narandza

Milk, banana, yogurt, oatmeal, freshly squeezed orange

950 RSD

OBARUŠA OD HELJDINOOG BRAŠNA I KAJMAKA

Tradicionalna heljdopita servirana sa domaćim kajmakom

Traditional buckwheat pie served with homemade kajmak

490 RSD

KAČAMAK

Kukurzni kačamak sa sirom i kajmakom

Cornmeal mush with cheese and kajmak

490 RSD



Breakfast DORUČAK

OMLET SA PRŠUTOM

Omelette with prosciutto

590 RSD

OMLET SA SIROM ILI SUDŽUKOM

Omelette with cheese or sudzuk

490 RSD

OMLET SA POVRĆEM

Omelette with vegetables

390 RSD

UŠTIPCI

Topli domaći uštipci uz kajmak i domaći džem
Warm homemade fritters with kajmak and homemade jam

390 RSD



Soups SUPE I ČORBE

TELEĆA ČORBA

Bogata čorba od telećeg mesa i povrća, kremasta i puna ukusa
Rich veal meat and vegetable soup, creamy and flavorful

590 RSD

MERDŽEMEK ČORBA

Tradicionalna turska čorba od crvene leće, lagano začinjena
Traditional Turkish red lentil soup, mildly spiced

490 RSD

PILEĆA ČORBA

Bogata čorba od pilećeg mesa i povrća, kremasta i puna ukusa
A hearty chicken and vegetable soup, creamy and full of flavor

490 RSD

PARADAJZ ČORBA

Domaća čorba od paradajza sa dodatkom pavlake i začinskog bilja
Homemade tomato soup with cream and herbs

490 RSD



Appetizers **PREDJELA**

GOVEDA PRŠUTA (100G)

Sušena goveđa pršuta, servirana uz masline
Dried beef prosciutto served with olives
890 RSD

SUDŽUK (100G)

Blago začinjaen, tradicionalno sušen
Mildly spiced, traditionally dried
690 RSD

KAJMAK OD BIVOLICE

Delikatesan i kremast, vrhunski kajmak sa Peštera
Delicate and creamy, premium kajmak from Pešter
590 RSD

POHOVANI KAČKAVALJ

Hrskavi kačkavalj sa sosom od pavlake i belog luka
Crispy kachkavalj cheese with sour cream and garlic sauce
590 RSD

SJENIČKI SIR

Polutvrđi punomasni sir iz Pešterske visoravni
Semi-hard full-fat cheese from the Pešter plateau
390 RSD

PAPRIKA U PAVLACI ILI KAJMAK

Pečena paprika u domaćoj pavlaci sa belim lukom ili domaći kajmak
Roasted pepper in homemade sour cream with garlic or homemade kajmak
390 RSD



Kids Menu

DEČIJI MENI

PILEĆI ŠTAPIĆI U SUSAMU SA POMFRITOM

Hrskavi štapići u susamu, servirani sa zlatnim pomfritom
Sesame chicken sticks with fries

590 RSD

MINI ĆEVAPI SA POMFRITOM

Mali ćevapi uz pomfrit i blagi ajvar
Mini ćevapi with fries and mild ajvar

590 RSD

MINI MARGARITA PICA

Klasik sa paradajz sosom, sirom i svežim bosiljkom
Mini Margherita pizza

590 RSD

MINI BOLONJEZ

Testenina sa bogatim bolonjez sosom od mlevenog mesa
Mini Bolognese pasta

590 RSD



Pasta PASTE

BOLONJEZE

Testenina sa bogatim sosom od mlevenog mesa i začinskog bilja
Pasta with rich minced meat and herbs sauce

690 RSD

KARBONARA

Kremasta pasta sa junećom pršutom, jajima i sirom
Creamy pasta with bacon, eggs, and cheese

690 RSD

GENOVEZE

Testenina sa domaćim pestom od bosiljka, maslinovog ulja i pinjola
Pasta with homemade fresh basil pesto, olive oil, and pine nuts

690 RSD



1881 1881

Grill Dishes JELA SA ROŠTILJA

MEŠANO MESO SA ROŠTILJA

Ćevap, pileтина, kobasica, teletina i ražnjić – idealno za deljenje
Mixed grill platter perfect for sharing

1.890 RSD

TELETINA NA ŽARU

Sočno teleće meso sa roštilja, servirani sa povrćem
Tender grilled veal cutlets served with vegetables

1.690 RSD

PUNJENA PLJESKAVICA

Pljeskavica punjena sirom, začinjena i pečena na roštilju
Stuffed burger with cheese

890 RSD

ČEVAPI – 1 KOM

Klasični ćevapi, servirani sa somunom, lukom i ajvarom
Classic grilled minced meat sausages served with flatbread, onions,
and ajvar

90 RSD



Grill Dishes JELA SA ROŠTILJA

BOROVI BURGER

Sočan burger sa junećom pljeskavicom i pomfritom
Juicy burger with homemade bun, lettuce, cheese, and sauce of choice

790 RSD

TELEĆE KOBASICE

Sočne teleće kobasice, pažljivo začinjene i pečene na roštilju
Juicy veal sausages, carefully seasoned and grilled

790 RSD

PILETINA NA ŽARU

Sočni bataci ili karabataci sa začinima i prilogom
Juicy grilled chicken drumsticks or thighs with spices and side

690 RSD



Main Courses

GLAVNA JELA

TELEĆE PEČENJE 1KG

Sočno pečeno teleće meso sa prilogom po izboru
Juicy roasted veal served with side dish

6.900 RSD

JAGNJEĆE PEČENJE 1KG

Tradicionalno pečeno jagnjeće meso sa aromatičnim začinima
Traditional roasted lamb with aromatic herbs

5.900 RSD

TELEĆI RIBIĆ SA KAJMAKOM

Nježan teleći ribiće poslužen sa domaćim kajmakom
Tender veal steak served with homemade kajmak

1.990 RSD

SJENIČKA POHOVANA TELEĆA ŠNICLA

Hrskava pohovana teleća šnicla, servirana sa prilogom
Crispy breaded veal schnitzel with side dish

1.790 RSD



Main Courses GLAVNA JELA

ROLOVANA PANIRANA PILETINA

Piletina rolovana i panirana, servirana sa sosom
Rolled and breaded chicken served with sauce

1.190 RSD

TOSKANA PILETINA

Pileći file u sosu
Chicken fillet

1.090 RSD

POHOVANA PILEĆA ŠNICLA

Hrskava pohovana pileća šnicla sa limunom i prilogom
Crispy breaded chicken schnitzel with lemon and side dish

890 RSD



House Specials

SPECIJALITETI KUĆE

TELEĆI KOTLETI - 1KG

Sočni teleći kotleti sa roštilja ili u sosu
Juicy veal cutlets grilled or served in sauce

5.500 RSD

BIFTEK U BORDOLE SOSU

Sočan biftek poslužen sa bogatim Bordo vinskim sosom
Juicy beefsteak served with rich Bordeaux wine sauce

2.990 RSD

STROGANOV BIFTEK

Klasični biftek Stroganov sa kremastim sosom od gljiva
Classic beef Stroganoff with creamy mushroom sauce

2.890 RSD

TELEĆA ŠNICLA U NATUR SOSU

Teleća šnicla u blagom natur sosu
Breaded veal schnitzel in mild natural sauce

2.090 RSD



House Specials SPECIJALITETI KUĆE

TELEĆI MEDALJONI

Sočni teleći medaljoni u bogatom sosu po izboru
Tender veal medallions in rich sauce of choice

2.090 RSD

KARADORDEVA ŠNICLA

Punjena teleća šnicla u prezli, pržena do zlatno-smeđe boje
Stuffed veal schnitzel breaded and fried to golden brown

2.090 RSD

Borovi SPECIAL

TABLESIDE STEAK SHOW

Priprema jela pored stola
Tableside steak show

12.000 RSD



Fish Dishes

RIBE

LOSOS

Filet lososa pečen na žaru sa sosom od limuna i maslinovog ulja
Grilled salmon fillet with lemon and olive oil sauce

1.990 RSD

PASTRMKA

Sveža pastrmka pečena na žaru sa limunom i začinskim biljem
Fresh grilled trout with lemon and herbs

1.090 RSD

OSLIĆ

Oslić pržen ili pečen, poslužen sa tartar sosom
Fried or baked hake served with tartar sauce

1.090 RSD



Meal Salads OBROK SALATE

BIFTEK SALATA

Sveža salata sa komadima sočnog bifteka, povrćem i prelivom po izboru
Fresh salad with juicy beefsteak pieces, vegetables, and dressing of choice

1.590 RSD

PILEĆA CEZAR SALATA

Klasična Cezar salata sa komadima pečene piletine i parmezanom
Classic Caesar salad with grilled chicken pieces and Parmesan

1.190 RSD

FITNESS SALATA

Lagani mix svežeg povrća sa maslinovim uljem
Light mix of fresh vegetables with olive oil

990 RSD



Salads SALATE

ŠOPSKA SALATA

Paradajz, krastavac, paprika, crveni luk i feta sir
Tomato, cucumber, pepper, red onion, and feta cheese
590 RSD

VITAMINSKA SALATA

Sveža mešavina povrća bogata vitaminima, začinjena maslinovim uljem
Fresh mixed vegetables rich in vitamins, dressed with olive oil
590 RSD

MEŠANA SALATA

Raznovrsno sveže povrće sa blago začinjenim prelivom
Variety of fresh vegetables with lightly seasoned dressing
490 RSD

KUPUS SALATA

Svež rendani kupus začinjen uljem i sirćetom
Fresh shredded cabbage dressed with oil and vinegar
390 RSD

SRPSKA SALATA

Paradajz, krastavac, paprika, crveni luk i peršun
Tomato, cucumber, pepper, red onion, and parsley
390 RSD

PARADAJZ SALATA

Tomato salad
390 RSD

LJUTA PAPRIKA

Ljute paprike marinirane u sirćetu
Hot peppers marinated in vinegar
150 RSD

SULTANSKO KRALJEVSKA USLUGA

Tip Special



TABLESIDE STEAK SHOW

Luksuzno gastronomsko iskustvo: sočan biftek za dve osobe, majstorski pripremljen pored vašeg stola na specijalnom kamenu, uz umetničku prezentaciju i gurmanske priloge

A luxurious dining experience: tender beefsteak for two, masterfully prepared beside your table on a special stone, with an artistic presentation and gourmet accompaniments.

12.000 RSD

Pizza PIZZA

MARGARITA

Klasik sa paradajz sosom, mocarelom i suvim bosiljkom
Classic pizza with tomato sauce, mozzarella, and basil

800 RSD

VEGETARIJANA

Raznovrsno povrće i sir na tankom testu
Assorted vegetables and cheese on thin crust

900 RSD

KAPRIČOZA

Paradajz sos, pršuta, pečurke, masline i sir
Tomato sauce, prosciutto, mushrooms, olives, and cheese

990 RSD

Sandwiches SENDVIČI

SENDVIČ SA PRŠUTOM I KAJMAKOM

Domaća pršuta i kremasti kajmak u mekanom pecivu
Homemade prosciutto and creamy kajmak in soft bun

990 RSD

CLUB SENDVIČ

Višeslojni sendvič sa pečenom piletinom, pršuta, svežom
salatom, paradajzom i majonezom

Multi-layered sandwich with roasted chicken, prosciutto,
fresh lettuce, tomato, and mayo

890 RSD

Desserts DEZERTI

DUBAI KOLAČ

Čokoladni kolač sa lešnicima i kremom od lešnika
Chocolate cake with hazelnuts and hazelnut cream

590 RSD

BAKLAVA

Slatka orijentalna pita sa orasima i medom
Sweet oriental pastry with walnuts and honey

500 RSD

HURMAŠICA

Sočna poslastica od griza natopljena sirupom
Moist semolina dessert soaked in syrup

500 RSD

SLADOLED TEGLICA

Poslastica od sladoleda u teglici, različiti ukusi
Ice cream dessert in a jar, assorted flavors

490 RSD



Desserts DEZERTI

PALAČINKE

Tanke palačinke punjene kremom, džemom, medom
i posute orasima
Thin pancakes filled with cream, jam, honey, and sprinkled
with walnuts

490 RSD

JAJA KOLAČ

Čokoladni kolač sa narandžom i želatinom
Chocolate cake with orange and jelly

490 RSD

CHEESECAKE KOLAC

Sir, keks, sveže šumsko voće ili sezonski miks
Cheese, biscuit, fresh forest fruit or seasonal mix

490 RSD

KOLAČ DANA

Prepustite se iznenađenju
Indulge in the surprise

490 RSD

TULUMBA

Hrskavi prženi štrukli natopljeni u šećernom sirupu
Crispy fried dough soaked in sugar syrup

390 RSD





EST.

1960

BOROVI

FOREST RESORT • SPA • HAMAM