



RE  
RK  
BOOK  
B

HOUSE  
*of*  
CHOCOLATE

Est. 2002

*"We believe that you are  
what you eat"*

- adORÉ



adoré

CHOCOLAT



Dobrodošli u Adoré Chocolat, gde se sva vaša čula prepliću u jedinstvenom iskustvu vrhunske luksuzne čokolade.

Naša priča počinje pre dve decenije, vođena strašću i ljubavlju prema čokoladi. Svesni nedostatka kvalitetnih i autentičnih čokoladnih proizvoda na tržištu Srbije, postavili smo viziju da obogatimo i edukujemo ljude o pravoj i kvalitetnoj čokoladi.

Naša misija je da oblikujemo vaše iskustvo i podignemo ga na novi nivo uzivanja. Svaki zalogaj naših čokoladnih pralina, tabli ili kolaca otkriva izuzetnu paletu ukusa i tekstura, pružajući vam neponovljiv doživljaj.



Naši proizvodi su više od običnih slatkih užitaka. Svi Adoré chocolat proizvodi su rezultat pažljivo odabranih prirodnih sastojaka. Ne sadrže konzervanse, aditive, veštačke arome niti pojačivače ukusa. U procesu proizvodnje koristimo samo najkvalitetnije sirovine - premijum kolekciju čokolade svetskih proizvođača, najbolje agrume i orašaste proizvode, kao i renomirane brendove likera, konjaka i viskija..

Verujemo da ono što unosite u sebe oblikuje vašu suštinu, i zato smo posvećeni stvaranju proizvoda koji su ne samo vrhunski, već i korisni za vaše blagostanje.



Počeli smo skromno, ali hrabro, 2002. godine sa snovima većim od stvarnosti. Iz čiste ljubavi prema čokoladi, stvarali smo savršene čokoladne praline i time menjali svest o tome šta čokolada zaista može biti u gastronomiji. U susret brojnim izazovima, učvrstili smo se kao lideri na tržištu i stekli nezamenjivo iskustvo koje nas je dovelo do današnjeg dana.

Danas, sa ponosom osvrćemo se na sve što smo postigli, dok istovremeno gledamo hrabro u budućnost.

Dozvolite nam da vas povedemo na putovanje kroz najdelikatnije note ukusa, otkrivajući čaroliju čokolade na način koji ćete pamtititi zauvek. Adore chocolat - užitek za vaše nepce, inspiracija za dušu.









# Kafe i topla pica

260,00 rsd

310,00 rsd

340,00 rsd

380,00 rsd

320,00 rsd

280,00 rsd

330,00 rsd

360,00 rsd

320,00 rsd

340,00 rsd

360,00 rsd

480,00 rsd

390,00 rsd

340,00 rsd

500,00 rsd

Espresso

Macchiato

Affogato

(kugla sladoleda sa espressom)

Dupli espresso

Espresso sa biljnim mlekom

(kokos, badem, soja, pirinač)

Espresso bez kofeina

Espresso bez kofeina sa mlekom

Espresso bez kofeina sa biljnim mlekom

(kokos, badem, soja, pirinač)

Cappuccino

Cappuccino bez kofeina

Cappuccino sa biljnim mlekom

(kokos, badem, soja, pirinač)

Cappuccino gold

Mocha kafa

Latte macchiato

Latte macchiato gold

\*sve vrste kafa služimo i hladene

450,00 rsd

480,00 rsd

350,00 rsd

330,00 rsd

330,00 rsd

330,00 rsd

330,00 rsd

450,00 rsd

Topla čokolada

Topla čokolada marchmellow

Kakao

(voda, mleko, biljno mleko)

Čaj zeleni sa jasminom

Čaj crni assam

(slatkasta nota karamele I slatkog limuna)

Čaj voćni

(organski hibiskus, zova, jabuka, aronija, cvekla, jagoda)

Čaj magic moments

(nana, kamilica, hibiskus, limunova trava, lavanda, kafanfilić)

Matcha čaj

(tradicionalni Japanski zeleni čaj u prahu)

## Voda

Detox voda 0,5l	310,00 rsd
Acqa Panna 0,25l	310,00 rsd
Acqa Panna 0,75l	510,00 rsd
San Pellegrino 0,250l	310,00 rsd
San Pellegrino 0,75l	510,00 rsd
San Pellegrino Aranciata Organic 0,2l	350,00 rsd
San Pellegrino Aranciata Rossa 0,2l	350,00 rsd

## Prirodno ceđjeni sokovi

Malina/Kupina/Jagoda	520,00 rsd
Ceđena narandža	480,00 rsd
Limunada	350,00 rsd
Limunada sa nanom	380,00 rsd
Mix po izboru	550,00 rsd
Restart Mix	520,00 rsd
(ananas, Limun, đumbir, cimet, med)	
Dobro jutro Mix	520,00 rsd
(krastavac, ananas, nana, limeta)	

## Smoothies

Čokoladni	520,00 rsd
(kakao, badem, banana, urme, pirinčano mleko)	
Bobičasti	520,00 rsd
(šumsko voće, banana, med, jogurt)	
Proteinski Shake	650,00 rsd
(mix crvenog voća, badem, pirinčano mleko, laneni protein, med)	
Proteinski Shake sa bademom	680,00 rsd
(pečeni badem, pečeni lešnik, urme, laneni protein, banana, med, bademovo mleko)	

## Ice tea

Breskva / Passion fruit/ Jagoda	440,00 rsd
---------------------------------	------------











# Adore cocktails

690,00 rsd

690,00 rsd

730,00 rsd

790,00 rsd

850,00 rsd

Hugo

Bellini

Spritz aperol

Mojito

Adore cocktail

# Likeri

350,00 rsd

350,00 rsd

350,00 rsd

Mallena

(liker od maline)

Orahovača

(liker od oraha)

Liker od višnje

# Rakija

380,00 rsd

Brankova šljiva

# Pivo

450,00 rsd

Hoptopod

(pitka i snažna kombinacija tropskih  
i cvetnih aroma)

450,00 rsd

Porter

(tamno pivo slatkastih aroma)





  
Adoré  
CHOCOLAT



# Whiskey

520,00 rsd

870,00 rsd

The Naked Grouse  
The Macallan 12 y.o.

# Cognac

850,00 rsd

1900,00 rsd

1900,00 rsd

Remy Martin VSOP  
Remy Martin XO  
Sarajshvili XO

# Rum

720,00 rsd

880,00 rsd

Brugal 1888  
Zacapa

# Gin

490,00 rsd

Botanist





adore  
CHOCOLAT



# *Da li ste ikada uparivali praline i vino?*

U Adoré House of Chocolate vas čeka jedinstveno iskustvo degustiranja najfinijih Adoré pralina i ekskluzivnih vina autohtonih sorta iz Srbije.

Naša filozofija je da se umetnost čokolade i vina mogu spojiti na jedinstven način, stvarajući nezaboravna iskustva za sva čula. Adoré čokolatijeri su pažljivo odabrali najfinije Adoré praline, kreirane sa najkvalitetnijim sastojcima i strašću prema izvrsnosti. Svaka pralina je mali dragulj, sa pažljivo izbalansiranim ukusima i teksturama koje će vas ostaviti bez daha.

Naša vinska karta je posebno kreirana kako bismo vam predstavili izuzetne autohtone sorte vina koje odražavaju bogatu tradiciju srpskih vinogradara. Ova vina su pažljivo odabrana da se savršeno slažu sa različitim ukusima pralina i kolača, stvarajući sklad i dopunjujući jedno drugo na neodoljiv način.

Naš tim za vino i čokoladu će vam rado preporučiti najbolje kombinacije vina i pralina koje će zadovoljiti vaše ukuse i pružiti vam izuzetno gastronomsko iskustvo.

Uživajte u čarobnoj igri ukusa, tekstura i mirisa dok se vino prepliće sa bogatstvom čokolade. Adoré House of Chocolate je mesto gde se umetnost slatkog susreće sa elegancijom vina, a svaki zalogaj postaje nezaboravan doživljaj.





Vaša čula su pozvana na jedno nezaboravno putovanje.  
Dobrodošli u Adoré House of Chocolate!

## Dezertna vina

Matalj crna Tamjanika 0.15/0.75	650,00/1850,00 rsd
Moscato d'Asti 0.15/0.75	650,00/2950,00 rsd
Braida Brachetto D'acqui 0.15/0.75	650,00/3250,00 rsd

## Penusava vina

Temet 3 Morave 0.15/0.75	790,00/3950,00 rsd
--------------------------	--------------------

## Bela vina

Ex Catedra vinarija Erdevik 0.15/0.75	750,00/3600,00 rsd
100 žena Tamjanika 0.15/0.75	690,00/3100,00 rsd

## Crveno vino

Grand Trianon vinarija Erdevik 0.15/0.75	690,00/3100,00 rsd
100 žena Merlot 0.15/0.75	690,00/3100,00 rsd

## Rose vino

Whispering Angel 0.75	4200,00 rsd
100 žena Rose 0.15/0.75	690,00/3100,00 rsd

## Special edition

Chateau Brane Cantenac 0.75	21200,00 rsd
Chateau D'Issan 1.5l	31400,00 rsd
Louis dadat Gevrey-Chambertin Les Cazetiers 0.75l	18200,00 rsd







[www.adore.rs](http://www.adore.rs)



# Čokoladne praline

U našoj ponudi imamo preko 50 različitih vrsta ručno pravljenih pralina oko kojih se možete konsultovati sa našim zaposlenima, a mi vam predlažemo:

470,00 rsd

940,00 rsd

1875,00 rsd

3745,00 rsd

**Set 6 pralina**

**Set 12 pralina**

**Set 24 praline**

**Set 48 pralina**

# Čokoladne table

Svaki komad napravljen sa posebnom pažnjom, osigurava simfoniju ukusa. Odberite vaše omiljene ukuse:

320,00 rsd

**Izbor čokolade 100g:**

(lešnik, badem, kranč i suvo voće u mlečnoj, belo i crnoj čokoladi)

390,00 rsd

**Izbor čokolade bez šećera 100g:**

\*Crna- lešnik, badem, narandža, cimet, kafa, 65% kakaa

\*Mlečna- noisette i karamela

# Dezerti

1480,00 rsd

**Voćni tanjir**

(selekcija sezonskog voća)

2700,00 rsd

**Fondue sa čokoladom i voćem**

(sezonsko voće i vaša omiljena otopljena čokolada po izboru)

150,00 rsd/ kom

**Ručno pravljeni keks**

250,00 rsd/kom

**Ručno pravljeni keks sa čašom mleka**

220,00 rsd

**Cake pops**



Pogledajte  
ponudu  
kolača



# Kolači

## **Kamen**

Ako ste ljubitelj neobicnih kombinacija ukusa i uživajte u slatkim iznenađenjima, ovaj kolač je pravi izbor. Prefinjeni krem od vanile, sa džemom od kajsija i ruzmarina, preliven najfinijom čokoladom, pružice Vam jedinstveno iskustvo i doživljaj.

600,00 rsd

## **Tart pistac - višnja**

Hrskava korica od italijanskog pistaća u kombinaciji sa kremom od bele čokolade, pistaća i višnjom iz Šumadije.

580,00 rsd

## **Raw Cake dana**

Svakoga dana dajemo mašti na volju i testiramo kreativnost. Različite kombinacije sirovih namirnica spajamo a savršeni raw cake.

600,00 rsd

## **10 struktura čokolade**

Istinske ljubitelje čokolade ovaj kolač neće ostaviti ravnodušnim. Napravili smo 10 različitih struktura od čokolade i sve ih u klopili u jedno nezaboravno iskustvo.

650,00 rsd

# Kolači

## **Absolut orange**

Čokoladna kora sa kakao nibsom upotpunjena čokoladnim kremom od ručno pravljenog džema pomorandže i kumkvata.

650,00 rsd

## **Ruža**

Dajte sebi dozu luksuza i probajte raskošni kolač sa čokoladom, ružom i malinom. Pustite da vas njegov ukus očara i da vam stvori osećaj prave hedonističke uživancije.

650,00 rsd

## **Tiramisu**

Od italijanskog "tirami su" što znači podigni me/razveseli me, za podizanje vašeg raspoloženja. Ručno pravljeni keks, sa maskarpone kremom, kakaom i espresso kafom i belgijskom čokoladom.

650,00 rsd

## **Sezonski kolač**

Sezonski ćemo menjati raspoloženje, a tako i vama ponuditi najinteresantnije ukuse o kojima razmišljamo. Konsultujte se sa našim osobljem o trenutnom izboru sezonskog kolača.

650,00 rsd



Pogledajte  
ponudu  
kolača







# Sladoled kugla

Svi naši sladoledi su domaći, pravimo ih od svežih namirnica, bez pasta, aroma i prahova. Doživite jedinstveno iskustvo domaćeg sladoleda, kakav je nekada postojao

250,00 rsd

Našu najpopularniju pralinu smo pretopili u sladoled, kombinacija mlečne i bele čokolade sa kremom od lešnika.

## **Perfekta**

## **Crunchita**

Još jedna od naših popularnih pralina je bila inspiracija za sladoled. Kremasta bela čokolada sa usitnjenim lešnicima.

## **Vanila**

Dobro poznati ukus burbon vanile, po našem ukusu.

## **Čokolada**

Prava najfinija čokolada u sladoledu, probajte nešto autentično i drugačije.

## **Stracciatella**

Kremasti sladoled od burbon vanile sa komadićima čokolade.

## **Noisette**

Kremasti sladoled od pečenog lešnika.

## **Malina**

Sorbe od malina, 60% voća, osveženje u svakom trenutku.

## **Jagoda**

Kremasti sorbe od jagode, koji smo dobili posebnom tehnikom izrade, 60% voća..

## **Badem**

Ovaj sladoled je rezultat kombinacije divljih i pitomih badema, zajedno sa našom znatiželjom. Naravno i ovaj sladoled je kremast, kao i svi ostali.

## **Čokolada keks**

Neodoljiva kombinacija najfinije čokolade u sladoledu sa komadićima keksa.

280,00 rsd

Pečene pistacije smo pretvorili u sladoled koji nam je odmah postao jedan od omiljenih. Probajte rezultat naše mašte

## **Pistać**

750,00 rsd

(tri kugle sladoleda po izboru, uparene sa kremom, voćnim pireom i salsom čokoladom. Nesvakidašnje iskustvo degustacije različitih ukusa i struktura)

## **Ice Plate**

# Slani izbor

## Slani Souffle sa lososom

(Spremili smo za vas neobican twist u obliku slanog soufflea, losos sa tikvicama preliven paradajz sosom. Probajte i uverite se da souffle ne mora biti samo čokoladan.)

820,00 rsd

## Slani Souffle sa curetinom

(Spremili smo za vas neobican twist u obliku slanog soufflea, ćuretina sa kremastim sosom od 4 vrste sira začinjena vlašcem. Probajte i uverite se da souffle ne mora biti samo čokoladan.)

780,00 rsd

## Selekcija sira

(selekcija 4 vrste francuskih I italijanskih sireva)

2100,00 rsd

## Selekcija pršute

(mix goveđe i svinjske pršute preliven maslinovim uljem i kakaovcem)

2100,00 rsd

## Mix selekcija sireva i pršute

(selekcija 4 vrste francuskih i italijanskih sireva u kombinacijim sa goveđom i svinjskom pršutom prelivene maslinovim uljem i kakaovcem)

2100,00 rsd

## Adore granola

(Ručno pravljen granola bez šećera, badem pasta i grčki jogurt ili biljno mleko sa sezonskim voćem.)

680,00 rsd







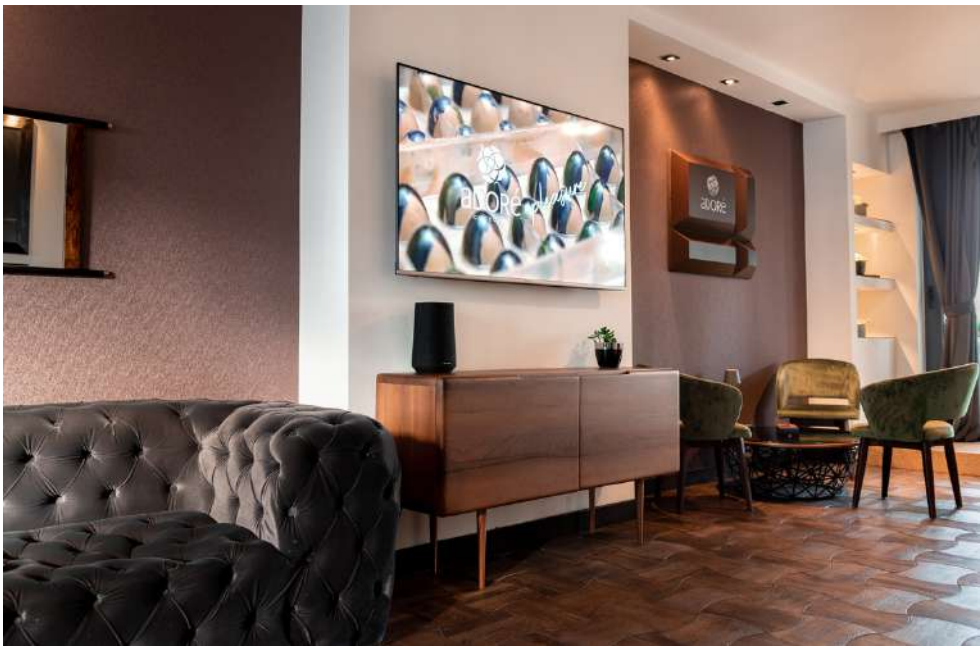




CHOCO

DORÉ kuća  
cture čokolade  
shop vina  
offee Beograd







# Team building

Adoré Chocolat je prva radionica ručno pravljenih proizvoda od čokolade najvišeg kvaliteta osnovana 2002. godine u Beogradu.

Ozbiljnom posvećenošću i marljivim radom razvili smo više od 300 različitih recepata za naše proizvode koje pravimo samo od najfinijih i pažljivo izabраниh sastojaka.

Adoré House of Chocolate je naš jedinstveni koncept u regionu u okviru koga se na oko 500m<sup>2</sup> nalazi naša radionica, prodavnica, show room, poslastičarnica, poslovni prostor i lounge salon čokolade.

Kao deo ponude ovog koncepta ističemo team building, originalno iskustvo gde posetioci mogu videti i/ili učestvovati u izradi proizvoda, uživati u različitim slatkim i slanim specialitetima, kao i uparivanju različitih vrsta pića sa hranom i dezertima.

Iskustvo je kompletirano edukacijom o kakaovcu, čokoladi i hedonizmu uopšteno, kroz interakciju i različite degustacije.

Prezentaciju vodi nas Master Chef Aleksandar Marić. Vreme trajanja team building je 5h. Pored čokoladnog salona i terase koji se prostiru na 150m<sup>2</sup> na raspolaganju su vam kuhinja i toaleti rezervisani samo za vaše goste. Čokoladni salon je opremljen led ekranom i WiFi-em tako da postoji mogućnost puštanja vaših prezentacija. Naše ljubazno i profesionalno osoblje će vam u potpunosti biti posvećeno sve vreme trajanja team building-a. Poseban ugođaj zasigurno će vam pružiti jedan od najlepših pogleda na Beograd koji se pruža sa naše terase.



adoré

HOUSE of CHOCOLATE



manuf







HOUSE of CHOCOLATE



Team building  
Video

[www.adore.rs](http://www.adore.rs)  
Čakorska, 2a  
Beograd  
T: +381 66 353 355  
[office@adorechocolat.net](mailto:office@adorechocolat.net)

# Obradujte svoje saradnike premium poslasticama

Pronađite najbolju ponudu korporativnih poklona koja će im doneti prefinjeni nalet endorfina!

Jedinstveni izbor za vas i vaše saradnike ćemo brendirati luksuznu kutiju ručno rađenih i pažljivo odabranih Adoré pralina sa logoom kompanije.



Odaberite broj pralina, oblik i boju kutije, vrstu štampe i boju ukrasnih traka kao i poruku koja će se na njima pronaći.





Ljudi su najveća snaga svakog posla!

Pokažite da cenite njihov trud, kolegijalnost i posvećenost i uputite ih u zajedničku priču o uživanju koja sama teče, postajući sve zanosnija svakim novim zalogajem.

Neka i vaš logo postane deo slatkog užitka



Naša  
Korporativna  
Ponuda

[www.adore.rs](http://www.adore.rs)

Čakorska, 2a

Beograd

T: +381 66 353 355

[office@adorechocolat.net](mailto:office@adorechocolat.net)





reme  
unchita

reme  
Pasha

reme  
Queen of Sheba



WiFi:  
user name: Adore.Guests  
password: choco.late



Review us on  
TripAdvisor

# CONCORDIA

