

# Kole

[Wine and Dine](#) › [Nacionalna kuhinja](#) › [Wine and Dine](#) › [Restorani](#)





Smješten u širem centru Cetinja, udaljen svega nekoliko stotina metara od Dvorskog trga (na kom su smješteni svi značajniji kulturno-istorijski spomenici Prijestonice), restoran "Kole" plijeni svojim izgledom i vrhunskim enterijerom.

Smješten u širem centru Cetinja, udaljen svega nekoliko stotina metara od Dvorskog trga (na kom su smješteni svi značajniji kulturno-istorijski spomenici Prijestonice), restoran "Kole" plijeni svojim izgledom i vrhunskim enterijerom.

Ako poslije obilaska mnoštva muzeja i manastira poželite naći miran kutak za odmor i predah, naše ljubazno osoblje će Vam svojim trudom i zalaganjem uljepšati svaki trenutak proveden kod nas.

U predivnom ambijentu, uz zvuke mediteranske muzike, možete provesti nezaboravne trenutke, uživajući u bogatoj ponudi jela i pića, koja nas svrstavaju u sam vrh gastronomske ponude Cetinja.

Restoran "Kole" je izuzetno lijepog enterijera (uz izvanredne tehničke karakteristike kao što su: podno i zidno grijanje, klimatizovane prostorije, odlična ventilacija i slično), pa već na prvi pogled stižete utisak da ste pronašli mjesto na koje ćete se uvijek rado vraćati i koje ćete punog srca preporučiti vašim prijateljima.

Uz nezaobilazne tradicionalne crnogorske specijalitete, kao što su: pršut, sir, kuvana i pečena jagnjetina, na svakodnevnom meniju su i raznorazni specijaliteti iz poznatih restorana evropskih metropola, koji svojim obimom i specifičnim ukusima prevazilaze i vaša najsmjelija očekivanja.

Sa posebnom pažnjom preporučujemo Vam da obavezno probate jezerskog šarana, pripremljenog na vulkanskoj lavi uz garner od dalmatinskog povrća.

Ako se zaželite vrhunskog roštilja, naš predlog je "zaštitni znak" restorana - jelo "turnedo rosini", što su ustvari medaljoni od bifteka, upotpunjeni sa svježim šampinjonima i pomfritom od krompira iz sopstvene bašte.

Tu su još i grčki ražnjići, medaljoni u sosu od pečurki i nezaobilazni njeguški ražnjići, specijalitet koji je našao svoje mjesto u gastronomskim preporukama skoro svih značajnijih turističkih i gastro-vodiča u regionu, čijeg ćete se specifičnog izgleda i ukusa uvijek rado sjećati.

Naše ljubazno osoblje će Vam poslije degustacije nekog od navedenih ili preko stotinjak drugih specijaliteta u ponudi, najtoplije preporučiti da doživljaj upotpunite probajući deserte pravljene svakodnevno u sopstvenoj kuhinji u kojoj se svakog dana sprema i domaći hljeb koji svojim izgledom i kvalitetom izaziva oduševljenje naših gostiju.

Znajući za nepisano pravilo da se svaki dobar zalogaj mora zaliti odgovarajućom kapljicom vina, mi smo se potrudili da se ponudom vina izdignemo iznad prosjeka, vodeći računa da se u paleti proizvoda nađe vino za svačiji džep i svačiji ukus.

Uz svaki specijalitet naše kuhinje možete degustirati i neko od crnogorskih crnih i bijelih vina, uz nezaobilazno domaće, stvarano u sopstvenom podrumu.

Vodeći računa o širokom dijapazonu naših gostiju, trudimo se da ponudu vina stalno upotpunjujemo, pa su tako osim crnogorskih u svakom momentu u ponudi i čuvena hrvatska bijela i crna vina, razna makedonska i hercegovačka vina i naravno i vina za visoko prohtjevne goste iz poznatih italijanskih, njemačkih i francuskih vinarija, što skupa čini impozantnu paletu od preko 40 vrsta vina u stalnoj ponudi.