



VISAGE

Gastrobar

Meet Share Enjoy

FOOD



BEEF TATAKI



TEMPURA SHRIMPS



ALL OVER THE BALKANS

STARTERS | PREDJELA

ALL OVER THE BALKANS | UKUSI BALKANA

Feine Auswahl handverlesener Delikatessen vom Balkan – geräucherte Spezialitäten, Käse und moderne Klassiker der Balkanküche
Pažljivo odabrane delikatese sa Balkana – suhomesnati proizvodi, sirevi i savremeni klasici balkanske kuhinje

Für 2 Personen | Za 2 osobe
49.00 ☺

BALKAN BEEF SELECTION | GOVEĐA SELEKCIJA

Erlesene Auswahl an geräucherten Rindsspezialitäten und Käsesorten vom Balkan – ohne Schweinefleisch
Pažljivo odabrane govede delikatese i sirevi sa Balkana – bez svinjskog mesa

Für 2 Personen | Za 2 osobe
55.00 ☺☒

CREAMY CHEESE WITH CHILI | URNEBES

Hausgemachter Weichkäse mit Chili und Knoblauch
Domaći krem sir sa čilijem i belim lukom

15.00 ☺☒

BEEF TATAKI | BIFTEK TATAKI

Angus Rindsfilet mit Trüffel-Ponzu-Sauce und Wakame
Angus biftek sa tartuf-ponzu sosom i wakame algama

33.00 ☺

TEMPURA SHRIMPS | GAMBORI U TEMPURI

Knusprige Crevetten mit Limette und pikanter Wasabi-Mayonnaise
Hrskavi gambori sa limetom i ljutim wasabi-majonezom

28.00

TUNA TARTARE | TUNA TARTAR

Feines Tatar vom Yellowfin-Thunfisch mit Avocado, Mango, Yuzu und geröstetem Sesam
Delikatan tartar od Yellowfin tune sa avokadom, mangom, yuzu citrusom i pečenim susamom

34.00 ☺

BEEF TARTARE | BIFTEK TARTAR

Fein geschnittenes Angus Rindsfilet, Kapern, Eigelb, Toast
Sitno seckani Angus biftek, kapari, žumance, tost

70 g 24.00 / 140 g 34.00





TOMATO & BEETROOT SALAD



STRAWBERRY & BURRATA



WATERMELON-FETA SALAD

SOUPS | ČORBE

VEAL SOUP | TELEĆA ČORBA


Kräftige Kalbfleischsuppe mit Gemüse und frischen Kräutern
Teleća čorba sa povrćem i svežim začinskim biljem

14.00

GREENS & FRESH | SALATE


WATERMELON-FETA SALAD | LUBENICA FETA SALATA

Wassermelone, Weichkäse (Feta), Feigen, Cherrytomaten, Balsamico-Perlen, Pfefferminze, Honigdressing
Lubenica, sir, smokve, čeri paradajz, kuglice od balzamika, nana, dresing od meda

24.50 

TOMATO & BEETROOT SALAD | PARADAJZ I CVEKLA SALATA

Geröstete Randen, Cherrytomaten, karamellisierte Pekannüsse, Philadelphia-Crème mit Limette und feinem Yuzu-Dressing
Pečena cvekla, čeri paradajz, karamelizovani pekan orasi, Philadelphia krema sa limetom i yuzu prelivom

25.50  



CRISPY CHICKEN SALAD | SALATA SA HRSKAVOM PILETINOM

Pouletbruststreifen mit Sweet-Chili-Sauce und Sesam, serviert auf Blattsalat mit Karotten, Radieschen und Gurken
Trakice pilećih prsa sa slatko-ljutim sosom i susamom, na zelenoj salati sa šargarepama, rotkvicama i krastavcima

26.50

STRAWBERRY & BURRATA | BURRATA SA JAGODAMA

Frische Burrata, bunte Cherrytomaten, Erdbeeren und Basilikum-Dressing
Sveža burrata, šareni čeri paradajz, jagode i preliv od bosiljka

23.00  





VISAGE BUREK PLJESKAVICA



KARADORĐEVA
ŠNICLA



ĆEVAPI
U KAJMAKU

BALKAN CLASSICS | BALKANSKI SPECIJALITETI

BEEF IN OLIVE OIL & BALSAMIC | BIFTEK U MASLINOVOM ULJU I BALSAMIKU

Zartes Angus Rindsfilet in Olivenöl und Balsamico

Sočni Angus biftek u maslinovom ulju i balzamik

63.00 ☺

KARADORĐE SCHNITZEL | KARADORĐEVA ŠNICLA

Gefülltes, paniertes Schweinsfilet mit Rahmkäse auf Tartar Sauce serviert mit Pommes Frites

Punjeni, pohovani svinjski file sa kajmakom na tartar sosu serviran sa pomfritom

39.00 ☺

CHICKEN KARADORĐEVA SCHNITZEL | PILEĆA KARADORĐEVA

Gefüllte, panierte Pouletbrust mit Rahmkäse auf Tartar Sauce serviert mit Pommes Frites

Punjena, pohovana pileća prsa sa kajmakom na tartar sosu servirana sa pomfritom

36.00

HOMEMADE SAUSAGES | DOMAĆE KOBASICE

Hausgemachte Rindswürste auf Bratkartoffeln – Visage Art und gebratener Paprika

Domaće goveđe kobasice u kajmaku na prženom krompiru – po Visage stilu

31.00 ☒

ĆEVAPI & KAJMAK | ĆEVAPI U KAJMAKU

Hausgemachte Ćevapi vom Rind, serviert auf Rahmkäse und gebratener Paprika

Domaći ćevapi od junetine, servirani u kajmaku i zakuškom

29.00 ☒

GOURMET PLJESKAVICA | GURMANSKA PLJESKAVICA

Hausgemachte Pljeskavica, gefüllt mit Speck, Cheddar und Paprika, auf Bratkartoffeln – Visage Art

Domaća pljeskavica punjena slaninom, čedar sirom i paprikom, na prženom krompiru – po Visage stilu

34.00 ☺

VISAGE BUREK PLJESKAVICA | VISAGE BUREK PLJESKAVICA

Pljeskavica auf knusprigem Burek-Teig, serviert mit Kajmak

Pljeskavica na hrskavom burek testu, servirana sa kajmakom

33.00 ☒

SMOKED PORK NECK | DIMLJENA VEŠALICA

Zart geräucherter Schweinehals auf Bratkartoffeln – Visage Art

Dimljena vešalica na prženom krompiru – po Visage stilu

32.00

CHICKEN STEAK | PILEĆI KARABATAK

Softiges Pouletschenkelsteak vom Grill mit mediterranem Gemüse

Sočan pileći karabatak sa roštilja, serviran uz grilovano povrće

29.00

VISAGE GRILL SELECTION | VISAGE ROŠTILJ SELEKCIJA

Kann auch ohne Schwein bestellt werden | Može se naručiti bez svinjskog mesa

Über 1 kg erlesenes Fleisch – Gurmanska Pljeskavica, Ćevapi, Rindswürste, geräucherter Schweinehals und Pouletschenkelsteak

Preko 1 kg vrhunskog mesa – gurmanska pljeskavica, ćevapi, domaće goveđe kobasice, dimljena vešalica i pileći karabatak

Für 2 Personen | Za 2 osobe

69.00 ☺

WAGYU ČEVAPI



SIDES | PRILOZI

SOPSKA SALAD ŠOPSKA SALATA 10.00	TARTUFINA 12.00
CABBAGE SALAD KUPUS SALATA 8.00	RISOTTO RIŽOTO 10.00
MIXED SALAD MEŠANA SALATA 10.00	SAFFRON RISOTTO ŠAFRAN-RIŽOTO 14.00
FRENCH FRIES POMFRIT 9.00	GRILLED VEGETABLES GRILOVANO POVRČE 8.00
TRUFFLE FRIES WITH PARMESAN POMFRIT SA TARTUFIMA I PARMEZANOM 10.00	AJVAR 3.00
FRIED POTATOES VISAGE STYLE PRŽENI KROMPIR PO VISAGE STILU 8.00	LEPINJA BREAD LEPINJA 3.00
	KAJMAK 3.00

FROM THE GRILL | SA ROŠTILJA

BEEF ENTRECÔTE | JUNEĆI ENTRECOTE

Angus Rindsentrecôte (250 g), serviert mit Rotweinjus
Juneći Angus Entrecote (250 g), sa sosom od crvenog vina
52.00

Mit Café de Paris Butter | Sa Café de Paris puterom
58.00

ANGUS BEEF FILET | ANGUS BIFTEK

Angus Rindsfilet (220 g), serviert mit Rotweinjus
Angus biftek (220 g), sa sosom od crvenog vina
59.00 ☺

Mit Café de Paris Butter | Sa Café de Paris puterom
65.00

IRISH ANGUS T-BONE STEAK | IRSKI ANGUS T-BONE STEJK

Irish Angus T-Bone Steak (750 g) – Kombination aus Rindsfilet und Entrecôte, serviert mit Café de Paris Butter und Rotweinjus
Irski Angus T-bone stejk (750 g) – kombinacija bifteka i junećeg Entrecote-a, sa Café de Paris puterom i sosom od crvenog vina
105.00

TAGLIATA DI MANZO | ENTRECOTE TALJATA

Zartes Angus Rindsentrecôte (250 g) auf Rucola mit Cherrytomaten, Parmesan und Balsamico
Sočni juneći Angus Entrecote (250 g) na rukoli sa čeri paradajzom, parmezanom i balzamikom
54.00

SPICY BEEF FILET | BIFTEK FILE SA ČILIJEM

Zartes Angus Rindsfilet (220 g) mit Chili, Sesam und Frühlingzwiebeln
Sočni Angus biftek (220 g) sa čilijem, susamom i mladim lukom
63.00 ☺

PRIME | PREMIUM

KAGOSHIMA WAGYU A5 FILET | KAGOSHIMA WAGYU A5 FILE

Japanisches Kagoshima Wagyu A5 Filet, eines der exklusivsten und begehrtesten Steaks der Welt
Japanski Kagoshima Wagyu A5 biftek, jedan od najekskluzivnijih i najtraženijih stejkova na svetu
60 g 80.00 / 120 g 150.00

WAGYU ČEVAPI | WAGYU ČEVAPI

Die ersten 100 % Wagyu-Čevapi (220 g) auf dem Markt – einzigartig, intensiv im Geschmack und neu interpretiert auf höchstem Niveau
Prvi 100 % Wagyu čevapi (220 g) na tržištu – jedinstveni, intenzivnog ukusa i reinterpetirani na najvišem nivou
44.00 ☺

US-RIBEYE STEAK | US-RIBAJ STEJK

US-Ribeye Steak (400 g), serviert mit Rotweinjus
Juneći ribaj (400 g), sa sosom od crvenog vina
85.00

VEAL CHOP PRIME | PREMIUM TELEĆI KOTLET

Saftiges Premium-Kalbsteak (450–550 g), serviert mit Rotweinjus
Sočni premium teleći kotlet (450–550 g), servirano sa sosom od crvenog vina
73.00 ☺

VISAGE PREMIUM BEEF EXPERIENCE | VISAGE PREMIUM SELEKCIJA

Über 1 kg saftiges Premium-Rindfleisch – Irish Angus T-Bone (ca. 750 g) und US-Ribeye (ca. 400 g), perfekt gegrillt
Više od 1 kg sočnog mesa – Irski Angus T-Bone (oko 750 g) i US-Ribeye (oko 400 g), pečeno na visokoj vatri za pun ukus
Serviert mit 2 Beilagen und unseren hausgemachten Saucen | Služeno uz 2 priloga i naše signature soseve
Für 2 Personen | Za 2 osobe
209.00 ☺

+400 g pro Person inklusive 1 Beilage und Sauce | +400 g po osobi sa 1 prilogom i sosom
90.00



AMALFI RISOTTO

CHEF'S CREATIONS | SPECIJALITETI KUVARA

TUNA STEAK | TUNA STEJK

Gegrilltes Tuna Steak mit Sesam und Grillgemüse

Tuna stejk sa susanom i grilovanim povrćem

38.00 

TARTUFINA

Rigatoni in Rahmsauce mit Trüffelcrème und frischem Trüffel

Rigatoni u krem-sosu sa kremom od tartufa i svežim tartufom

31.00 

Mit Rindswürfeln | Sa biftekom

+6.00

Mit Pouletwürfeln | Sa piletinom

+5.00

SERBONARA

Rigatoni mit Speck, Eigelb, Parmesan und Rahmkäse

Rigatoni sa slaninom, žumancem, parmezanom i kajmakom

26.50 

GRILLED CHICKEN BREAST | PILEĆE BELO

Grillierte Pouletbrust, Avocado, Mango, Cherrytomaten, Petersilie, Limette

Pileće belo sa roštilja, avokado, mango, čeri paradajz, peršun, limeta

31.00

AMALFI RISOTTO | AMALFI RIŽOTO

Risotto, Zitrone, Parmesan

Rižoto, limun, parmezan

26.00 

Mit Pouletwürfeln | Sa piletinom

+5.00

Mit Crevetten | Sa gamborima

+8.00





TRILEĆE

SWEET ENDINGS | DEZERTI

SAN SEBASTIAN CHEESECAKE | PEČENI ČIZKEJK

Gebackener Cheesecake mit Milkschokolade

Pečeni čizkejk sa mlečnom čokoladom

14.50

MINI DONUTS | KROFNICE

Mini Krapfen mit Nutella

Mini krofne sa nutelom

Für 2 Personen | Za 2 osobe

18.50

TRES LECHES CAKE | TRILEĆE

Hausgemachter Milchkuchen mit Karamell

Domaći mlečni kolač sa karamelom

10.50

WHITE CHOCOLATE RICE PUDDING | ŠUTLIJAŠ SA BELOM ČOKOLADOM

Cremiger Milchreis mit weisser Schokolade, Zimt & karamellisierten Pekannüssen

Kremasti šutlijaš sa belom čokoladom, cimetom i karamelizovanim pekan orasima

16.00

KIDS | JELA ZA DECU

ĆEVAPI WITH FRIES | ĆEVAPI SA POMFRITOM

10.00

PASTA WITH CREAM OR BUTTER | PASTA SA KREM SOSOM ILI PUTEROM

10.00

CHICKEN NUGGETS WITH FRIES | PILEĆI NUGGETS SA POMFRITOM

10.00



KROFNICE

Herkunftsdeklaration

Schwein: Schweiz | Kalb: Schweiz, Holland | Rind*: Argentinien, Uruguay, Irland, USA | Wagyu: Japan, Schweiz
*Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern (z. B. Antibiotika) erzeugt worden sein.

Poulet: Schweiz, Frankreich, Ungarn, Slowenien | Crevetten*: Vietnam, Argentinien
*Wildzucht in Mangrovegebieten, zertifiziert durch MFECS

Thunfisch*: Vietnam

*Wildfang

Brot: Schweiz

Liebe Gäste, bitte informieren Sie unseren Service über mögliche Allergien oder Unverträglichkeiten, bevor Sie Ihre Bestellung aufgeben. Unsere Mitarbeitenden stehen Ihnen jederzeit für Fragen zu Zutaten und Zubereitung der Gerichte zur Verfügung.

*Dragi gosti, molimo vas da nas obavestite o eventualnim alergijama ili netolerancijama pre nego što naručite.
Naše osoblje vam stoji na raspolaganju za sve informacije o sastojcima i pripremi jela.*

SONNTAG - DONNERSTAG / NEDELJA - ČETVRTAK

TASTING BALKAN EXPERIENCE

DOŽIVLJAJ *Celebnis ohne Grenzen* BEZ GRANICA

Entdecken Sie die Vielfalt der Balkanküche an Ihrem Tisch, indem Sie von allem ein wenig probieren - alles zu einem festen Preis pro Person. Dieses Erlebnis ist ab 2 Personen verfügbar.

Kinder bis 7 Jahre zahlen nichts, Kinder bis 12 Jahre erhalten 50% Rabatt.

Svet Balkanske kuhinje na vašem tanjiru, sve za jedinstvenu cenu po osobi. Delite ovo iskustvo sa svojim društvom za stolom, dostupno od dve osobe.

Deca do 7 godina ne plaćaju, deca do 12 godina imaju popust 50%.

pro Person / po osobi
49.00

SUNDAY BRUNCH *Taste of Balkan*

11H - 14H

EGGS WITH SAUSAGE | JAJA SA KOBASICOM

Spiegelei oder Rührei mit hausgemachten Rindswürstchen und gebratenem Speck

Jaja na oko ili kajgana sa domaćom govedom kobasicom i prženom slaninom

23.50

COMPLETE BREAKFAST LEPINJA | DORUČAK KOMPLET LEPINJA

Gebackenes Fladenbrot mit pochiertem Ei, Speck, Hollandaise-Sauce, Avocado, Röstzwiebeln und Schnittlauch

Pečena lepinja sa poširanim jajetom, slaninom, holandez sosom, avokadom, prženim lukom i vlascem

21.00

VISAGE BREAKFAST | VISAGE DORUČAK

Tomaten, Frühlingszwiebeln, Pimientos, hausgemachte Rindswürstchen, Rührei, Rahmkäse, Ajvar

sowie Aufschnitt mit Salami, Kulen und geräuchertem Schweinsnierstück

Paradajz, mladi luk, pimientos paprike, domaće govede kobasice, kajgana, kajmak, ajvar i naresci salame, kulena i pečenice

Für 2 Personen | Za 2 osobe

Pro Person | po osobi

26.00 ☺



VISAGE

Gastrobar

Meet Share Enjoy

VISAGE GASTROBAR
Im Schörli 28, 8600 Dübendorf
www.visage-gastrobar.ch