



# MENU

Vaš hotel u srcu BiH... Više od odmora.

Your hotel in the heart of B&H... More than a vacation.

Ihr Hotel im Herzen von Bosnien und Herzegowina... Mehr als nur Erholung.

Sve navedene cijene su u KM s PDV-om!

Knjiga žalbi nalazi se na šanku!

# Hladna predjela

## Cold Hors-d'oeuvres/Cold Appetizers

### Kalte Vorspeisen

#### Plata chef-a kuhinje

Hercegovački pršut serviran sa sušenom rajčicom,  
Tostiranim lješnjacima, livanjskim sirom  
i toplim uštipcima

#### Chef's plate

Herzegowinaner prosciutto mit getrockneten  
tomaten serviert, gerösteten Haselnüssen,  
warmen Krapfen

9,50

#### Küchenchefs Platte

Herzegowinischer Schinken mit getrockneten  
Tomaten serviert, Gerösteten Haselnüssen,  
Livno-Käse und warmen Krapfen

#### Planinski užitak

Prepečeni Vlašički ovčji sir, serviran s tostiranim  
lješnjacima, planinskim medom i toplim uštipcima

#### Mountain delight

Roasted "Vlašić sheep-milk cheese" served with  
toasted hazelnuts, mountain honey and  
warm doughnuts

7,50

#### Berggenuss

Getoastet Vlasic-Schafskäse, serviert  
mit geröstetem Haselnüsse, Berghonig und  
warme Krapfen

#### Carpaccio od dimljenog lososa

Tanko rezani listovi dimljenog lososa servirani na  
podlozi od zelene salate, začinjeni maslinovim uljem,  
vinskim octom, crvenim lukom i paprom

#### Smoked salmon carpaccio

Slices of smoked salmon served on green salad,  
seasoned with olive oil, wine vinegar, red onion and  
pepper

8,00

#### Räucherlachs Carpaccio

In dünne Scheiben geschnittener geräucherter  
Lachs auf einem grünen Salatbett serviert, gewürzt  
mit Olivenöl, Weinessig, roten Zwiebeln und Pfeffer

## Carpaccio od dimljene gorske pastrve

Tanko rezani listovi dimljene gorske **pastrve** servirani na podlozi od zelene salate, začinjeni maslinovim uljem, vin-skim octom, crvenim lukom i paprom

## Smoked mountain trout carpaccio

Slices of smoked mountain **trout** on green salad, seasoned with olive oil, wine vinegar, red onion and pepper

8,00

## Carpaccio mit geräucherter Bergforelle

In dünne Scheiben geschnittene geräucherte **Bergforelle**, auf einem grünen Salatbett serviert, gewürzt mit Olivenöl, Weinessig, roten Zwiebeln und Pfeffer



## Carpaccio od hobotnice

Tanko rezani listovi **hobotnice**, servirani na podlozi od zelene salate, začinjeni maslinovim uljem i limunom

## Octopus carpaccio

Slices of **octopus** on green salad, seasoned with olive oil and lemon

16,00

## Oktopus Carpaccio

In dünnen Scheiben geschnittener **Krake**, auf einem grünen Salatbett serviert, gewürzt mit Olivenöl und Zitrone



## JUHE



## SOUPS

## SUPPEN

## Bistra goveda juha

Govedi bujon s **tjesteninom** i mrkvom

## Beef soup

Beef bujon with pasta and carrot

3,00

## Küchenchefs Platte

Rinderbrühe mit **Nudeln** und Karotten



## Krem juha od rajčica

Rajčica, **vrhnje**, korjenasto povrće, ulje, začinsko bilje, riža

## Tomato cream soup

Tomato, **sour cream**, root vegetable, oil, pot herbs, rice

3,00

## Tomatencremesuppe

Tomate, **Sauerrahm**, Wurzelgemüse, Öl, Gewürze, Reis

## **Krem juha od šampinjona**

Šampinjoni, **vrhnje**, korijenasto povrće, ulje, začinsko bilje

## **Button mushroom cream soup**

Button mushrooms, **sour cream**, root vegetable, oil, pot herbs

**3,00**

## **Champignon-Cremesuppe**

Champignons, **Sahne**, Wurzelgemüse , Öl, Kräuter



## **Krem juha od povrća**

Mješavina povrća, **vrhnje**, korijenasto povrće, ulje, začinsko bilje

## **Vegetable cream soup**

Vegetable mixture, **sour cream**, root vegetable, oil, pot herbs

**3,00**

## **Gemüsecremesuppe**

Eine Mischung aus Gemüse, **Sahne**, Wurzelgemüse, Öl, Kräuter

# **TOPLA PREDJELA**

## **WARM HORS-D'OEUVRES/WARM APPETIZERS**

## **WARME VORSPEISEN**

### **Salata Aurora**

Pečeni prutići pilećeg filea servirani na podlozi od mješavine sezonskih salata preliveni Aurora umakom

### **Aurora salad**

Roasted chicken fillet sticks, served with season salads mixture, topped by Aurora sauce

**7,00**

### **Salat Aurora**

Gebackene Hähnchenfiletstäbchen serviert auf einem Bett vom saisonaler Salatmischung mit Aurorasoße übergossen



### **Salata s piletinom**

Pečeni prutići pilećeg filea servirani na podlozi od mješavine sezonskih salata preliveni **yogurt dressingom**

### **Chicken salad**

Roasted chicken fillet sticks, served with season salads mixture, topped by **yoghurt dressing**

**7,00**

### **Hähnchensalat**

Gebackene Hähnchenfiletstäbchen serviert auf einem Bett vom saisonaler Salatmischung mit **Joghurtdressing** über-gossen

## **Salata od junećeg Filea**

Pečeni prutići junećeg filea servirani na podlozi od mješavine sezonskih salata s bučinim uljem, jabučnim octom i aromatičnim biljem

## **Beef fillet salad**

Roasted beef fillet sticks, served with season salads mixture, pumpkin oil, apple vinegar and aromatic herbs

**10,00**

## **Salat mit Rinderfilet**

Gebratene Rinderfiletstäbchen serviert auf einem Bett von saisonaler Salatmischung mit Kürbisöl, Apfelessig und aromatischen Kräutern



## **Njoki s lososom i rukolom**

## **Gnocchi with salmon and rucola/arugula**

**17,50**

## **Gnocchi mit Lachs und Rucola**

## **PASTE I RIŽOTA**

## **PASTA AND RISOTTO** **PASTA UND RISOTTO**



## **Risotto alla piamonteze bella**

Rižoto od sira **parmezana** sa dehidriranim vrganjima i rukolom

## **Risotto alla Piamontese bella**

**Parmesan** risotto with dehydrated boletus and rucola/arugula

**8,00**

## **Risotto alla piamonteze bella**

Risotto vom **Parmesan-Käse** mit dehydrierten Steinpilzen und Rucola



## **Risotto con gamberi e spinaci**

Rižoto u **krem umaku** od gambera i špinata, maslinovog ulja, luka i aromatičnog bilja, **parmezan**

## **Risotto con gamberi e spinaci**

Risotto in spinach and peeled shrimp tails **cream sauce**, olive oil, onion, aromatic herbs and **parmesan**

**13,00**

## **Risotto con gamberi e spinaci**

Risotto in **Sahnesoße** von Garnelen und Spinat, Olivenöl, Zwiebeln und aromatischen Kräutern, Parmesan

## **Bijeli rižoto s gamberima**

Rižoto u **krem umaku** od **gambera**, maslinovog ulja, luka i aromatičnog bilja, **parmezan**

## **White risotto with peeled shrimp tails**

Risotto in peeled shrimp tails **cream sauce**, olive oil, onion, aromatic herbs and **parmesan**

**12,00**

## **Weißer Risotto mit Garnelen**

Risotto in **Sahnesoße** von **Garnelen**, Olivenöl, Zwiebeln und aromatischen Kräutern, **Parmesan**



## **Bijeli rižoto s dimljenim lososom**

Rižoto u **krem umaku** od dimljenog norveškog **lososa**, maslinovog ulja, luka i aromatičnog bilja, **parmezan**

## **White risotto with smoked salmon**

Risotto in smoked Norwegian **salmon cream sauce**, olive oil, onion, aromatic herbs and **parmesan**

**11,00**

## **Weiß Risotto mit geräuchertem Lachs**

Risotto **Sahnesoße** vom geräucherten norwegischen **Lachs**, Olivenöl, Zwiebeln und aromatischen Kräutern, **Parmesan**



## **Zelene tagliatelle Calabria**

Zeleni rezanci u **krem umaku** od telećeg panfleka i dehidriranih vraganja s tragovima crisp slanine i gorkih salata, permezan

## **Green Calabria tagliatelle**

Green noodles in veal stir fry **cream sauce** and dehydrated boletus with traces of crispy bacon and bitter salads

**14,00**

## **Grüne Tagliatelle Kalabrien**

Grüne Nudeln mit **Sahnesoße** vom Kalbs Ribeye-Steak und dehydrierten Steinpilzen mit Spuren von knusprigem Speck und bitteren Salaten



## **Zelene tagliatelle s gamberima**

Zeleni rezanci u **krem umaku** od **gambera**, luka i aromatičnog bilja, **parmezan**

## **Green tagliatelle with peeled shrimp tails**

Green noodles in peeled **shrimp tails cream sauce**, onion, aromatic herbs and **parmesan**

**9,50**

## **Grüne Tagliatelle mit Garnelen**

Grüne Nudeln in **Sahnesoße** von **Garnelen**, Zwiebeln und aromatischen Kräutern, **Parmesan**

## **Zelene tagliatelle s lososom**

Zeleni rezanci u **krem umaku** od dimljenog norveškog **lososa**, luka, češnjaka i aromatičnog bilja, **parmezan**

## **Green tagliatelle with smoked salmon**

Green noodles in smoked Norwegian **salmon cream sauce**, onion, garlic, aromatic herbs and **parmesan**

**10,00**

## **Grüne Tagliatelle mit geräuchertem Lachs**

Grüne Nudeln in **Sahnesoße** vom geräucherten norwegischen **Lachs**, Zwiebeln, Knoblauch und aromatischen Kräutern, **Parmesan**

# **JELA OD RIBA, RAKOVA I GLAVONOŽACA**

## **FISH**

### **GERICHTE MIT FISCH, MEERESFRÜCHTEN UND KOPFFÜSSER**

#### **Pastrva na mlinarski**

Pržena **pastrva** u korici od kukuruznog brašna, servirana na dalmatinskoj garnituri

#### **Miller trout**

Grilled **trout** in corn flour, served on Dalmatian set

**12,00**

#### **Forelle Müllerin Art**

Gebratene **Forelle** in Maismehl gewalzt serviert auf dalmatinischer Garnitur

#### **Pastrva s bademima**

Pečena **pastrva**, servirana s ploškama badema i slanim krumpirom

#### **Trout with almonds**

Grilled **trout**, served with almond slices and salted potato

**14,00**

#### **Forelle mit Mandeln**

Gebackene **Forelle**, serviert mit gehobelten Mandeln und Salzkartoffeln

#### **Pečena orada/brancin**

Pečena **orada** ili **brancin**, serviran sa slanim krumpirom i povrćem na **maslacu**

#### **Grilled gilthead bream/sea bass**

Grilled gilthead **bream** or **sea bass**, served with salted potato and **butter** fried vegetable

**20,50**

#### **Gebratene Dorade / Seebarsch**

Gebackene **Dorade** oder **Seebarsch**, serviert mit Salzkartoffeln und Gemüse mit **Butter**

## **Pečeni škampi**

**Škampi** pečeni na roštilju s maslinovim uljem, servirani sa slanim krumpirom i povrćem na **maslacu**

## **Grilled shrimps**

Olive oil grilled **shrimps**, served with salted potato and **butter** fried vegetable

**28,00**

## **Gebratene Garnelen**

**Garnelen** gegrillt mit Olivenöl, serviert mit Salzkartoffeln und Gemüse mit **Butter**



## **Gamberi "Royal"**

Meso **gambera** panirano u pivskom **tijestu**, servirano s tartar umakom

## **"Royal" peeled shrimp tails**

Peeled **shrimp** tails breaded in beer **dough**, served with tartar sauce

**14,00**

## **Garnelen "Royal"**

**Garnelenfleisch** in **Bierteig** paniert, serviert mit Tartarsoße



## **Lignje**

Pržene ili pečene **lignje**, servirane sa slanim krumpirom i povrćem na **maslacu**

## **Squids**

Roasted or grilled **squids**, served with salted potato and **butter** fried vegetable

**14,00**

## **Tintenfisch**

Gebratener oder gegrillter **Tintenfisch**, serviert mit Salzkartoffeln und Gemüse mit **Butter**

# STEAKOVI

## STEAKS STEAKS

### Biftek

Biftek mariniran u začinskom bilju i **senfu**, pečen na roštilju, serviran s tušenim concase povrćem u maslinovom ulju

### Beefsteak

Beefsteak marinated in pot herbs and **mustard**, grilled, served with steamed concasse vegetable in olive oil

**23,00**

### Beefsteak

Beefsteak vom Grill in Gewürzkräuter und **Senf** mariniert, serviert mit einem Concassé Gemüse in Olivenöl

### Biftek Central

Biftek mariniran u začinskom bilju i **senfu**, punjen ovčjim **sirom** i govedinim pršutom, pečen na roštilju, serviran s pomfritom i povrćem na **maslacu**

### "Central" Beefsteak

Beefsteak marinated in pot herbs and **mustard**, stuffed with sheep-milk **cheese** and beef prosciutto, grilled, served with French fries and **butter** fried vegetable

**25,00**

### Beefsteak Central

Beefsteak in Gewürzkräutern und Senf mariniert, gefüllt mit Schafskäse und Rindfleischschinken, gegrillt, serviert mit Pommes und Gemüse mit **Butter**

### Biftek u Gorgonzola umaku

Biftek mariniran u začinskom bilju i **senfu**, pečen na roštilju, serviran na podlozi od **gorgonzole** s pomfritom i povrćem na **maslacu**

### Beefsteak in gorgonzola sauce

Beefsteak marinated in pot herbs and **mustard**, grilled, served on **gorgonzola** base with French fries and **butter** fried vegetable

**24,00**

### Beefsteak mit Gorgonzolasoße

Beefsteak in Gewürzkräuter und **Senf** mariniert, gegrillt, auf einem Bett aus **Gorgonzola** mit Pommes und Gemüse und **Butter**

## Biftek El Diablo

Biftek mariniran u začinskom bilju i **senfu**, pečen na roštilju, serviran s ekstra ljutim začinjenim **maslaczem**, pomfritom i **povrćem**

## Beefsteak "El Diablo"

Beefsteak marinated in pot herbs and **mustard**, grilled, served with exceedingly spicy **butter**, French fries and **vegetable**

**24,00**

## Beefsteak El Diablo

Beefsteak in Gewürzkräuter und Senf mariniert, gegrillt, serviert mit extra scharf gewürzter **Butter**, Pommes und **Gemüse**



## Biftek u umaku od brusnica

Biftek mariniran u začinskom bilju i **senfu**, pečen na roštilju, serviran na podlozi **umaka od brusnica** s kroketima od krumpira i povrćem na **maslacu**

## Beefsteak in cranberry sauce

Beefsteak marinated in pot herbs and **mustard**, grilled, served on **cranberry sauce base** with potato croquettes and **butter** fried vegetable

**25,00**

## Beefsteak in Preiselbeersoße

Beefsteak in Gewürzkräuter und **Senf** mariniert, gegrillt, serviert auf einem Bett **Preiselbeersoße** mit Kartoffelkroketten und Gemüse mit **Butter**

# JELA S ROŠTILJA GRILLED DISHES GERICHTE VOM GRILL

## Pureći escalop

Pureći escalop na podlozi concase tušenog povrća s dehidriranim **polenom**, sokom od naranče i šumskim **medom**

## Turkey escallop

Turkey escallop on steamed concasse vegetable base with dehydrated **pollen**, orange juice and forest **honey**

**14,00**

## Putenschnitzel

Putenschnitzel auf einem Bett Concas getränktem Gemüse mit dehydriert **Pollen**, Orangensaft und **Waldhonig**

## Mustard puretina

Pureći escalope u mustard umaku, serviran s pekarskim krumpirom

## Mustard turkey

Turkey escallop in mustard sauce, served with baker's potato

**13,00**

## Senf Pute

Putenschnitzel in Senfsauce, serviert mit Bratkartoffeln

## Teleći escalope

Teleći escalope u natur umaku, serviran s rižom pirjanom na **maslacu**

## Veal scallop

Veal scallop in natur sauce, served with **butter** braised rice

**14,00**

## Kalbsschnitzel

Kalbsschnitzel in Natursauce, serviert mit **Butter** geschmortem Reis

## Teleći paufler na domaći način

Teleći paufler na domaći način, serviran s tušenim **povrćem**

## Traditional veal paufler

Traditional veal paufler, served with steamed **vegetable**

**14,00**

## Kalbfleisch Paufler nach lokaler Art

Kalbfleisch Paufler nach lokalen Art, serviert mit **getränktem Gemüse**

## **Pileći odrezak**

Pečeni pileći odrezak, serviran s pomfritom i povrćem na maslacu

## **Chicken scallop**

Grilled chicken scallop, served with French fries and **butter** fried vegetable

**8,50**

## **Hähnchenschnitzel**

Gebratenes Hähnchenschnitzel serviert mit Pommes und Gemüse auf **Butter**



## **Rolani ražnjići**

Rolani teleći odrezak punjen pršutom i **sirom**, omotan slaninom, serviran s pomfritom

## **Rolled skewers**

Rolled veal scallop stuffed with prosciutto and **cheese**, wrapped in bacon, served with French fries

**12,00**

## **Gerollte Spieße**

Gerolltes Kalbfleisch gefüllt mit Schinken und **Käse**, im Speckmantel , serviert mit Pommes



## **Medaljoni u umaku od šampinjona**

Medaljoni od junećeg filea u umaku od šampinjona, servirani s povrćem i rižom na **maslacu**

## **Medallions with a cream of button**

### **mushroom sauce**

Beef fillet medallions in button **mushrooms sauce**, served with vegetable and **butter** fried rice

**20,00**

## **Medaillons in der Pilzsoße**

Rinderfiletmedaillons in Champignonsoße serviert mit Gemüse und Reis mit **Butter**



## **Pileći medaljoni u gorgonzola umaku**

Medaljoni od pilećeg filea u krem **umaku od gorgonzoze** i aromatičnog bilja, servirani s rižom

## **Chicken medallions in gorgonzola sauce**

Chicken fillet medallions in creamy **gorgonzola sauce** and aromatic herbs, served with rice

**10,00**

## **Hühnermedaillons in Gorgonzolasoße**

Hähnchenfilet-Medaillons-Medaillons in **cremiger Gorgonzolasoße** und aromatischen Kräutern, serviert mit Reis

# —• JELA PO NARUDŽBI •— DISHES TO ORDER GERICHTE AUF BESTELLUNG

## Puretina u tempuri

Štapići purećeg filea u **tempuri** s blitvom na dalmatinski

## Turkey Tempura

Turkey fillets on sticks in **tempura** with Swiss chard in the Dalmatian way

**14,00**

## Puten in Tempura

Putenfiletstreifen in **Tempura** mit Mangold nach dalmatinischer Art



## Teleći paupiете

Teleći paupiète punjen tostiranim **lješnjakom i kajmakom**, serviran s mustard umakom i pekarskim krumpirom

## Veal paupiette

Veal paupiette stuffed with toasted **hazelnuts and sour cream**, served with mustard sauce and baker's potato

**17,00**

## Kalbfleisch Paupiette

Kalbfleisch Paupiette gefüllt mit gerösteten **Haselnüssen und Sahne**, serviert mit Senfsoße und Bratkartoffeln



## Teleći odrezak "Cordon-Bleu"

Panirani teleći odrezak punjen šunkom i sirom, serviran s pomfritom i limunom

## Veal scallop "Cordon Bleu"

Breaded veal scallop stuffed with ham and **cheese**, served with French fries and lemon

**14,00**

## Kalbschnitzel "Cordon-Bleu"

Paniertes Kalbfleischschnitzel gefüllt mit Schinken und **Käse**, serviert mit Pommes und Zitrone

## Lovački odrezak

Teleći odrezak u lovačkom krem **umaku od gljiva** i kiselih krastavaca, serviran sa slanim krumpirom

## Hunter's scallop

Veal scallop in hunter's button **mushrooms** and pickles **cream sauce**, served with salted potato

**14,00**

## Jägerschnitzel

Kalbschnitzel nach Jäger-Art in **Pilzrahmsoße** und Sauer-gurken, serviert mit Salzkartoffeln



## Rolana punjena piletina

**Panirana rolana piletina** punjena hercegovačkim govedđim pršutom i **sirom** trapistom, servirana s povrćem i pomfritom

## Stuffed chicken roll

Breaded chicken roll stuffed with Herzegovinian prosciutto and trappista **cheese**, served with vegetable and French fries

**11,00**

## Gerolltes gefülltes Hähnchen

**Paniert gerolltes Hähnchen** gefüllt mit herzegowinischen Schinken und Trappisten **Käse**, serviert mit Gemüse und Pommes



## Pileći odrezak u curry umaku

Pileći odrezak u orientalnom krem **curry umaku**, serviran s rižom

## Chicken scallop in curry sauce

Chicken scallop in oriental cream **curry sauce**, served with rice

**10,00**

## Hähnchenschnitzel in Currysoße

Hähnchenschnitzel in orientalischer Sahne **Currysoße**, serviert mit Reis



## Pileći cordon - bleu

Panirani pileći odrezak punjen purećom šunkom i **sirom**, serviran s pomfritom i limunom

## Chicken "Cordon Bleu"

Breaded chicken scallop stuffed with turkey ham and **cheese**, served with French fries and lemon

**10,00**

## Hähnchen Cordon-Bleu

Paniertes Hähnchenschnitzel gefüllt mit Putenschinken und **Käse**, serviert mit Pommes und Zitrone

**PRILOZI**  
**SIDE DISHES**  
**BEILAGEN**

**Pomfrit**  
**French fries**  
**Pommes**

**3,00**

**Kroketi**  
**Croquettes**  
**Kroketten**

**3,00**

**Carsko povrće na maslacu**  
**Butter fried kaiser vegetables**  
**Kaisergemüse mit Butter**

**3,00**

**Slani krumpir**  
**Salted potato**  
**Salzkartoffeln**

**3,00**

**Riža na maslacu**  
**Butter fried rice**  
**Reis mit Butter**

**3,00**

---

## SALATE

---

## SALADS

## SALATEN

Kupus / Cabbage / Kohlkopf	2,50
Rajčica / Tomato / Tomate	3,00
Krastavac / Cucumber / Gurke	3,00
Paprika / Pepper / Paprika	3,00
Salata od cikle / Beet-root salad / Rote Rüben Salat	3,00
Zelena salata / Green salad / Grüner Salat	3,00
Miješana salata / Mixed salad / Mischsalat	3,00
Šopska salata / Shopska salad / Schopsalat	4,00
Kisela paprika / Sour pepper / Sauerpaprika	3,00
Kiseli krastavac / Pickle / Sauergurken	3,00
Ajvar / Red-pepper chutney (Aivar) / Ajvar	2,00

# SLASTICE PASTRY SÜSSIGKEITEN UND KUCHEN

## Pohani sladoled "Central"

Sladoled od vanilije paniran u **krusti** od slastičarskog **humusa** i ploški **badema**, serviran na podlozi od toplog **umaka od višanja**

## Breaded ice cream "Central"

**Vanilla ice cream** breaded in pastry **crusts of humus** and **almond** slices, served on warm **cherry sauce**

**7,00**

## Paniertes Eis "Central"

**Vanilleeis** paniert in einer **Kruste** aus Gebäck **Humus** und **Mandel scheiben**, serviert auf einem Bett von heißer **Sauerkirschsoße**

## Veseli starac

Sladoled od vanilije serviran na podlozi tostiranih **lješnjaka** i sjeckanih **oraha**, preliven sa hladno cijedjenim bućnim uljem i planinskim šumskim **medom**

## Happy oldster

Vanilla ice cream served on toasted **hazelnuts** and minced **walnuts** base, dressed with cold squeezed pumpkin oil and mountain **honey**

**5,00**

## Der frohe alte Mann

Vanilleeis serviert auf einem Bett aus gerösteten **Haselnüssen** und gehackten **Walnüssen**, übergossen mit kaltgepresstem Kürbiskernöl und **Bergwaldhonig**

## Palačinke s čokoladom i Bailey's likerom

**Pancakes with chocolate and Bailey's liqueur** **6,00**

## Pfannkuchen mit Schokolade und Baileys Likör

**Palačinke s orasima, planinskim šumskim medom i Cvijetnim prahom**

**Pancakes with walnuts, mountain honey and flower powder**

**5,50**

**Pfannkuchen mit Walnüssen, Bergwald Honig und Blütenpollen**

**Palačinke sa** sladoledom

**Pancakes with an** ice cream

**4,00**

**Pfannkuchen mit** Eis



Semifredo **s pečenim** lješnjacima,  
**serviran na podlozi umaka od šumskog voća**

Semifredo **with roasted** hazelnuts,  
**served on forest fruit sauce**

**4,00**

Halbgefrorenes **mit gerösteten** Haselnüssen,  
**Serviert auf einem Bett von Waldfruchtsoße**



**Flambirano voće na podlozi**  
**slastičarskog** humusa,  
cvijetnog praha i **planinskog šumskog**  
meda,  
**servirano sa** sladoledom od vanilije

**Flambéed fruit on pastry** humus **base**,  
**flower powder**  
**and mountain honey, served with** vanilla  
ice cream

**5,50**

**Flamierte Früchte auf einem Bett von**  
**Süßwaren** Hummus, Blütenpollen **und**  
**Bergwaldhonig, serviert mit** Vanilleeis



**Dnevna ponuda kolača**

**Daily cakes**

**3,00**

**Kuchen vom Tagesangebot**

# —• ALKOHOLNA PIĆA •—

## STRONG DRINKS

## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Jack Daniel's 0,03l	5,00	Gin Sax Dry 0,03l	2,00
Chivas Whisky 0,03l	5,00	Vodka Smirnoff 0,03l	3,00
Ballantine's 0,03l	4,00	Vodka Trojka 0,03l	2,00
Stock 0,03l	2,00	Pelinkovac 0,03l	2,00
Jägermeister 0,03l	4,00	Vlahovac 0,03l	2,00
Viljamovka 0,03l	4,00	Rum 0,03l	2,00
Gin Beefeater 0,03l	3,00	Jabukovača 0,03l	2,00
		Šljivovica 0,03l	2,00
		Kruškovača 0,03l	2,50

## —• PIVO / BEER / BIER •—

Ožujsko	2,50	Leffe blonde/brune	2,50
Staropramen	2,50	Amber	3,00
Stella Artois	3,00	Becks	3,00
		Heineken	3,00

## —• TOPLI NAPITCI •—

## HOT BEVERAGE / HEISSGETRÄNKE

Kava espresso		Kava espresso sa šlagom	
Coffee Esspresso	1,50	Coffee Esspresso with cream	2,00
Kaffee Esspresso		Kaffee Esspresso mit sahne	
Nescafe classic		Nescafe classic 3 u 1	
Nescaffe classic	1,50	Nescafe classic 3 in 1	2,00
Nescafe classic		Nescafe classic 3 in 1	
Topla čokolada		Cappuccino vanilija - čokolada	
Hot chocolate	2,00	Cappuccino vanila - chocolate	2,00
Warme schokolade		Cappuccino vanillie - schokolade	
Nescafe s vrućim mlijekom			
Nescaffe with hot milk	2,00		
Nescafe mit hoter milch			

—•— OSVJEŽAVAJUĆA •—  
BEZALKOHOLNA PIĆA

SOFT DRINKS  
ALKOHOLFREIE ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Coca - Cola 0,25	2,50	Orandžada prirodna 0,20	2,50
Sprite 0,25	2,50	Orange juice nat. 0,20	2,50
Cockta 0,25	2,50	Orange juice natur 0,20	
Bitter lemon 0,25	2,50	Limunada prirodna 0,20	
Cedevita 0,25	2,00	Lemonade natural 0,20	2,50
Fanta 0,25	2,50	Limonade natur 0,20	
Tonik 0,25	2,50	Jana izvorska voda 0,33	1,50
Orangina	3,00	Jana spring water 0,33	
Red Bull	5,00	Jana quellwasser 0,33	
		Ledeni čaj brusnica 0,25	
		Ice Tea Cranberry 0,25	2,50
		Eistee Preiselbeern 0,25	

Breskva 0,20	2,50	Mineralna voda 0,20	
Peach 0,20		Mineral water 0,20	2,00
Pfirsichsaft 0,20		Mineralwasser 0,20	

Jabuka 0,20	2,50	Mineralna voda 1l	
Apple 0,20		Mineral water 1l	5,00
Apfelsaft 0,20		Mineralwasser 1l	

Borovnica 0,20	3,00	Jagoda 0,20	
Bilberry 0,20		Strawberry 0,20	2,50
Heidelbeersaft 0,20		Erdbeersaft 0,20	

Naranča 0,20	2,50	Višnja 0,20	
Orange 0,20		Cherry 0,20	2,50
Orangensaft 0,20		Kirschsaft 0,20	