



JELOVNIK

## SEZONSKA PONUDA



*Šparoge spadaju u najkvalitetnije povrće zbog uvjerljivo jakih prehrabnenih vrijednosti i hvalevrijedne ljekovitosti koje ove zelene mesnate stapke imaju na naš organizam.*

### JELA SA ŠPAROGAMA

Krem juha od šparoga	5,00 KM
Rolice s dimljenim lososom i šparogama ... NOVO (krema od šparoga i listići badema)	8,00 KM
Salata od mladih šparoga ... NOVO (ulje, ocat, kopar, mlađi češnjak, mlađi luk)	6,00 KM
Rižoto od šparoga ... NOVO	16,00 KM
Pileći file s repovima škampi u umaku od kamenica i kapra ... NOVO (basmati riža, šparoge na maslacu)	20,00 KM
File smuđa na savski način ... NOVO (šparoge u tempuri, slatko ljuti umak)	22,00 KM
Turnedo od teleće lakse ... NOVO (gratiniran sa šparogama, hollandaise umakom i gauda sirom, krumpir pečen na začinskom maslacu)	25,00 KM
Teleći medaljoni ... NOVO (riža na maslacu, šparoge, bernaise umak)	27,00 KM
Biftek ... NOVO (šparoge, hollandaise umak)	32,00 KM
Pizza sa šparogama ... NOVO (San Marzano rajčica, mozzarela, feta sir, panceta, šparoge)	13,00 KM

### ŠPAROGE - PRILOZI

Šparoge na maslacu	5,00 KM
Šparoge u tempuri	6,00 KM
Šparoge u panceti	6,00 KM
Šparoge zapečene sa gaudom i hollandaise umakom	7,00 KM

## HLADNA PREDJELA

<b>Posavski pladanj - mali / veliki</b> (slavonski kulen, pršut, šunka, livanjski sir, vrhnje, uštipci)	10,00 KM 20,00 KM
<b>Tatarski biftek</b> (meso bifteka s 13 različitih začina)	18,00 KM
<b>Pladanj sireva</b> (livanjski sir, Brie, Bajuval, Gorgonzola, dimljeni sir, masline, orašasti plodovi, med s tartufima)	14,00 KM

## TOPLA PREDJELA

<b>Repovi škampa u tempuri</b> (pohani u tempuri i panko prezli sa sweet chilli umakom)	16,00 KM
<b>Morski pjat</b> (lignje, gambori, hobotnica, sotirani na aromatiziranom maslacu, češnjaku i bijelom vinu, na posteljici od mix baby zelenih salata sa cherry rajčicom, kaparima i baby ukiseljenom kapulicom)	16,00 KM
<b>Brusketi – 4 vrste sira</b> (baguette zapečen s 4 vrste sira, sušena rajčica i pesto)	7,00 KM
<b>Škampi na buzaru ... NOVO</b> (Repovi škampa na crvenu/bijelu buzaru posluženi sa hrskavim prepečenim kruhom)	16,00 KM

## JUHE

<b>Govedja juha</b> (meso od goveđeg repa kuhanje 6 sati, mrkva, celer i noklice od griza / domaći rezanci)	5,00 KM
<b>Dnevna krem juha</b>	5,00 KM
<b>Krem juha od škampa</b> (ulje od škampa, repovi škampa, rukola)	8,00 KM



## PIZZA KRUH

**Fokača** 2,00 KM  
(maslinovo ulje, češnjak)

## SALATE

<b>Šopska salata</b> (paprika, rajčica, krastavac, feta, vrhnje, dressing)	5,00 KM
<b>Mješavina zelenih salata</b> (mix zelenih salata, matovilac, rukola, cherry rajčica s kućnim dressingom)	5,00 KM
<b>Grčka salata</b> (paprika, rajčica, krastavac, masline, luk, feta, dressing)	5,00 KM
<b>Tarator salata</b> (vrhnje, češnjak, limunov sok, mljeveni orah, svježi krastavac)	5,00 KM
<b>Satrica</b> (mladi luk, svježi zagrebački sir, vrhnje)	5,00 KM
<b>Miješana salata</b> (rajčica, krastavac, paprika, zelena salata, s kućnim dressingom)	4,50 KM
<b>Kupus salata</b>	3,50 KM

## OBROK SALATE

<b>Salata s hobotnicom</b> (hobotnica, rajčica, baby ukišljena kapulica, kapari s peteljkom, maslinovo ulje, sok limuna)	16,00 KM
<b>Salata od pilećeg filea u aromatiziranoj prezli</b> (mješavina zelenih salata s domaćim cocktail umakom, kukuruz šećerac, crvena paprika, cherry rajčica, krutoni, matovilac, Grana Padano parmezan)	14,00 KM
<b>Salata s pohanim lignjama</b> (mješavina zelenih salata, matovilac, paprika, kukuruz šećerac, crne masline, krastavac, cherry rajčica, ljubičasti luk, dresing Navis)	14,00 KM
<b>Cezar salata s piletinom i špekom</b> (mješavina zelenih salata, marinirano bijelo meso, hrskava panceta, cherry, domaći aromatizirani krutoni, rukola, Grana Padano parmezan, bosiljak dekorativno)	12,00 KM
<b>Pikantna salata s biftekom</b> (mješavina zelenih salata s dresingom na bazi maslinovog ulja, meda i začinskog bilja, cherry rajčica, rajčica sušena na suncu, šampinjoni, vrganji, odležani juneći file, chilli paprika, matovilac, bosiljak i parmezan)	16,00 KM

## ПЈЕСТЕНИНА

<b>Tagliatelle Kardinal s dimljenom puretinom</b> (dimljena puretina, dimljeni sir, svinjski pršut, češnjak, maslac, bijelo vino, krem sir, umak od kamenica, Grana Padano parmezan, vrhnje)	15,00 KM
<b>Tagliatelle s gamborima</b> (repovi gambora u kremi od sušene rajčice, poriluka, Grana Padano parmezana, češnjaka i bijelog vina, domaći temeljac od gambora, vrhnje)	16,00 KM
<b>Istarski pljukanci</b> (istarski pljukanci, tartufata, ešalot luk, crunch Grana Padano parmezana, listići crnog tartufa iz ulja)	16,00 KM

## RIŽOTO

<b>Rižoto s biftekom i vrganjima</b> (marinirani juneći file, vrganjji, češnjak, maslac, bijelo vino, umak od kamenica, Grana Padano parmezan, peršin)	16,00 KM
<b>Mantekirani rižoto od gambora</b> (gambori, češnjak, bijelo vino, pesto od sušene rajčice, riža Carnarolli, temeljac od gambora, Grana Padano parmezan, peršin)	16,00 KM
<b>Crni rižoto</b> (crni rižoto od sipe, Grana Padano parmezan)	16,00 KM

## PILETINA

<b>Pileći file s dimljenim sirom</b> (pileći file s pršutom i dimljenim sirom u umaku od paste sušene rajčice, češnjaka, poriluka, bijelog vina i vrhnja na pireu od krumpira, krem sira i oraha)	17,00 KM
<b>Pileći batak bez kosti</b> (na rižotu od gljiva)	16,00 KM
<b>Pileći file s grila</b> (rosti krumpir, wok povrće, začinski maslac)	15,00 KM
<b>Pileći štapići u umaku od gorgonzole</b> (pileći file paniran u prezli i sezamu, u umaku od gorgonzole, služi se s pomfritom)	15,00 KM

## PURETINA

<b>Dimljena puretina s umakom od 5 vrsta sira</b> (orasi, pekarski krumpir, wok povrće)	18,00 KM
<b>Puretina s domaćim mlincima</b> (mlinci, pureći file, vrhnje, gorgonzola, umak od kamenica)	18,00 KM
<b>Pohani pureći odrezak punjen svježim sirom</b> (pureći odrezak punjen mladim sirom i vlascem, pekarski krumpir i umak od šampinjona)	18,00 KM

## SPECIJALITET OD PATKE

<b>Roza pečena pačja prsa s Teryaki umakom ... NOVO</b> (pire od tikve i mente, pariške njoke, Teriyaki umak)	22,00 KM
--	----------

## SVINJETINA

### Marinirani svinjski lungić

(svinjski lungić mariniran u pasti od češnjaka, dimljene paprike i majčine dušice, isječen a la tagliata, poslužen na Liones krumpiru, kornel od aromatiziranog i zrelog vrhnja, demi-glace umak)

18,00 KM

### Pikantni vrat

(odležani svinjski vrat pečen u Josper grillu, "brat" krumpir - zapečen krumpir s lukom i špekom, demi-glace od svinjskog pečenja)

19,00 KM

## TELETINA

### Sporo teleće pečenje

(pečeni krumpir i povrće, umak od pečenja, demi-glace umak)

25,00 KM

### Teleći medaljoni u bearnaise umaku

(aromatizirani wedges krumpir, restane gljive)

25,00 KM

### Teleća natur šnicla ... NOVO

(krumpir pire, hrskavi pečeni luk)

23,00 KM

### Punjeni teleći odrezak

(sa sirom i šunkom u umaku od gljiva, pekarski krumpir)

22,00 KM

## JANJETINA

### Rolovana janjetina - sporo pečena i hrskava

(rolovana janjetina, ratattouile povrće, kremasta palenta, janjeći demi – glace umak)

25,00 KM

## JUNETINA

<b>Medaljoni u umaku od šumskih gljiva</b> (juneći medaljoni, šampinjoni, vrganji, riža, aromatizirani wedges krumpir)	<b>25,00 KM</b>
<b>Chili biftek</b> (komadići junećeg filea s mješavinom povrća u chili umaku i umakom od kamenica, češnjak, riža Carnaroli, Grana Padano parmezan)	<b>25,00 KM</b>
<b>Tagliata od bifteka</b> (juneći biftek sječen na tagliatu, rukola, pečene cherry rajčice, maslinovo ulje, Grana Padano parmezan i pinjoli)	<b>30,00 KM</b>
<b>Biftek "Foie gras"</b> (juneći biftek, gušča jetra, crni tartuf, umak vina i demi-glacea, krumpir pire s tartufatom, glazirane šparoge)	<b>35,00 KM</b>
<b>Biftek (govedi file - 250 gr)</b>	<b>32,00 KM</b>

Prilog po izboru:

- pečeni krumpir
- wedges krumpir
- rosti krumpir
- pomfrit
- wok povrće
- grilano povrće
- šparoge

Umak po izboru:

- umak od vina i demi-glacea
- umak od zelenog papra
- umak od šampinjona i vrganja
- umak hollandaise

## ODLEŽANO MESO: JOSPER GRILL

<b>T-bone steak -100 g</b> (karakteristične kosti u obliku slova T)	<b>6,00 KM</b>
<b>Rib-eye steak - 100 g</b> (izuzetno mekan steak punog okusa i fine mramorne teksture)	<b>7,00 KM</b>
<b>NewYork Strip Lion - 100 g</b> (juneći ramstek)	<b>7,00 KM</b>

*Suho zrenje oplemenjuje meso, daje mu mekoću, finu teksturu te intenzivniji miris i aromu.*



## SPECIJALITETI OD RIJEČNE RIBE

<b>File smuđa s Josper grilla</b> (mješavina od blitve, špinata i krumpira)	22,00 KM
<b>File smuđa pohan u panko prezli</b> (wok povrće, pekarski krumpir, sweet chilli umak)	22,00 KM
<b>File smuđa zapečen u umaku od milerama</b> (file smuđa, brokula, krumpir, mileram, češnjak, bijelo vino)	22,00 KM
<b>Kotlet smuđa na posavski način s blitvom i krumpirom</b> (kotleti smuđa panirani u kukuruznom brašnu, dalmatinska garnitura od blitve i krumpira)	20,00 KM
<b>Kotlet šarana ... NOVO</b> (kotlet šarana na posavski, pikantni bećarac, krumpir salata)	20,00 KM
<b>Riblja plata za 4 osobe</b> (svježa riba na više načina, punjene lignje, pečeno povrće, krumpir, riža na maslacu, mišanca)	60,00 KM



## SPECIJALITETI OD MORSKE RIBE

### SVJEŽA MORSKA RIBA S JADRANA

<b>Tuna steak s grilla</b> (aromatični krumpir na mediteranski)	28,00 KM
<b>Losos Teriyaki</b> (file lososa zapečen s Teriyaki umakom, rižoto od povrća, đumbira i soja sosa)	28,00 KM
<b>Orada</b> (svježa orada porcijaš, mješavina blitve i krumpira)	25,00 KM
<b>Brancin</b> (svježi brancin porcijaš, mješavina blitve, krumpira i mladog baby špinata)	25,00 KM
<b>Hobotnica s Josper grilla</b> (sočni krakovi hobotnice zapečeni u Josper grillu, sotirani krumpir, cherry rajčica, masline, kapari i češnjak na bijelom vinu)	28,00 KM

### RIBA S MEDITERANA

<b>Lignje na mediteranski način</b> (lignje s grilla, krumpir, blitva, salsa od cherry rajčice, masline, kapari, kukuruz)	18,00 KM
<b>Pohane lignje</b> (pomfrit i tartar umak)	17,00 KM
<b>Punjene lignje</b> (lignje punjene purećom šunkom i dimljenim sirom, poslužene s krumpirima i rukolom)	17,00 KM

## VERA PIZZA NAPOLETANA

<b>Margherita</b>	<b>9,00 KM</b>
(San Marzano pasirana rajčica, svježi bosiljak, mozzarella fior di latte, ekstra djevičansko maslinovo ulje)	
<b>Vesuvio</b>	<b>11,00 KM</b>
(San Marzano pasirana rajčica, prosciutto cotto (šunka), mozzarella fior di latte, ekstra djevičansko maslinovo ulje, svježi bosiljak)	
<b>Capricciosa</b>	<b>12,00 KM</b>
(San Marzano pasirana rajčica, prosciutto cotto (šunka), svježi šampinjoni, mozzarella fior di latte, ekstra djevičansko maslinovo ulje, svježi bosiljak)	
<b>Panceta</b>	<b>13,00 KM</b>
(San Marzano pasirana rajčica, mozzarella fior di latte, domaća panceta, ekstra djevičansko maslinovo ulje, origano, ukiseljeni ljuti feferoni, svježi bosiljak)	
<b>Posavka</b>	<b>14,00 KM</b>
(San Marzano pasirana rajčica, mozzarella fior di latte, panceta, kulen, pršut, jalapeno papričice ljute, svježi bosiljak, ekstra djevičansko maslinovo ulje)	
<b>Quattro Formaggi</b>	<b>12,00 KM</b>
(San Marzano pasirana rajčica, mozzarella fior di latte, edamer/gouda, gorgonzola, ribani parmezan, svježi bosiljak, ekstra djevičansko maslinovo ulje)	
<b>Navis</b>	<b>16,00 KM</b>
(San Marzano pasirana rajčica, mozzarella fior di latte, prosciutto San Daniele, rukola, cherry rajčice, ribani parmezan, ekstra djevičansko maslinovo ulje, masline)	
<b>Salami</b>	<b>11,00 KM</b>
(San Marzano pasirana rajčica, svježi bosiljak, mozzarella fior di latte, zimska salama, ekstra djevičansko maslinovo ulje)	

*... ili prava napolitanska pizza je proizvod čiji je krajnji cilj postići mrežastu glutensku strukturu fermentacijom kvasca iz brašna tip 00. Struktura je elastična i prozračna. Rub je lagano hrskav, a tjesto mekano - gotovo pahuljasto. Koristimo rajčice sorte San Marzano, koje se užgajaju na obroncima vulkana Vezuva, i mozzarella sir od mljeka vodenih bivola poludivlje užgajanih u močvarama regije Campagna, s oznakom D.O.P (zaštićenog podrijetla), kao i druge nadjeve vrhunskih talijanskih proizvođača. Karakteristično za napolitansku pizzu su „pjegave“ točke na tankim koricama pizze koja se javlja kada se koristi izrazito visoka temperaturna krušne peći - njen zaštitni znak.*

## DESERTI

Čokoladni souffle	7,00 KM
Kolač od datula sa šumskim voćem	5,50 KM
Američka torta od sira sa sorbetom od šumskog voća	5,50 KM
Pavlova sa sezonskim voćem	7,00 KM
Palačinke s Nutellom	5,50 KM

## TOPLI NAPITCI

Espresso + voda Studena	2,00 KM
Espresso sa šlagom + v. Studena	2,50 KM
Espresso s vrhnjem + v. Studena	2,50 KM
Espresso s mlijekom + v. Studena	2,50 KM
Espresso Cappuccino + v. Studena	2,50 KM
Latte Macchiato + v. Studena	2,50 KM
Nescafe + v. Studena	2,50 KM
Nescafe 2U1 + v. Studena	2,50 KM
Nescafe 3U1 + v. Studena	2,50 KM
Cappuccino instant s mlijekom + v. Studena	2,50 KM
Topla čokolada + v. Studena	2,50 KM
Čaj	2,00 KM

## BEZALKOHOLNA PIĆA

Točeni sok / Mineralna voda	0,10 l	1,00 KM
Gazirani sokovi	0,25 l	3,00 KM
Negazirani sokovi	0,25 l	3,00 KM
Prirodni sokovi	0,20 l	3,00 KM
Cijeđena naranča	0,20 l	4,00 KM
Cedevita Naranča / Limun	0,20 l	3,00 KM
Red Bull	0,25 l	6,00 KM
Jana	0,33 l	2,00 KM
Jana Vitamin	0,33 l	2,50 KM
Jamnica	0,25 l	2,00 KM
Sarajevski Kiseljak Sensation	0,25 l	2,50 KM
Jana	0,75 l	6,00 KM
Jamnica	0,75 l	6,00 KM

## PIVA

Ožujsko točeno	0,30 l	3,50 KM
Ožujsko	0,33 l	3,50 KM
Ožujsko limun	0,33 l	3,50 KM
Staropramen	0,33 l	3,50 KM
Beck's	0,33 l	3,50 KM
Stella Artois	0,33 l	3,50 KM
Leffe Blonde	0,33 l	4,50 KM
Leffe Brune	0,33 l	4,50 KM
Corona	0,355 l	5,50 KM
Bavaria	0,25 l	3,50 KM
Bavaria 0.0%	0,25 l	3,50 KM

## ALKOHOLNA PIĆA

Domaća alkoholna pića	0,03 l	3,50 KM
Strana alkoholna pića	0,03 l	4,50 KM
Bacardi light	0,03 l	4,50 KM
Jägermeister	0,03 l	4,50 KM
Meduška	0,03 l	4,00 KM
Tequila	0,03 l	5,00 KM
Viljamovka	0,03 l	6,00 KM
Martini Bianco	0,10 l	6,00 KM
Jack Daniel's	0,03 l	6,00 KM
Chivas Regal	0,03 l	6,00 KM
Johnnie Walker Red Label	0,03 l	5,00 KM
Hennessy	0,03 l	6,00 KM
Courvoisier	0,03 l	7,00 KM
Remy Martin	0,03 l	7,00 KM
Somersby Apple	0,33 l	4,00 KM

## BEZALKOHOLNI

### KOKTELI

Simply Red	5,50 KM
Mambo	4,00 KM
Coconut Kiss	6,50 KM
Virgin Colada	5,50 KM
Virgin Mojito	5,00 KM

### KOKTELI

Cuba libre	8,00 KM
Tequila Sunrise	7,00 KM
Pina Colada	7,00 KM
Pinky Colada	6,50 KM
Cosmopolitan	5,50 KM
Margarita	7,00 KM
Cocktail Hugo	7,00 KM
Rosato Mio	9,00 KM
Cocktail Navis	8,50 KM
Long Island Iced Tea	8,00 KM
Sex On The Beach	8,00 KM
Blue Lagoon	7,00 KM
Hawaiian	7,50 KM
Mojito	8,00 KM
Gin Classic	7,00 KM
Aperol Spritz	8,50 KM

## ŠAMPANJCI I PJENUŠCI

<b>Henkel trocken</b>	0,75 l	30,00 KM
Henkel & Co, Hessen, Njemačka, Brut		
<b>Prosecco extra dry</b>	0,75 l	40,00 KM
Lamberti, Treviso, Italija, Brut		
<b>Prosecco brut N.V.</b>	0,75 l	60,00 KM
BiancaVigna, Prosecco, Italija, Brut		
<b>Moet &amp; chandon brut imperial</b>	0,75 l	150,00 KM
Champagne, Francuska, Brut		

## BIH BIJELA VINA

<b>Sophia Special Edition .. NOVO</b>	0,75	40,00 KM
Carska vina, Grgo Vasilj		
<b>Žilavka carska</b>	0,75 l	40,00 KM
Vasilj, Hercegovina, BiH		
<b>Žilavka</b>	0,75 l	35,00 KM
Vinogradi Nuić, Hercegovina, BiH		
<b>Žilavka barique carska</b>	0,75 l	60,00 KM
Vasilj, Hercegovina, BiH		
<b>CZ Žilavka</b>	0,75 l	50,00 KM
Vinarija Zadro, Hercegovina, BiH		
<b>Žilavka selekcija</b>	0,75 l	45,00 KM
Vinarija Nuić, Hercegovina, BiH		

## HRVATSKA BIJELA VINA

<b>Graševina vrhunska</b>	0,75 l	30,00 KM
Vinogorje Kutjevo, Slavonija, Hrvatska		
<b>Graševina</b>	0,75 l	45,00 KM
Krauthaker, Slavonija, Hrvatska		
<b>Graševina kasna berba</b>	0,75 l	60,00 KM
Krauthaker, Slavonija, Hrvatska		
<b>Graševina kv.</b>	0,187 l	6,00 KM
Vin. Kutjevo, Slavonija, Hrvatska		
<b>Traminac vrhunski</b>	0,75 l	40,00 KM
Iločki podrumi, Srijem, Hrvatska		

<b>Malvazija</b>	0,75 l	50,00 KM
Vina Kozlović, Istra, Hrvatska		
<b>Graševina vrhunska</b>	0,75 l	35,00 KM
Iločki podrumi, Srijem, Hrvatska		
<b>Malvazija</b>	0,75 l	50,00 KM
Radovan, Istra, Hrvatska		

## EUROPSKA BIJELA VINA

<b>Chablis</b>	0,75 l	70,00 KM
Domaine Laroche, Francuska		
<b>Sauvignon blanc attitude</b>	0,75 l	90,00 KM
Pascal Jolivet, Touraine, Francuska		

## BIH CRVENA VINA

David Special Edition ..NOVO	0,75 l	45,00 KM
Grgo Vasilj, Carska vina		
Blatina carska Vasilj, Hercegovina, BiH	0,75 l	40,00 KM
Blatina Vinogradi Nuić, Hercegovina, BiH	0,75 l	35,00 KM
Blatina barique carska Vasilj, Hercegovina, BiH	0,75 l	60,00 KM

## HRVATSKA CRVENA VINA

Cabernet sauvignon merlot Vina Belje, Baranja, Hrvatska	0,75 l	35,00 KM
Dingač Vinarija Dingač, Dalmacija, Hrvatska	0,75 l	60,00 KM
Plavac Vinarija Dingač, Dalmacija, Hrvatska	0,75 l	25,00 KM
Pelješac Vinarija Dingač, Dalmacija, Hrvatska	0,75 l	25,00 KM
Zlatan plavac Plenković, Dalmacija, Hrvatska	0,75 l	60,00 KM
Zlatan plavac barique Plenković, Dalmacija, Hrvatska	0,75 l	80,00 KM
Rose Deklić Hrvatska	0,75 l	50,00 KM

## EUROPSKA CRVENA VINA

Vranac Pro corde	0,75 l	30,00 KM
Plantaže, Crna Gora		
Aura Shiraz Vinarija Stobi, Makedonija	0,75 l	40,00 KM
Cabernet sauvignon gran cor. Vinarija Torres, Španjolska	0,75 l	50,00 KM
Montepulciano Marina Cvetić Masciarelli, Abruzzo, Italija	0,75 l	80,00 KM
Chateauneuf du pape Ogier, Rhone, Francuska	0,75 l	120,00 KM
Teran Kabola Istra, Hrvatska	0,75 l	60,00 KM
Brunello di Montalcino Italija	0,75 l	150,00 KM
Sito moresco langhe Gaja, Langhe, Italija	0,75 l	190,00 KM
Cuvée Josić Hrvatska	0,75 l	65,00 KM

## DESERTNA VINA

Muškat žuti libertin	0,50 l	25,00 KM
Vina Laguna, Hrvatska		



Hvala Vam na posjeti.

## BEZ RAČUNA SE NE RAČUNA

PLATILI STE, A NISTE DOBILI RAČUN ILI STE  
DOBILI NEODGOVARAJUĆI RAČUN S NETOČNIM  
VREMENOM IZDAVANJA ILI CIJENOM?

ISTOG TRENUTKA NAZOVITE  
BROJ **063 833 300** I RESTORAN NAVIS ĆE VAS  
NAGRADITI S IZNOSOM OD 50 KM!

Cijenjeni gosti, ukoliko niste dobili račun, isti niste dužni platiti!