



JELOVNIK



## SEZONSKI JELOVNIK

### ŠPAROGE

<b>Krem juha od šparoga ...NOVO</b> (baršunasta tekstura, bademi, nježna bijela krema)	10,00 KM
<b>Šparoge u tempuri ...NOVO</b> (hrskava tempura, sweet chilli umak)	16,00 KM
<b>Gratinirane šparoge...NOVO</b> (bešamel-šafiran umak, parmezan, salsa od cherry rajčica)	15,00 KM
<b>Sotirane šparoge...NOVO</b> (2 jaja od prepelice, kuhana premium šunka, mladi krumpir, jagode)	16,00 KM
<b>Rižoto sa šparogama...NOVO</b> (mascarpone, parmezan, kremasta elegancija)	24,00 KM
<b>Mač Navis...NOVO</b> (teleći medaljoni, glazirane gljive, šafiran, šparoge, mladi krumpir, bernaise umak)	40,00 KM
<b>File mignon ...NOVO</b> (sočni biftek, šparoge, kremasti umak od papra ili fini bijeli umak)	52,00 KM
<b>Biftek tagliata...NOVO</b> (rukola, cherry rajčice, listići parmezana, šparoge)	51,00 KM
<b>Teleća natur šnicla ...NOVO</b> (u vlastitom soku, mladi krumpir na maslacu, šparoge)	39,00 KM
<b>Rolovani losos ...NOVO</b> (šparoge, jagode, bobičasto voće, bernaise umak)	38,00 KM
<b>Hobotnica i šparoge ...NOVO</b> (crna palenta, holandez umak, mladi krumpirići, chimichurri dressing)	40,00 KM

## HLADNA PREDJELA

<b>Steak tartar ...NOVO</b> (Ručno sjeckani juneći biftek sa žumanjkom, kaparima, limunom i senfom)	24,00 KM
<b>Foie gras ...NOVO</b> (Pašteta od gušće jetre poslužena s hrskavim krostinima i domaćom marmeladom od smokve)	29,00 KM
<b>Burrata na džemu od rajčice ...NOVO</b> (Talijanski sir od kravljeg mlijeka poslužen na domaćem džemu od rajčice, uz kremu od bosiljka, listiće badema i svježiu domaću rajčicu)	20,00 KM
<b>Carpaccio di Manzo con Burrata ...NOVO</b> (Tanko rezani goveđi biftek začinjjen ekstra djevičanskim maslinovim uljem i svježim začinskim biljem, poslužen s burratom i svježom salatou)	24,00 KM
<b>Salata od hobotnice</b> (Nježno kuhana hobotnica s matovilcem i rikolou, svježom rajčicom, baby ukiseljenou kapulicom i kaparima s peteljkom, začinjena maslinovim uljem i svježie cijedenim limunovim sokou)	25,00 KM
<b>Pašteta od lignji i gambora</b> (Kremasta pašteta poslužena na posteljici od prepečene tortilje, uz aromatizirani radič i umak od feta sira i džema od marelice, servirana uz tri brusketie)	17,00 KM
<b>Posavski pladanj (za dvije osobe)</b> (Izbor domaćih suhomesnatih delicija: kulen, pršut i panceta, uz svježii sir, ajvar, panirane masline, domaće vrhnje i livanjskii sir)	25,00 KM
<b>Pladanj sireva</b> (Grana Padano parmezan, gorgonzola, brie, dimljenii sir)	18,00 KM

## TOPLA PREDJELA

<b>Hrskava rolница od dimljene puretine ...NOVO</b> (Rolnica od dimljenog purećeg filea u hrskavouj korici, poslužena uz aromatičnii umak od bućinog maslaca)	16,00 KM
<b>Repovi škampa u tempuri</b> (Repovi škampa pohani u tempuri i panko mrvicama, posluženi na posteljici od matovilca uz slatko-ljuti umak)	24,00 KM
<b>Bruschette tricolore ...NOVO</b> (Hrskavii kruh premazan pestou od bosiljka, obogaćen sjeckanou rajčicom, mozzarellou, maslinovim uljem, rikolou i cherry rajčicama)	12,00 KM
<b>Bruschette Italiano</b> (Kruh iz krušne pećii s pestou, goudou i talijanskou salsou od domaće rajčice, maslina i kapara, uz mozzarellu, parmezan i julienne domaće kulena)	13,00 KM
<b>Panirani mozzarella štapićii ...NOVO</b> (Hrskavou panirani štapićii mozzarelle posluženi uz kremasti aioli umak)	15,00 KM
<b>Domaća gibanica ( za 2 osobe) ...NOVO</b> (svježii sir i kajmak, vućeno tijesto)	16,00 KM

## JUHE

<b>Pileća krepka juha ...NOVO</b> (pileća juha s komadićima piletine, korjenastim povrćem i laganom legurom od vrhnja)	10,00 KM
<b>Krem juha od celera i tartufa ...NOVO</b>	9,00 KM
<b>Krem juha od tikve</b>	9,00 KM
<b>Goveđa juha s korjenastim povrćem i noklicom od griza</b>	7,00 KM

## PIZZA KRUH

<b>Aromatični štapić ...NOVO</b> (Jedan komad hrskavog štapića s okusom češnjaka i ulja od bosiljka)	1,50 KM
<b>Topla lepinja iz krušne peći</b>	2,50 KM
<b>Fokača od pizza tijesta</b> (Fokača s maslinovim uljem i češnjakom, pripremljena od laganog pizza tijesta)	3,50 KM

## SALATE

<b>Pečeni fileti crvene paprike s češnjakom...NOVO</b> (maslinovo ulje, listići češnjaka, peršin)	8,00 KM
<b>Salata Tzatziki ...NOVO</b> (Svježi krastavci s mileramom, koprom i češnjakom)	7,00 KM
<b>Salata od rajčice i feta sira ...NOVO</b> (Rajčica s feta sirom, začinjena kvalitetnim maslinovim uljem)	7,00 KM
<b>Šopska salata</b> (Mješavina paprike, rajčice, krastavca i feta sira, uz dodatak vrhnja i kućnog dressinga)	8,00 KM
<b>Mješavina zelenih salata</b> (Mix zelene salate, matovilca, rukole i cherry rajčica s kućnim dressingom)	8,00 KM
<b>Miješana salata</b> (Svježa rajčica, krastavac, paprika i zelena salata s kućnim dressingom)	8,00 KM
<b>Grčka salata</b> (Paprike, rajčica, krastavac, masline, luk i feta sir, začinjeni dressingom)	9,00 KM
<b>Rucola con Grana Padano e pomodorini</b> (Rukola obogaćena Grana Padano sirom i svježim cherry rajčicama)	9,00 KM
<b>Pečena pikantna paprika</b> (Marinirane pečene paprike s češnjakom, uljem, octom i peršinom)	8,00 KM
<b>Kupus salata</b>	6,00 KM

## DNEVNA SELEKCIJA SVJEŽE RIBE

### RIJEČNA RIBA

#### SMUĐ

80,00 KM/kg

Cjeloviti primjerci vrhunske kvalitete, odabrani prema dnevnoj dostupnosti

Cijena se obračunava prema odabranoj težini ribe

#### PRIPREMA:

Grill - pečeno na otvorenom plamenu, uz naglašenu prirodnu aromu i teksturu

Pećnica - polagano pečeno uz mladi krumpir i sezonsko povrće

Na kućni način - pržena cijela riba, poslužena na odrescima

#### PRILOZI PO IZBORU:

5,00 KM/kom

Krumpir na ploške iz tave

Mladi krumpir na maslacu

Blitva i krumpir

Grilovano sezonsko povrće

### MORSKA RIBA

#### BRANCIN

105,00 KM/kg

Riba se poslužuje kao cjeloviti primjerak, odabran prema veličini i dostupnosti

Cijena se obračunava prema odabranoj težini ribe

#### PRIPREMA:

Grill - pečeno na otvorenom plamenu, uz naglašenu prirodnu aromu i teksturu

Pećnica - polagano pečeno uz mladi krumpir i sezonsko povrće

U kori od krupne soli, pečen do savršene sočnosti

#### PRILOZI PO IZBORU:

5,00 KM/kom

Krumpir na ploške iz tave

Mladi krumpir na maslacu

Blitva i krumpir

Grilovano sezonsko povrće

## ŠPECIJALITETI OD RIJEČNE RIBE

<b>Slavonski fiš a la Navis</b> (Tradicionalni slavonski riblji specijalitet, uz domaću tjesteninu)	27,00 KM
<b>Prženi kotleti smuđa ...NOVO</b> (Hrskavo prženi kotleti smuđa posluženi uz krumpir salatu)	32,00 KM
<b>Kotleti soma ...NOVO</b> (Kotleti soma na kućni način, topla krumpir salata s fritiranim cherry rajčicama i maslinama)	30,00 KM
<b>Prženi šaran ...NOVO</b> (Filet šarana s umakom od ljutenca, ratatouille od povrća i domaći pomfrit)	28,00 KM
<b>Filet smuđa s Josper grilla</b> (Filet smuđa pripremljen na Josper roštilju, poslužen uz blitvu i krumpir)	31,00 KM
<b>Filet smuđa pohan u panko prezli</b> (Hrskavo pohani filet smuđa uz wok povrće, pekarski krumpir i sweet chilli umak)	31,00 KM
<b>Filet smuđa zapečen u umaku od milerama</b> (Filet smuđa u umaku od milerama, češnjaka i vina, uz brokulu i krumpir)	32,00 KM

## ŠPECIJALITETI OD MORSKE RIBE

<b>Brancin</b> (Svježi brancin porcijaš poslužen uz mješavinu blitve, krumpira i mladog baby špinata)	38,00 KM
<b>Filet brancina ...NOVO</b> (Filet brancina u umaku od škampa, cherry rajčice i julienne povrće)	35,00 KM
<b>Losos filet ...NOVO</b> (Sočni filet lososa poslužen uz julienne povrće, zelene šparoge i rižoto aromatiziran curryjem)	38,00 KM
<b>Tuna u kori od sezama ...NOVO</b> (Filet tune u hrskavoj kori od sezama, uz grilano povrće i sotirani baby špinat)	38,00 KM
<b>Hobotnica s Josper grilla</b> (Poslužena uz sotirani krumpir, cherry rajčice, masline, kapare i bijelo vino)	40,00 KM
<b>Punjene lignje</b> (Lignje punjene purećom šunkom i dimljenim sirom, poslužene uz krumpir i rikolu)	30,00 KM
<b>Pohane lignje</b> (Hrskavo pohane lignje uz pomfrit i tartar umak)	28,00 KM
<b>Lignje na mediteranski način</b> (Lignje s roštilja poslužene uz krumpir i blitvu, uz salsu od cherry rajčica, maslina, kapara i kukuruza)	30,00 KM

## OBROK SALATE

<b>Cezar salata s piletinom i špek</b> (Cezar salata s piletinom, pancetom, cherry rajčicama, krutonima i Grana Padano sirom)	22,00 KM
<b>Salata od pilećeg filea u aromatiziranoj prezli</b> (Salata od pilećeg filea u hrskavoj prezli, na mješavini zelenih salata s povrćem, parmezanom i koktel umakom)	23,00 KM
<b>Salata s paniranim lignjama</b> (Panirane lignje na podlozi od zelene salate, cherry rajčica, ljubičastog luka, paprike, krastavaca, maslina i kukuruza šećerca, uz kućni dresing)	24,00 KM
<b>Biftek salata</b> (Aromatični grilani biftek na podlozi od mješavine zelenih salata s cherry rajčicama i julienne krastavcem, uz krušku, orahe, krutone i domaći dresing)	27,00 KM

## ČJESTENINE

<b>Domaći pljukanci ...NOVO</b> (Svježe pripremljeni domaći pljukanci u kremi od crnih tartufa, posuti finim listićima tartufa)	24,00 KM
<b>Zapečene njoke s pršutom ...NOVO</b> (Njoki zapečeni s piletinom i pršutom u umaku od Grana Padano sira, pjenušca i češnjaka)	24,00 KM
<b>Njoki u kremi od tartufa i lješnjaka</b> (Njoki s pilećim fileom u kremastom umaku od tartufa i paste od lješnjaka, uz brokulu i Grana Padano parmezan)	24,00 KM
<b>Spaghetti aglio e olio ...NOVO</b> (Klasična tjestenina s maslinovim uljem, češnjakom i chilli papričicama)	22,00 KM
<b>Tagliatelle s gamborima</b> (S repovima gambora u kremi od sušene rajčice i poriluka, uz Grana Padano parmezan, češnjak, vino, temeljac od gambora i vrhnje)	27,00 KM
<b>Tagliatelle na sicilijanski način</b> (S pilećim fileom u umaku od maslaca, češnjaka i vina, uz pastu od sušene rajčice, kapare, poriluk, peperoncino, Grana Padano parmezan i vrhnje)	22,00 KM
<b>Tagliatelle Kardinal s dimljenom puretinom</b> (S dimljenom puretinom i sirom, svinjskim pršutom u umaku od maslaca i kamenica, vina i krem sira, uz Grana Padano parmezan)	24,00 KM
<b>Tagliatelle Arrabbiata s biftekom</b> (Odeležani komadići bifteka u pikantnom umaku od rajčice s chilli papričicom, češnjakom, pastom od sušene rajčice i začinskim biljem)	27,00 KM

## RIŽOTO

<b>Rižoto s kremom od bundeve i gambora u maslacu ...NOVO</b> (Kremasti rižoto s bundevom, poslužen s gamborima sotiranim na maslacu i posut sjemenkama bundeve)	24,00 KM
<b>Crni rižoto sa sipom ...NOVO</b> (Aromatični rižoto sa sipom i crnilom sipe, pripremljen s češnjakom, maslinovim uljem, bijelim vinom i ribljim temeljcem)	24,00 KM
<b>Milanski rižoto</b> (Sa šafranom, maslacem i bijelim vinom, pilećim fileom i parmezanom)	24,00 KM
<b>Rižoto s biftekom, vrganjima i šampinjonima</b> (Marinirani juneći file uz rižoto s vrganjima i šampinjonima, češnjakom, maslacem, vinom i umakom od kamenica, uz Grana Padano parmezan)	28,00 KM

## PILETINA

<b>Medena piletina ...NOVO</b> (U glazuri od meda i curry paste, poslužen uz pohanu mozzarellu i mladi krumpir s maslacem i majčinom dušicom)	27,00 KM
<b>Pileći paketići u kori od parmezana ...NOVO</b> (punjen goudom u kori od parmezana, uz grilano povrće i mladi krumpir)	27,00 KM
<b>Gratinirana piletina Parma ...NOVO</b> (U kori od parmezana na kremi od rajčice, uz domaće njoke na maslacu)	26,00 KM
<b>Punjeni pileći Cordon Bleu ...NOVO</b> (Punjen šunkom i mozzarellom, poslužen uz hrskave krumpiriće i domaći tartar umak)	26,00 KM
<b>Hrskava pileća rolnica</b> (Punjena mozzarellom, pršutom i paprikom, omotana špekrom, uz pečeno povrće, wedges krumpir i BBQ umak)	27,00 KM
<b>Pileći štapići u umaku od gorgonzole</b> (Pileći file paniran u prezli i sezamu, poslužen u kremastom umaku od gorgonzole uz pomfrit)	24,00 KM

## PURETINA

<b>Puretina u cheddar umaku ...NOVO</b> (U umaku od cheddara, s brokulom na maslacu i gratinirani krumpir)	28,00 KM
<b>Dimljena puretina s umakom od 5 vrsta sira</b> (U umaku od pet vrsta sira, uz orahe, pekarski krumpir i wok povrće)	28,00 KM

## SPECIJALITET OD PATKE

<b>Roza pačja prsa u Teriyaki umaku</b> (Glazirana teriyaki umakom i poslužena na pireu od tikve i krumpira)	34,00 KM
---	----------

## TELETINA

<b>Chateaubriand ...NOVO</b> (Marinirani i grilani teleći file poslužen uz gratinirani krumpir, glaziranu baby mrkvu te umak od zelenog papra i tartufa)	49,00 KM
<b>Teletina Cafe de Paris ...NOVO</b> (Teleći steak s mladim krumpirom, zelenim šparogama i hollandaise umakom, aromatiziran senfom i češnjakom)	39,00 KM
<b>Sporo pečena teletina na milanski način</b> (Mlada teletina sporo pečena s mladim krumpirom, šparogama, povrćem i umakom od pečenja)	33,00 KM
<b>Teleći medaljoni u umaku od šumskih gljiva</b> (Teleći file u kremastom umaku od šumskih gljiva, poslužen uz pire krumpir i glaziranu baby mrkvu)	39,00 KM
<b>Teletina u toču ...NOVO</b> (nježni komadi teletine u bogatom domaćem umaku, lagano kuhani do savršene mekoće s kremastim krumpir pireom)	30,00 KM

## JUNETINA

<b>Biftek Black &amp; White ...NOVO</b> (Juneći biftek poslužen s dva umaka – porto Madeira umakom i umakom od parmezana, uz smeđe šampinjone i hrskavi crispy krumpir)	52,00 KM
<b>Biftek Surf &amp; Turf ...NOVO</b> (Juneći biftek poslužen sa škampima, maslacem, češnjakom, limunom i peršinom, uz krumpir pečen u foliji i aromatizirani umak)	52,00 KM
<b>Biftek u maslinovom ulju s grilanim povrćem</b> (Juneći biftek mariniran u maslinovom ulju s aceto balsamicom, soja umakom, ružmarinom, majčinom dušicom, poslužen uz grilano povrće)	50,00 KM
<b>Biftek Natur</b> (Juneći biftek s Jospier grilla, poslužen uz pečeni krumpir, povrće i umak po izboru: demi-glace, umak od zelenog papra ili umak od šumskih gljiva)	49,00 KM
<b>Dukat pljeskavica - za 2 osobe ...NOVO</b> (100% juneće meso s roštilja zapečeno u tijestu, pekarski krumpir, ajvar, feta sir)	44,00 KM
<b>Ćevapi na ministarski način ...NOVO</b> (U umaku od kajmaka s ajvarom i lukom, poslužen uz pekarski krumpir, mladi luk i ljute papričice)	25,00 KM

## JANJETINA

<b>Pirjana janjeća koljenica</b> (Sporo pirjana janjeća koljenica s raguom od tikvica i rajčice, poslužena uz gratinirani krumpir)	39,00 KM
---	----------

## SVINJETINA

<b>Rolovani steak od svinjskog filea ...NOVO</b> (Punjen mrkvom, tikvom, gljivama i pancetom, poslužen uz crispy krumpir)	30,00 KM
<b>Kraljevska BBQ rebra ...NOVO</b> (Sporo pečena BBQ rebra od svinjetine, poslužena uz ružmarin krumpir i coleslaw salatu)	35,00 KM
<b>Šnicla šefa kuhinje a la Navis ...NOVO</b> (Rolani svinjski kare punjen kajmakom, poslužen s domaćim tartar umakom, pomfritom i limunom)	31,00 KM
<b>Jager šnicla s umakom od šampinjona ...NOVO</b> (Svinjski kare poslužen u kremastom umaku od šampinjona uz pomfrit)	28,00 KM
<b>Gurmanska pljeskavica Chef Selection ...NOVO</b> (Pljeskavica od premium junetine s roštilja, brat krumpir s začinskim biljem, domaći ajvar, mladi kajmak i svježe rezani crveni luk)	27,00 KM
<b>Pikantni vrat</b> (Odležani svinjski vrat pečen u Jospier grillu, zapečeni krumpir s lukom i špekom te demi-glance umak od svinjskog pečenja)	28,00 KM

## WOK

<b>Wok od piletine</b> (Sočni pileći file pripremljen u woku s miješanim wok povrćem i Asia umakom)	25,00 KM
<b>Wok od gambera</b> (Repovi gambera sotirani u woku s povrćem i aromatičnim Asia umakom)	28,00 KM
<b>Biftek chilli na kockice</b> (Pikantni komadići junećeg bifteka posluženi s basmati rižom)	32,00 KM

## BURGERI

<b>Classic burger</b> (Burger od 100% junećeg mesa s cheddar sirom, salatam, rajčicom, kiselim krastavcima i lukom, uz pomfrit i kečap)	19,00 KM
<b>NAVIS burger</b> (Burger od 100% junećeg mesa, zelena salata, grilani luk, cheddar sir, špek, jalapeno papričice i BBQ woodsmoke umak, uz pomfrit i onion rings)	19,00 KM

## ODLEŽANO MESO

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

T-bone steak - "Dry Aged"	100 g	12,00 KM
Rib-eye steak - "Dry Aged"	100 g	13,00 KM
New York Strip Loin - "Dry Aged"	100 g	13,00 KM

Prilog i umak po izboru

## VERA PIZZA NAPOLETANA



<b>Funghi</b> (Dolcemilio pasirana rajčica, mozzarella, šampinjoni i ekstra djevičansko maslinovo ulje)	13,00 KM
<b>Con Burrata</b> (Dolcemilio pasirana rajčica, bosiljak, mozzarella, ekstra djevičansko maslinovo ulje, mortadela, pasta od pistacija i burrata)	19,00 KM
<b>Margherita</b> (Dolcemilio pasirana rajčica, svježi bosiljak, mozzarella i ekstra djevičansko maslinovo ulje)	12,00 KM
<b>Vesuvio</b> (Dolcemilio pasirana rajčica, prosciutto cotto šunka, mozzarella, ekstra djevičansko maslinovo ulje i svježi bosiljak)	14,00 KM
<b>Capricciosa</b> (Dolcemilio pasirana rajčica, prosciutto cotto šunka, svježi šampinjoni, mozzarella, ekstra djevičansko maslinovo ulje i svježi bosiljak)	16,00 KM
<b>Panceta</b> (Dolcemilio pasirana rajčica, mozzarella, domaća panceta, ekstra djevičansko maslinovo ulje, origano, ukiseljeni ljuti feferoni i svježi bosiljak)	16,00 KM
<b>Posavka</b> (Dolcemilio pasirana rajčica, mozzarella, panceta, kulen, pršut, jalapeno papričice ljute, svježi bosiljak i ekstra djevičansko maslinovo ulje)	19,00 KM
<b>Quattro Formaggi</b> (Dolcemilio pasirana rajčica, mozzarella, edamer/gouda, gorgonzola, ribani parmezan, svježi bosiljak i ekstra djevičansko maslinovo ulje)	17,00 KM
<b>Navis</b> (Dolcemilio pasirana rajčica, mozzarella, prosciutto San Daniele, rukola, cherry rajčice, ribani parmezan, ekstra djevičansko maslinovo ulje i masline)	20,00 KM
<b>Salami</b> (Dolcemilio pasirana rajčica, svježi bosiljak, mozzarella, zimski salama i ekstra djevičansko maslinovo ulje)	14,00 KM
<b>Vegetariana</b> (Dolcemilio pasirana rajčica, svježi šampinjoni, sotirane paprike i tikvice, daterini rajčice, kukuruz šećerac, rukola, origano i ekstra djevičansko maslinovo ulje)	16,00 KM
<b>Al tonno</b> (Dolcemilio pasirana rajčica, sir, tunjevine, crveni luk i origano)	16,00 KM
<b>Paesano</b> (Dolcemilio pasirana rajčica, sir, šunka po izboru - od puretine ili svinjetine, šampinjoni, panceta, feta sir i origano)	18,00 KM

## DESERTI

<p><b>Soufflé od bijele čokolade ...NOVO</b> (Soufflé od bijele Callebaut čokolade s hrskavim lješnjakom i svježim malinama)</p>	9,00 KM
<p><b>Čokoladni soufflé</b> (Topli čokoladni soufflé poslužen sa sladoledom od vanilije)</p>	9,00 KM
<p><b>Čokoladni brownie ...NOVO</b> (Topla krema od bijele čokolade s preljevom od šumskog voća, listićima badema i sladoledom od vanilije)</p>	9,00 KM
<p><b>Creme brulee s bobičastim voćem ...NOVO</b> (Kremasti vanilin desert s hrskavim slojem smeđeg šećera i selekcijom bobičastog voća)</p>	8,00 KM
<p><b>Kolač od datula</b> (Kolač od datula s umakom od svijetlog karamela i šumskim voćem)</p>	8,00 KM
<p><b>Pečene kruške</b> (Kruške pečene u karamel umaku, poslužene sa sladoledom od vanilije)</p>	8,00 KM
<p><b>Palačinke na posavski način</b> (Palačinke zapečene u slatkome vrhnju s orasima)</p>	8,00 KM
<p><b>Palačinke punjene kremom od vanilije i mousseom od čokolade</b> (domaće palačinke, umak od svježe naranče)</p>	8,00 KM
<p><b>Japanske soufflé palačinke s flambiranim višnjama i sladoledom od bourbon vanilije ...NOVO</b> (prozračne japanske palačinke, kremaste flambirane višnje, sladoled od bourbon vanilije)</p>	10,00 KM
<p><b>Palačinke</b> (Palačinke s Nutellom i plazma keksom)</p>	7,00 KM
<p><b>Pavlova s jagodama ...NOVO</b> (hrskava meringue korica, krema od burbon vanilije, svježe jagode)</p>	9,00 KM
<p><b>Tiramisu sa svježim jagodama i Baileys likerom ...NOVO</b> (Mascarpone krema s piškotama, svježim jagodama, Baileys likerom, kakaom i sladoledom od vanilije)</p>	9,00 KM
<p><b>Panna cotta s pistacijama ...NOVO</b> (Panna cotta s mlijekom, slatkim vrhnjem, medom i kremom od pistacija)</p>	9,00 KM
<p><b>Američka torta od sira</b> (Kremasta torta od sira poslužena sa sorbetom od šumskog voća)</p>	9,00 KM
<p><b>Čokoladna torta ...NOVO</b> (S bogatim čoko mousseom i hrskavim orašastim plodovima, obogaćena svježim bobičastim voćem)</p>	9,00 KM

## TOPLI NAPITCI

Espresso + voda	2,50 KM
Espresso sa šlagom + voda	3,00 KM
Espresso s vrhnjem + voda	3,00 KM
Espresso s mlijekom + voda	3,00 KM
Espresso Cappuccino + voda	3,00 KM
Latte Macchiato + voda	3,50 KM
Nescafe + voda	3,50 KM
Nescafe 2u1 + voda	3,50 KM
Nescafe 3u1 + voda	3,50 KM
Cappuccino instant s mlijekom + voda	4,00 KM
Topla čokolada + voda	4,00 KM
Čaj s medom i limunom	3,00 KM

## BEZALKOHOLNA PIĆA

Mineralna voda - točena	0,10 l	1,00 KM
Gazirani sokovi	0,25 l	4,00 KM
Negazirani sokovi	0,25 l	5,00 KM
Prirodni sokovi	0,20 l	4,00 KM
Cijeđena naranča	0,20 l	7,00 KM
Cedevita Naranča / Limun	0,20 l	4,00 KM
Red Bull	0,25 l	6,00 KM
Red Bull Sugarfree	0,25 l	6,00 KM
Hidra Iso/Up	0,50 l	5,50 KM
Jana	0,33 l	3,00 KM
Jana Vitamin	0,33 l	4,00 KM
Jamnica	0,25 l	3,00 KM
Sarajevski Kiseljak Sensation	0,25 l	4,00 KM
Jana	0,75 l	8,00 KM
Jamnica	0,75 l	8,00 KM

## PIVA

Ožujsko točeno	0,30 l	4,50 KM
Ožujsko	0,33 l	5,00 KM
Ožujsko limun	0,33 l	5,00 KM
Staropramen	0,33 l	5,00 KM
Bavaria	0,25 l	5,50 KM
Bavaria 0.0%	0,25 l	5,50 KM
Beck's	0,33 l	6,00 KM
Stella Artois	0,33 l	6,00 KM
Franziskaner	0,50 l	8,00 KM
Guinness	0,33 l	6,50 KM
Leffe Blonde	0,33 l	7,00 KM
Leffe Brune	0,33 l	7,00 KM
Corona	0,355 l	8,00 KM

## CIDERI

Somersby Apple	0,33 l	6,00 KM
Aspall Pip&Wild Apple/Raspberry	0,33 l	6,00 KM

## ALKOHOLNA PIĆA

Domaća alkoholna pića	0,03 l	4,00 KM
Strana alkoholna pića	0,03 l	4,50 KM
Bacardi light	0,03 l	5,00 KM
Jägermeister	0,03 l	5,00 KM
Meduška	0,03 l	4,50 KM
Tequila	0,03 l	5,00 KM
Viljamovka	0,03 l	8,00 KM
Martini Bianco	0,10 l	8,00 KM
Jack Daniel's	0,03 l	6,50 KM
Jack Daniel's Single Barrel	0,03 l	9,00 KM
Jack Daniel's Gentleman Jack	0,03 l	8,00 KM
Teranino	0,03 l	7,00 KM
Bailey's	0,03 l	5,50 KM
Chivas Regal	0,03 l	8,00 KM
Johnnie Walker Red Label	0,03 l	6,00 KM
Johnnie Walker Black Label	0,03 l	10,00 KM
Pelinkovac Antique	0,03 l	6,00 KM
Hennessy	0,03 l	8,00 KM
Courvoisier	0,03 l	8,00 KM
Remy Martin	0,03 l	9,00 KM
Gin Hendrick's	0,03 l	10,00 KM

## KOKTELI

Cuba libre	9,00 KM
Tequila Sunrise	9,00 KM
Pina Colada	9,00 KM
Pinky Colada	8,50 KM
Cosmopolitan	7,00 KM
Margarita	10,00 KM
Cocktail Hugo	9,00 KM
Cocktail Navis	10,00 KM
Long Island Iced Tea	9,00 KM
Sex On The Beach	9,00 KM
Blue Lagoon	8,00 KM
Hawaiian	9,00 KM
Mojito	9,00 KM
Gin Classic	9,50 KM
Aperol Spritz	10,00 KM
Lillet Wildberry	10,00 KM

## BEZALKOHOLNI KOKTELI

Simply Red	6,50 KM
Mambo	5,00 KM
Coconut Kiss	10,00 KM
Virgin Colada	9,00 KM
Virgin Mojito	6,00 KM

## ŠAMPANJCI I PJENUŠCI

<b>Prosecco extra dry</b> Lamberti, Veneto, Italija	0,75 l	60,00 KM
<b>Prosecco extra dry</b> Villa Sandi, Treviso, Italija	0,75 l	77,00 KM
<b>Moët &amp; chandon brut imperial</b> Champagne, Francuska, Brut	0,75 l	195,00 KM
<b>Domano</b> Vinarija Domano, Hercegovina, BiH	0,75 l	40,00 KM
<b>Domano Gold s listićima zlata</b> Vinarija Domano, Hercegovina, BiH	0,75 l	135,00 KM
<b>Champagne Rosé Impérial Brut</b> Moët & Chandon, Francuska	0,75 l	150,00 KM

## BIH BIJELA VINA

<b>Sophia Special Edition</b> Carska vina, Grgo Vasilj	0,75 l	50,00 KM
<b>Žilavka carska</b> Vasilj, Hercegovina, BiH	0,75 l	48,00 KM
<b>Žilavka</b> Vinogradi Nuić, Hercegovina, BiH	0,75 l	46,00 KM
<b>Žilavka selekcija</b> Vinarija Nuić, Hercegovina, BiH	0,75 l	67,00 KM
<b>Žilavka</b> Vinarija Domano, Hercegovina, BiH	0,75 l	36,00 KM
<b>Cuvée white</b> Vinarija Domano, Hercegovina, BiH	0,75 l	52,00 KM
<b>Teuta Žilavka selekcija</b> Hercegovina VINO, Hercegovina, BiH	0,75 l	58,00 KM
<b>Žilavka Mostar Barrique</b> Hercegovina VINO, Hercegovina, BiH	0,75 l	68,00 KM

## EUROPSKA BIJELA VINA

<b>Chablis</b> Domaine Laroche, Francuska	0,75 l	85,00 KM
<b>Sauvignon blanc attitude</b> Pascal Jolivet, Touraine, Francuska	0,75 l	110,00 KM
<b>Trebbiano d'Abruzzo DOC</b> Marina Cvetić, Italija	0,75 l	100,00 KM

## HRVATSKA BIJELA VINA

<b>Graševina mlado vino</b> Vinogorje Kutjevo, Slavonija, Hrvatska	0,75 l	40,00 KM
<b>Graševina vrhunska</b> Vinogorje Kutjevo, Slavonija, Hrvatska	0,75 l	48,00 KM
<b>Graševina</b> Krauthaker, Slavonija, Hrvatska	0,75 l	62,00 KM
<b>Graševina kasna berba</b> Krauthaker, Slavonija, Hrvatska	0,75 l	70,00 KM
<b>Graševina kvalitetna</b> Vinogorje Kutjevo, Slavonija, Hrvatska	0,187 l	7,00 KM
<b>Traminac vrhunski</b> Iločki podrumi, Srijem, Hrvatska	0,75 l	67,00 KM
<b>Malvazija</b> Vina Kozlović, Istra, Hrvatska	0,75 l	77,00 KM
<b>Malvazija selekcija</b> Vina Kozlović, Istra, Hrvatska	0,75 l	110,00 KM
<b>Graševina vrhunska</b> Iločki podrumi, Srijem, Hrvatska	0,75 l	46,00 KM
<b>Chardonay</b> Vinarija Galić, Hrvatska	0,75 l	75,00 KM

## BIH CRVENA VINA

<b>David Special Edition</b>	0,75 l	60,00 KM
Grgo Vasilj, Carska vina		
<b>Blatina carska</b>	0,75 l	45,00 KM
Vasilj, Hercegovina, BiH		
<b>Blatina</b>	0,75 l	40,00 KM
Vinogradi Nuić, Hercegovina, BiH		
<b>Trnjak Premium</b>	0,75 l	85,00 KM
Vinogradi Nuić, Hercegovina, BiH		
<b>Domano Blatina</b>	0,75 l	35,00 KM
Vinarija Domano, Hercegovina, BiH		
<b>Blatina selekcija</b>	0,75 l	50,00 KM
Vinarija Domano, Hercegovina, BiH		
<b>Trnjak</b>	0,75 l	62,00 KM
Vinarija Domano, Hercegovina, BiH		
<b>Cuvée red</b>	0,75 l	50,00 KM
Vinarija Domano, Hercegovina, BiH		
<b>Blatina Grand Cru</b>	0,75 l	130,00 KM
Hercegovina VINO, Hercegovina, BiH		
<b>Teuta Trnjak</b>	0,75 l	62,00 KM
Hercegovina VINO, Hercegovina, BiH		
<b>Blatina Barrique</b>	0,75 l	90,00 KM
Hercegovina VINO, Hercegovina, BiH		

## EUROPSKA CRVENA VINA

<b>Montepulciano Marina Cvetić</b>	0,75 l	100,00 KM
Masciarelli, Abruzzo, Italija		
<b>Chateaufeuf du pape</b>	0,75 l	150,00 KM
Ogier, Rhone, Francuska		
<b>Brunello di Montalcino</b>	0,75 l	150,00 KM
Italija		
<b>Sito moresco langhe</b>	0,75 l	250,00 KM
Gaja, Langhe, Italija		
<b>Vino voćno kupinovo</b>	0,2 l	7,50 KM
Župa		

## KONTINENTALNA

### CRVENA VINA

<b>Shiraz</b>	0,75 l	60,00 KM
Cape Mentelle, Australija		

### HRVATSKA CRVENA VINA

<b>Cabarnet sauvignon merlot</b>	0,75 l	80,00 KM
Vina Belje, Baranja, Hrvatska		
<b>Dingač</b>	0,75 l	75,00 KM
Vinarija Dingač, Dalmacija, Hrvatska		
<b>Plavac</b>	0,187 l	7,00 KM
Vinarija Dingač, Dalmacija, Hrvatska		
<b>Pelješac</b>	0,75 l	38,00 KM
Vinarija Dingač, Dalmacija, Hrvatska		
<b>Pinot Crni</b>	0,75 l	60,00 KM
Vinarija Galić, Hrvatska		
<b>Zlatan plavac</b>	0,75 l	80,00 KM
Plenković, Dalmacija, Hrvatska		
<b>Zlatan plavac barique</b>	0,75 l	95,00 KM
Plenković, Dalmacija, Hrvatska		
<b>Zlatan plavac Grand Select</b>	0,75 l	150,00 KM
Plenković, Dalmacija, Hrvatska		
<b>Rose Deklić</b>	0,75 l	60,00 KM
Vina Deklić, Hrvatska		
<b>Teran Kabola</b>	0,75 l	70,00 KM
Istra, Hrvatska		
<b>Cuvée Josić</b>	0,75 l	70,00 KM
Josić, Hrvatska		



**Hvala Vam na posjetu!**

Ponuda vrijedi od 12:00 do 22:00 h.

## **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!