

MAVIS
HOTEL ★ ★ ★ ★

JELOVNIK

HLADNA PREDJELA

- Steak tartar** 24,00 KM
(Ručno sjeckani juneći biftek sa žumanjkom, kaparima, limunom i senfom)
- Carpaccio di Manzo con Burrata** 24,00 KM
(Tanko rezani goveđi biftek začinjena ekstra djevičanskim maslinovim uljem i svježim začinskim biljem, poslužen uz burratu i svježju salatu)
- Salata od hobotnice** 25,00 KM
(Nježno kuhana hobotnica s matovilcem i rikolom, svježom rajčicom, ukiseljenim mladim lukom i kaparima s peteljkom, začinjena maslinovim uljem i svježe cijedenim limunovim sokom)
- Pašteta od lignji i gambora** 17,00 KM
(Kremasta pašteta poslužena na posteljici od prepečene tortilje, uz aromatizirani radič i umak od fete i džema od marelice, servirana uz tri bruskete)
- Burrata na džemu od rajčice** 20,00 KM
(Talijanski sir od kravljeg mlijeka poslužen na domaćem džemu od rajčice, uz kremu od bosiljka, listiće badema i svježom domaćom rajčicom)
- Posavski pladanj (za dvije osobe)** 25,00 KM
(Izbor domaćih suhomesnatih delicija: kulen, pršut i panceta, uz svježi sir, ajvar, panirane masline, domaće vrhnje i livanjski sir)
- Pladanj sireva** 18,00 KM
(Grana Padano parmezan, gorgonzola, brie i dimljeni sir)

TOPLA PREDJELA

- Gambori Pil Pil ...NOVO** 25,00 KM
(Tradicionalni baskijski gambori s češnjakom, cherry rajčicama, dimljenom paprikom, peperoncinom, maslinovim uljem i limunovim sokom)
- Repovi škampa u tempuri** 24,00 KM
(Repovi škampa pohani u tempuri i panko mrvicama, posluženi na posteljici od matovilca uz slatko-ljuti umak)
- Pohani mozzarella štapići** 15,00 KM
(Hrskavo pohani štapići mozzarelle posluženi uz kremasti aioli umak)
- Bruschette tricolore** 12,00 KM
(Hrskavi kruh premazan pestom od bosiljka, obogaćen sjeckanom rajčicom, mozzarellom, maslinovim uljem, rikolom i cherry rajčicama)
- Bruschette Italiana** 13,00 KM
(Kruh iz krušne peći s pestom, goudom i talijanskom salsom od domaće rajčice, maslina i kapara, uz mozzarellu, parmezan i julienne domaćeg kulena)
- Biftek rolica u umaku od bučinog ulja ...NOVO** 25,00 KM
(Sočna rolica od bifteka poslužena u kremastom umaku od bučinog ulja s blagim orašastim aromama)
- Domaća gibanica (za 2 osobe)** 16,00 KM
(svježi sir i kajmak, vučeno tijesto)

JUHE

Goveđa juha s korjenastim povrćem i noklicom od griza	7,00 KM
Pileća krepka juha (pileća juha s komadićima piletine, korjenastim povrćem s dodatkom vrhnja)	10,00 KM
Krem juha od tikve	9,00 KM
Krem juha od celera i tartufa	9,00 KM

KRUH IZ KRUŠNE PEĆI

Aromatični štapić (Hrskavi štapić s češnjakom i uljem od bosiljka)	1,50 KM
Topla lepinja iz krušne peći (Topla lepinja tankih hrskavih korica, pečena pečena do lagano hrskave i prozračne teksture)	2,50 KM
Fokača (Tijesto od pizze pečeno u krušnoj peći, premazano maslinovim uljem i češnjakom)	3,50 KM

SALATE

Salata od kupusa (kućni dressing)	6,00 KM
Mješavina zelenih salata (Mix zelene salate, matovilca, rukole i cherry rajčica s kućnim dressingom)	8,00 KM
Rucola con Grana Padano e pomodorini (Rukola obogaćena Grana Padano sirom i svježim cherry rajčicama)	9,00 KM
Miješana salata (Svježa rajčica, krastavac, paprika i zelena salata s kućnim dressingom)	8,00 KM
Šopška salata (Mješavina paprike, rajčice, krastavca i feta sira, uz dodatak vrhnja i kućnog dressinga)	8,00 KM
Grčka salata (Paprike, rajčica, krastavac, masline, luk i feta sir, začinjani dressingom)	9,00 KM
Salata od rajčice i feta sira (Rajčica s feta sirom, začinjena kvalitetnim maslinovim uljem)	7,00 KM
Tzatziki salata (Svježi krastavci s mileramom, koprom i češnjakom)	7,00 KM
Pečene crvene paprike s češnjakom (maslinovo ulje, listići češnjaka, peršin)	8,00 KM



H O T E L ★ ★ ★ ★

ČJESTENINE

Tagliatelle s gamborima

(S repovima gambora u kremi od sušene rajčice i poriluka, uz Grana Padano parmezan, češnjak, vino, temeljac od gambora i vrhnje)

27,00 KM

Tagliatelle na sicilijanski način

(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

Tagliatelle Kardinal s dimljenom puretinom

(S dimljenom puretinom i sirom, svinjskim pršutom u umaku od maslaca i kamenica, vina i krem sira, uz Grana Padano parmezan)

24,00 KM

Tagliatelle Arrabbiata s biftekom

(Odležani komadići bifteka u pikantnom umaku od rajčice s chilli papričicom, češnjakom, pastom od sušene rajčice i začinskim biljem)

27,00 KM

Zapečene njoke s pršutom

(Njoki zapečeni s pilećinom i pršutom u umaku od Grana Padano sira, pjenušca i češnjaka)

24,00 KM

Njoki u kremi od tartufa i lješnjaka

(Njoki s pilećim fileom u kremastom umaku od tartufa i paste od lješnjaka, uz brokulu i Grana Padano parmezan)

24,00 KM

RIŽOTO

Milanski rižoto

(Sa šafranom, maslacem i bijelim vinom, pilećim fileom i parmezanom)

24,00 KM

Rižoto s biftekom i vrganjima

(Marinirani juneći file uz rižoto s vrganjima i šampinjionima, češnjakom, maslacem, vinom i umakom od kamenica, uz Grana Padano parmezan)

28,00 KM

Rižoto s kremom od bundeve i gambora u maslacu

(Kremasti rižoto s bundevom, poslužen s gamborima soti-ranim na maslacu i posut sjemenkama bundeve)

24,00 KM

Crni rižoto sa sipom

(Aromatični rižoto sa sipom i crnilom sipe, pripremljen s češnjakom, maslinovim uljem, bijelim vinom i ribljim temeljcem)

24,00 KM

OBROK SALATE

Caesar salata s piletinom i špekom

(Cezar salata s piletinom, pancetom, cherry rajčicama, krutonima i Grana Padano sirom)

22,00 KM

Salata od pilećeg filea u aromatiziranoj prezli

(Salata od pilećeg filea u hrskavoj prezli, na mješavini zelenih salata s povrćem, parmezanom i koktel umakom)

23,00 KM

Salata s paniranim lignjama

(Panirane lignje na podlozi od zelene salate, cherry rajčica, ljubičastog luka, paprike, krastavaca, maslina i kukuruza šećerca, uz kućni dresing)

24,00 KM

Biftek salata s kruškom i orasima

(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



HOTEL ★ ★ ★ ★

RIBE I PLODOVI MORA

Slavonski fiš a la Navis (Tradicionalni slavonski riblji specijalitet, uz domaću tjesteninu)	27,00 KM
Filet smuđa s Josper grilla (Filet smuđa pripremljen na Josper roštilju, poslužen uz blitvu i krumpir)	31,00 KM
Filet smuđa zapečen u mileramu (Filet smuđa u umaku od milerama, češnjaka i vina, uz brokulu i krumpir)	32,00 KM
Filet smuđa pohan u panko mrvicama (Hrskavo pohani filet smuđa uz wok povrće, pekarski krumpir i sweet chilli umak)	31,00 KM
Kotleti soma (Kotleti soma na kućni način, topla krumpir salata s fritiranim cherry rajčicama i maslinama)	30,00 KM
Prženi šaran (Filet šarana s umakom od ljutenca, ratatouille od povrća i domaći pomfrit)	28,00 KM
Hobotnica s Josper grilla (Poslužena uz sotirani krumpir, cherry rajčice, masline, kapare i bijelo vino)	40,00 KM
Brancin (Svježi brancin porcijaš poslužen uz mješavinu blitve, krumpira i mladog baby špinata)	38,00 KM
Losoš u umaku od kozica (Zapečen u umaku od kozica, kapara i vrhnja, brokula)	38,00 KM
Tuna u kori od sezama (Filet tune u hrskavoj kori od sezama, uz grilano povrće i sotirani baby špinat)	38,00 KM
Lignje na mediteranski način (Lignje s roštilja poslužene uz krumpir i blitvu, uz salsu od cherry rajčica, maslina, kapara i kukuruza)	30,00 KM
Punjene lignje (Lignje punjene purećom šunkom i dimljenim sirom, poslužene uz krumpir i rikolu)	30,00 KM
Pohane lignje (Hrskavo pohane lignje uz pomfrit i tartar umak)	28,00 KM
SMUĐ	80,00 KM/kg
Cijela riba • težina ovisi o ulovu • cijena po kg	
BRANCIN	105,00 KM/kg
Cijela riba • težina ovisi o ulovu • cijena po kg	
DNEVNA SELEKCIJA MORSKE RIBE	170,00 KM/kg
Svježa morska riba prema tjednom ulovu i dostupnosti iz Neuma	

PRIPREMA

Grill - pečeno na otvorenom plamenu
Pećnica - polagano pečeno uz mladi krumpir i sezonsko povrće
U kori od soli - pečeno do savršene sočnosti

PRILOZI PO IZBORU:

5,00 KM

Krumpir na ploške iz tave
Mladi krumpir na maslacu
Blitva i krumpir
Grilovano sezonsko povrće

GLAVNA JELA

- Medena piletina** 27,00 KM
(U glazuri od meda i curry paste, poslužen uz pohanu moz-zarellu i mladi krumpir s maslacem i timijanom)
- Pileći file punjen dimljenim sirom i pršutom** 27,00 KM
(pileći file, goveđi pršut, dimljeni sir, vrhnje za kuhanje, umak od parmezana, pire krumpir)
- Pileći medaljoni punjeni šunkom i sirom** 27,00 KM
(šunka, špek, sir gouda, feta sir, rajčica, sezam, pekarski krumpir)
- Hrskava pileća rolnica** 27,00 KM
(Punjena mozzarellom, pršutom i paprikom, omotana špekom, uz pečeno povrće, wedges krumpir i BBQ umak)
- Pileći paketići u kori od parmezana** 27,00 KM
(punjen goudom u kori od parmezana, uz grilano povrće i mladi krumpir)
- Pileći batak bez kosti na rižotu od gljiva** 26,00 KM
(Otkošteni batak, riža, šampinjoni, vrganji, parmezan)
- Pileći štapići u umaku od gorgonzole** 24,00 KM
(Pileći file paniran u prezli i sezamu, poslužen u kremastom umaku od gorgonzole uz pomfrit)
- Puretina u cheddar umaku** 28,00 KM
(Brokula na maslacu, gratinirani krumpir, cheddar umak)
- Dimljena puretina s umakom od 5 vrsta sira** 28,00 KM
(U umaku od pet vrsta sira, uz orahe, pekarski krumpir i wok povrće)
- Roza pačja prsa u Teriyaki umaku** 34,00 KM
(Glazirana teriyaki umakom i poslužena na pireu od tikve i krumpira)
- Rolana šnicla Navis** 31,00 KM
(Rolani svinjski kare punjen kajmakom, poslužen s domaćim tartar umakom, pomfritom i limunom)
- Svinjski file punjen pršutom i kačkavalj sirom** 31,00 KM
(Poslužen na pečenom povrću i pekarskom krumpiru s kuglom zrelog kiselog vrhnja)
- Jager šnicla s umakom od šampinjona** 28,00 KM
(Svinjski kare poslužen u kremastom umaku od šampinjona uz pomfrit)
- Teletina iz krušne peći - sporo pečena** 35,00 KM
(Mlađa teletina sporo pečena s mladim krumpirom, povrćem i umakom od pečenja)
- Teleći medaljoni** 40,00 KM
(Teleći medaljoni, glazirane gljive, šparoge, mladi krumpir, bernaise umak)
- Saltimbocca** 35,00 KM
(Šnicla od teleće lakse, obogaćena pršutom i bosiljkom, marinirana u bijelom vinu, pire aromatiziran rukolom)
- Teleći steak s umakom po izboru** 39,00 KM
(Teleći steak poslužen s mladim krumpirima, šparogama umak po želji: Cafe de Paris, Hollandaise umak ili umak od tartufa)
- Pirjana janjeća koljenica** 39,00 KM
(Sporo pirjana janjeća koljenica s raguom od tikvica i rajčice, poslužena uz gratinirani krumpir)

Wok od piletine 25,00 KM
(Sočni pileći file pripremljen u woku s miješanim wok povrćem i Asia umakom)

Wok od gamera 28,00 KM
(Repovi gamera sotirani u woku s povrćem i aromatičnim Asia umakom)

Wok chilli biftek 32,00 KM
(Pikantni komadići junećeg bifteka posluženi s basmati rižom)

Classic burger 19,00 KM
(Burger od 100% junećeg mesa s cheddar sirom, salatom, rajčicom, kiselim krastavcima i lukom, uz pomfrit i kečap)

NAVIS burger 19,00 KM
(Burger od 100% junećeg mesa, zelena salata, grilani luk, cheddar sir, špek, jalapeno papričice i BBQ woodsmoke umak, uz pomfrit i onion rings)



Biftek Black & White 52,00 KM
(Juneći biftek poslužen s dva umaka – porto Madeira umakom i umakom od parmezana, uz smeđe šampinjone i hrskavi crispy krumpir)

Biftek Tagliatta 50,00 KM
(Tagliatta od bifteka na rukoli s cherry rajčicama, pinjolima, maslinovim uljem i parmezanom)

Mediterranski biftek 50,00 KM
(Juneći biftek mariniran u maslinovom ulju s aceto balsamicom, soja umakom, ružmarinom, majčinom dušicom, poslužen uz grilano povrće)

Trio bifteka 52,00 KM
(Tatarski biftek ručno sjeckan, poslužen s domaćim maslacem, rolnica od bifteka s preljevom od maslaca od bundeve, tagliatta od bifteka na rukoli s cherry rajčicama, pinjolima, maslinovim uljem i parmezanom)

Biftek Natur 49,00 KM
(Juneći biftek s Josper grilla, poslužen uz pečeni krumpir, povrće i umak po izboru: demi-glance, umak od zelenog papra ili umak od šumskih gljiva)

Teleći kotlet "Tomahawk" ...NOVO 38,00 KM
(Meso telećeg karea s kostima, pire od tartufa)

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 po izboru 5,00 KM **Umak po izboru** 3,00 KM

Krumpir na ploške iz tave

Demi-glance umak

Mladi krumpir na maslacu

Umak od šumskih gljiva

Pire krumpir

Umak od zelenog papra

Wok povrće

Porto Madeira umak

Umak od parmezana

PIZZA ROMANA

Margherita (Dolcemilio pasirana rajčica, svježi bosiljak, mozzarella i ekstra djevičansko maslinovo ulje)	12,00 KM
Quattro Formaggi (Dolcemilio pasirana rajčica, mozzarella, edamer/gouda, gorgonzola, ribani parmezan, svježi bosiljak i ekstra djevičansko maslinovo ulje)	17,00 KM
Vesuvio (Dolcemilio pasirana rajčica, šunka, mozzarella, ekstra djevičansko maslinovo ulje i svježi bosiljak)	14,00 KM
Capricciosa (Dolcemilio pasirana rajčica, šunka, svježi šampinjoni, mozzarella, ekstra djevičansko maslinovo ulje i svježi bosiljak)	16,00 KM
Panceta (Dolcemilio pasirana rajčica, mozzarella, domaća panceta, ekstra djevičansko maslinovo ulje, origano, ukiseljeni ljuti feferoni i svježi bosiljak)	16,00 KM
Salami (Dolcemilio pasirana rajčica, svježi bosiljak, mozzarella, zimska salama i ekstra djevičansko maslinovo ulje)	14,00 KM
Posavka (Dolcemilio pasirana rajčica, mozzarella, panceta, kulen, pršut, jalapeno papričice ljute, svježi bosiljak i ekstra djevičansko maslinovo ulje)	19,00 KM
Con Burrata (Dolcemilio pasirana rajčica, bosiljak, mozzarella, ekstra djevičansko maslinovo ulje, mortadela, pasta od pistacija i burrata)	19,00 KM
Navis (Dolcemilio pasirana rajčica, mozzarella, pršut, rukola, cherry rajčice, ribani parmezan, ekstra djevičansko maslinovo ulje i masline)	20,00 KM

DESSERTI

Soufflé od bijele čokolade (Soufflé od bijele Callebaut čokolade s hrskavim lješnjakom i svježim malinama)	9,00 KM
Čokoladni souffle (Topli čokoladni souffle poslužen sa sladoledom od vanilije)	9,00 KM
Čokoladni brownie (Topla krema od bijele čokolade s preljevom od šumskog voća, listićima badema i sladoledom od vanilije)	9,00 KM
Kolač od datula (Kolač od datula s umakom od svijetlog karamela i šumskim voćem)	8,00 KM
Palačinke na posavski način (Palačinke započene u slatkom vrhnju s orasima)	8,00 KM
Japanske soufflé palačinke s flambiranim višnjama i sladoledom od bourbon vanilije (prozračne japanske palačinke, kremaste flambirane višnje, sladoled od bourbon vanilije)	10,00 KM
Palačinke (Palačinke s Nutellom i plazma keksom)	7,00 KM
Pavlova s malinama (hrskava meringue korica, krema od burbon vanilije, svježe maline)	9,00 KM
Tiramisu sa svježim malinama i Baileys likerom (Mascarpone krema s piškotama, svježim malinama, Baileys likerom, kakaom i sladoledom od vanilije)	9,00 KM
Američka torta od sira (Kremasta torta od sira poslužena sa sorbetom od šumskog voća)	9,00 KM
San Sebastian cheesecake ...NOVO (Kremasti baskijski cheesecake s karameliziranom koricom i svilenkašto mekom unutrašnjosti Preliv po želji: Crna čokolada, pistacija, karamela)	9,00 KM
Sladoled (vanilija, čokolada, jagoda, lješnjak)	2,00 KM
Cremino sladoled (Cheesecake, Kinder, Kinder bueno, Twix)	2,50 KM

ŠAMPANJCI I PJENUŠCI

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

BIH BIJELA VINA

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

EUROPSKA BIJELA VINA

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

HRVATSKA BIJELA VINA

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

BIH CRVENA VINA

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

EUROPSKA CRVENA

VINA

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

KONTINENTALNA

CRVENA VINA

Shiraz Cape Mentelle, Australija	0,75 l	60,00 KM
--	--------	----------

HRVATSKA CRVENA VINA

Cabernet sauvignon merlot Vina Belje, Baranja, Hrvatska	0,75 l	80,00 KM
Dingač Vinarija Dingač, Dalmacija, Hrvatska	0,75 l	75,00 KM
Plavac Vinarija Dingač, Dalmacija, Hrvatska	0,187 l	7,00 KM
Pelješac Vinarija Dingač, Dalmacija, Hrvatska	0,75 l	38,00 KM
Pinot Crni Vinarija Galić, Hrvatska	0,75 l	60,00 KM
Zlatan plavac Plenković, Dalmacija, Hrvatska	0,75 l	80,00 KM
Zlatan plavac barique Plenković, Dalmacija, Hrvatska	0,75 l	95,00 KM
Zlatan plavac Grand Select Plenković, Dalmacija, Hrvatska	0,75 l	150,00 KM
Rose Deklić Vina Deklić, Hrvatska	0,75 l	60,00 KM
Teran Kabola Istra, Hrvatska	0,75 l	70,00 KM
Cuvée Josić Josić, Hrvatska	0,75 l	70,00 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
Pina Colada	9,00 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

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
Corona	0,355 l	8,00 KM

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!