



JELOVNIK



## HLADNA PREDJELA

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

## TOPLA PREDJELA

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

## JUHE

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

## KRUH IZ KRUŠNE PEĆI

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

## SALATE

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



## ČJESTENINE

<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
<b>Zapečene njoke s pršutom</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

## RIŽOTO

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

## OBROK SALATE

<b>Caesar salata s piletinom i špekom</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 s kruškom i orasima</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



HOTEL ★ ★ ★ ★

## RIBE I PLODOVI MORA

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

<b>PRIPREMA</b>	<b>PRILOZI PO IZBORU:</b>	5,00 KM
Grill - pečeno na otvorenom plamenu	Krumpir na ploške iz tave	
Pećnica - polagano pečeno uz mladi krumpir i sezonsko povrće	Mladi krumpir na maslacu	
U kori od soli - pečeno do savršene sočnosti	Blitva i krumpir	
	Grilovano sezonsko povrće	

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

<b>Wok od piletine</b> (Sočni pileći file pripremljen u woku s miješanim wok povrćem i Asia umakom)	25,00 KM
<b>Wok od gamera</b> (Repovi gamera sotirani u woku s povrćem i aromatičnim Asia umakom)	28,00 KM
<b>Wok chilli biftek</b> (Pikantni komadići junećeg bifteka posluženi s aromatiziranom rižom)	32,00 KM
<b>Classic burger</b> (Burger od 100% junećeg mesa s cheddar sirom, salatoma, 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



<b>Biftek Black &amp; White</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 Tagliatta</b> (Tagliatta od bifteka na rukoli s cherry rajčicama, pinjolima, maslinovim uljem i parmezanom)	50,00 KM
<b>Mediterranski biftek</b> (Juneći biftek mariniran u maslinovom ulju s aceto balsamicom, soja umakom, ružmarinom, majčinom dušicom, poslužen uz grilano povrće)	50,00 KM
<b>Trio Bifteka</b> (Tatarski biftek ručno sjeckan, poslužen s domaćim maslacem, rolnica od bifteka s preljevom od maslača od bundeve, tagliatta od bifteka na rukoli s cherry rajčicama, pinjolima, maslinovim uljem i parmezanom)	52,00 KM
<b>Biftek Natur</b> (Juneći biftek s Josper grilla, poslužen uz pečeni krumpir i povrće, umak po želji: demi-glacé, od zelenog papra ili od šumskih gljiva)	49,00 KM
<b>Teleći kotlet "Tomahawk" ...NOVO</b> (Meso telećeg karea s kostima, pire od tartufa)	38,00 KM
<b>T-bone steak - Dry Aged</b>	100 g 12,00 KM
<b>Rib-eye steak - Dry Aged</b>	100 g 13,00 KM
<b>New York Strip Loin - Dry Aged</b>	100 g 13,00 KM

<b>Prilog po izboru</b>	<b>5,00 KM</b>	<b>Umak po izboru</b>	<b>3,00 KM</b>
Krumpir na ploške iz tave		Demi-glacé umak	
Mladi krumpir na maslacu		Umak od šumskih gljiva	
Pire krumpir		Umak od zelenog papra	
Wok povrće		Porto Madeira umak	
Grilovano sezonsko povrće		Umak od parmezana	

## PIZZA ROMANA

<b>Margherita</b> (Dolcemilio pasirana rajčica, svježi bosiljak, mozzarella i ekstra djevičansko maslinovo ulje)	12,00 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>Vesuvio</b> (Dolcemilio pasirana rajčica, šunka, mozzarella, ekstra djevičansko maslinovo ulje i svježi bosiljak)	14,00 KM
<b>Capricciosa</b> (Dolcemilio pasirana rajčica, 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>Salami</b> (Dolcemilio pasirana rajčica, svježi bosiljak, mozzarella, zimska salama i ekstra djevičansko maslinovo ulje)	14,00 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>Con Burrata</b> (Dolcemilio pasirana rajčica, bosiljak, mozzarella, ekstra djevičansko maslinovo ulje, mortadela, pasta od pistacija i burrata)	19,00 KM
<b>Navis</b> (Dolcemilio pasirana rajčica, mozzarella, pršut, rukola, cherry rajčice, ribani parmezan, ekstra djevičansko maslinovo ulje i masline)	20,00 KM

## DESSERTI

<b>Soufflé od bijele čokolade</b> (Soufflé od bijele Callebaut čokolade s hrskavim lješnjakom i svježim malinama)	9,00 KM
<b>Čokoladni souffle</b> (Topli čokoladni souffle poslužen sa sladoledom od vanilije)	9,00 KM
<b>Čokoladni brownie</b> (Topla krema od bijele čokolade s preljevom od šumskog voća, listićima badema i sladoledom od vanilije)	9,00 KM
<b>Kolač od datula</b> (Kolač od datula s umakom od svijetlog karamela i šumskim voćem)	8,00 KM
<b>Palačinke na posavski način</b> (Palačinke zapečene u slatkom vrhnju s orasima)	8,00 KM
<b>Japanske souffle palačinke s flambiranim višnjama i sladoledom od bourbon vanilije</b> (prozračne japanske palačinke, kremaste flambirane višnje, sladoled od bourbon vanilije)	10,00 KM
<b>Palačinke</b> (Palačinke s Nutellom i plazma keksom)	7,00 KM
<b>Pavlova s malinama</b> (hrskava meringue korica, krema od burbon vanilije, svježe maline)	9,00 KM
<b>Tiramisu sa svježim malinama i Baileys likerom</b> (Mascarpone krema s piškotama, svježim malinama, Baileys likerom, kakaom i sladoledom od vanilije)	9,00 KM
<b>Američka torta od sira</b> (Kremasta torta od sira poslužena sa sorbetom od šumskog voća)	9,00 KM
<b>San Sebastian cheesecake ...NOVO</b> (Kremasti baskijski cheesecake s karameliziranom koricom i svilenkasto mekom unutrašnjosti Prelij po želji: Crna čokolada, pistacija, karamela)	9,00 KM
<b>Sladoled</b> (vanilija, čokolada, jagoda, lješnjak)	2,00 KM
<b>Cremino sladoled</b> (Cheesecake, Kinder, Kinder bueno, Twix)	2,50 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> Grgo Vasilj, Carska vina	0,75 l	60,00 KM
<b>Blatina carska</b> Vasilj, Hercegovina, BiH	0,75 l	45,00 KM
<b>Blatina</b> Vinogradi Nuić, Hercegovina, BiH	0,75 l	40,00 KM
<b>Trnjak Premium</b> Vinogradi Nuić, Hercegovina, BiH	0,75 l	85,00 KM
<b>Domano Blatina</b> Vinarija Domano, Hercegovina, BiH	0,75 l	35,00 KM
<b>Blatina selekcija</b> Vinarija Domano, Hercegovina, BiH	0,75 l	50,00 KM
<b>Trnjak</b> Vinarija Domano, Hercegovina, BiH	0,75 l	62,00 KM
<b>Cuvée red</b> Vinarija Domano, Hercegovina, BiH	0,75 l	50,00 KM
<b>Blatina Grand Cru</b> Hercegovina VINO, Hercegovina, BiH	0,75 l	130,00 KM
<b>Teuta Trnjak</b> Hercegovina VINO, Hercegovina, BiH	0,75 l	62,00 KM
<b>Blatina Barrique</b> Hercegovina VINO, Hercegovina, BiH	0,75 l	90,00 KM

## EUROPSKA CRVENA VINA

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

## KONTINENTALNA

### CRVENA VINA

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

### HRVATSKA CRVENA VINA

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

## 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

## 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

## 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



**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!