



LJETNI 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 začinjen ekstra djevičanskim maslinovim uljem i svježim začinskim biljem, poslužen uz burratu i svježu 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)
- Posavski pladanj** (za dvije osobe) 25,00 KM
(Izbor domaćih suhomesnatih delicija: kulen, pršut, šunka, svježi sir, masline, domaće vrhnje, livanjski sir i trapist 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 panku mrvicama, posluženi na posteljici od matovilca uz slatko-ljuti umak)
- Pohani mozzarella štapići** 15,00 KM
(Hrskavo pohani štapići mozzarelle posluženi uz kremasti tartar umak)
- Bruschette tricolore** 12,00 KM
(Hrskavi kruh, pesto od bosiljka, sjeckana rajčica, mozzarella, maslinovo ulje, rikola i cherry rajčice)
- 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)

JUHE

Goveđa juha s korjenastim povrćem i noklicom od griza	7,00 KM
Pileća krepka juha (pileća juha s komadićima pilettine i korjenastim povrćem)	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
Šopska salata (Mješavina paprike, rajčice, luka, krastavca i feta sira, uz dodatak vrhnja i kućnog dressinga)	8,00 KM
Grčka salata (Paprike, rajčica, krastavac, masline, luk i feta sir, začinjeni 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

ČJESTENINE

Tagliatelle s gamborima

27,00 KM

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

Tagliatelle na sicilijanski naćin

22,00 KM

(S pilećim fileom u umaku od maslaca, češnjaka i vina, uz pastu od suřene rajčice, kapare, poriluk, peperoncino, Grana Padano parmezan i vrhnje)

Tagliatelle Kardinal s dimljenom puretinom

24,00 KM

(S dimljenom puretinom i siřom, svinjskim prřutom u umaku od vrhnja, kamenica i vina, uz Grana Padano parmezan)

Tagliatelle Arrabbiata s biftekom

27,00 KM

(Odležani komadići bifteka u pikantnom umaku od rajčice s chilli paprićicom, češnjakom, pastom od suřene rajčice i zaćinskim biljem)

Njoki u kremi od tartufa i lješnjaka

24,00 KM

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

ŘIZOTO

Milanski řizoto

24,00 KM

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

Řizoto s biftekom i vrganjima

28,00 KM

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

Řizoto s kremom od bundeve i gambora u maslacu

24,00 KM

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

Crni řizoto sa sipom

24,00 KM

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

OBROK ŠALATE

Caesar salata s piletinom i řpekom

22,00 KM

(Cezar salata s piletinom, pancetom, cherry rajčicama, kuhanim jajem, krutonima i Grana Padano siřom)

Salata od pilećeg filea u aromatiziranoj prezli

23,00 KM

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

Salata s paniranim lignjama

24,00 KM

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

Biftek salata s kruřkom i orasima

27,00 KM

(Aromatićni grilani biftek na podlozi od mješavine zelenih salata s cherry rajčicama i julienne krastavcem, uz kruřku, suhe smokve, orahe, krutone i domaći dresing)

RIBE I PLODOVI MORA

Slavonski fiš a la Navis 27,00 KM
(Tradicionalni slavonski riblji specijalitet, uz domaću tjesteninu)

Filet smuđa s Josper grilla 31,00 KM
(Filet smuđa pripremljen na Josper roštilju, poslužen uz blitvu i krumpir)

Filet smuđa zapečen u mileramu 32,00 KM
(Filet smuđa u umaku od milerama, češnjaka i vina, uz brokulu i krumpir)

Filet smuđa pohan u panko mrvicama 31,00 KM
(Hrskavo pohani filet smuđa uz wok povrće, pekarski krumpir i sweet chilli umak)

Kotleti soma 30,00 KM
(Kotleti soma na kućni način, topla krumpir salata s fritiranim cherry rajčicama i maslinama)

Prženi šaran 28,00 KM
(Filet šarana s umakom od ljutenca, wok povrće i domaći pomfrit)

Hobotnica s Josper grilla 40,00 KM
(Krumpir s maslinama, cherry rajčicom, mini paprikom i bijelim vinom)

Brancin 38,00 KM
(Svježi brancin porcijaš poslužen uz mješavinu blitve, krumpira i mladog baby špinata)

Losos u umaku od kozica 38,00 KM
(Zapečen u umaku od kozica, kapara i vrhnja, brokula)

Tuna u kori od sezama 38,00 KM
(Filet tune u hrskavoj kori od sezama, uz grilano povrće i sotirani baby špinat)

Lignje na mediteranski način 30,00 KM
(Lignje s roštilja poslužene uz krumpir i blitvu, uz salsu od cherry rajčica, maslina, kapara i kukuruza)

Punjene lignje 30,00 KM
(Lignje punjene purećom šunkom i dimljenim sirom, poslužene uz krumpir i rikolu)

Pohane lignje 28,00 KM
(Hrskavo pohane lignje uz pomfrit i tartar umak)

SMUĐ 80,00 KM/kg
Cijela riba • težina ovisi o ulovu • cijena po kg

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 (U glazuri od meda i curry paste, poslužen uz pohanu mozarella i mladi krumpir s maslacem i timijanom)	27,00 KM
Pileći file punjen dimljenim sirom i pršutom (pileći file, goveđi pršut, dimljeni sir, vrhnje za kuhanje, umak od parmezana, pire krumpir)	27,00 KM
Pileći medaljoni punjeni šunkom i sirom (šunka, špek, sir gouda, feta sir, rajčica, sezam, pekarski krumpir)	27,00 KM
Hrskava pileća rolnica (Punjena mozzarellom, pršutom i paprikom, omotana špekom, uz pečeno povrće, wedges krumpir i BBQ umak)	27,00 KM
Pileći štapići u umaku od gorgonzole (Pileći file paniran u prezli i sezamu, poslužen u kremastom umaku od gorgonzole uz pomfrit)	24,00 KM
Puretina u cheddar umaku (Brokula na maslacu, gratinirani krumpir, cheddar umak)	28,00 KM
Dimljena puretina s umakom od 5 vrsta sira (U umaku od pet vrsta sira, uz lješnjake, pekarski krumpir i wok povrće)	28,00 KM
Roza pačja prsa u Teriyaki umaku (Glazirana teriyaki umakom i poslužena na pireu od tikve i krumpira uz rosti krumpir)	34,00 KM
Rolana šnicla Navis (Pohani svinjski kare punjen kajmakom, poslužen s domaćim tartar umakom, pomfritom i limunom)	31,00 KM
Svinjski file punjen pršutom i kačkavalj sirom (Poslužen na pečenom povrću i pekarskom krumpiru s kuglom zrelog kiselog vrhnja)	31,00 KM
Jager šnicla s umakom od šampinjona (Pohani svinjski kare poslužen u kremastom umaku od šampinjona uz pomfrit)	28,00 KM
Teletina iz krušne peći - sporo pečena (Mlada teletina sporo pečena s mladim krumpirom, povrćem i umakom od pečenja)	35,00 KM
Teleći medaljoni (Teleći medaljoni, šparoge, mladi krumpir, bernaise umak)	40,00 KM
Saltimbocca (Šnicla od teleće lakse, obogaćena pršutom i bosiljkom, marinirana u bijelom vinu, pire aromatiziran rukolom)	35,00 KM
Teleći steak s umakom po izboru (Teleći steak poslužen s mladim krumpirima, šparogama umak po želji: Cafe de Paris, Hollandaise umak ili umak od tartufa)	39,00 KM
Medaljoni u umaku od šumskih gljiva (Juneći medaljoni, šampinjoni, vrganji, rosti krumpir, wok povrće)	38,00 KM
Pirjana janjeća koljenica (Sporo pirjana janjeća koljenica s raguom od tikvica i rajčice, poslužena uz gratinirani krumpir)	39,00 KM

Chicken Stir-Fry ...**NOVO**

(Hrskava pileтина, udon rezanci, tikvica, paprika, mrkva, luk, teriyaki i soja umak)

25,00 KM

Wok od pileтine

(Sočni pileći file pripremljen u woku s miješanim wok povrćem i Asia umakom)

25,00 KM

Wok chilli biftek

(Pikantni komadići junećeg bifteka, paprike, tikvice, šampinjoni, luk, cherry rajčica, posluženi s basmati rižom)

32,00 KM

Double Smash Burger ...**NOVO**

(Dvije sočne smash 100% juneće pljeskavice, dupli cheddar, kiselі krastavci, luk i smash burger umak u brioche pecivu, poslužuje se uz hrskavi pomfrit)

22,00 KM

Classic burger

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

19,00 KM

NAVIS burger

(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



Biftek Black & White

(Juneći biftek poslužen s dva umaka - porto Madeira umakom i umakom od parmezana, uz šampinjone i crispy krumpir)

52,00 KM

Biftek Tagliatta

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

50,00 KM

Mediterranski biftek

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

50,00 KM

Biftek Natur

(Juneći biftek s Josper grilla, poslužen uz pečeni krumpir, povrće i umak po izboru: demi-glace, umak od zelenog papra ili umak od šampinjona)

49,00 KM

Teleći kotlet "Tomahawk" ...**NOVO**

(Meso telećeg karea s kostima, pire od tartufa)

38,00 KM

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-glace 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

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 soufflé

(Topli čokoladni soufflé 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

Pečene kruške

(Kruške pečene u karamel umaku, poslužene sa sladoledom od vanilije)

8,00 KM

Palačinke na posavski način

(Palačinke započene u slatkome 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

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 svilenkasto 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

BOSNA I HERCEGOVINA

BIJELA VINA

Sophia Special Edition Carska vina, Grgo Vasilj, BiH	0,75	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
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

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
Cuvée red Vinarija Domano, Hercegovina, BiH	0,75 l	50,00 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

HRVATSKA

BIJELA VINA

Graševina vrhunska 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
Chardonay Vinarija Galić, Hrvatska	0,75 l	75,00 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

CRVENA VINA

Dingač Vinarija Dingač, Dalmacija, Hrvatska	0,75 l	75,00 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
Plavac Vinarija Dingač, Dalmacija, Hrvatska	0,187 l	7,00 KM

ROSE

Rose Deklić Vina Deklić, Hrvatska	0,75 l	60,00 KM
---	--------	----------

ITALIJA

BIJELA VINA

Trebbiano d'Abruzzo 0,75 l 100,00 KM

DOC

Marina Cvetić, Italija

CRVENA VINA

Brunello di Montalcino 0,75 l 150,00 KM

Luce, Toscana, Italija

Sito moresco langhe 0,75 l 250,00 KM

Gaja, Langhe, Italija

PJENUŠCI

Prosecco extra dry 0,75 l 60,00 KM

Lamberti, Veneto, Italija

Prosecco extra dry 0,75 l 77,00 KM

Villa Sandi, Treviso, Italija

FRANCUSKA

BIJELA VINA

Chablis 0,75 l 85,00 KM

Domaine Laroche,

Francuska

Sauvignon blanc attitude 0,75 l 110,00 KM

Pascal Jolivet, Touraine,

Francuska

CRVENA VINA

Chateaufeuf du pape 0,75 l 150,00 KM

Ogier, Rhone, Francuska

ŠAMPANJCI

Moët & Chandon Brut 0,75 l 195,00 KM

imperial

Moët & Chandon,
Francuska

AUSTRALIJA

CRVENA VINA

Shiraz 0,75 l 60,00 KM

Cape Mentelle, Australija

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!