

## HLADNA PREDJELA

<b>Pladanj sireva s maslinama, orasima i suhim smokvama - za 1 osobu</b> .....	10,00 KM
(emmentaler, brie, gorgonzola, cheddar)	
<b>Posavski pladanj - kulen, pršut, šunka, sir, vrhnje, ušticipci</b> .....	10,00 KM / 20,00 KM
(mala / velika plata)	
<b>Tatarski biftek</b> .....	18,00 KM
(meso bifteka sa 13 različitih začina)	

## TOPLA PREDJELA

<b>Repovi škampa, u tempuri i panko prezli sa sweet chilli umakom</b> .....	14,00 KM
<b>Brusketi - 4 vrste sira, sušena rajčica, pesto</b> .....	7,00 KM
<b>Biftek rolica</b> .....	12,00 KM
(rolice od bifteka u umaku od sjemenki bundeve)	
<b>Očišćeni škampi s grila, zelena salata, maslinovo ulje, krupna sol</b> .....	12,00 KM

## JUHE

<b>Goveđa juha</b> .....	5,00 KM
(meso govedeg repa kuhano 6 sati, mrkva, celer i noklice od griza)	
<b>Krem juha od tikve</b> .....	5,00 KM
<b>Krem juha od rajčice</b> .....	5,00 KM

## SALATE

<b>Šopska salata</b> .....	5,00 KM
<b>Grčka salata</b> .....	5,00 KM
<b>Miješana salata</b> .....	4,00 KM
(rajčica, krastavac, paprika, mix zelenih salata)	
<b>Mješavina zelenih salata</b> .....	5,00 KM
(mix zelenih salata, matovilac, rukola, cherry rajčica s kućnim dressingom)	
<b>Miješana salata s jogurt dressingom</b> .....	5,00 KM
(mix zelenih salata, jaje, kukuruz šećerac, cherry)	



## OBROK SALATE

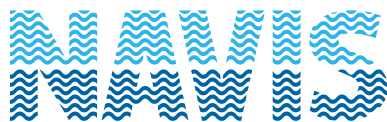
<b>Cezar salata s gamberima</b> .....	12,00 KM
(mix zelenih salata, cherry, domaći aromatizirani krutoni, parmezan, rukola, kukuruz šećerac)	
<b>Salata s dimljenom puretinom, pršutom i mozzarelom</b> .....	12,00 KM
(mješavina zelenih salata, pečena paprika, kukuruz šećerac, cherry rajčica, krastavac, koktel umak)	
<b>Cezar salata sa piletinom i špekom</b> .....	11,00 KM
(mix zelenih salata, marinirano bijelo meso, hrskava panceta, cherry, domaći aromatizirani krutoni, parmezan, rukola ili bosiljak dekorativno)	
<b>Štajerska salata s matovilcem, pohanom piletinom, bučnim uljem i sjemenkama</b> .....	11,00 KM
<b>Salata s pohanim lignjama</b> .....	11,00 KM

## TJESTENINA

<b>Tagliatelle Kardinal s dimljenom puretinom</b> .....	14,00 KM
(dimljeni pureći file, pršut, dimljeni sir, krem sir, češnjak, vino, parmezan, umak od kamenica)	
<b>Domaće tagliatelle carbonara</b> .....	12,00 KM
(vrhnje, dimljena panceta, jaje)	
<b>Njoki s tartufima i livanjskim sirom</b> .....	18,00 KM
<b>Tagliatelle na sicilijanski način</b> .....	12,00 KM
(pileći file, češnjak, peperoncino, sušena rajčica, poriluk, bijelo vino, vrhnje, peršin, parmezan)	

## RIŽOTO

<b>Rižoto od škampi sa šafranom i parmezanom</b> .....	16,00 KM
<b>Rižoto od piletine i gljiva</b> .....	12,00 KM
(marinirani pileći file, šampinjoni, češnjak, vino, krem sir, parmezan, peršin)	
<b>Rižoto od gljiva s parmezanom i peršinom</b> .....	13,00 KM



## WOK

<b>Wok - govedina ... NOVO</b> .....	20,00 KM
(marinirana govedina, miješano povrće, češnjak, oyster umak, chilli)	
<b>Wok - piletina i tajlandske kozice ... NOVO</b> .....	17,00 KM
(kokosovo mlijeko, zeleni curry, mrkva, kineski kupus, sojine klice, tjestenina)	
<b>Wok - Black Tigers ... NOVO</b> .....	18,00 KM
(mladi luk, soja, tjestenina, slatko-kiseli umak, mrkva, cherry rajčice, kineski kupus, bob, slatki soja umak)	

## PILETINA

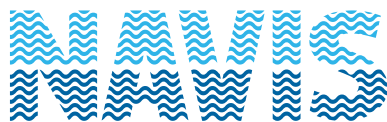
<b>Pileći file punjen dimljenim sirom i goveđim pršutom,</b> umak od parmezana, pire od kelja, pekarski krumpir .....	15,00 KM
<b>Pileći batak bez kosti na rižotu od gljiva</b> .....	14,00 KM
<b>Pileći file sa hrskavom kožicom na pireu od krumpira, philadelphia sir</b> .....	15,00 KM
<b>Piletina Valdostana s kroketima</b> .....	14,00 KM
(pileći file, mozzarella, poriluk, bijelo vino, vrhnje)	
<b>Pileći štapići u gorgonzola umaku, pomfrit</b> .....	14,00 KM

## PURETINA

<b>Pureća rolica s pireom od tikve i hrskavim njokima ... NOVO</b> .....	17,00 KM
(sočna rolica punjena paprikom i mozzarelom)	
<b>Dimljena puretina s umakom od 5 vrsta sira,</b> orasi, pekarski krumpir, wok povrće .....	17,00 KM
<b>Puretina s domaćim mlincima u gorgonzola umaku</b> .....	17,00 KM

## SPECIJALITET OD PATKE

<b>Roza pečena pačja prsa s umakom od naranče, rižoto s porilukom</b> .....	20,00 KM
---	----------



## TELETINA

<b>Sporo teleće pečenje</b> ... <b>NOVO</b> .....	20,00 KM
(pečeni krumpir i povrće, umak od pečenja i demi - glacea)	
<b>Teleći medaljoni u bearnaise umaku, s pekarskim krumpirom i restanim gljivama</b> .....	20,00 KM
<b>Odresci teleće koljenice "Osso Bucco" u umaku od povrća sa zapečenom palentom</b> .....	16,00 KM
<b>Saltin boka s pireom od krumpira, špinat, krem sir</b> .....	16,00 KM
(teleći odrezak s pršutom i kaduljom)	
<b>Talijanski odrezak s pečenim krumpirom i pikantnim umakom</b> .....	17,00 KM
(punjen svježim sirom i pancetom)	

## JUNETINA

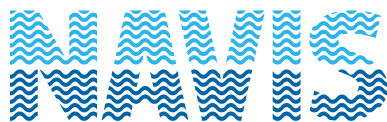
<b>Biftek s umakom od zelenog papra i pečenim krumpirom</b> .....	28,00 KM
<b>Biftek u maslinovom ulju sa grilanim povrćem</b> ... <b>NOVO</b> .....	29,00 KM
(aceto balsamico, soja sos, ružmarin, majčina dušica, morska sol, korica limuna, svježe krančirani biber)	
<b>Biftek sa začinskim maslacem, krumpir u foliji punjen aromatiziranim krem sirom</b> .....	28,00 KM
<b>Biftek tagliata s rikulom, cherry rajčicom, parmezanom i pinjolima</b> .....	25,00 KM
<b>Chili biftek s rižom</b> .....	23,00 KM
(biftek sječen na kockice, chilli, tikvica, crvena paprika, zelena paprika, šampinjon, soya umak, oyster umak, worchester umak, chilli umak, Heinz kečap)	
<b>Ramstek u umaku od crvenog vina s pire krumpirom i ljubičastim curryem i baby mrkvom</b> .	22,00 KM
<b>Ramstek u jeger umaku s pireom od krumpira i glaziranim porilukom</b> .....	22,00 KM

## SVINJETINA

<b>Lungić s kremastim krumpirom i hrskavim špekom</b> .....	18,00 KM
<b>Medaljoni u umaku od vrganja, aromatizirani krumpir, baby mrkva</b> .....	18,00 KM
<b>Odrezak punjen feta sirom u umaku od vrhnja i pršuta s njokima</b> .....	16,00 KM
<b>File punjen kulenom, goudom, krem sirom i vlascem s aromatiziranim krumpirom i baby mrkvom</b> .....	18,00 KM

## JANJETINA

<b>Janjetina u parmezanu</b> ... <b>NOVO</b> .....	22,00 KM
(sočni komadići janječeg buta u korici od parmezana, pire s tikvicama i feta sirom, umak od pečenja)	



## SPECIJALITETI OD RIJEČNE RIBE

Filet smuđa iz Josper pećnice i grilano povrće .....	20,00 KM
Savski smuđ pohani sa salatam od krumpira i tartarskim umakom .....	20,00 KM
Kotlet smuđa na posavski način s blitvom i krumpirom .....	18,00 KM
Smuđ u kajmaku s blitvom i krumpirom .....	20,00 KM
Fileti smuđa u panko prezli s wok povrćem, pekarskim krumpirom i sweet chilli umakom .....	20,00 KM
Kotleti soma na posavski način, s povrćem i pečenim krumpirom .....	17,00 KM
Kotleti kečige iz Josper grilla, blitva i krumpir .....	18,00 KM
Kotleti šarana iz Josper grilla s pečenim povrćem .....	17,00 KM
Fileti šarana na alaski način sa salatam od krumpira i matovilcem .....	18,00 KM
Pastrva iz Josper grilla s krumpirima u maslacu i peršinu .....	16,00 KM

## SPECIJALITETI OD MORSKE RIBE

Lignje na žaru, s krumpirom, blitvom i mediteranskom salsom .....	16,00 KM
Pohane lignje .....	14,00 KM
(kukuruzno brašno, tartar umak, pomfrit)	
Lignje na žaru s portugalskim rižotom .....	16,00 KM
(špinat, grah, masline, češnjak, bijelo vino, limun)	
Orada sa žara - prilog blitva i krumpir .....	25,00 KM
Tuna steak s grilla serviran s pečenim povrćem i dressingom od sezama .....	25,00 KM
Steak lososa s prelivom od kozica .....	22,00 KM

## DESERTI

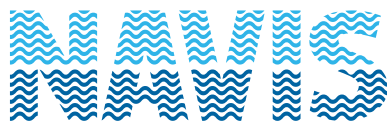
Čokoladni souffle .....	6,00 KM
Američka torta od sira sa sorbetom od šumskog voća .....	5,00 KM
Kolač od datula sa šumskim voćem .....	4,50 KM
Pečene kruške s karamel umakom i sladoledom od vanilije .....	5,00 KM
Kolač od jabuka sa sladoledom od vanilije .....	4,50 KM
Palačinke s Nutellom .....	5,00 KM
Mousse od kesten pirea .....	4,50 KM



## VERA PIZZA NAPOLETANA

... ili prava napolitanska pizza je proizvod čiji je krajnji cilj postići mrežastu glutensku strukturu fermentacijom kvasca iz brašna tip 00. Struktura je elastična i prozirna. Rub je lagano hrskav, a tijesto mekano - gotovo pahuljasto. Koristimo rajčice sorte San Marzano, koje se uzgajaju na obroncima vulkana Vezuva i mozzarella sir od mlijeka vodenih bivola poludivlje uzgajanih 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 pize koja se javlja kada se koristi izrazito visoka temperaturna krušne peći - njen zaštitni znak.

<b>Marinara</b> (San Marzano pasirana rajčica, origano, češnjak, ekstra djevičansko maslinovo ulje, masline, datterini rajčice, svježi bosiljak) ... <b>NOVO</b> .....	8,00 KM
<b>Margherita</b> (San Marzano pasirana rajčica, svježi bosiljak, mozzarella fior di latte, ekstra djevičansko maslinovo ulje) ... <b>NOVO</b> .....	9,00 KM
<b>Vesuvio</b> (San Marzano pasirana rajčica, prosciutto cotto (šunka), mozzarella fior di latte, ekstra djevičansko maslinovo ulje, svježi bosiljak) ... <b>NOVO</b> .....	11,00 KM
<b>Capricciosa</b> (San Marzano pasirana rajčica, prosciutto cotto (šunka), svježi šampinjoni, mozzarella fior di latte, ekstra djevičansko maslinovo ulje, svježi bosiljak) ... <b>NOVO</b> .....	12,00 KM
<b>Panceta</b> (San Marzano pasirana rajčica, mozzarella fior di latte, domaća panceta, ekstra djevičansko maslinovo ulje, origano, ukiseljeni ljuti feferoni, svježi bosiljak) ... <b>NOVO</b> .....	13,00 KM
<b>Posavka</b> (San Marzano pasirana rajčica, mozzarella fior di latte, panceta, kulen, pršut, jalapeno papričice ljute, svježi bosiljak, ekstra djevičansko maslinovo ulje) ... <b>NOVO</b> .....	14,00 KM
<b>Quattro Formaggi</b> (San Marzano pasirana rajčica, mozzarella fior di latte, edamer/gouda, gorgonzola, ribani parmezan, svježi bosiljak, ekstra djevičansko maslinovo ulje) ... <b>NOVO</b> .....	12,00 KM
<b>Mortadela</b> (Domaći pesto od pistacia, mozzarella fior di latte, mortadela sa tartufima, masline, usitnjeni pistacio, ekstra djevičansko maslinovo ulje, svježi bosiljak) ... <b>NOVO</b> .....	16,00 KM
<b>Navis</b> (San Marzano pasirana rajčica, mozzarella fior di latte, prosciutto San Daniele, rukola, cherry rajčice, ribani parmezan, ekstra djevičansko maslinovo ulje, masline) ... <b>NOVO</b> .....	16,00 KM



## DRY AGING - SUHO ZRENJE MESA

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

Meso iz naše ponude izvornog je podrijetla, od domaćeg goveda, odgojenog u prirodnim uvjetima uz EKO-prehranu. Odabiremo najkvalitetnije komade mesa te ih u posebnom postupku odležavanja - odnosno suhog zrenja - dovodimo do savršenstva. Suho zrenje se odvija u strogo kontroliranim uvjetima temperature, vlage i himalajske soli, u za to namijenjenim komorama, i traje 4-5 tjedana. Za to vrijeme volumen mesa se smanji i do 30%.

### Odležana mesa: Jospers grill

T-bone steak ... <b>NOVO</b> .....	100 g	7,00 KM
(sočan, ukusan spoj mekanog bifteka sa jedne i ramstecka s druge strane karakteristične kosti u obliku slova T)		
Rib-eye steak ... <b>NOVO</b> .....	100 g	8,00 KM
(izuzetno mekan steak punog okusa i fine mramorne teksture)		
Short Lion steak ... <b>NOVO</b> .....	100 g	7,00 KM
(juneći kotlet odležan 30 dana)		
Juneći biftek - 200 g ... <b>NOVO</b> .....		24,00 KM
Juneći biftek - 300 g ... <b>NOVO</b> .....		36,00 KM
Ramstek Steak - 220g ... <b>NOVO</b> .....		18,00 KM
Ramstek Mount Steak - 300g ... <b>NOVO</b> .....		24,00 KM
Teleći kotlet ... <b>NOVO</b> .....		25,00 KM
(odležan 10 dana)		

#### Biftek u 3 slijeda

##### Hladno predjelo

Tatarski biftek

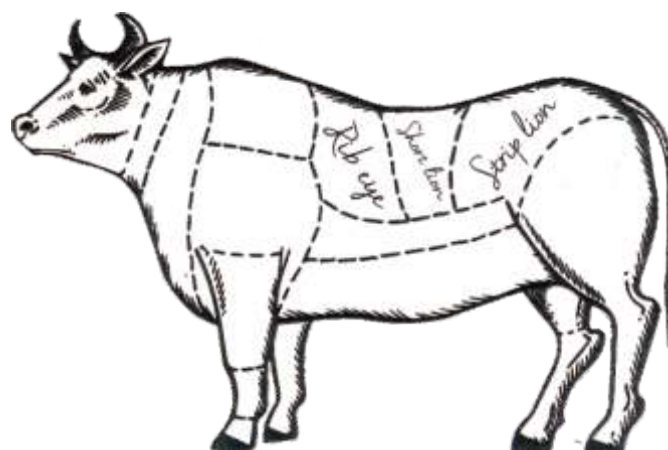
##### Toplo predjelo

Biftek rollica

##### Glavno jelo

Gurmanski biftek

39,00 KM





## PIĆE

### Topli napitci

Espresso + v. Studena .....	1,50 KM
Espresso sa šlagom + v. Studena .....	2,00 KM
Espresso s vrhnjem + v. Studena .....	2,00 KM
Espresso s mlijekom + v. Studena .....	2,00 KM
Espresso Cappuccino + v. Studena .....	2,00 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 ....	0,10l	1,00 KM
Gazirani sokovi .....	0,25l	3,00 KM
Negazirani sokovi .....	0,25l	3,00 KM
Prirodni sokovi .....	0,20l	3,00 KM
Cijeđena naranča .....	0,20l	4,00 KM
Cedevita Naranča / Limun .....	0,20l	3,00 KM
Red Bull .....	0,25l	6,00 KM
Jana .....	0,33l	2,00 KM
Jana Vitamin .....	0,33l	2,50 KM
Jamnica .....	0,25l	2,00 KM
Jana Limun - Limeta .....	0,25l	2,50 KM
Sarajevski Kiseljak Sensation ..	0,25l	2,50 KM
Jana .....	0,75l	6,00 KM
Jamnica .....	0,75l	6,00 KM

### Kokteli

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

### Piva

Ožujsko točeno .....	0,30l	3,00 KM
Ožujsko točeno .....	0,50l	4,00 KM
Ožujsko .....	0,33l	3,00 KM
Ožujsko limun .....	0,33l	3,00 KM
Staropramen .....	0,33l	3,00 KM
Beck's .....	0,33l	3,50 KM
Stella Artois .....	0,33l	3,50 KM
Lefe Blonde .....	0,33l	4,50 KM
Lefe Brune .....	0,33l	4,50 KM
Hoegaarden .....	0,33l	4,50 KM
Blue Moon .....	0,33l	5,50 KM
Corona .....	0,355l	5,50 KM
Bavaria .....	0,25l	3,00 KM
Bavaria 0.0% .....	0,25l	3,00 KM

### Alkoholna pića

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

### Bezalkoholni kokteli

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