



**Restaurant Šljiva [Schliwa] - The Flavor of the Balkan Tradition**

**Restaurant Šljiva  
Arminiusmarkthalle  
10551 Moabit**

**Mo – Di 18-22  
Mi-Fr 12-15 und 18-22  
Sa 12-22  
So geschlossen**

**[www.sljiva-berlin.de](http://www.sljiva-berlin.de)  
info@sljiva-berlin.de  
00491746992804  
facebook.com/sljivaberlin**

## Unsere Winterkarte

### Vorspeisen / Starter

Warm

**Frisch gebackene Proja für Zwei | Maisbrot<sup>2</sup> mit Balkankäse (Backzeit ca. 13 Min.) 8€**

*Fresh baked corn bread for Two | with balkan cheese*

**Pflaume im Speckmantel mit Schafskäse (5 Stück) 6€**

*Plums filled with goat cheese and rolled in bacon – warm from the Grill*

Kalt/ Cold

**Balkan-Meze für 1 Person: gebackene rote Paprika, Kajmak (serb. Schmand), Ajvar (Paprika gekocht), Rinderschinken, Speck, Balkan Käse, grüne gegrillte Paprika, Pflaume im Speck 8€**

*Mixed balkan plate with baked red paprika, serbian fresh cheese, Ajvar, dried beef, bacon, balkan cheese, green grilled paprika and plum filled with goat cheese*

**Pecena Paprika | 3 gebackene rote Paprika mit Knoblauch, Olivenöl und Petersilie 6€**

*3 baked and peeled red paprika with garlic, olive oil and parsley*

**Rote-Bete-Carpaccio | Rucola, Nuss und Ziegenkäse 8€**

*Beetroot carpaccio with nuts and goat cheese*

**Sopska Salat | Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebeln und Käse 6€**

*Mixed Salad with tomato, paprika, onion and cheese*

<sup>2</sup> enthält Weizenmehl

## **Hauptspeisen/ Main Courses**

Aus dem Ofen/ From the Oven

### **Gebackener Ziegenkäse mit Walnüssen und Tomaten, Rucola und Knoblauch 12€**

*In oven baked goat cheese with walnuts, tomato, arucola and garlic*

### **Truthahn vom Grill mit hausgemachter serbischer Pasta (Mlinци) in Sahnesauce und Käse überbacken 15€**

*Homemade serbian pasta with grilled turkey in creme sauce- gratinate with cheese*

### **Kapama: Lamm, 3h im Ofen geschmort mit frischen Spinatkartoffeln 17.5€**

*Lamb, 3h cooked in the oven with fresh spinach potatos*

Vom Grill / From the Grill

### **Gegrillter Oktopus mit Paprika und Zucchini dazu Kartoffeln 17.5€**

*Grilled octopus with mediterrean vegetables and potatoes*

### **8 Cevapcici, Zwiebeln, Kartoffeln, Ajvar, Kajmak 12.5€**

*8 minced meat rolls with onion, potatoes, cooked paprika and serbian fresh cheese*

### **Sljiva Burger aus Rinderhack mit Zwiebeln, Salat, Ajvar, Schafskäse, Pommes – optional mit Peperoni 11.5€**

Frittiert / Fried

### **Karadjordjeva Schnitzel (aus Schweinefilet) gefüllt mit Speck & Kajmak | Kartoffeln, Saure Gurke und Remoulade 16€**

*Rolled pork filet, stuffed with fresh cheese and bacon - breaded and fried. Served with roasted potatoes and tartar sauce.*

Aus dem Topf / From the pot

### **Sarma – Sauerkohlrouladen gefüllt mit Reis und Schweinehack, dazu Kartoffelpüree 12.5€**

*Rolled sour cabbage filled with rice and minced meat, mashed potatos*

### **Fischeintopf mit hausgemachter Pasta 14.5€**

*Fish stew and homemade serbian pasta*

## **Dessert / Dessert**

### **Warmer Zwetschgen-Crumble mit Eiscreme 6€**

*Warm Plums, Crumble, Ice -Cream*

### **Palatschinken mit Eiscreme und Schokoladensauce 6€**

*Pancake with ice cream and chocolate sauce*

#### **Extras:**

Kajmak (serbischer Schmand) 3€

Ajvar (Paprika-Aufstrich) 3€

Kartoffeln oder Pommes 3€

# Weinbeschreibung

*Weiss*

## **Hauswein - Müller-Thurgau**

Sorten: Riesling & Madeleine Royale

Herkunft: Deutschland, Schweiz

Der Wein ist mild (wenig Säure), leicht süffig und besitzt einen leicht muskierten Duft und Geschmack. Ein trockener, jugendlicher, leichter und frischer Wein, der sich zu zart-aromatischen Speisen eignet.

## **Sevdah, Aleksic**

Sorten: Smederevka & Sauvignon Blanc

Herkunft: Serbien

Smederevka ist eine autochthone Rebsorte mit einer kräftigen Säurestruktur, der auf sandig-lehmigen Böden gute Resultate zeigt. Frische Frucht, knackige Säure, etwas Gras.

## **Basa**

Sorten: Verdejo, Viura & Sauvignon Blanc

Herkunft: Spanien

Ein Wein der sofort begeistert. In der Nase der verführerische Duft reifer Früchte, sanft untermalt von Kräuteraromen. Am Gaumen ehrlich und elegant, mit gelber Frucht, aber nicht zu opulent. Eine feine schmackhafte Säure und zahlreiche Aromen.

*Rosé*

## **Chichateau „Pink Punk“**

Sorten: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Herkunft: Serbien

In der Nase gleich ein angenehmer Geruch von Lavendel, Erdbeere und Kirsche. Auch am Gaumen fruchtig mit einem angenehmen leicht cremigen Mundgefühl mit genug Säure und Frische.

*Rot*

## **Hauswein - Merlot Classic**

Herkunft: Frankreich

Trockener Wein mit einer Note von Johannesbeeren, Rote Beeren und Pflaume. Passt gut zu Geflügel und Salaten.

## **Nostalgija, Aleksic**

Sorten: Cabernet Sauvignon, Merlot & Vranac

Herkunft: Serbien

Ein warmer herzlicher Rotwein mit einer vordergründigen aber balancierten Fruchtnote.

Das Weingut Aleksić liegt ganz im Süden von Serbien an der Grenze zu Mazedonien. Es wird von drei Schwestern gemeinsam mit einer Önologin geführt. Unter sehr günstigen Bedingungen und im großen Stil werden hier die lokalen Rebsorten Vranac und Sevdah angebaut. Aber auch Sauvignon Blanc und Cabernet Sauvignon erzielen hervorragende Ergebnisse.

## **Prokupac – Vila Vina**

Sorten: Prokupac

Herkunft: Serbien

In der Nase rote Früchte, Thymian und Eukalyptus. Am Gaumen eine gut eingebundene Säure, elegante Frucht und ein feinherber, kräutiger, langer Nachgeschmack. Leicht bis mittelkräftig.

## Getränke

### RAKIJA 0,02L

Šljivovica | Pflaumenbrand € 3

Dunjevača | Quitte € 3

Kajsijevača | Marille € 3

Viljamovka | Williams- Birne € 3

Orahovača | Walnusslikör € 3

Medovača | Honig-Šljivo-Likör € 3

### WEIN

*Weiss*

**Weinschorle** | 0,2L € 4

**Hauswein** Müller Thurgau

0,2L € 4,5 0,5L € 10 1L € 18

### **Serbische Weine**

**Aleksic Sevdah**

Fl. € 20 | 0,2L € 5,5.-

**Jovic Rizling 2013 (Riesling)**

Fl. € 23 | 0,2L € 6

**Aleksic Arno (Sauvignin Blanc)**

Fl. € 25 | 0,1L € 4

*Rosé*

**Chichateau „Pink Punk“**

Fl. € 27 | 0,1L € 4,5.-

*Rot*

**Aleksic Nostalgia**

Fl. € 20 | 0,2L € 5,5.-

**Aleksic Kardas (Carbernet Sauvignon)**

Fl. € 32 | 0,1L € 5.-

**Budimir – Angel 2015 (Merlot)**

Fl. € 28 | 0,1L € 4,5.-

**Hauswein** Merlot Classic

0,2L € 5 0,5L € 10 1L € 18

### Glühweine

**Klassik oder Bio Orange-Bratapfel**

0,2L € 4

### SCHAUMWEIN/Prosecco

### **Schlumberger Sparkling**

Fl. € 29 | 0,1L € 4,5

### BIER

Carlsberg 0,3L € 2,9 0,5L € 3,9

Duckstein Original Red Ale 0,3L € 2,9

Grimbergen Blanche Witbier 0,3L € 2,9

Erdinger Weißbier 0,5L € 3,9

Erdinger Weißbier alkoholfrei 0,5L € 3,9

Radler/ Alster 0,3L € 2,9 0,5L € 3,9

### WASSER 0,75L

Gerolsteiner still oder mit Kohlensäure € 5

### WASSER 0,2L

Gerolsteiner still oder mit Kohlensäure € 2,2

### SÄFTE von Bauer 0,2L | 0,4L

Williams Birne € 2,5 | € 3,8

Kirsch € 2,5 | € 3,8

Banane € 2,5 | € 3,8

Apfel € 2,5 | € 3,8

**Saftschorlen** | 0,4L € 3,8

### SOFTDRINKS 0,2L

Cola, Fanta, Sprite, Cola Light € 2,2

**Holundersoda** mit frischer Minze | 0,4L € 4

### WARM

Espresso € 2

Cafe Crema € 2.5

Tee (verschiedene Sorten) € 2.5

Heiße Zitrone € 3