

„Novina” czyli nowości

Na mały głód

Ser sirene po szopsku 14 zł

pomidory zapiekane z serem sirene i czosnkiem

Roladki z cukinii 14 zł

marynowana cukinia faszerowana serem sirene, orzechami i miętą

Salatka z marynowanych kalmarów 22 zł

z ziemniakami, cebulką, natką i czosnkiem

Coś konkretnego

Balkański burger z wołowiny 29 zł

w domowej pogacy z wędzonym serem, boczkiem i pieczoną papryką, podany z bałkańską surówką z kapusty i ajvarem

Balkański burger z baraniny 31 zł

jak wyżej, tylko z baraniny

Bakłażan duszony w pomidorach 33 zł

z papryką, cebulką, doprawiany czubricą, podany z jogurtem i domową pogacą

Żeberka po macedońsku 35 zł

zapiekane w paprykowym sosie, podane z grillowanym ziemniakiem

Kalmary po dalmacku 43 zł

faszerowane marynowana papryką i wędzonym serem, podane z ziemniakami po dalmacku

Przystawki

Balkańskie dipy podane z pogacą:

Lutenica 8 zł

łagodna pasta z papryki i warzyw

Tzatziki 9 zł

dip z ogórka i jogurtu z czosnkiem i oliwą

Urnebes 9 zł

serbska pasta z sera, ostrej papryki i pomidorów

Domowy ajvar 9 zł

pasta warzywna, przyrządzana z bakłażanów, papryki doprawiona czosnkiem

Deska balkańskich dipów 12 zł

do wyboru trzy z powyższych

Jufki 19 zł

pierogi z ciasta filo nadziewane aromatyczną baraniną

Ser halloumi z grilla 21 zł

podany z konfiturą ananasowo-pomidorową i sosem bazyliowym

Panierowane baby kalmary 25 zł

podane z sosem buraczkowo-czosnkowym i dalmackim

Serbskie meze dla 2 osób 45 zł

deska regionalnych przysmaków: pecenica, papryka nadziewana pastą urnebes, roladki z cukinii, ser sirene, tzatziki, urnebes, ajvar, oliwki, ostre papryczki, domowa pogaca

Mix przystawek dla 2 osób 59 zł

marynowana papryka, halloumi z grilla, pierożki z ciasta filo nadziewane baraniną, roladki z cukinii faszerowane sirene, orzechami i miętą, oliwki, ostre papryczki, konfitura ananasowo-pomidorowa, sos ziołowo-jogurtowy

Sałatki

Pieczona marynowana papryka 12 zł

podana z zalewą dalmacką

Szopska 13 zł

pomidor, ogórek, cebula, ser sirene

Wegetariańska 23 zł

młody szpinak, suszone pomidory, orzechy włoskie, ser sirene, dressing balsamiczno-miodowy

Sałatka z grillowanymi krewetkami 29 zł

grillowane krewetki, mix sałat, pomidorki koktajlowe, grillowany ananas, grzanki i dresing z limonki, mięty i kiwi

Zupy

Zupa dnia 10 zł

zapytaj co dziś ugotowaliśmy ;)

Zupa z pieczonej papryki 13 zł

podana ze świeżym tymiankiem i makaronem z papryki beloluczanki serwowana na ciepło lub jako chłodnik

Zupa rybna 17 zł

delikatnie pikantna, według przepisu starych rybaków z Dunaju. Podana w kociołku

Ryby i owoce morza

Wędzony łosoś 36 zł

pieczony na pergaminie z grillowanymi warzywami, podany z sosem cytrynowym

Faszerowane kalmary 43 zł

z serem kackavalij i dojrzewającą szynką

Dorada 45 zł

z grilla marynowana w ziołach

Dania główne

Carica Milica 32 zł

grillowana pierś z kurczaka, otulona liśćmi szpinaku z suszonymi pomidorami, prażonymi pestkami dyni oraz serem sirene

Gurmańska pljeskavica 32 zł

duży grillowany kotlet z mięsa wołowego z serem kackavalij i boczkiem, podany na gorącym żeliwie

Ćevapčići 35 zł

ggrillowane kotleciki z siekanej baraniny, doprawione czubricą i zapiekane z serem sirene, podane na gorącym żeliwie

Hajducki cievap z baraniny 38 zł

rolowany w boczku, nadziewany serem kačkavalij i ostrą papryką

Gulasz z jagnięciny 41 zł

jagnięcina duszona w czerwonym winie i miodzie, podana z domową pogacą, naturalnym jogurtem i ostrą papryką

Mix grillowanych mięs dla 2 osób 79 zł

uszczipcy, cievapcici z baraniny, żeberko, kiełbaska jagnięca, pierś z kurczaka grillowana w boczku, śliwki w boczku – podane na gorącym żeliwie z grillowanym ziemniakiem oraz 3 sosami: tzatziki, urnebes i ajvar

Dodatki do dań głównych:

Ziemniak pieczony w mundurku,
podany z masłem 6 zł

Ziemniaki po dalmacku
(ze szpinakiem i czosnkiem) 6 zł

Kasza bulgur z grillowanymi
warzywami i suszonymi pomidorami 6 zł

Pogaca 4 zł

Desery

Czekoladowy wulkan 13 zł

gorące ciasto czekoladowe z likierem pomarańczowym

Beza 15 zł

wilgotna beza przekładana kawowym mascarpone, podana z musem truskawkowym i miętą

Na bałkańską nutę **NOVINA**

William's taste 21 zł

rakija gruszkowa, cukier trzcinowy, limonka, lód kruszony

<

Fresh Travarica 21 zł

Travarica – ziołowa rakija, limonka, cukier trzcinowy, świeża mięta, woda gazowana, lód kruszony

Borovniczanka 21 zł

likier borówkowy Borovnica, ciemny rum, sok z czarnej porzeczki, lód

Balkan Ice Tea 21 zł

rakija gruszkowa, domowa mrożona herbata, sok z cytryny, lód

Szprycer 12 zł

białe wino riesling, woda gazowana, limonka, cytryna, mięta, kruszony lód

Bela vina

Wina białe

DiVes Sauvignon Blanc 2017 0,75 180 zł

0,125 113 zł

Bułgaria, Pomorie. Sauvignon Blanc. Smak: pachnące i aromatyczne, o nutach grejpfruta i agrestu, z długim posmakiem.

Popova Kula Temjanika 2016 0,75 180 zł

0,125 113 zł

Macedonia. Temjanika. Smak: rześkie, o nutach białych owoców egzotycznych, kwiatów i owoców passiflory.

Skegro Zilavka 2016 0,75 195 zł

0,125 115 zł

Bośnia i Hercegowina. Zilavka Smak: orzeźwiające i eleganckie, o smaku jabłek i gruszek, z subtelną nutą brzoskwini.

Crvena vina

Wina czerwone

Pulden Mavrud Reserve 2014 0,75 l 175 zł

0,125 l 12 zł

Bułgaria, Dolina Tracka. Mavrud. Smak: aksamitne i intensywne w zapachu. O nutach dojrzałych jeżyn, czereśni i wiśni.

Plantaže Vranac Crnogorski 2015 0,75 l 180 zł

0,125 l 13 zł

Czarnogóra. Vranac. Smak: wytrawne. O aromatach: czerwonych i czarnych owoców: jeżyn, malin i porzeczek.

Neragora Ares Merlot & Mavrud Organic 2013 0,75 l 189 zł

0,125 l 14 zł

Bułgaria, Dolina Tracka. Merlot & Mavrud. Aromat: aksamitne i intensywne w zapachu, z akcentami słodkiej korzenności. Smak: jagodowych powideł, dojrzałych jeżyn, malin i wiśni, z subtelną nutą smażonych owoców czarnego bzu. Nagrody: Złoty Medal – Mondial de Bruxelles 2016

Janko Prokupac 2016 0,75 l 199 zł

0,125 l 16 zł

Serbia, Smederevo. Prokupac. Smak: delikatne i owocowe. O aromatach: suszonych fig, czereśni i wiśni.

Domaće vina

Wino domowe czerwone / białe

Karafka 0,5 l 31 zł

Karafka 0,25 l 17 zł

Kieliszek 0,15 l 9 zł

Alkoholna pića

Alkohole

Rakija (gruszkowa lub winogronowa) 50 ml 9 zł

0,25 l 19 zł

Badel Medica 50 ml – rakija z miodem 9 zł

GRZEJEMY! Badel Medica 50 ml – na gorąco 11 zł

Travarica – bałkańska „Żubrówka” 50 ml 12 zł

Pelinkovac Gorki – idealny na przejedzenie 50 ml 9 zł

Pelinkovac Orange – jak wyżej,
tylko wersja „damska” 50 ml 9 zł

Cezar brandy – klasyka smaku 50 ml 13 zł

Borovnica – likier o smaku borówkowym 50 ml 9 zł

Wyborowa 50 ml 8 zł

Wyborowa 500 ml 70 zł

Absolut 50 ml 10 zł

Absolut 500 ml 95 zł

Seagram's gin 50 ml 9 zł

Johnnie Walker 50 ml 12 zł

Jack Daniel's 50 ml 15 zł

Rum Capitan Morgan 50 ml 13 zł

Piva

Brackie 0,3 l 8 zł

Brackie 0,5 l 11 zł

Bałkańskie piwo regionalne 14 zł

Cieszyńskie piwa butelkowe 0,5 l 13 zł

pszeniczne, mastne, porter, double IPA

Piwo bezalkoholowe Bavaria 0,33 l 8 zł

Hładni napici

Napoje chłodzące

Domowy ayran ze świeżą miętą 9 zł

Domowa mrożona herbata 11 zł

Domowa, gazowana lemoniada z limetką i miętą 13 zł

Sok ze świeżych pomarańczy 13 zł

Pepsi, Pepsi MAX, 7UP, Mirinda,
Schweppes: Tonic, Bitter Lemon
Woda Kinga Pienińska gazowana/niegazowana 6 zł

Soki: pomarańcz, grapefruit,
jabłko, czarna porzeczka, pomidor 6 zł

Dzbanek wody z cytrusami 1 l 20 zł

Dzbanek soku owocowego 24 zł

Dzbanek domowej lemoniady 1 l 38 zł

Topli napici

Ciepłe napoje

GRZEJEMY! Herbata „zimowa” z korzeniami
i sokiem malinowym – szklanka 13 zł

GRZEJEMY! Herbata z rumem, duża szklanka 16 zł

Kawa:
Americana 8 zł
Espresso 6 zł
Cafe latte 12 zł
Cappuccino 10 zł

Kawa po serbsku, parzona w tygielku9 zł

**Herbata RICHMONT, dzbanek 500 ml,
12 smaków11 zł**