

Restoran Terasa nalazi se na platou Petrovaradinske tvrđave, pored čuvenog sata, odakle se pruža jedinstven pogled na Dunav i grad.

Ambijent i ponuda hrane su prilagođeni najrazličitijim ukusima

Petrovaradinska tvrđava, 021/ 44 77 88
Radno vreme: 08-24 h
terasa@caribic.rs



CAFFE · PIZZERIA · RISTORANTE
TERASA
PETROVARADINSKA TVRĐAVA

www.terasa.rs

do 13h



DORUČAK

Doručak predstavlja prvi obrok tokom dana. Doručak se kao vrsta obroka razlikuje od kulture do kulture širom sveta, ali često uključuje ugljene hidrate. Nutricionisti smatraju doručak najvažnijim obrokom u jednom danu. Ovo mišljenje zasnovano je na studijama velikog broja ljudi na Zapadu koji preskaču doručak, što negativno utiče na njihovu koncentraciju, metabolizam i težinu.

PETROVARADINSKA TVRĐAVA

Petrovaradinska tvrđava se nalazi u Novom Sadu, u autonomnoj pokrajini Vojvodini, Srbija, na petrovaradinskoj steni u mestu Petrovaradin na desnoj obali Dunava. Na mestu prethodne srednjovekovne građevine, sadašnju tvrđavu je izgradila Austrija u periodu od 1692. do 1780. godine zbog stalne opasnosti od Turaka i blizine granice sa Osmanskim carstvom.

Zbog svoje veličine i dominantnosti naziva se i Gibraltar na Dunavu.

Pred opasnošću od Turaka, na Petrovaradinskoj tvrđavi se dosta radilo. Izgrađena su dva pojasa zemljanih šančeva na južnoj strani tvrđave. Ovaj element poljske fortifikacije, prvi put se pominje 1692. a dupliran je 1694. godine po nalogu grofa Karafa. Veliki vezir Surmeli Ali-paša stigao je iz pravca Beograda pre Petrovaradinsku tvrđavu 9. septembra 1694. godine. Dunavom je plovila turska ratna flotila. Namera je bila da opsadom zauzmu tvrđavu.

Bombardovanje je počelo 12. septembra sa kopna i vode. Koncentracija turske artiljerijske vatre bila je na šančeve, vodeni grad, dve redute uzvodno od mostobrana i austrijsku vojsku ispred mostobrana. Postavljanje turske artiljerije na Veliko ratno ostrvo prilikom ove opsade dovešće kasnije da se na tom mestu sagradi jedno malo utvrđenje. Ispred zemljanih šančeva Turci su napravili prvu palalelu od koje su dalje kopali sape prema šančevima kako bi započeli minski napad. Takođe su bacanjem balvana u Dunav pokušali da poruše dva pontonska mosta kao i plivačima koji su makazama trebali da prerežu konopce koji su držali pontonske mostove. Oslanjajući se na tvrđavu, Austrijanci su 14. septembra ispadom pokušali da razbiju opsadu ali su bili odbačeni. Uspeli su, međutim, da spreče razbijanje pontonskih mostova. Sačuvavši pontonske mostove Austrijanci su prebacili konjicu i pešadiju koja je kao pojačanje stigla iz Futoga. Napadi na turske položaje nastavljeni su do 19. septembra ali takođe bez uspeha. U međuvremenu, Šajkaška flotila je nizvodno zaplenila turske šajke koje su bile namenjene za snabdevanje hranom. Svakodnevne borbe, kiša, vetrovi, velike hladnoće iscrpljivali su Turke. Velika bujica je preplavila turske rovove i odnela šatore. Novonastale neprilike i pojava epidemija među turskom vojskom kao i približavanje predstojeće zime nakon samo 23 dana opsade, počelo je povlačenje prema Beogradu.



KOMPLET DORUČAK

kobasica, jaja, panceta, šampinjoni, paradajz, pasulj

FULL BREAKFAST

sausage, eggs, bacon, mushrooms, tomato, beans

350

OMLET (kajgana) po želji

povrće, hrskava slanina, sir, šunka, pršut

OMELETTE

vegetables, crispy bacon, cheese, ham, prosciutto

340

ZAPEČENE PUNJENE LEPINJICE

STUFFED SCALPED BUNS

367



Lanterna

ROOMS & RESTAURANT

od 30€ noćenje sa doručkom za dve osobe

Dunavska 27, 21000 NOVI SAD

+381 21 66 22 002

www.lanterna.rs

tripadvisor



WE VALUE YOUR OPINION!

Review us on TripAdvisor



PIATTO TERASA

975

kulen kata, pečenica, pršuta, mozzarella, Grana Padano

TERASA PLATE

flavoured sausage kata, cured sirloin, prosciutto, mozzarella, Grana Padano

PREDJELA

Predjelo, zakuska ili hors d'œuvre, doslovno „odvojeno od glavnog dela“ predstavlja hranu koja se služi pre glavnog jela.



NJEGUŠKI PRŠUT

845

NJEGUSKI PRSUT

Top quality prosciutto from Njegusi, Montenegro



SELEKCIJA SIREVA

695

SELECTION OF CHEESE



CARPACCIO

980

rolovani sirovi biftek sa mladom mozzarelom i sušenim paradajzom, rukola, dijon senf

CARPACCIO

raw steak rolls with fresh mozzarella, rocket salad, sun dried tomato and Dijon mustard



SIR ŠKRIPAVAC

u sosu od brusnice

360

CRUNCHER CHEESE

in a cranberry sauce



PUNJENA TIKVICA

590

SA POVRĆEM I MOZZARELOM kukuruz, paprika, pasulj, tikvica, mozzarella, quinoa

STUFFED ZUCCHINI WITH VEGETABLES AND MOZZARELLA



BRUSCHETTE

348

paradajz, bosiljak, maslinovo ulje, tost sa ukusom belog luka

BRUSCHETTE

tomato, basil, olive oil and garlic salsa on toast



CHICKEN CEZAR 725

mix zelenih salata, grilovana pileтина, krutoni, badem, parmezan, tostirana panceta, dresing od tartufa

CAESAR SALAD

lettuce mix, grilled chicken, croutons, almonds, parmesan cheese, toasted pancetta, truffle dressing



CHEF SALATA 695

lepinja, zelena salata, šunkarica, pileтина, dimljeni sir, kuvano jaje, paradajz, masline, šampinjoni, chef dresing

CHEF SALAD

flat bread, lettuce mix, cooked ham, chicken, smoked cheese, boiled egg, tomato, olives, mushrooms, chef dressing



ARTIČOKA SALATA 675

artičoka, čeri paradajz, zelena salata, masline, dresing od jogurta i susama

ARTICHOKE SALAD

artichokes, cherry potatoes, lettuce, olives, yoghurt sesame dressing



SALATA SA GRILOVANOM TUNOM 790

boranija, hrskavi krompir, maslina kalamata, luk, čeri paradajz, jaje, mix zelenih salata, proso, dresing

SALAD WITH GRILLED TUNA green beans, crispy potatoes, kalamata olives, onion, cherry tomato, egg, mix lettuce, millet, dressing



CAPRESE 495

paradajz, mozzarella, bosiljak, rukola

CAPRESE

tomatoes, mozzarella, basil, rocket salad



LOSOS SALATA 765

grilovani losos, paprika, šargarepa, krastavac, kupus, čeri paradajz, mix zelenih salata, seme suncokreta, pavlaka, sok limete

SALMON SALAD

grilled salmon, pepper, carrot, cucumber, cabbage, cherry tomato, lettuce mix, sunflower seed, sour cream, lime juice



HRSKAVA SALATA SA LIGNJAMA 775

lignje, sušeni paradajz, kalamata masline, mix zelenih salata, dresing sa limunom i medom

CRISPY SQUID SALAD

squid, sun dried tomatoes, Kalamata olives, lettuce mix, lemon and honey dressing

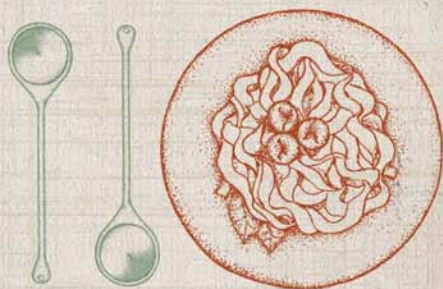
OBROK SALATE



Kad spomenemo zdravu ishranu, prvo što nam padne na pamet jeste povrće i to koje nije termički obrađeno jer kad se nešto kuva, peče, prži, znamo da gubi svoje hranljive vrednosti. Zato su salate idealne za osnovu zdrave ishrane. Obrok salate ne moraju da budu i lagane, sve to zavisi od kombinacije dresinga i mesa. Mada, ovakve kombinacije su retke jer obrok salate konzumiramo kad želimo zdrav i lagan obrok.

DOMAĆA PILEĆA SUPA <i>HOMEMADE CHICKEN SOUP</i>	270
GOVEĐA KREM ČORBA <i>CREAMY BEEF SOUP</i>	270
POTAŽ OD BUNDEVE <i>PUMPKIN POTTAGE</i>	270
PARADAJZ ČORBA <i>TOMATO SOUP</i>	240
BROKOLI POTAŽ <i>BROCCOLI POTAGE</i>	270

SUPE



PASTE



Odakle potiču testenine?

Verovatnije je da za nastanak paste Italijani, ipak, treba da zahvale Arapima, barem kada su dugi rezanci u pitanju. Prve dugačke rezance koji se kuvaju u vodi doneli su na Siciliju arapski osvajači u 7.veku. Suvi, otporni na buđ i uvek spremni da nahrane vojsku, rezanci su bili idealna hrana za duga putovanja brodovima, kojima su Arapi dolazili na Siciliju. Uskoro je Palermo, tada arapska kolonija, postao poznat po testenini u obliku dugih reznaca. U to vreme špagete su se jele bez ičega! Za sočnost današnjih jela sa pastom odgovoran je Bonvičino, italijanski kulinarski genije, koji je tokom vremena osmislio bezbroj sosova, ali i oblika same paste.

CARBONARA panceta, žumance, parmezan	680
<i>CARBONARA</i> pancetta, egg yolk, parmesan cheese	

ZINGARO panceta, šampinjoni, bbq sos, ljuta paprika	720
<i>ZINGARO</i> pancetta, mushrooms, bbq sauce, chilli peppers	

VESUVIANA	710
panceta, čeri paradajz, mozzarella, beli luk, bosiljak, parmezan, paprika	
<i>VESUVIANA</i> pancetta, cherry tomatoes, mozzarella cheese, garlic, basil, peppers, parmesan cheese	

FUNGI	625
lisičarka, šitaka, bukovača, šampinjoni, paradajz, rukola, parmezan	
<i>FUNGI</i> chanterells, shiitake, oyster mushrooms, champignon, tomatoes, arugula, parmesan	

QUATTRO FORMAGGI četiri vrste sira	720
<i>QUATTRO FORMAGGI</i> four types of cheese	

SICILIANA piletina, sušeni paradajz, čili, praziluk	720
<i>SICILIANA</i> chicken, sun dried tomato, chilly, leek	

GNOCCHI



Njoke se najčešće svrstavaju među testenine, međutim, to tradicionalno italijansko jelo ima svoje brojne varijetete. Može se pripremiti od krompira, durum pšenice, brašna, sira, pa čak i od starog hleba. Kako se testo priprema kao sveže, sa većim sadržajem vode, kuva se veoma kratko, da se ne bi raskuvalo.



ZAPEČENI PILEĆI FILE 890

sa mozzarelom i sosom od šitaka i bukovača

SCALLOPED CHICKEN FILLET

with mozzarella, shiitake and oyster mushroom sauce

GLAVNA JELA



Ručak je nekada bio tradicionalni glavni obrok u danu, ali ovih dana mnogi ljudi, naročito u gradovima, imaju svoj glavni obrok u večernjim satima. U nekim zemljama evrope, ručak je obično u 13:00 a večera u 21:00 sati ili čak i kasnije, dok u ruralnim područjima ljudi često imaju tendenciju jesti ranije.

Uz sve to vino prati večeru (najčešće je to crno), a čaša je ispunjena do tri četvrtine nikada do vrha.



ĆUREČI FILE U AROMATIČNOM SOSU 1170

OD PRŠUTE I LISIČARKE

prženo povrće

TURKEY FILLET IN AROMATIC PROSCIUTTO

AND CHANTERELLE SAUCE Fried vegetables



PAČIJA KOMPOZICIJA 1472

pačiji batak sa ljubičastim kupusom i jabukom, pačije grudi u sosu od mariniranih suvih šljiva i pomorandže, pršuta

DUCK COMPOSITION

duck drumstick with red cabbage and apples, duck breasts in sauce of marinated prunes and oranges, prosciutto



MANASTIRSKA ĆURETINA 1150

pohovana sa bademom u sosu od borovnica

MONESTARY-STYLE TURKEY MEAT

coated in almonds with blueberry sauce



FILE "MAJALE" / FILLETO DI MAIALE 1100

svinjski vrat u sosu od neutralne pavlake i soja sosa sa prženim njokama i povrćem

pork neck in the cream and soy sauce with fried gnocchi and vegetables



BEEF CHILLI 1500

pikantni govedji biftek, mariniran u oyster sosu sa chilli.

spicy beef steak, marinated in oyster sauce with chilli



PUNJENI PILEĆI BATAK SA BLITVOM I KAČKAVAJEM ROLOVAN U SLANINI 975

pšenica, kukuruz, crveni pasulj, šargarepa, mileram

STUFFED DRUMSTICK WITH SWISS CHARD AND SEMI-HARD YELLOW CHEESE, ROLLED IN BACON

wheat, sweet corn, red beans, carrot, creme fraiche



BIFTEK na kamenu 1880

BEEFSTEAK on a stone



PUNJENA PILETINA SA PRŠUTOM I DIMLJENIM SIROM 890

grilovana palenta u sosu od parmezana i maslinovog ulja

STUFFED CHICKEN WITH PROSCIUTTO AND SMOKED CHEESE

grilled polenta with parmesan and olive oil sauce



BIFTEK PEPE VERDE 1750

pikantni sos od zelenog bibera (prilog po izboru)

BEEFSTEAK PEPE VERDE

in spicy green peppercorn sauce

BIFTEK U GORGONZOLA SOSU 1750

(prilog po izboru)

BEEF STEAK IN GORGONZOLA SAUCE

BIFTEK U SOSU OD TARTUFA 1850

(prilog po izboru)

BEEFSTEAK IN TRUFFLE SAUCE

PRILOZI: GRILOVANO POVRĆE, PENNE, KRIŠKE MLADOG KROMPIRA, POMFRIT
SIDE DISH: GRILLED VEGETABLES, PENNE, BABY POTATOES, CHIPS



RIB-EYE STEAK (kg)

4500

RIB-EYE STEAK



T-BON U PEPPER SOSU

1980

T-BON IN PEPPER SAUCE



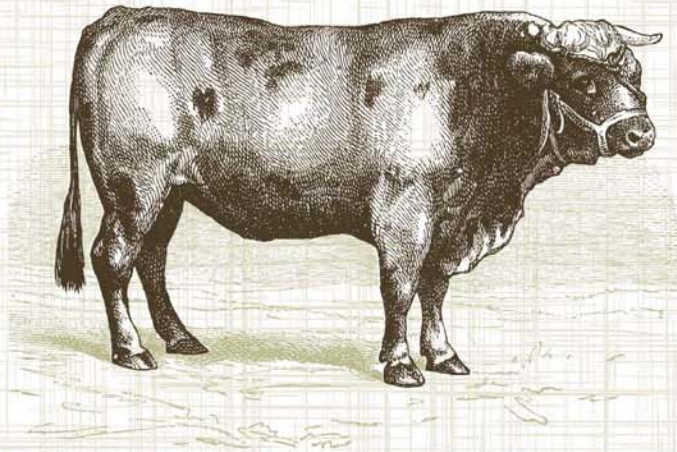
**ROSB RATNA U KOŠULJICI OD
ŠAREN OG BIBERA**

1695

RIB-EYE STEAK COATED IN COLOURED PEPPER



PREMIUM BUTCHER JOKIĆ
EST. 2004



PREMIUM MESARA JOKIĆ U SARADNJI SA RESTORANOM TERASA PONOSNO PREDSTAVLJA

O MESARI JOKIĆ

Premium Mesara Jokić je moderna interpretacija tradicionalne, porodične mesare osnovane 2004. godine u Beogradu. Od samog početka Premium Mesara Jokić se izdvojila na tržištu po izuzetnom kvalitetu koji pruža i vrhunskoj obradi mesa.

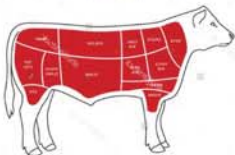
POREKLO

Ponosni smo što možemo da ponudimo isključivo najkvalitetnije meso uzgojeno na srpskim farmama stočarskih regiona bogatih tradicijom i kvalitetom.

SRPSKO

TRADICIONALNO

MESO



"Prava ljubav je retka,
kao i prvoklasni **stejk**."

www.mesarajokic.com

DRY-AGED JUNETINU



KVALITET NA PRVOM MESTU

Dry-aging je proces pri kojem veliki juneći stejkovi odležavaju u posebnim komorama, od dve do šest nedelja uz strogu kontrolu temperature, protoka vazduha i vlage. Sve to doprinosi razvoju jedinstvene teksture i ukusa karakterističnih za dry-aged stejk.

ZAŠTO BAŠ DRY-AGED?

UKUSNO

Tokom procesa odležavanja meso gubi vodu, pri čemu ukus postaje znatno intenzivniji. Vremenom, na spoljašnjoj strani rozbratne razvijaju se korisne plesni, koje odresku daju note putera i lešnika.

SOČNO

Usled odležavanja u prirodnim kontrolisanim uslovima, tvrda mišićna vlakna se razlažu i krajnji rezultat je meso svojstvene arome koje je puno mekše od svežeg odreska.

POSEBAN DOŽIVLJAJ

Ukoliko nikada niste probali dry-aged stejkove, budite spremni na veliko iznenađenje!



JUNEĆI JEZIK 1190

(mariniran sedam dana, kuvan u vakumu 12 sati pa zapečen), grilovana palenta, chimichurri salsa, sos od semena slačice i rena, kroket od junećeg jezika

BEEF TONGUE

(marinated for seven days, cooked in vakuum for 12h then baked), grilled polenta, chimichurri salsa, mustard and horseradish sos, beef tongue croquette



DOMAĆA PETROVAČKA 890

KOBASICA SA PIREOM

HOME MADE SAUSAGE FROM BACKI PETROVAC WITH MASHED POTATO



GULAŠ OD JUNEĆEG REPA 1190

(kuvan u crnom pivu i crvenom vinu sa mixom povrća) krompir pire sa pečenim belim lukom, grilovana blitva

BEEF TAIL GOULASH

(cooked in dark beer and red wine, with mixed vegetables), mashed potatoes with roasted garlic, grilled chard



ROLOVANA TELETINA NA MOČI 1450

VEAL ROLLS WITH GRAVY



ĆEVAPI 100% junetina 5 kom. 550

KEBAB 100% Beef 10 kom. 850



JUNEĆI FILE „CAFÉ DE PARIS“ 1490

sa aromatičnim puterom, krompir sa rukolom, ljubičastim lukom, kaprom i čeri paradajzom

“CAFÉ DE PARIS” beef fillet with aromatic butter, potatoes, rocket, red onion, capers and cherry tomatoes

SALATE

SVEŽA LJUTA PAPRIKA <i>FRESH CHILLY PEPPERS</i>	92
MEŠANA SALATA <i>MIXED SALAD</i>	280
VITAMINSKA SALATA <i>THE VITAMIN SALAD</i>	280
ZELENA SALATA <i>GREEN LETTUCE SALAD</i>	280
PARADAJZ <i>TOMATO SALAD</i>	280
KRASTAVAC <i>CUCUMBER SALAD</i>	280
KUPUS <i>CABBAGE SALAD</i>	280
PEČENE PAPRIKE <i>ROASTED PEPPERS</i>	296
ŠOPSKA SALATA <i>ŠOPSKA SALAD</i>	320
<i>tomato, cucumber, onion, feta cheese</i>	
RUKOLA SA ČERI PARADAJZOM I PARMEZANOM	377
<i>ROCKET SALAD WITH CHERRY TOMATOES</i>	
GRČKA <i>GREEK SALAD</i>	357
<i>tomato, cucumber, pepper, red onion, olives, oregano, feta cheese, olive oil</i>	



REBARCA kuvana u crnom pivu **985**
PORK RIBS cooked in dark beer



MUĆKALICA NA NAŠ NAČIN **950**
juneci file, crni luk i paprika u sopstvenom sosu-mladi krompir
'MUĆKALICA' OUR WAY
beef fillet, onions and pepper in gravy – new potatoes

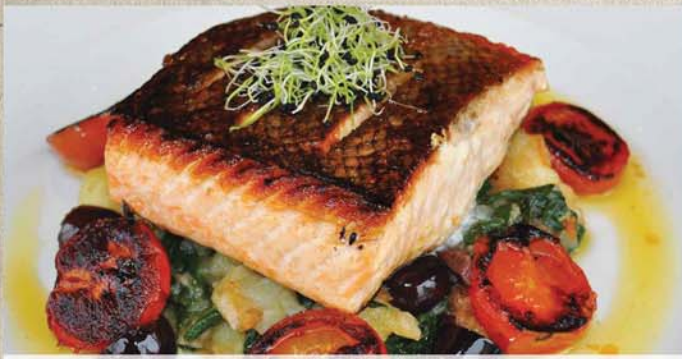


BUTKICA ZA DVE OSOBE **1850**
kuvane u crnom pivu
PORK LEG FOR TWO
cooked in dark beer

RIBA I MORSKI PLODOVI



Koliko je riba zdrava, znamo svi. Riba i morski plodovi imaju visok sadržaj proteina, vitamina i minerala, najbolji su izvor omega-3 masnih kiselina, sprečavaju brojna oboljenja, od depresije do određenih tipova kancera. Dokazano je da omega-3 masne kiseline poboljšavaju funkciju krvnih sudova, pa je zato riba među najkorisnijim namirnicama za srce. Osim toga, istraživanja pokazuju da omega-3 masne kiseline sprečavaju pojavu depresije, demencije i drugih mentalnih bolesti. Neke studije pokazale su da riba štiti i od bolesti očiju.



FILE LOSOSA **1590**

blitva, maslina, čeri paradajz, krompir

SALMON FILLET

Swiss chard olives, cherry tomatoes and potatoes



TUNA NA ŽARU **1850**

paradajz, maslina kalamata, kapar, beli luk, belo vino, majčina dušica

GRILLED TUNA

tomatoes, kalamata olives, capers, garlic, white wine, thyme



FILE SMUĐA **1100**

PIKEPERCH FILLETS



LIGNJE NA ŽARU **1450**

blitva sa krompirom

GRILLED CALAMARI

chard with potatoes



TAQUITOS SA PILETINOM **750**

tortilja, pileći file, načo sir, halapenja, pomfrit

TAQUITOS

tortilla, chicken breast, nachos cheese, jalapeno peppers, chips



ENCHILADA **750**

tortilja, pileći file, crni luk, sveža paprika, kukuruz, sir, načo sir, pomfrit

ENCHILADA

tortilla, chicken fillet, onions, bell pepper, corn, cheese, nacho cheese, chips



PIZZE

Pica (Ital. pizza) je specijalitet italijanske kuhinje, najčešće napravljen od tankog, okruglog testa na kome se pored paradajz sosa mogu naći razne vrste sira, mesa, povrća, voća, začina i drugih sastojaka prema ukusu. Inventivnost ukusa se može nadopuniti i inventivnošću rasporeda samih sastojaka na pici, koji mogu biti raspoređeni u obliku ornamenata ili drugih interesantnih figura. Inače, ovo jelo se smatra posebno karakterističnim za napolitansku kuhinju.

ISTORIJA

Za vojnike persijskog cara Darija Velikog, naviknutim na duge marševe, je rečeno da su na svojim štitovima pekli neku vrstu hleba i na to dodavali sir i urme. Rimski istoričar Marko Porcije Katon je u 3. veku pre nove ere opisao „okruglo testo preliveno maslinovim uljem, biljem i medom ispečeno na kamenu“. Vergilije je u svojoj „Enejidi“ opisao kolače ili okrugli hleb.

Iz iskopina Pompeje koju je Vezuv zatrpao 79. godine, pronađeni su ostaci okruglog peciva. U kuvaru Marka Gavija Apija popisani su sastojci koji se dodaju na podlogu od peciva: pileće meso, ananas, sir, beli luk, menta, biber i ulje, što su sastojci današnjih pica.

Sama reč pica (pizza) prvi put se pojavila 997. godine u rukopisu iz Gaete (Gaete), grada na jugu Italije.

CAPRICCIOSA 780

testo, kečap, šunka, sir, šampinjoni, pečenica
pizza base, ketchup, ham cheese, mushrooms, smoked sirloin

VEGETARIANA 780

testo, kečap, sir, sveža paprika, šampinjoni, paradajz, kukuruz
pizza base, ketchup, cheese, fresh peppers, mushrooms, tomato, sweet corn

MAĐARICA 830

testo, kečap, sir, kulen, šunka, feta sir, feferoni, šampinjoni
pizza base, ketchup, cheese, spicy pork sausage, ham, feta cheese, hot peppers, mushrooms

MICKY MOUSE 650

pizza za decu / testo, kečap, šunka, sir, šampinjoni
pizza for kids / base, ketchup, ham, cheese, mushrooms

VENEZIA 885

testo, kečap, šunka, sir, šampinjoni, kulen, sveža paprika, mozzarella
pizza base, ketchup, ham, cheese, mushrooms, spicy sausage, fresh peppers, mozzarella

PROSCIUTTO 977

testo, kečap, sir, mozzarella, pršut, paradajz, masline
pizza base, ketchup, cheese, mozzarella, prosciutto, tomato, olives

FOCACCIA 332

lepinja, maslinovo ulje, beli luk, origano
flatbread, olive oil, garlic, oregano





SORBET OD MALINA *RASPBERRY* SCOOP **100**



VOĆNA KREMPITA *FRUIT VANILLA SLICE* **375**



KINDER *KINDER* **350**



TIRAMISU *TIRAMISU* **350**



CHEESECAKE *CHEESECAKE* **370**



CRUNCH CAKE *CRUNCH CAKE* **350**



NOUGAT *NOUGAT* **350**



TRILEĆE **320**

DESERTI

SLADOLED (KUGLA) ICE CREAM (SCOOP)

80



KREMPITA VANILLA SLICE 365

TOPLI NAPICI



ESPRESSO	140
ESPRESSO SA MLEKOM / WITH MILK	152
ESPRESSO SA ŠLAGOM / WITH CREAM	152
CAPUCCINO	152
NESCAFÉ	176
ICE COFFEE	220
LATTE Kafa / LATTE COFFEE	199
TOPLA ČOKOLADA / HOT CHOCOLATE	182
ČAJ / TEA	160
ŠLAG / CREAM	30
MLEKO ČAŠA 0.2 / GLASS OF MILK 0.2	80
MED / HONEY	25

SPECIJALNA PONUDA KAFE



FRAPUCINO Kafa / FRAPPUCCINO COFFEE	290
<small>MRVLJENI LED, OHLAĐENA ESPRESSO Kafa, TOPLO MLEKO SA PENOM / CRASHED ICE, COLD ESPRESSO COFFEE, WARM MILK WITH CREAM</small>	
AROMATIZOVANA ESPRESSO Kafa / AROMATIZED ESPRESSO COFFEE	186
<small>ESPRESSO Kafa / ESPRESSO COFFEE</small>	
AROMATIZOVANA KAPUČINO Kafa / AROMATIZED CAPUCCINO COFFEE	192
<small>ESPRESSO Kafa SA PENOM / ESPRESSO COFFEE WITH CREAM</small>	
AROMATIZOVANA LATTE Kafa / AROMATIZED LATTE COFFEE	208
<small>ZAGREJANO MLEKO SA PENOM, ESPRESSO Kafa / AROMATIZED FOAMY WARM MILK, ESPRESSO COFFEE</small>	
AROMATIZOVANA MOKA Kafa / AROMATIZED MOCHA COFFEE	265
<small>TOPLA ČOKOLADA, ESPRESSO Kafa, ŠLAG / WARM CHOCOLATE, ESPRESSO COFFEE, CREAM</small>	
HLADNA AROMATIZOVANA Kafa / COLD AROMATIZED COFFEE	194
<small>MRVLJENI LED, ESPRESSO Kafa / CRASHED ICE, ESPRESSO COFFEE</small>	
AROMATIZOVANA SLADOLED Kafa / AROMATIZED ICE-CREAM COFFEE	252
<small>VANILA SLADOLED, NES Kafa, MLEKO, SLATKA PAVLAKA, MRVLJENI LED, ŠLAG / VANILLA ICE-CREAM, NESCAFÉ, MILK, SWEET CREAM, CRASHED ICE, CREAM</small>	
AROMATIZOVANA NES Kafa / AROMATIZED NESCAFÉ	194
AROMATIZOVANA ICE Kafa / AROMATIZED ICE COFFEE	230
<small>VANILA SLADOLED, ESPRESSO Kafa, ŠLAG / VANILLA ICE-CREAM, ESPRESSO COFFEE, CREAM</small>	

* PO ŽELJI - (LEŠNIK, ČOKOLADA, KAMEL, VANILA, IRISH CREAM, BELA ČOKOLADA)

* ON REQUEST - (HAZELNUT, CHOCOLATE, CAMEL, VANILLA, IRISH CREAM, WHITE CHOCOLATE)

BEZALKOHOLNA PIĆA



	COCA COLA FL. 0.25	205	NEXT FL. 0.20	205
	COCA COLA ZERO FL. 0.25	205	NESTEA FL. 0.25	205
	COCA COLA ZERO GINGER FL. 0.25	205	COCKTA FL. 0.25	205
	FANTA FL. 0.25	205	ORANGINA FL. 0.25	240
	SPRITE FL. 0.25	205	GOLF FL. 0.20	205
	SCHWEPES FL. 0.25	205	GUARANA LIM. 0.25	240
	SCHWEPES TONIC WATER FL. 0.25	205	ALPINA FL. 0.25	205
	SCHWEPES SPRITZ APERITIVO FL. 0.25	205		
	SCHWEPES SPRITZ JAZZY GINGER FL. 0.25	205		

100% SVEŽE CEĐENI SOKOVI



CEĐENA POMORANDŽA / FRESH ORANGE JUICE 0.2	280
CEĐENI GREJPFROT / SQUEEZED GRAPEFRUIT 0.2	310
LIMUNADA / LEMONADE 0.3	190
VITAMINSKI ŠOK / THE VITAMIN SHOCK 0.3	350
AROMATIZOVANA LIMUNADA / AROMATIZED LEMONADE 0.5	275

MINERALNA GAZIRANA VODA



KNJAZ MILOŠ 1.00	320
KNJAZ MILOŠ 0.33	136

MINERALNA NEGAZIRANA VODA



AQUA VIVA 1.00	320
AQUA VIVA 0.25	136

ALKOHOLNA PIĆA



PIVA

BEERS

JELEN FL. 0.33	210
JELEN LEMON FRESH FL. 0.33	210
JELEN GRAPEFRUIT FRESH FL. 0.33	210
NIKŠIĆKO FL. 0.33	230
NIKŠIĆKO TAMNO FL. 0.33	230
STAROPRAMEN TOČENO / DRAUGHT 0.3	185
STAROPRAMEN TOČENO / DRAUGHT 0.5	250
STELLA ARTOIS FL. 0.33	290
HOEGAARDEN FL. 0.33	300
CORONA FL. 0.35	380
LEFFE BLONDE FL. 0.33	300
LEFFE BRUNE FL. 0.33	300
BAVARIA FL. 0.33	300

WHISKY 0.03

JACK DANIEL `S	353
GENTLEMAN JACK	520
SOUTHERN COMFORT	260
BALLANTINE `S	260
BALLANTINE `S 12 YEAR OLD	520
GRANT `S	260
JOHNNIE WALKER RED LABEL	260
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	520
CHIVAS	415
CHIVAS 18 YEARS OLD	629
FOUR ROSES	343
JIM BEAM	343
JAMESON	260
TEACHER `S	260

STRANA ALKOHOLNA PIĆA 0,03

IMPORTED ALCOHOLIC BEVERAGES

FINLANDIA	228
METAXA	228
PEPE LOPEZ	228
SMIRNOFF	240
GIN	240
HAVANA CLUB	240
BACARDI	228
MALIBU	228
VERMOUTH 0,1	240
MARTINI 0,1	262
CAMPARI	240
BAILEYS	260
RAMAZZOTI	228
JÄGERMEISTER	240
JOSE CUERVO	228
DISARONNO AMARETTO	260
SAMBUCA MOLINARI	228

ALKOHOLNA PIĆA

RAKIJA SPECIJAL 0,03 SPECIAL BRENDR

ZLATNA VILJAMOVKA	260
GOLDEN PEAR BRANDY	
ZLATNA KAJSIJA	260
GOLDEN APRICOT BRANDY	
ZLATNA DUNJA	260
GOLDEN QUINCE BRANDY	
ŽUTA OSA	260
PLUM BRANDY	
STARA SOKOLOVA	252

RAKIJA BRENDR

PREMIJER DUNJA	0,05 n	360
PREMIJER KAJSIJA	0,05 n	340
PREMIJER ŠLJIVA	0,05 n	320
PREMIJER VILJAMOVKA	0,05 n	340
PREMIJER LOZA	0,05 n	320
HUBERT DUNJA	0,03	291
HUBERT VILJAMOVKA	0,03	245
HUBERT ŠLJIVA	0,03	194
HUBERT KAJSIJA	0,03	265

BOJKOVČANKA KAJSIJA	0,03	260
BOJKOVČANKA DUNJA	0,03	350
BOJKOVČANKA ŠLJIVA	0,03	430



ALKOHOLNA PIĆA 0,03 DOMESTIC ALCOHOLIC BEVERAGES

VILJAMOVKA TAKOVO PEAR BRANDY	208
KRUNA LOZA SERBIAN GRAPE BRANDY	187
MEDUŠKA HONEY LIQUEUR	177
VINJAK SCOTCH	165
VINJAK 5. SCOTCH	218
GORKI LIST BITTERS	169

FRANCUSKI KONJAK FRENCH COGNAC

REMY MARTIN X O	1768
REMY MARTIN V S O P	649
COURVOISIER V S	478
HENNESSY V S	478

COCKTAILS

APEROL SPRITZ	335
PROSECCO, APEROL, SODA, KRIŠKE POMORANDŽE	

COSMOPOLITAN	480
VODKA, TRIPLE SEC, LIMUNOV SOK, SOK OD BOROVNICE	

CUBA LIBRE	470
LIMUN, BACARDI, COCA COLA	

LONG ISLAND ICE TEA	580
TEQUILA, VODKA, TRIPLE SEC, BACARDI, GIN, COCA COLA, LIMUN	

MOJITO	460
BACARDI, LIMETA, ŽUTI ŠEĆER, SODA, LISTIĆI SVEŽE NANE	

SEX ON THE BEACH	520
VODKA, LIKER OD BRESKVE, SOK OD POMORANDŽE, SOK OD ANANASA, KRIŠKE POMORANDŽE	

MARGARITA	450
TEQUILA, TRIPLE SEC, LIMUN	

HUGO	330
PENUŠAVO VINO, SODA, SIRUP OD ZOVE, MENTA, LIME	