

VARME & KOLDE FORRETTER

1. Gullaschsuppe

DKK65.00

Velsmagende kraftig suppe serveret med hjemmebagt brød.

2. Balkan bondesuppe

DKK65.00

Flødelegeret suppe med kød og grøntsager serveret med hjemmebagt brød.

3. Rejer Na Buzaru

DKK78.00

Rejer i tomatsauce med løg, hvidløg og persille. Serveres med ristet brød med olivenolie.

4. Snegle

DKK78.00

Snegle stegt i hvidløgsmør og persille.

5. Blåmuslinger

DKK89.00

Dampet med hvidvin, hvidløgsmør og persille Serveres med ristet brød med olivenolie.

6. Calamari Fritti

DKK78.00

Dybstegete blæksprutter med tatar- eller hvidløgss dressing. Serveres med ristet brød med olivenolie.

7. Kold Plate

DKK89.00

Platte med røget skinke, specialrøget pølse, Mozzarellaost, tomat og Ajvar. Serveres med brød med olivenolie og basilikum.

BRØD

Husets hjemmebagte brød

DKK22.00

Hvidløgsbrød

DKK25.00

Husets hvidløgsbrød med hvidløg og olivenolie.

Bruschetta

DKK42.00

Husets hvidløgsbrød gratineret med ost, toppet med olivenolie, tomat og basilikum.

SALAT

9. Ajvar

DKK42.00

Hjemmelavet pureret salat af stegte auberginer, rød peberfrugt, tomater, løg og krydderier. Velegnet som ekstratilbehør til blandt andet kødretter.

10. Tomatsalat

DKK58.00

Fintskårne friske tomater med hakket rødløg, olivenolie og persille.

11. Taratur salat (Tzatziki)

DKK62.00

Friske agurker med yoghurt og hvidløg.

12. Sobska salat

DKK62.00

Husets traditionelle salat: Friske tomater, agurker, peberfrugt, løg, olivenolie og reven fetaost.

13. Grillet rød peberfrugt

DKK62.00

Rød peberfrugt med olivenolie. Serveret med reven fetaost.

FISK

16. Grillede blæksprutter

DKK189.00

Blæksprutter med hvidløg, persille og citron. Serveres med kartofler og dagens garniture.

17. Scampi a la Dubrovnik

DKK192.00

Kongerejer grillet med smør, hvidløg, hvidvin og citron. Serveres med kartofler, dagens garniture og hvidløgsbrød.

18. Mixed fiskespyd

DKK195.00

Spyd med 2 slags fisk, rejer, peberfrugt og champignon. Serveres med dressing med olivenolie, citron, hvidløg og persille, samt kartofler og dagens garniture

19. Grillstegt forel

DKK189.00

Grillstegt forel serveres med kartofler og dagens garniture, dressing af olivenolie, hvidløg, citron og persille.

19A. Grillet laksekotelet

DKK195.00

Serveres med dressing med olivenolie, citron, hvidløg og persille, samt kartofler og dagens garniture.

GRILLSPECIALITETER FRA TRÆKULSGRILL

20. Cevapcici

DKK165.00

Blandet hakket okse, kalve og flæskekød, tilsat hvidløg og peber, formet som små ruller. Serveres med Ajvar, stegte kartofler og dagens garniture.

21. Gourmet Pljeskavica

DKK165.00

Blandet hakket kød formet som bøf fyldt med ost. Krydret med paprika og hvidløg. Serveres med Ajvar, stegte kartofler og dagens garniture.

22. Kyllingefilet

DKK169.00

Grillet kyllingefilet. Serveres med stegte kartofler, sauce og dagens garniture.

23. Grillstegte lammekoteletter

DKK189.00

Lammekoteletter med rosmarin, hvidløg- og persillesmør. Serveres med stegte kartofler og taratur salat (Tzatziki).

23A. Sigøjnerschnitzel

DKK169.00

Svineschnitzel. Serveres med krydret sigøjnersauce, stegte kartofler og dagens garniture.

24. Mixed grill

DKK182.00

Svinekotelet, kyllingefilet, pljeskavica, specialpølse og cevapcici. Serveres med stegte kartofler, sauce og dagens garniture.

25. Grillstegt kalvefilet

DKK189.00

Kalvefilet med stegte kartofler og dagens garniture. Vælg mellem Champignonflødesauce og Gorgonzolasauce.

26. Sablja

DKK189.00

Sabelspyd Dubrovnik: Okse-, kalve- og svinemørbrad marineret i specielle urter og vin fra vores hjemmeprovins, blandet med champignon, peberfrugt og løg. Serveres med stegte kartofler, sauce og dagens garniture.

27. Dubrovnik filet

DKK199.00

2 stk. kalvefilet med røget skinke. Gratineret med Goudaost. Serveres med champignonflødesauce, stegte kartofler og dagens garniture.

28. Grillet Beef Steak

DKK225.00

Bøf af oksemørbrad. Serveres med stegte kartofler, dagens garniture og Cognac/Madagaskarpebersauce.

DESSERTER

31. Baklava

DKK62.00

Balkans berømte søde kage med bl. a. tynd butterdej, hakket valnød og sirup. Serveres med is.

32. Pandekager med is

DKK62.00

Hjemmelavede pandekager med 2 slags is, chokoladesovs og flødeskum.

33. Dalmatinsk pandekager

DKK65.00

Hjemmelavede pandekager med valnødder, chokoladesovs, Nutella, flødeskum og dryppet med Maraschino likør.

34. Bananasplit

DKK65.00

Serveres med 3 slags is, flødeskum og chokoladesovs.

35. Hjemmelavet is

DKK65.00

3 slags is serveret med chokoladesovs og flødeskum.

36. Mixed pandekager

DKK65.00

Hjemmelavede pandekager med is, valnødder, chokoladesovs, flødeskum og dryppet med Maraschino likør.

KAFFE M. M.

Dansk kaffe

DKK28.00

Serveres i stempelkande.

Espresso

DKK28.00

Cappuccino DKK35.00

Tyrkisk kaffe DKK28.00

Kraftig kaffe.

Irish Coffee – 4 cl. whiskey DKK59.00

Kaffe, farin, flødeskum og whiskey.

Jugoslavisk kaffe – 4 cl. Slivowitz DKK59.00

Kaffe, farin, flødeskum og Slivowitz (blommebrændevin).

Varm kakao med flødeskum DKK39.00
