

VARME & KOLDE FORRETTER

1. Gullaschsuppe DKK72.00

.....
Velsmagende kraftig suppe serveret med hjemmebagt brød.

2. Balkan bondesuppe DKK72.00

.....
Flødelegeret suppe med kød og grøntsager serveret med hjemmebagt brød.

3. Rejer Na Buzaru DKK79.00

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

4. Snegle DKK79.00

.....
Snegle stegt i hvidløgssmør og persille.

5. Calamari Fritti DKK79.00

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

6. Kold Plate DKK109.00

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

BRØD

Husets hjemmebagte brød DKK28.00

.....

Hvidløgsbrød DKK35.00

.....
Husets hvidløgsbrød med hvidløg og olivenolie.

Bruschetta DKK49.00

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

SALAT

9. Ajvar

DKK49.00

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

10. Tomatsalat

DKK69.00

Fintskårne friske tomater med hakket rødløg, olivenolie og persille.

11. Taratur salat (Tzatziki)

DKK69.00

Friske agurker med yoghurt og hvidløg.

12. Sobska salat

DKK79.00

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

13. Grillet rød peberfrugt

DKK69.00

Rød peberfrugt med olivenolie. Serveret med reven fetaost.

FISK

16. Grillede blæksprutter

DKK215.00

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

17. Scampi a la Dubrovnik

DKK225.00

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

18. Mixed fiskespyd

DKK225.00

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

DKK215.00

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

19A. Grillet laksekotelet

DKK225.00

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

GRILLSPECIALITETER FRA TRÆKULSGRILL

20. Cevapcici

DKK179.00

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

DKK179.00

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

22. Kyllingefilet

DKK179.00

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

23. Grillstegte lammekoteletter

DKK199.00

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

23A. Sigøjnerschnitzel

DKK185.00

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

24. Mixed grill

DKK199.00

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

25. Grillstegt kalvefilet

DKK189.00

Kalvefilet med stegte kartofler, dagens garniture og champignonflødesauce .

26. Sablja

DKK199.00

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

27. Dubrovnik filet

DKK210.00

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

28. Grillet Beef Steak

DKK259.00

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

DESSERTER

31. Baklava

DKK69.00

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

32. Pandekager med is

DKK69.00

Hjemmelavede pandekager med 2 slags is, chokoladesovs og flødeskum.

33. Dalmatinsk pandekager

DKK69.00

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

34. Bananasplit

DKK75.00

Serveres med 3 slags is, flødeskum og chokoladesovs.

35. Hjemmelavet is

DKK75.00

3 slags is serveret med chokoladesovs og flødeskum.

36. Mixed pandekager

DKK75.00

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

KAFFE M. M.

Dansk kaffe	DKK30.00
-------------	----------

Serveres i stempelkande.

Espresso	DKK30.00
----------	----------

Cappuccino	DKK38.00
------------	----------

Tyrkisk kaffe	DKK30.00
---------------	----------

Kraftig kaffe.

Irish Coffee – 4 cl. whiskey	DKK75.00
------------------------------	----------

Kaffe, farin, flødeskum og whiskey.

Jugoslavisk kaffe – 4 cl. Slivowitz	DKK75.00
-------------------------------------	----------

Kaffe, farin, flødeskum og Slivowitz (blommebrændevin).

Varm kakao med flødeskum	DKK45.00
--------------------------	----------