

VARME & KOLDE FORRETTER

1. Gullaschsuppe

DKK69.00

Velsmagende kraftig suppe serveret med hjemmebagt brød.

2. Balkan bondesuppe

DKK69.00

Flødelegeret suppe med kød og grøntsager serveret med hjemmebagt brød.

3. Rejer Na Buzaru

DKK79.00

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

4. Snegle

DKK79.00

Snegle stegt i hvidløgssmør og persille.

5. Blåmuslinger

DKK95.00

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

6. Calamari Fritti

DKK79.00

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

7. Kold Plate

DKK95.00

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

BRØD

Husets hjemmebagte brød

DKK25.00

Hvidløgsbrød

DKK28.00

Husets hvidløgsbrød med hvidløg og olivenolie.

Bruschetta

DKK42.00

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

SALAT

9. Ajvar **DKK45.00**

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

10. Tomatsalat **DKK62.00**

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 DKK195.00

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

17. Scampi a la Dubrovnik DKK199.00

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

18. Mixed fiskespyd DKK199.00

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 DKK195.00

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

19A. Grillet laksekotelet DKK199.00

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

GRILLSPECIALITETER FRA TRÆKULSGRILL

20. Cevapcici

DKK169.00

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

DKK169.00

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

22. Kyllingefilet

DKK175.00

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

23. Grillstegte lammekoteletter

DKK195.00

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

23A. Sigøjnerschnitzel

DKK175.00

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

24. Mixed grill

DKK189.00

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 hjemmeprovinc, 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

DKK259.00

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

DESSERTER

31. Baklava **DKK65.00**

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

32. Pandekager med is **DKK65.00**

Hjemmelavede pandekager med 2 slags is, chokoladesovs og flødeskum.

33. Dalmatinsk pandekager **DKK68.00**

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

34. Bananasplit **DKK68.00**

Serveres med 3 slags is, flødeskum og chokoladesovs.

35. Hjemmelavet is **DKK68.00**

3 slags is serveret med chokoladesovs og flødeskum.

36. Mixed pandekager **DKK68.00**

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 DKK65.00

Kaffe, farin, flødeskum og whiskey.

Jugoslavisk kaffe – 4 cl. Slivowitz DKK65.00

Kaffe, farin, flødeskum og Slivowitz (blommebrændevin).

Varm kakao med flødeskum DKK45.00