



à la carte menu

specialità della casa

House Specialties

BURGER DELLA CASA CON ANELLI DI CIPOLLA, SALSA BBQ E PATATE FATTE IN CASA ^{1,2,3,4,9,10}

House Burger with Onion Rings, BBQ Sauce, and Homemade Fries

11,5 €

INVOLTINO DI TACCHINO CON RIPIENO ALLE ERBE E ŠTRUKLJI ALLA RICOTTA ^{1,2,3}

Turkey roulade with herb stuffing and cottage cheese dumplings

14,9 €

COSTINE DI MAIALE ALLA GRIGLIA CON SALSA BBQ E PATATE FATTE IN CASA ^{4,9,12}

Grilled pork ribs with BBQ sauce and homemade fries

18 €

ČEVAPALZONE ^{1,7}

Calzone stuffed with ćevapi and kajmak

17 €

Allergeni / Allergens: 1 - Glutine / Gluten, 2 - Crostacei / Crustaceans, 3 - Uova / Eggs, 4 - Pesce / Fish, 5 - Arachidi / Peanuts,
6 - Soia / Soybeans, 7 - Latte / Milk, 8 - Frutta a guscio / Nuts, 9 - Sedano / Celery, 10 - Senape / Mustard, 11 - Semi di sesamo / Sesame
seeds, 12 - Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites, 13 - Lupini / Lupin, 14 - Molluschi / Molluscs

antipasti freddi

Cold Appetizers

PROSCIUTTO DEL CARSO CON FORMAGGI SELEZIONATI ²

Karst prosciutto with selected cheeses

10,5 €

CARPACCIO DI MANZO CON FORMAGGIO GRANA PADANO ⁸

Beef carpaccio with Grana Padano cheese

11 €

CARPACCIO DI POLPO ^{14,7}

Octopus carpaccio

12 €

Allergeni / Allergens: 1 - Glutine / Gluten, 2 - Crostacei / Crustaceans, 3 - Uova / Eggs, 4 - Pesce / Fish, 5 - Arachidi / Peanuts,
6 - Soia / Soybeans, 7 - Latte / Milk, 8 - Frutta a guscio / Nuts, 9 - Sedano / Celery, 10 - Senape / Mustard, 11 - Semi di sesamo / Sesame seeds,
12 - Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites, 13 - Lupini / Lupin, 14 - Molluschi / Molluscs

antipasti caldi

Warm Appetizers

BRUSCHETTE TOSTATE CON RICOTTA, MORTADELLA E PISTACCHIO ^{1,6}

Toasted bruschetta with ricotta, mortadella, and pistachio

8 €

BRUSCHETTE TOSTATE CON PROSCIUTTO, FORMAGGIO E PESTO ^{1,2,6}

Toasted bruschetta with prosciutto, cheese, and pesto

9 €

Allergeni / Allergens: 1 - Glutine / Gluten, 2 - Crostacei / Crustaceans, 3 - Uova / Eggs, 4 - Pesce / Fish, 5 - Arachidi / Peanuts,
6 - Soia / Soybeans, 7 - Latte / Milk, 8 - Frutta a guscio / Nuts, 9 - Sedano / Celery, 10 - Senape / Mustard, 11 - Semi di sesamo / Sesame
seeds, 12 - Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites, 13 - Lupini / Lupin, 14 - Molluschi / Molluscs

zuppe soups

ZUPPA DI MANZO ^{1,3,5}

Beef soup

4 €

ZUPPA DI FUNGHI ^{1,2,4,12}

Mushroom soup

4 €

CREMA DI SCAMPI ^{2,8}

Creamy shrimp soup

5 €

Allergeni / Allergens: 1 - Glutine / Gluten, 2 - Crostacei / Crustaceans, 3 - Uova / Eggs, 4 - Pesce / Fish, 5 - Arachidi / Peanuts,
6 - Soia / Soybeans, 7 - Latte / Milk, 8 - Frutta a guscio / Nuts, 9 - Sedano / Celery, 10 - Senape / Mustard, 11 - Semi di sesamo / Sesame seeds,
12 - Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites, 13 - Lupini / Lupin, 14 - Molluschi / Molluscs

piatti di carne

Meat Dishes

MEDAGLIONI DI MAIALE IN SALSA AL PEPE CON PATATE RUSTICHE ^{1,2,3}

Pork medallion in pepper sauce with rustic potatoes

13,5 €

PETTO DI POLLO IN SALSA DI FUNGHI CON ŠTRUKLJI FATTI IN CASA ^{7,1,3}

Chicken steak in mushroom sauce with homemade dumplings

12,5 €

COTOLETTA DI MAIALE O DI POLLO CON PATATINE FRITTE E SALSA TARTARA FATTA IN CASA ^{7,1,3,10}

Pork or chicken schnitzel with fries and homemade tartar sauce

12,5 €

Allergeni / Allergens: 1 - Glutine / Gluten, 2 - Crostacei / Crustaceans, 3 - Uova / Eggs, 4 - Pesce / Fish, 5 - Arachidi / Peanuts,
6 - Soia / Soybeans, 7 - Latte / Milk, 8 - Frutta a guscio / Nuts, 9 - Sedano / Celery, 10 - Senape / Mustard, 11 - Semi di sesamo / Sesame
seeds, 12 - Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites, 13 - Lupini / Lupin, 14 - Molluschi / Molluscs

piatti di pesce e vegetariani

Fish and Vegetarian Dishes

FILETTO DI ORATA O BRANZINO CON BIETOLE E PATATE ^{7,12}

Fillet of gilthead sea bream or sea bass with Swiss chard and potatoes

16 €

POLPO AL FORNO CON VERDURE MEDITERRANEE SALTATE E PATATE ^{8,12}

Oven-baked octopus with sautéed Mediterranean vegetables and potatoes

19 €

CALAMARI FRITTI ALLA PARIGINA CON PATATINE FRITTE ^{3,8,9,12}

Paris-style fried calamari with fries

13 €

Allergeni / Allergens: 1 - Glutine / Gluten, 2 - Crostacei / Crustaceans, 3 - Uova / Eggs, 4 - Pesce / Fish, 5 - Arachidi / Peanuts,
6 - Soia / Soybeans, 7 - Latte / Milk, 8 - Frutta a guscio / Nuts, 9 - Sedano / Celery, 10 - Senape / Mustard, 11 - Semi di sesamo / Sesame seeds,
12 - Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites, 13 - Lupini / Lupin, 14 - Molluschi / Molluscs

CALAMARI ALLA GRIGLIA CON BIETOLE E PATATE ^{8,12}

Grilled calamari with Swiss chard and potatoes

13 €

FILETTO DI SALMONE SU PUREA ALL'AGLIO ^{2,7}

Salmon fillet on garlic mashed potatoes

17 €

FORMAGGIO FRESCO ALLA GRIGLIA CON VERDURE GRIGLiate ²

Grilled fresh cheese with roasted vegetables

12 €

pasta e risotti

Pasta and Risottos

TAGLIATELLE CON POLLO E FINFERLI ^{1,2,3,12}

Tagliatelle with chicken and chanterelle mushrooms

13 €

TAGLIATELLE CON PESTO FATTO IN CASA, POLLO, PISTACCHIO TOSTATO E BURRATA ^{1,2,3,6}

Tagliatelle with homemade pesto, chicken, roasted pistachios, and burrata

14,5 €

TORTELLINI GRATINATI CON MOZZARELLA E GRANA PADANO ^{1,2,3}

Gratinated tortellini with mozzarella and Grana Padano cheese

13 €

CARBONARA TRADIZIONALE ^{1,2,3}

Traditional Carbonara

13 €

RIGATONI CON GAMBERI, ZUCCHINE E POMODORI SECCHI ^{1,2,3,12}

Rigatoni with shrimp, zucchini, and sun-dried tomatoes

13,5 €

RIGATONI CON POLLO E VERDURE MEDITERRANEE SALTATE ^{1,2,3}

Rigatoni with chicken and sautéed Mediterranean vegetables

12 €

RISOTTO AI PORCINI E RICOTTA ^{1,2,12}

Risotto with porcini mushrooms and ricotta

12,5 €

offerta di pizze

Pizza Napolitana Style

MARGERITA - pelati san marzano DOP, mozzarella fior di latte napoli, basilica, olio d'oliva ^{1,7}

San Marzano DOP peeled tomatoes, Napoli fior di latte mozzarella, basil, olive oil

10 € (+ 2€ aggiunta per la mozzarella bufalla)

EL CLASSICA - pelati san marzano DOP, mozzarella fior di latte napoli, prosciutto cotto, funghi freschi ^{1,7}

San Marzano DOP peeled tomatoes, Napoli fior di latte mozzarella, cooked prosciutto, mushrooms

13 €

PIZZA BURJA - pelati san marzano DOP, mozzarella fior di latte napoli, prosciutto italiano fresco, basilica & grana padano ^{1,7}

San Marzano DOP peeled tomatoes, Napoli fior di latte mozzarella, fresh Italian prosciutto, basil & Grana Padano cheese

14 €

PIZZA DA PEČE - pelati san marzano DOP, mozzarella fior di latte napoli, nduja, pomodori secchi all'aglio giallo, salame piccante, ricotta ^{1,7}

San Marzano DOP peeled tomatoes, mozzarella, nduja, dried yellow cherry tomatoes, spicy salami, ricotta

13 €

PIZZA TARTUFATTA - pelati san marzano DOP, prosciutto cotto, mozzarella fior di latte napoli, buratta sorrentina, tartufatta, pomodori freschi all'aglio, rukola, grana padano ^{1,7}

San Marzano DOP peeled tomatoes, cooked prosciutto, mozzarella, burrata, truffle cream, fresh cherry tomatoes, arugula, cheese

13 €

PIZZA TA GOVEJA - pelati san marzano DOP, mozzarella fior di latte napoli, prosciutto di manzo, pomodori gialli secchi, ricotta, rukola ^{1,7}

San Marzano DOP peeled tomatoes, napoli fior di latte mozzarella, beef prosciutto, dried yellow cherry tomatoes, ricotta, arugula

13 €

Allergeni / Allergens: 1 - Glutine / Gluten, 2 - Crostacei / Crustaceans, 3 - Uova / Eggs, 4 - Pesce / Fish, 5 - Arachidi / Peanuts, 6 - Soia / Soybeans, 7 - Latte / Milk, 8 - Frutta a guscio / Nuts, 9 - Sedano / Celery, 10 - Senape / Mustard, 11 - Semi di sesamo / Sesame seeds, 12 - Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites, 13 - Lupini / Lupin, 14 - Molluschi / Molluscs

Pizza Napolitana Style

PIZZA MORTADELLA - pesto di basilico, mozzarella fior di latte napoli, mortadella italiana, pistacchio tostato, buratta ^{1,7,8}

Basil pesto, Napoli fior di latte mozzarella, Italian mortadella, roasted pistachio, burrata

14 €

PIZZA TA ZDRAVA - pelati san marzano, mozzarella fior di latte napoli, pepe, zucchine, carciofi marinati, rukola, pomodori all'aglio, basilica, funghi freschi ^{1,7}

San Marzano DOP peeled tomatoes, mozzarella, bell pepper, zucchini, marinated artichokes, arugula, cherry tomatoes, basil, mushrooms

12 €

PIZZA NA VASI - pelati san marzano DOP, mozzarella fior di latte napoli, prosciutto cotto, funghi, salame secco, panna acida ^{1,7}

San Marzano DOP peeled tomatoes, napoli fior di latte mozzarella, cooked prosciutto, mushrooms, dry salami, sour cream

13 €

offerta alla griglia

Grill Menu

ARGILLA (senza allergeni)

Pleskavica (no allergens)

10 €

PANGRATTATO PICCANTE (CON FORMAGGIO) 7

Stuffed pleskavica (with cheese)

12 €

DANZA GOURMET 7

Pleskavica filled with ham and cheese

15 €

MERINGA RIPIENA 7

Pleskavica filled with kajmak and cheese

15 €

Allergeni / Allergens: 1 - Glutine / Gluten, 2 - Crostacei / Crustaceans, 3 - Uova / Eggs, 4 - Pesce / Fish, 5 - Arachidi / Peanuts,
6 - Soia / Soybeans, 7 - Latte / Milk, 8 - Frutta a guscio / Nuts, 9 - Sedano / Celery, 10 - Senape / Mustard, 11 - Semi di sesamo / Sesame seeds,
12 - Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites, 13 - Lupini / Lupin, 14 - Molluschi / Molluscs

CHEVAPCICI / CHEVAPCICI PICCANTE 7

Ćevapčići / Spiced ćevapčići

11 € / 13 €

GAGLIARDETTO RIPIENO 7

Stuffed vešalica

17 €

BIFTEK

Beefsteak

24 €

BISTECCA DI RAMERINO

Ramsteak

19 €

PIATTO BBQ GROSUPLJE PER 2 PERSONE (2X PLESKAVICA, 4X CHEVAPI, 2 KLOBASICI, 2 ORECCHIE, patate al forno, lepinja, verdure alla griglia, ajvar, cipolle) 1, 7, 8

(2x pleskavica, 4x ćevapčići, 2 sausages, 2 fritters, roasted potatoes, flatbread, grilled vegetables, ajvar, onions)

32 €

CARNE ALLA GRIGLIATA (1X PANE, 2X FORMAGGIO, 1X CAPPELLO, 1X CARNE O PANE FRITTO, patate al forno, verdure arrosto, ajvar, cipolla) 1, 7, 8

(1x pleskavica, 2x ćevapčići, 1x sausage, 1x pork neck or chicken steak, roasted potatoes, grilled vegetables, ajvar, onions)

17 €

Allergeni / Allergens: 1 - Glutine / Gluten, 2 - Crostacei / Crustaceans, 3 - Uova / Eggs, 4 - Pesce / Fish, 5 - Arachidi / Peanuts, 6 - Soia / Soybeans, 7 - Latte / Milk, 8 - Frutta a guscio / Nuts, 9 - Sedano / Celery, 10 - Senape / Mustard, 11 - Semi di sesamo / Sesame seeds, 12 - Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites, 13 - Lupini / Lupin, 14 - Molluschi / Molluscs

aggiunte e contorni

Extras and side dishes

PATATINE, CROCCHETTE, VERDURE ARROSTO

French fries, croquettes, grilled vegetables

3,5 €

SALSA TARTARA, KETCHUP, MAJONZA

Tartar sauce, ketchup, mayonnaise

1,5 €

SUPPLEMENTI DI PIZZA (CONSULTARE IL PERSONALE)

Pizza toppings (please consult with the staff)

2 €

LEPINJA ¹ / KAJMAK ⁷

Flatbread / Kajmak (Balkan clotted cream)

1,5 € / 2 €

PEPERONI ARROSTITI / VERDURE GRIGLIATE (BELLETTE, PAPRIKA)

Roasted pepper / Grilled vegetables (zucchini, bell pepper)

3 € / 3,5 €

INSALATA ŠOBSKA ⁷

vegetable salad with cheese

4 €

LEGGI TUTTO

Baked beans (Serbian style)

5 €

Allergeni / Allergens: 1 - Glutine / Gluten, 2 - Crostacei / Crustaceans, 3 - Uova / Eggs, 4 - Pesce / Fish, 5 - Arachidi / Peanuts,
6 - Soia / Soybeans, 7 - Latte / Milk, 8 - Frutta a guscio / Nuts, 9 - Sedano / Celery, 10 - Senape / Mustard, 11 - Semi di sesamo / Sesame seeds,
12 - Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites, 13 - Lupini / Lupin, 14 - Molluschi / Molluscs

insalate salads

INSALATA CAESAR CON POLLO E SALSA CAESAR FATTA IN CASA ^{1,2,3,9}

Caesar salad with chicken and homemade Caesar dressing

12 €

PIATTO D'INSALATA CON STRACCETTI DI MANZO E CONDIMENTO BALSAMICO ^{3,4,9}

Salad plate with beef strips and balsamic dressing

14 €

PIATTO D'INSALATA CON POLLO CROCCANTE FRITTO ^{1,2,9,12}

Salad plate with crispy fried chicken

11 €

Allergeni / Allergens: 1 - Glutine / Gluten, 2 - Crostacei / Crustaceans, 3 - Uova / Eggs, 4 - Pesce / Fish, 5 - Arachidi / Peanuts,
6 - Soia / Soybeans, 7 - Latte / Milk, 8 - Frutta a guscio / Nuts, 9 - Sedano / Celery, 10 - Senape / Mustard, 11 - Semi di sesamo / Sesame
seeds, 12 - Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites, 13 - Lupini / Lupin, 14 - Molluschi / Molluscs

dolci desserts

STRUDEL DI MELE ^{1,2,3}

Apple strudel

4 €

CRÊPES CON MARMELLATA, NUTELLA O GELATO ALLA VANIGLIA ^{1,2,3,6}

Pancakes with jam, Nutella, or vanilla ice cream

4 €

TORTA ALLA NUTELLA ^{1,2,3,6}

Nutella cake

5,5 €

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO CON GELATO ALLA VANIGLIA ^{3,2}

Chocolate soufflé with vanilla ice cream

6 €

Allergeni / Allergens: 1 - Glutine / Gluten, 2 - Crostacei / Crustaceans, 3 - Uova / Eggs, 4 - Pesce / Fish, 5 - Arachidi / Peanuts,
6 - Soia / Soybeans, 7 - Latte / Milk, 8 - Frutta a guscio / Nuts, 9 - Sedano / Celery, 10 - Senape / Mustard, 11 - Semi di sesamo / Sesame seeds,
12 - Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites, 13 - Lupini / Lupin, 14 - Molluschi / Molluscs