



* kolicine su za otprilike 12 porcija (princip koktel partija/zalogaja; predvidjeno je kombinovanje vise jela za kompletan obrok). Da bi sluzili nase artikle kao glavno jelo, udvostrucite porciju

Slani meni * (za posni meni pogledajte nase prijedloge na kraju ovog jelovnika)

Peciva

Sa mesom

Hljeb sa slaninom i mladim lukom9\$

Ljutkaste pogacice od pepper-jack sira i kobasice19\$

Pogaca sa cevapima14\$

Portugalska bola lepinja sa sunkom12\$



Rolovani hljeb sa dimljenom svinjetinom i ruzmarinom16\$

Sa razlicitim punjenjima

Extra meka i socna projara sa 3 vrste sira24\$

Focaccia sa grozdjem i plavim sirom19\$

Focaccia sa krompirima i zacinskim biljem12\$

Focaccia sa namazom od maslina20\$

Hljeb filovan krompirom11\$

Hljeb sa karijem i cheddar sirom13\$

Hljeb sa slanom marmeladom od luka, spanacem i pecan orasima 16\$

Hljeb sa susenim paradajzom i maslinama
.....7\$



Makedonska pogaca kokmiska sa sirom19\$

Pogaca sa gljivama13\$

Pogacice sa pestom, paradajzom i maslinama14\$

Proja od kukuruznog, prosenog i heljdinog brasna, sa fetom sirom i blitvom13\$

Proja od prosenog brasna sa maslinama17\$

Svecana pletenica od brioche tijesta, servirana sa pecenim
Camembert sirom za umakanje – savrsena meza za pocetak obroka
.....32\$

Ostala peciva/pogace/hljebovi

Baget3.5\$

Cvorici sa bijelim lukom i origanom14\$

Dizane knedle/cvjetici kuhane na pari, odlicne uz gulase13\$

Domaci slanci/slani stapici/bosanske kifle sa
slanim prelivom.....10\$



Hljeb od maka i jogurta7.5\$
Hljeb od tikve sa kukuruznim i speltinim brasnom16\$
Hljeb sa speltinim i integralnim brasnom sa chia sjemenkama17\$
Hljepcici of meda i kukuruznog brasna14\$
Keksi od mljevenog susama5\$
Kiflice sa bijelim vinom i sjemenkama.....8\$

Lisnata pogaca10\$



Mirisne pogacice od bundeve (sa zacinskim
mrvicama).....22\$



Pereci od sira8\$

Stapici od susama7\$

Tigelle – italijanska tanka okrugla peciva idealna za punjenje8\$ (izaberite posluženje uz ova peciva : poslužavnik sa raznovrsnim suhomesnatim proizvodima, sirevima, maslinkama : dodati 28\$; urnebes namaz : dodati 20\$; ili bilo koji izbor mesa/namaza iz liste koju mozete naci dole nize)



Pite i punjena tijesta

Teletina

Argentinske empanada (prhko tijesto sa mesnim punjenjem, maslinkama i kuhanim jajetom) sa balzamskim sosom (24 veca komada ali moze i pola porcije).....45\$

Gulas korpice (govedji).....15\$



Heljdini trouglovi punjeni mesnim filom.....17\$

Lijena pita sa mesom18\$

Mantije (pitice od domaceg tijesta sa mesnim filom) (lijevo na slici).....13\$



Mesne cuftice filovane mocarelom i brusnicama, u omotu od tijesta od pereca, sa pikantnim sirnim umakom.....33\$

Paketici sa musakom od patlidzana26\$

Potrpusa sa mesom, gljivama, jogurtom i sirom24\$

Svinjetina

Britanske prhke lovacke pitice (gurmanske pite sa svinjecim mesom, carskim mesom, piletinom serviran sa chutney od patlidzana)80\$
(mozete prepoloviti narudzbu)

Japanski hrskavi Gyoza dumplings (jastucici) :

- S tradicionalnim punjenjem od svinjetine, kupusa, sa sojinim umakom17\$

Pastrmajlija – makedonske tanke pogacice sa filom od svinjeceg mesa38\$

Piletina/curetina/pacetina

Hrskave kineske palacinke punjene mesom od patke, servirane sa pireom od edamame (zelene soje) i krompira.....36\$

Hrskave flaute od pacecih prsa sa sriracha majonezom35\$

Japanski hrskavi Gyoza dumplings (jastucici) :

- S punjenjem od curetine, kupusa, sa sojinim umakom20\$

Pastrmajlija – makedonske tanke pogacice sa filom od pileceg mesa19\$

Prolječna lisnata pita sa piletinom i povrćem25\$

Kobasice

Ajvar kocke sa chorizo kobasicom16\$



Focaccia u obliku puza, filovana tikvicama, sirom i kobasicama, sa lanenim sjemenkama26\$

Kocke sa karfiolom, susamom i curekotom, prekrivene kobasicama33\$



Panzerotti sa italijanskom kobasicom16\$

Tortilja sa chorizo kobasicom i sirom23\$

Jagnjetina

Libanse hrskave cigarate punjene jagnjecim zacinjenim mesom i pinjolima (moze i bez pinjola)30\$



Punjeno lisnato tijesto (sa mljevenom jagnjetinom i zacinima) sa izborom salate – ili taboule (persun salata) (27\$) ili salata sa sipkom i konzerviranim limunom (36\$).....(moze da se naruci i bez salate)

Morska punjenja

Dumplings (hrskavi azijski jastucici) od rakova (ili lososa) i svinjetine sa vasim izborom azijskog pikantnog umaka (od putera od kirikija ili od narandze).....26\$

Heljdini palacinci filovani dimljenim lososom, namazom od sira, zacina i pistaca sa pikantnim sosom35\$

Japanski hrskavi Gyoza dumplings (jastucici) :

- S punjenjem od jakobovoh kapica (skoljki) sa ljutkastim chili umakom od srirache32\$

Sirevi i punjenja sa sirom

Pituljice od bocconcini sira, paradajza i bosiljka17\$

Zapeceni brie sir u kosuljici od lisnatog tijesta (sa pestom i pecenim bijelim lukom ili pecenim paprikama)24\$

Zapeceni brie sir umotan u brioche tijesto sa prsutom24\$

Palacinke, pancakes, blini (male pancakes), waffle/bakini kolaci slani

Blini od graska sa dimljenim lososom47\$

Blini sa kukuruznim brasnom, sa salatnom od avokada i jabuke i rotkvicama24\$

Blini sa pecenom cveklom, sa krem fraiche i mjesanim zelenisem .40\$

Blini sa tikvicom i heljdinim brasnom sa dimljenim lososom i krem fraiche32\$

Koreanski palacinci sa keljom i koreanskim zacinama16\$

Lisnate azijske palacinke sa mladim lukom16\$

Palacinke od piva sa sjemenkama (zob, suncokret, sezam) punjene ajvarom i krem i feta sirom40\$

Pancake sa brasnom od leblebija, sa prasom, tikvom i jogurtom ...25\$

Pileci urnebes palacinci26\$

Slani palacinci od blitve sa chorizo kobasicom i cherry paradajzicama sa zacinskim travama29\$

Zapecene slane palacinke od tikvica punjene sunkom, sirom, kiselim krastavcima i jos po necim31\$

Waffle (slani bakin kolac) od tikvica sa umakom od avokada34\$

Ostala punjena tjest/pite

Bulgur-koftice sa punjenjem od graska i servirane sa jogurt-tahini (krema od susama) umakom18\$

Domaci veliki pereci punjeni spinatom, articokama i sirom (moze i pola porcije).....45\$

Domaci veliki pereci sa slaninom, kardamonom, timijanom (moze i pola porcije)..... 29\$

Galeta od karamelizovanog luka i butternut tikve (veliko predjelo za 12 osoba)28\$

Galeta od kupusa i shitake gljiva sa sosom od hrena (veliko predjelo za 12 osoba)48\$

Hrskave pituljice punjene graskom15\$

Kocke sa karfiolom, susamom i curekotom.....33\$

Kupusnik pitice18\$

Lisnata pita od blitve i prase sa umakom od kiselih krastavaca29\$

Mini spanske pice sa spinatom i pecenim paradajzom10\$

Mini individualne tarte tatin od artocoka (prevrnuta slana prhka pita), s komadicima pancete i rikotom, servirana sa pecenim cherry paradajzicima26\$

Pita od blitve i zutog sira32\$

Pita (pie) od brokolija i kuhanih jaja sa integralnim brasnom23\$



Pita (pie) od speltinog i integralnog brasna sa crvenim paprikama i suncokretovim sjemenkama36\$

Pita (pie) od tikvica i feta sira16\$

Prhka sjemenkasta pita (4 vrste sjemenki) sa filom od blitve, sira, susama i zacina23\$

Quiche od karamelizovanog luka, gljiva i kozjeg sira (veliko predjelo za 12 osoba)55\$

Quiche od tikve i crnog graha21\$

Rolnice od spanaca8\$



Slana strudla15\$

Slana strudla #2 sa maslinama, sirom, sunkom i slaninom.....25\$

Soparnik, dalmatinska slana pita sa blitvom i slaninom40\$

Torta pasqualina (pita od rize sa domacim tijestom, sa sunkom, prasom i blitvom ili spanacem)40\$

Supe / Corbe

Caldo verde – zelena portugalska supa sa keljom i chorizo kobasicom
.....26\$
(sa tradicionalnim portugalskim Azores kukuruznim
hljepcicama : dodati 11\$)

Chowder (gusta supa) sa lisicarkama (ako su dostupne) i shiitake
gljivama, sa slaninom i kukuruzom.....34\$

Fiskesuppe (Norveski chowder sa bakalarom i korjenastim povrćem)
.....53\$

Krem supa od pecenog karfiola i brokolija sa slaninom (ili bez)25\$
(opcija sa cheddar sirom i pivom28\$)

Kremasta supa (bez krema) sa pecenom mrkvom i crvenom lecom.17\$

Pileca supa sa spanacem i domacim njokama (moze se sluziti kao
lagano samostalno jelo)47\$

Pivsko-sirna supa servirana u domacim okruglim minijturnim
percima (dovoljno za 15-18 osoba)26\$

Starinska corba od jagnjetine (velika porcija, slobodno prepoloviti)
.....60\$

Supa od bok-choy i gljiva (bijelih i shitake) sa udon tjesteninom ...44\$
Supa od karfiola, prase i graha sa slaninom (ili bez) sa hrskavim
keljom (dosta velika porcija kao predjelo za 12 osoba)46\$

Pasta / Pizza / Polenta/ Rizoto

Pasta

Bucatini ai frutti di mare (pasta sa morskim proizvodima
(bakalarom, racicima i lignjama)86\$

Domaci debeli rezanci (pljukanci) u sosu od
dimljenih suhих rebara i kobasica33\$



Fregola-sarda (domaca pecena bobicasta
pasta iz Sardinije) sa safranom,
graskom i krompirom47\$



Gambaloci – kukuruzni i razeni kockasti njoki servirani sa sosom od
luka i bundevinog ulja27\$

(dodajte i sos od zecije jetrice (ako je dostupna), vina i zacinskog bilja : dodajte 18\$)

Gnocchi od cvekle i krompira sa pestom od kupus/rastike i oraha52\$

Gnocchi od mrvica ("pisarei") sa gulasem od graha, sa pestom od persuna i speka.....42\$

Gnocchi od prosa i graska u kremastom umakuod piletine..... 36\$
.....ili curecih prsa45\$

Gnocchi od spelte i krompira (sa brasnom od spelte/krupnika i obicnog brasna) u ragu-sosu od svinjetine45\$

Idrijske knedlice punjene krompirom i slaninom u sosu od bundevinog ulja i luka.....32\$
Ili u bolognese sosu od jagnjetine36\$

Lazanje od heljadinog tijesta sa dimljenim lososom i béchamel sosom sa povrćem42\$

Linguine sa incunima, kaparima, maslinkama i mrvicama34\$

Pappardelle sa pecenim karfiolom, karamelizovanim puterom, snefom i kaparima (dosta velika porcija za predjelo za 12 osoba)....37\$

Spätzli od spanaca sa hrskavom slaninom i hrskavim pangrattato posipom.....45\$

Sufnudle (mekane knedle od pire krompira)
sa sosom od kobasica i zacinskog bilja ...22\$



Pizza

Jambalaya pizza (sa kobasicama i racicima ili samo
kobasicama).....36\$

Pica sa grilovanim patlidzansom i maslinama29\$

Pica sa pivom, karamelizovanim lukom i prokulicama, sa feta sirom i
mocarelom35\$

Pica sa prokulicama, pancetom, taleggio sirom i maslinama50\$

Pica sa tikvicama, mocarelom, arugula salatom, kaparima i dimljenim
lososom (velika porcija kao predjelo za 12 osoba)65\$

Pizza Chena/Chiena (bogata napolitanska pizza sa duplim prhim
tijestom (punjeno duplo tijesto), filovana suhim mesima i sirevima, sa
huhanim jajima).....68\$

Socca pica (od brasna od leblebija) sa spanacem, paradajzom,
maslinama i feta sirom34\$

Polenta

Croquette od polente sa povrccem i chorizo kobasicom (ili drugim
mesom) i paradajz sos-prilogom (bogata porcija kao predjelo za 12
osoba).....48\$

Govedji repovi u vinskom sosu na posteljini od palente sa pecenim medenim mrkvicama	45\$
Mekana polenta sa pecenim gljivama	45\$
Peceni patlidzan sa prilogom od pecenih paprika i zacina (opcija da se servira na kockicama od kukuruznog brasna/palente kao kompletan vegeterijanski prilog)	17\$ (+7\$)
Polenta sa graskom, racicima i sparogama	55\$
Polenta sa racicima na Cajun nacin, sa polentom od gouda sira, sa hrskavim prokulicama	62\$
Polenta sa bundevom i pavlakom (idealna priloga uz mesa; velika porcija).....	22\$

Rizoto

Zeleni rizoto sa piletinom	30\$
Rizoto sa keljom	23\$
Rizoto sa racicima, susenim paradajzom i sparogama (povelika porcija za predjelo za 12 osoba)	76\$

Mesni i morski zalogaji

Musake

Musaka od blitve i teleceg mesa	21\$
Musaka od pecenih paprika, pilegeg mesa, rize i jos ponesto (ova musaka je deblja/visa od ostalih)	38\$

Paketici sa musakom od patlidzana26\$



Morski gulasi i morska jela pecena u rerni

Bakalar stil “Livornese” (sa graskom, maslinama, bijelim vinom, paradajzom)80\$

Brancin na mediteranski nacin sa kaparima i maslinama53\$

Britanski naslagani bakalar sa krompirom i graskom60\$

Lagani brudet sa racicima, gljivama i krompirom45\$

Pijane lignje sa krompirom iz rerne (ovo jelo je najbolje poslužiti odmah po isporuci)33\$

Mesni gulasi i jela sa mesom pecena u rerni

Jagnjetina

Aromaticna marokanska leca u paradajz sosu sa marokanskim cufticama od jagnjetine (ili bez – kontaktirajte nas za cijenu)55\$

Jagnjeca kapama/gulas sa spinatom i domacim mlincima (suho tijesto kao prilog)42\$

Zacinjeni Chili of jagnjetine, serviran sa Raita sosom od krastavca, relishom od luka i chili papricice, i sjevernoamerickim indijanskim przenim hlejpčićima (moze i pola porcije)90\$

Piletina i zecetina

Grasak sa noklicama i piletinom	30\$
Keske (piletina kuhana u jecmu sa suhim mesom)	40\$
Pile u Riesling sosu sa pappardelle pastom, slaninom, gljivama i kupusom/keljom (povelika porcija kao predjelo za 12 osoba)	75\$
Pile u vinu (sa gljivama, pearl lukom, slaninom, konjakom i vinom) (povelika porcija).....	81\$
Pilece cuftice u kremastom sosu sa alevom paprikom (sa pavlakom) (oko 30 zalogajca)	40\$
Pilece marsala cuftice (oko 24 zalogaja).....	26\$
Pilece pecene knedle	30\$
Pilece snicle u kremastom sosu sa kaparima i bijelim vinom	50\$
Pileci fricassee	35\$
Pileci paprikas (Poulet Basquaise) (povelika porcija kao predjelo za 12 osoba)	62\$
Piletina u kari sosu sa mjesanim gljivama (lisicarke, bukovace, bijele gljive) (povelika porcija kao predjelo za 12 osoba)	73\$
Poulet a la biere with lentil salad	47\$
Zeciji gulas u pivskom sosu sa sitnim (pearl) lukom, sa knedlama i zacinskim biljem (1 zec; dodati jos 20\$ za dodatnog zeca)	63\$

Teletina

Etiopljanski ljutkasti gulas (Key Wat) serviran sa Injera (etiopljanskim tankim mekanim hljepcicama/palacincima) (moze i manja porcija).....	52\$
Mesni patlidzan paketicici (oko 18 komada)	26\$

Shakshuka sa mesom, patlidzansom i rizom (sa 6 jaja)40\$

Svinjetina

Grah iz rerne na "nas" nacin (sa kobasicama, slaninom, pecenim paprikama i povrccem – moze se sluziti kao glavni obrok)28\$



Leskovacka muckalica (sa svinjecim mesom i paprikama)38\$

Pijani gulas (od svinjetine i piva sa knedlama).....32\$

Svinjeci gulas od buta, sa paprikama i noklicama56\$



Svinjeci gulas sa cider i paskanatom, na podmetacu od polu-slatkog krompir pirea (slatki i obicni krompir) sa ljutkastim karamelizovanim lukom (moze i manja porcija)54\$

Stir-fry

Govedji stir-fry sa brokolijem i sredjom rizom (povelika porcija kao predjelo za 12 osoba)70\$

Pileci stir-fry sa kupusom i basmati rizom58\$

Pikantna azijska mljevena svinjetina sa napa kupusom u sosu od putera od kikirikija sa sredjom rizom, servirano u korpicama of boston-salate50\$

Divljac

Engleski tradicionalni slani puding kuhan na pari, sa portom, srncim mesom i carskim mesom od svinje, na podlozi od graska (moze i manja porcija).....83\$

Teletina/junetina

Arancini kuglice (przene cuftice od rize, fasiranog mesa, sira i gljiva) sa marinara umakom.....\$.21\$



Argentinski cevapi od teleceg mesa punjeni sirom i sunkom i servirani sa tartar sosom32\$

Cevapi od teletine u pikantnom crvenom umaku48\$

Cuftice filovane sirom16\$
(12\$ bez sira)



Fasirane snicle od mjesanog mesa u saftu od kozjeg sira sa susamom46\$

Juneca picajola sa kaparima43\$

Makedonske cufte od teletine sa crnim lukom na tavce.....	36\$
Punjeni trouglovi od praziluka sa avgolemono prelivom	44\$
Snicla-rolat sa slaninom i blitvom	24\$
Svedski hamburgercici od teletine i kapara sa kremastim vinskim sosom od zacinskog bilja, serviran na zelenisu	40\$
Torta od cevapa punjena krompir pireom i sirom	26\$

Zecetina/piletina/pacetina/curetina

Hamburgeri od curetine na indijski nacin (12 komada), sa aioli od zutog karija i sa azijskom kupus salatoma.....	58\$
Hamburgeri od piletine i hoisin sosa sa ukiseljenim lukom, servirani u domacim puter-pogacicama	30\$
Japanski raznjici od mljevene piletine sa azijskim umakom	24\$
Pileci rolat punjen sa mljevenim mesom, pecenim paprikama i brie sirom	30\$
Pileci rolat sa sunkom i spinatom	18\$
(ili pecenom paprikom i prsutom	21\$)
Piletina u kosuljici od slanine	15\$
Ruske “kobasice” sa rolovanim mariniranim pilecim sniclama.....	50\$
Ruski rulet rolat – dekorativni rolat od pileceg mesa punjen palacincima sa filom od gljiva	28\$
Spanakopita-pilece cuftice s umakom od jogurta	50\$
Urnebes pileca dzigerica u sosu od pecenih paprika.....	36\$

Jagnjetina

Cuftice od jagnjetine punjene cherri-paradajzom i sirom	18\$
Kofte od jagnjeceg mesa sa umakom od pecenih patlidzana	26\$

Svinjetina

Azijske cuftice sa umakom23\$



Balkanski raznjic (svinjski file sa kobasicom)21\$

Becka snicla prekrivena kaparima, swiss sirom, puterom sa zacinskim biljem, na podmetacu od zelenisa, sa sosom od kopra/mirodjije....42\$



Becka snicla sa tartar sosom
.....31\$

Dimljena svinjska koljenica (komadici pogodni za svedski sto)
pohovana u pivskom tjestu, uz hren sos30\$
(mozete dodati prilog od podvarka : dodatno 5\$)

Fasirane snicle od mjesanog mesa u saftu od kozjeg sira sa susamom
.....46\$

Podgoricki popeci (rolovane svinjece snicle punjene prsutom i zutim sirom, u vinskom-kremastom umaku)38\$

Pohovane sarmice u hrskavom omotacu, sa umakom24\$

Ruske "kobasice" sa rolovanim mariniranim svinjecim sniclama...32\$

Svinjski raznjici od carskog mesa (svinjski trbuh) u kari sosu, servirani na pecenim sparogama i hrskavoj Jasmine (tajlandskoj) rizi36\$

Skotska kuhana jaja (obavijena omotacem od chorizo kobasice i svinjetine sa zacinama), servirana sa kiselim lukom i kari majonezom30\$

Sos od gljiva i slanine (za pileci rolat)10\$

Kobasice

Dekorativna "torta" od kelja filovana kobasicama (kao sarma samo u obliku torte, servira se isjecena na trokutaste komade)27\$

Hamburgeri od chorizo kobasice i graha sa umakom od pavlake i avokadom21\$

Kroketi od kiselog kupusa, kobasica i krompira sa senf sosom23\$

Skotska kuhana jaja (pogledaj pod "Svinjetinom")

Morski zalogaji

Bruseta sa namazom od pecene paprike i racicima20\$

Hamburgercici od rakova, sa wasabi majonezom i domacim lepinjicama30\$

Ljutkasta spanska djavolja jaja (sa tunjevinom i incunima).....22\$

Pljeskavice od lososa sa umakom od hrena42\$

Salata od spelte (zitarica), chorizo kobasice i lignji (velika porcija, slobodno preplovite).....60\$

Tunjevina u kucici od cherri-paradajza13\$

Umaci i namazi

Bagna cauda, umak iz Piedmonta od slanah sardela/incuna, serviran sa bogatim izborom svježeg povrca i komadica hljeba za umakanje43\$

Baskijski namaz od patlidzana i incuna16\$

Feta namaz prekriven mariniranim cherry-paradajzicima, maslinkama i zacanima25\$

Humus od kelja i susam paste13\$

Humus sa pecenim povrcom14\$
(u korpici od prhkog tijesta17\$)

Namaz od boba i arugula salate (za kreker ili tost).....17\$

Namaz od patlidzana i pecenih paprika21\$
(u korpici od prhkog tijesta24\$)

Namaz od artiocoka i maslinki13\$

Namaz od avokada i graska sa omletom i kriskama hljeba od integralnog brasna30\$

Namaz od graska i dimljenog sezama sa domacim tankim pitama za umakanje18\$

Namaz od susama10\$
(u korpici od prhkog tijesta13.5\$)

Pikantni umak od pecenih paprika, fete sira i jos ponesto (na albanski nacin)20\$



Umak od jogurta, povrca i zacinskom bilja15\$

Umak od pecenog bijelog luka9\$

Salate i dodatci od povrca

Vegeterijanski burgeri, friteri, polpete i latke

Cuftice of pecenog karfiola i pecenih paprika na varivu od slatkog kupusa i rize	27\$
Cuftice od spanaca	12\$
Friteri od kukuruza sa sriracha sosom, limetom i pivom	13\$
Friteri od smedje rize i tikvica	12\$
Friteri od zacinskog bilja i mladog luka sa umakom od jogurta i tahini paste (pasta od susama)	15\$
Friteri od zelene soje (edamame)-graska-halumi sira sa relishom od pecenih cherry paradajzica i maslinki	32\$
Latkes (przenci) od prokulica i krompira sa umakom od jogurta i dijon senfa	18\$
Ljutkaste falafel loptice od pecenog karfiola sa umakom od cvekle i za'atara.....	24\$
Najbolji vege-burger ! Sa domacim pecivima od integralnog brasna i zobi, sa ukisljenim lukom i sosom	60\$/12 burgera klasicne velicine
Pecene polpete od karfiola sa umakom od jogurta i sriracha	19\$
Pljeskavice od kinoe i crnih maslinki sa umakom od pecenih paprika, na zelenisu (moze biti kompletan vegetarijanski obrok).....	37\$
Pljeskavice od rizota, gljiva i mocarele i marinara umakom	17\$
Polpete od patlidzana sa pinjolima	32\$
Polpete od tikvica sa pireom od karfiola i prosa	34\$

Mahune i zitarice

Aromaticna marokanska leca u paradajz sosu sa marokanskim cufticama od jagnjetine (ili bez – kontaktirajte nas za cijenu)55\$

Avokado riza sa racicama (povelika porcija kao predjelo za 12 osoba)
.....60\$

Bob varivo u paradajz sosu30\$

Grah iz rerne na “nas” nacin (sa kobasicama, slaninom, pecenim paprikama i povrcem – moze se sluziti kao glavni obrok)28\$



Grasak, bob i kelj sa rizom30\$

Jecam salata sa graskom, mladim cijelim graskom, sparogama (povelika porcija kao predjelo za 12 osoba)28\$

Knedle od brokolija i rize23\$

Kuskus na carbonara nacin sa tikvicama, karijem i omletom27\$

Ljutkasta salata sa tikvom, lecom i kozjim sirom50\$

Ljutkasti stir-fry od kelja i boba sa svjezom mentom15\$

Papula – przeni grah12\$

Pecena frittata caprese-stil sa quinoa29\$

Pecene prokulice sa dimljenom sunkom i slaninom na vazdusastoj basmati rizi36\$

Prokulice sa leblebijama, narom, chili papricicom sa prelivom od tahini i javorovog sirupa (povelika porcija kao predjelo za 12 osoba).....35\$

Riza (smedja) sa kupusom, tikvom, grahom i gljivama48\$

Salata od boba i bijelog luka18\$

Salata od leblebija, sa limunom, rotkvicama, zacinskim biljem, avokadom i feta sirom (povelika porcija kao predjelo za 12 osoba).47\$

Salata od spelte (zitarica), chorizo kobasice i lignji (velika porcija, slobodno preplovite).....60\$

Salata od zelene soje (edamame) i kumina sa povrccem22\$

Salata od integralnog izraelskog kuskusa (pearl couscous) sa pecenim cherry paradajzicama, maslinkama, arugula salatam i jos ponesto23\$



Salata od integralnog izraelskog kuskusa (pearl couscous) sa sparogama i graskom36\$

Salata od lososa sa kuskusom, avokadom i feta sirom60\$

Stir-fry od pecenog kukuruza sa zelenom sojom (edamame), sa sosom od chilija i korijandera, serviran sa izraelskim kuskusom (pearl couscous)29\$

Stir-fry sa shiitake gljivama i patlidzanom, sa sosom od dumbira i bijelog luka, serviran na mirisnoj zutoj Jasmin (tajlandskoj) rizi ...29\$

Varivo sa blitvom, grahom, mrkvom i celerom (Verdure con Faggioli)
.....22\$

Varivo sa graskom, bobom, boranijom, spanacem i prosom sa
komadicima pancete23\$

Ostala variva, jela pecena u rerni i salate

Ajvar salata (sa pecenim patlidzansom i paprikama)18\$

Brokoli zalogaji peceni u rerni28\$

Brokoli kocke sa feta sirom i chili papricicama.....16\$

Caponata (patlidzan, maslinke, kapari, povrce i zacinsko bilje.....)..31\$

Escalivada catalana (gulas od povrca)24\$

Gljive i mali cipollini lukici u sosu od bijelog luka, putera i bijelog vina
.....30\$

Gljive punjene chorizo kobasicom i manchego sirom.....30\$

Gratin od kelerabe, krompira i mjesanih gljiva sa slaninom.....28\$

Grilovani patlidzan-caprese salata (patlidzan, paradajz, mocarela,
prsuta, basil) (povelika porcija kao predjelo za 12 osoba)52\$

Karamelizovano povrce sa Dijon puterom (mrkve, anis, cvekla)23\$

Kremasti prilog sa paskanatom i spanacem (bez krema)24\$

Lovacka kisela salata sa crvenim paprikama9\$

Mancurian gljive (panirane gljive u slatko-kiselom umaku sa bijelim
lukom – indijska/kineska fuzija).....24\$

Mladi citavi grasak sa bukovacama u sherri kremu30\$

Njemacka (ili holandska) napuhana slana palacinka sa pecenim
brokolijem25\$

Paprike sa kaparima21\$



Parmigiana sa grilovanim patlidznom, mocarelom, fontina sirom, paradajzom i maslinama60\$

Pecena boranija sa pancettom i zacinskim biljem28\$

Pecena cvekla sa plavim sirom i sosom od balzamic sirceta i javorovog sirupa32\$

Pecena cvekla na spratove, sa kozjim i krem sirom i pistacima36\$

Pecena tikva sa lukom i tahini sosom21\$

Pecene gljive sa puterom, bijelim lukom i zacinama15.5\$

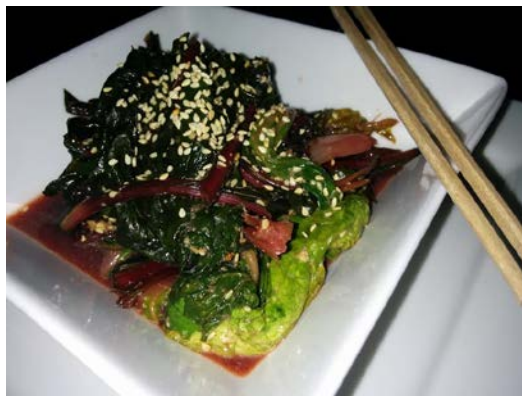
Peceni patlidzan sa prilogom od pecenih paprika i zacina (opcija da se servira na kockicama od kukuruznog brasna/palente kao kompletan vegeterijanski prilog)17\$ (+7\$)

Pecene prokulice sa komadicima kobasice zamirisane kuminom ...26\$

Pire od karfiola sa blitvom (povelika porcija kao predjelo za 12 osoba)29\$

Rolnice od tikvica punjene sirom i maslinama10\$

Salata od blitve sa susamom, na
japanski nacin.....12\$



Salata od cvekle, luka, kiselih krastavaca, sa senfom, bademima i
susamom31\$

Salata od cvekle i hrena8\$

Salata od grilovanog patlidzana i spanaca sa susenim paradajzom i
tahini sosom36\$

Sautee od rotkvica i mladog citavog graska sa mirodjijom20\$

Sautee od prokulica sa zacinskim travama i hrskavim lukom (povelila
porcija kao predjelo za 12 osoba)36\$

Slozenac od cvekle i repe sa timijanom i ljutikom23\$

**Gurmanske mini-cupcake (idealno za sluzbene partije i koktel
partije)**

Mini cupcakes od juneceg chilia sa sirom u korpicama od pecenog
krompira2.25\$/po komadu

Mini cupcakes od lososa, sa pireom od krompira i mirodjije
.....2.75\$/po komadu

Mini-cupcakes od pecene jagnjetine sa pireom od krompira i cvekle.....2.0\$/po komadu



Mini cupcakes od tikvica, sira i graska sa rikotom i bosiljkom1.25\$/po komadu

Posni jelovnik

Peciva i punjena peciva

Baguette	3.5\$
Focaccia sa namazom od maslina	20\$
Soparnik, dalmatinska slana pita sa blitvom i slaninom	40\$
Stapici od susama	7\$

Umaci i namazi

Baskijski namaz od patlidzana i incuna	16\$
Humus od kelja i susam paste	13\$
Humus sa pecenim povrcom	14\$
(u korpici od prhkog tijesta	17\$)
Namaz od patlidzana i pecenih paprika	21\$
(u korpici od prhkog tijesta	24\$)
Namaz od artiocoka i maslinki	13\$
Namaz od susama	10\$
(u korpici od prhkog tijesta	13.5\$)
Umak od pecenog bijelog luka	9\$

Morski zalogaji

Pijane lignje sa krompirom iz rerne (ovo jelo je najbolje poslužiti odmah po isporuci)	33\$
--	------

Salate i dodatci od povrca

Ajvar salata (sa pecenim patlidzansom i paprikama)	18\$
Caponata (patlidzan, maslinke, kapari.....)	33\$
Friteri od kukuruza sa sriracha sosom, limetom i pivom	13\$
Friteri od smedje rize i tikvica	12\$

Ljtkaste falafel loptice od pecenog karfiola sa umakom od cvekle i za'atara....	24\$
Lovacka kisela salata sa crvenim paprikama	9\$
Mancurian gljive (panirane gljive u slatko-kiselom umaku sa bijelim lukom – indijska/kineska fuzija).....	24\$
Paprike sa kaparima	21\$
Papula – przeni grah	12\$
Peceni patlidzan sa prilgom od pecenih paprika i zacina (opcija da se servira na kockicama od kukuruznog brasna/palente kao kompletan vegeterijanski prilg)	17\$ (+7\$)
Salata od blitve sa susamom, na japanski nacin.....	12\$
Salata od cvekle i hrena	8\$
Salata od zelene soje (edamame) i kumina sa povr cem	22\$
Salata od integralnog izraelskog kuskusa (pearl couscous) sa pecenim cherry paradajzicama, maslinkama, arugula salat om i jos ponesto	23\$
Stir-fry od pecenog kukuruza sa zelenom sojom (edamame), sa sosom od chilija i korijandera, serviran sa izraelskim kuskusom (pearl couscous)	29\$
Stir-fry sa shiitake gljivama i patlidzanom, sa sosom od dumbira i bijelog luka, serviran na mirisnoj zutoj Jasmin (tajlandskoj) rizi	29\$