

Suppen

1. Tagessuppe	4,30
2. Dalmatinische Fischsuppe	5,20
3. Serbische Bohnensuppe	4,80
4. Tomatencremesuppe	4,80
5. Hühnersuppe	4,80

Vorspeisen

(mit hausgemachtem Brot)

7. Zaziki	4,40	12. Gebratener Schafskäse	6,50
8. Palačinka gefüllt mit Blattspinat und Schafskäse, auf Tomatensauce, mit Parmesan überbacken	6,70	an Wildkräutersalat, dazu hausgemachte Vinaigrette	
9. Kalte Vorspeise <Adria>	6,80	13. Balkan-Paprika	5,80
Dalmatinischer Schinken ^{2,3} , Käse <Dalmatinac>, Kulen (Salami) ^{2,3} , Pancetta ^{2,3} , garniert mit Pindur und roten Zwiebeln		Gebratene Paprikaschoten mit Frischkäsezubereitung und Kräutern	
11. Frittierte Sardellen	5,90	14. Gemischte Vorspeisen-Platte für 2 Personen	12,40

Salate

16. Salat <du Chef>	14,40
Verschiedene Salate mit Putenbrust, Käse ¹ und Schinken ^{2,3} , dazu French-Dressing	
17. Bauernsalat	12,80
mit Schafskäse, Ei und Oliven	

Vegetarische Gerichte

18. Vegetarierteller	12,70
Ausgewähltes frisches Gemüse, schonend zubereitet, mit Champignons und Sauce Hollandaise	
20. Pasta Mediterrana	14,40
mit Zucchini, Aubergine, Zwiebeln, Paprika, Tomatensauce, mit Parmesan und Chili mild gewürzt	

Fisch

- | | | | |
|--|--------------|---|--------------|
| 25. Lachsfilet | 22,60 | 28. Dorade | 22,90 |
| auf Blattspinat, mit Käse überbacken,
dazu Salzkartoffeln und gem. Salat | | gegrillt, mit Olivenöl-Knoblauchsauce,
mediterrane Kartoffeln und gemischtem Salat | |
| 26. Victoriabarschfilet | 20,80 | 29. Fischteller <Adria> | 21,80 |
| auf Dill-Sahnesauce, mit Petersilienkartoffeln,
Gemüse und gemischtem Salat | | Verschiedene Sorten Fisch und Meeresfrüchte,
mit Olivenöl-Knoblauchsauce,
Brot und gemischtem Salat | |

Balkanspezialitäten vom Grill

- | | | | |
|--|--------------|--|--------------|
| 30. Ćevapčići | 16,40 | 37. Grillteller | 18,70 |
| Hackfleisch-Röllchen (vom Rind und Schwein),
mit Pommes, Đuvečreis und gemischtem Salat | | Kotelett, Grillspieß, Pljeskavica, Ćevap,
Pommes, Đuvečreis und gemischter Salat | |
| 31. Pljeskavica <Hirten Art> | 17,20 | 38. Räuberteller | 19,50 |
| Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, dazu
Pommes, Đuvečreis und gemischter Salat | | Kotelett, Grillspieß, Pljeskavica, Ćevap, Speck,
Pommes, Đuvečreis und gemischter Salat | |
| 32. Ražnjići | 17,20 | 39. Schweinefilet gefüllt | 21,40 |
| 2 Grillspieße mit Pommes, Đuvečreis
und gemischtem Salat | | mit eingelegtem Schafskäse, auf Paprika-
Tomatensauce, dazu Pommes und
gemischter Salat | |
| 33. Balkanleber | 16,40 | 40. Schweinefilet überbacken | 21,40 |
| Schweineleber mit frittierten Zwiebeln, dazu
Pommes, Đuvečreis und gemischter Salat | | mit frischen Champignons und Käse, dazu
Kroketten, Gemüse und gemischter Salat | |
| 34. Pola Pola | 17,20 | 41. Cordon Rouge | 24,10 |
| Grillspieß und 4 Ćevapčići, dazu Pommes,
Đuvečreis und gemischter Salat | | Rumpsteak gefüllt mit Schinken und Käse,
dazu Kräuterbutter, Pommes, Gemüse
und gemischter Salat | |
| 35. Pola Pola <Spezial> | 17,20 | 42. Lammnackencarrée | 24,10 |
| Grillspieß, 2 Ćevapčići, Schweineleber, Speck,
Pommes, Đuvečreis und gemischter Salat | | 3 Lammkoteletts vom Grill, mit Prinzess-
bohnen, Rosmarinkartoffeln und Salat | |
| 36. Zigeunerteller | 21,20 | | |
| Rumpsteak, Schweinefilet, Hacksteak, Ćevap,
Pommes, Đuvečreis und gemischter Salat | | | |

Steaks

(frisch aus Argentinien)

45. Zwiebelsteak	23,40	49. Champignonsteak	25,60
Rumpsteak mit frittierten Zwiebeln, Pommes und gemischtem Salat		Rumpsteak mit frischen gebratenen Champignons, Gemüse, Butterreis und gemischtem Salat	
47. Pfeffer-Rumpsteak	23,40	50. Rumpsteak 200g	22,20
Rumpsteak mit Pfeffersauce, Pommes und gemischtem Salat		mit Kräuterbutter und gemischtem Salat	
48. Steakteller 300g	24,90	51. Rumpsteak 300g	26,90
Rumpsteak, Putensteak und Schweinefilet, mit Kräuterbutter, Gemüse, Pommes und gemischtem Salat		mit Kräuterbutter und gemischtem Salat	
		52. Hüftsteak	22,20
		mit würzige Kartoffelecken, Grillpaprikasoße und gemischtem Salat	

Die Steaks werden mit leichtem Fettrand gegrillt

Spezialitäten aus der Pfanne

55. Schnitzel <Pariser Art>	18,60	58. Mučkalica (scharf)	21,70
Putenschnitzel mit Gemüse, Pommes und gemischtem Salat		geröstetes Schweinefilet mit Đuvečsauce, Butterreis und gemischtem Salat	
57. Pfeffermedaillons	21,70	59. Schweinefilet-Medaillons	21,70
Schweinefilet-Medaillons in Pfefferrahmsauce, mit Pasta und Salat		mit Champignon-Rahmsauce, Brokkoli, Kroketten und gemischtem Salat	

Platten für 2 Personen

65. Dubrovnik-Platte	43,80
2 Grillspieße, 2 Koteletts, 2 Hacksteaks, 2 Speckscheiben, 2 Ćevapčići, 2 panierte Schnitzel, garniert mit Schafskäse, dazu Gemüse, Pommes, Đuvečreis und gemischtem Salat	
66. Chef-Platte	51,20
2 Rumpsteaks, 2 Putensteaks und 4 Schweinefilets, mit Kräuterbutter, Gemüse, Pommes, Đuvečreis und gemischtem Salat	
67. Küchenmeister-Platte	54,00
Ausgesuchte Fleischsorten vom Schwein, Rind und Pute, mit Champignon-Rahmsauce, Gemüse, Butterreis, Kroketten und gemischtem Salat	

Für den kleinen Appetit

70. Kinderschnitzel	8,60	75. Schweinefilet-Medaillons	17,20
mit Pommes		2 Schweinefilet-Medaillons in Weißwein-	
71. Kinderspieß	8,60	Sauce, mit Champignonköpfen, Gemüse	
mit Pommes		und Butterreis	
72. Kinderčevapčići	8,60	78. Kleines Rumpsteak	18,10
mit Pommes		mit Pommes, Krautbeilage und	
		Kräuterbutter	
		79. Putenschnitzel <Pariser Art>	14,80
		mit Pommes und Gemüse	

Beilagen und Saucen

100. Butterreis	3,20	114. Champignon-Rahmsauce	4,00
101. Đuvečreis	3,80	115. Knoblauch-Rahmsauce	3,60
102. Pommes frites	3,80	116. Knoblauch-Tomatensauce	3,60
103. Petersilienkartoffeln	3,60	117. Zigeunersauce	3,60
104. Krokette	3,80	118. Rahmsauce	3,60
105. Bratkartoffeln - mit Speck	4,80	119. Pfeffersauce	3,60
106. Mischgemüse	4,50	120. Sauce Hollandaise	3,60
107. Frische Zwiebeln	1,20	121. Kräuterbutter	1,30
108. Geschmorte Zwiebeln	3,70	125. Ajvar	1,10
109. Frittierte Zwiebeln	3,70	126. Ajvar (groß)	1,60
110. Gebratene Champignons	5,70	127. Ketchup	0,80
111. Folienkartoffel	4,90	128. Ketchup (groß)	1,20
		129. Mayonnaise	0,80
122. Krautsalat	4,00	130. Mayonnaise (groß)	1,20
123. Gemischter Salat	4,30		

Desserts

135. Palačinka	5,30	138. Gemischtes Eis (3 Kugeln)	4,70
Ein Pfannkuchen gefüllt mit		nach Wahl:	
Schokoladensauce, dazu Vanilleeis und		Schokolade, Vanille, Erdbeere, Walnuss	
Schlagsahne		141. Vanilleeis (3 Kugeln)	5,90
136. Palačinka	5,50	mit einer Sauce nach Wahl:	
Ein Pfannkuchen gefüllt mit Honig		heiße Schattenmorellen	
und Zimt, dazu Walnusseis und Sahne		oder heiße Schokoladensauce	
		... mit Sahne	0,40

Roséweine

	Karaffe		Flasche
	0,25 l	0,5 l	0,75
Trocken			
Alexandria Cuvée AOC 13% Alc. (Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon) Aroma: Rose, Birne, Pfirsich, Himbeere Geschmack: leichte Grapefruit-, Orangen- und Kirschnoten, frische Säure	6,90	13,50	19,20

Halbtrocken

Alexandria - Classic AOC 2021 11,5 % Alc (Cuvée aus Muskat Hamburg, Merlot, Cabernet Sauvignon) Aroma: Mango, Ingwer, Pfirsich, Aprikose, Honigmelone Geschmack: leicht, frische Säure, balanciert	6,20	11,80	16,90
--	-------------	--------------	--------------

Weißweine

Trocken

Chardonnay 13% Alc. Aroma: Apfel, Ananas, Banane, Cantaloupe Geschmack: saftig-elegante Frische, klarer Abgang, aromatischer Nachgeschmack	6,80	12,90	17,90
Temjanika 12% Alc. Aroma: florale Nuancen, Rose, Mandarine Geschmack: ausbalanciert, delikat	6,80	12,90	17,90
Cuvée Cyril 12% Alc (Smederevka, Rekatsiteli, Chardonnay & Temjanika) Aroma: ein Hauch von Mango und tropischen Aromen mit einer leichten Zitrusnote Geschmack: reife Steinfrüchte und Melone, mittlere Säure, frisch im Abgang	6,00	11,80	16,50
Alexandria Cuvée 13% Alc. Aroma: zartes, frisches Früchtearoma, Banane, Birne, Pfirsich, Apfel, Orangen- und Zitronenblüten Geschmack: ausbalancierte Säure, langer Nachgeschmack			19,20

Halbtrocken

Alexandria Riesling 11,50% Alc. Aroma: Honig, Zitrusfrüchte Geschmack: komplex, blumig, süßlicher und nachhaltiger Abgang	6,20	11,80	17,10
--	-------------	--------------	--------------

Die Weinflaschen werden auch außer Haus verkauft. Bitte fragen Sie nach der Preisliste.

Weine*

Rotwein

	Karaffe Flasche		
	0,25 l	0,5 l	0,75 l
Trocken			
Alexandria Cuvée AOC 2017 14,5% Alc. (Vranec, Merlot, Cabernet Sauvignon) Aroma: Kirsche, Pflaume, Himbeere, schw. Johannisbeere, Tabakrauch, Pfeffer Geschmack: abgerundet, würzig-kräftiger Abgang	6,90	13,10	19,20
Vranec - Special Selection AOC 2018 14% Alc. Aroma: getr. Zwetschge, Brombeere, Preiselbeere, Kaffee- und Schokoladennoten Geschmack: vollmundig, weiche Tannine, langer Abgang	6,90	13,10	19,20
Cabernet Sauvignon AOC 2019, 14% Alc. Aroma: rote Beeren, reife Pflaume Geschmack: würzige Nuancen, voll, harmonisch, langer Nachgeschmack	6,90	13,10	19,20
Kratošija AOC 2020 14% Alc. Aroma: rote Früchte Geschmack: intensiv - fruchtig mit moderatem Tanningehalt, ausbalancierte Säure	5,90	11,40	16,10
Cuvée Methodius AOC 2020 14% Alc (Vranec & Merlot) Aroma: Blau- und Brombeeren, Spur von Schokolade und Kakao Geschmack: Pflaumen und Brombeeren in Gaumen, reife Tannine, harmonischer mittellanger Abgang	5,90	11,40	16,10
Halbtrocken			
T'ga za Jug AOC 2019 13% Alc Aroma: Rosine, Himbeere, schw. Johannisbeere Geschmack: vollmundig, süßlicher Nachgeschmack	6,30	11,80	17,40
Lieblich			
Vitač AOC 2017 12,5% Alc. Aroma: überreife Beeren, gem. Johannisbeeren, Sauerkirsche Geschmack: ausgewogen, harmonisch, langer Abgang	5,20	9,80	

... Die Weinflaschen werden auch außer Haus verkauft. Bitte fragen Sie nach der Preisliste.

* Enthalten Sulfite

Warme Getränke	
Tasse Kaffee	2,70
Mokka	2,90
Cappuccino	2,90
Espresso	2,60
Milchkaffee	3,60
Latte Macchiato	3,80
Kakao	3,20
Glas Tee	2,60
Heiße Zitrone	2,90
Heiße Šljivovica 4cl	3,80

Alkoholfreie Getränke	0,2l	0,3l	0,4l
Coca Cola ^{1,3} (Zero), Fanta,			
Sprite, Spezi	2,70	3,10	3,50
Schweppes ⁴ Bitter Lemon,			
Tonic Water, Ginger Ale - Fla.	0,2l	2,90	
Apfelsaft	2,70	3,20	
Orangensaft	2,70	3,20	
Traubensaft	2,70	3,20	
Maracujanektar	2,70	3,20	
Kirschnektar	2,70	3,20	
Bananennektar	2,70	3,20	
Saftschorle	2,70	3,20	3,70
Carolinen Mineralwasser	0,25l	0,75l	
(mit/ohne Kohlensäure)	2,70	5,90	

Bier vom Fass⁷	0,3l	0,5l
Beck's Pils	3,30	4,60
Spaten - Münchner Hell	3,30	4,60
Alster	3,30	4,60

Flaschenbiere⁸	
Beck's Alkoholfrei (0,33l)	3,30
Vitamalz (0,33l)	3,30
Diebels Altbier (0,33l)	3,30
Franziskaner Hefeweizen (0,5l)	4,40

Aperitif	Alkoholfrei (0,5l)	Digestif 2cl	
Martini 5cl	3,70	Fernet Branca	2,70
Prošek 5cl	4,00	Ramazotti	2,70
Hugo	4,50	Jägermeister	2,70
Aperol Spritz	4,80	Averna	2,70
		Underberg	2,90

Spirituosen	2cl
Obstler	2,70
Malteser Kreuz	2,70
Linie Aquavit	2,90
Ouzo	2,50
Sambuca Molinari (Anislikör)	2,60

Liköre⁶ 4cl	
Licor 43 (mit Vanille)	4,20
Bailey's (Crèmelikör)	3,90
Kahlúa (Kaffeelikör)	4,10
Montenegro (Bitterlikör mit Orange)	4,00

Grappa 2cl	
Di Prosecco	
Andrea di Ponte 8 Annate 42%	3,90
Stravecchia Riserva 38%	2,90

Vodka 4cl	
Vodka Absolut	3,90
Vodka Grey Goose	7,20

Whisky 4cl	
Jack Daniel's - Classic	4,40
Johnnie Walker Black 12 Years	6,90
Lagavulin 16 Years	9,90
Kräftiger, torfiger Duft, süß und lang im Nachgeschmack, einer der besten Malts der Welt	

Spirituosen aus Kroatien 2cl	
Šljivovica (Badel old)	2,80
Loza (Traubenschnaps)	2,50
Travarica (Kräuterschnaps)	2,50
Vlahovac (Bitter Kräuterschnaps)	2,50
Barack Palinka (Aprikosenschnaps)	2,80
Williams Christbirne	2,80

Liköre⁶ 2cl	
Kruškovac	2,40
Juliška	2,40
Pelinkovac	2,40
Orahovac	2,40

1) mit Farbstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) koffeinhaltig, 5) chininhaltig, 6) Liköre können teilweise natürliche Farbstoffe enthalten
7) Glutenthaltiges Getreide -Gerste, 8) -Weizen. Eine genaue Aufstellung der Zusatzstoffe ist an der Bar erhältlich