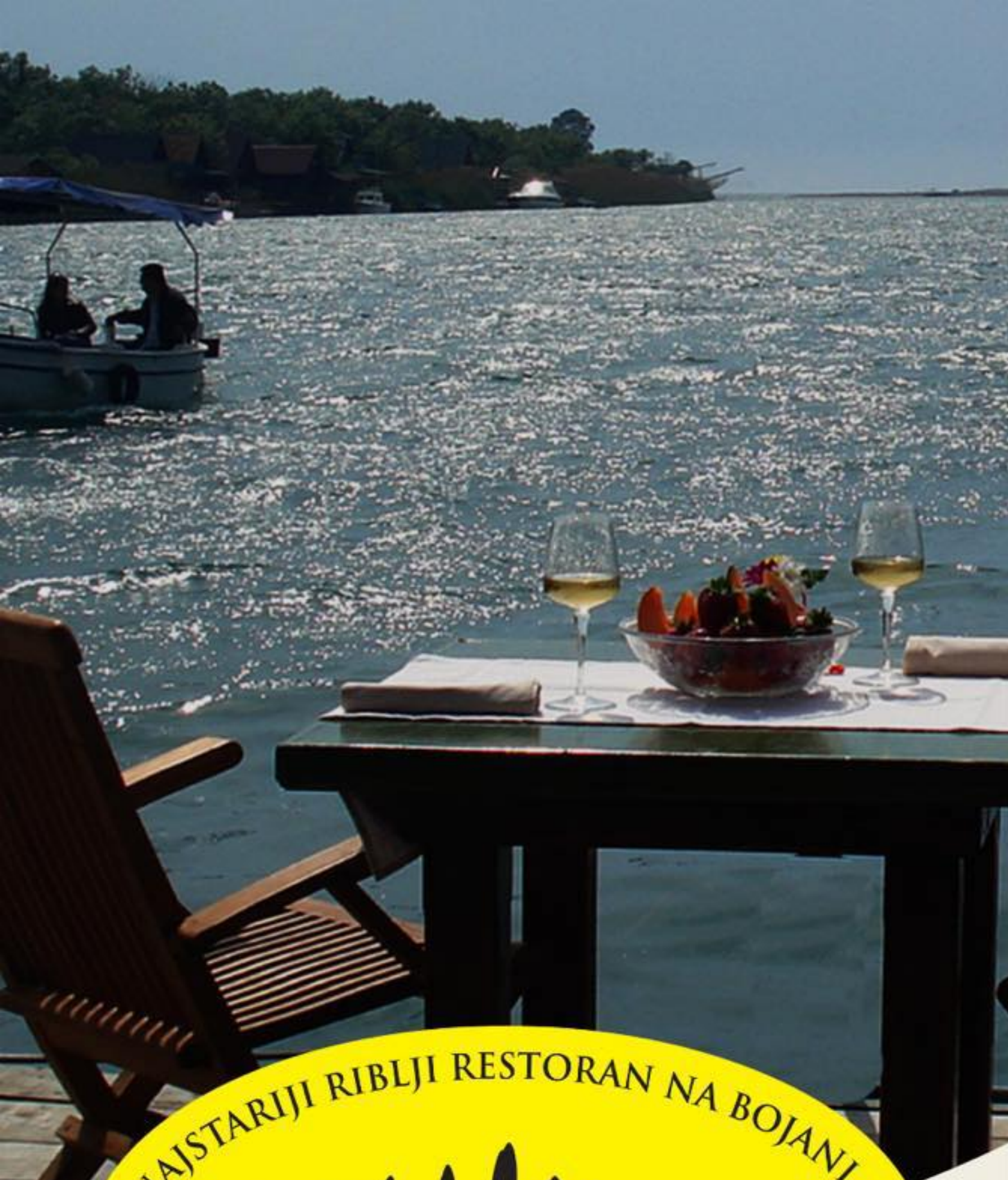




Hvala Vam na posjeti!

Bilo nam je zadovoljstvo da Vas ugostimo.
Ako Vas put nanese prema jugu, pozivamo Vas
da osjetite punu čaroliju „Miška na Bojani” –
tamo dje se sreću rijeka i more.

Vidimo se na Bojani!

Vaš restoran „Miško”



Najstariji riblji restoran na Bojani „Miško”



misko_restoran



Thank you for your visit!
It was our pleasure to host you.
If your journey takes you south,
we invite you to experience the full
charm of Miško on Bojana –
where the sea meets the river.
See you on Ada!
Your restaurant Miško



Ziyaretiniz için teşekkür ederiz!
Sizi ağırlamak bizim için bir
zevkti.
Yolunuz güneye düşerse,
denizle nehrin buluştuğu
yerde,
Bojana'daki Miško'nun
büyüsünü keşfetmeye bekleriz.
Ada'da görüşmek üzere!
Restoranınız Miško



Faleminderit për vizitën!
Ishte kënaqësi t'ju kishim mysafir.
Nëse rruga ju çon drejt jugut,
ju ftojme të përjetoni magjinë e
plotë të Miško në Bojanë –
aty ku deti takon lumin.
Shihemi në Adë!
Restoranti juaj Miško



Спасибо за визит!
Нам было приятно вас принимать.
Если ваш путь лежит на юг,
приглашаем вас открыть для себя
волшебство Miško на Бояне –
там, где встречаются море и река.
Увидимся на Аде!
Ваш ресторан Miško



Grazie per la visita!
È stato un piacere ospitarvi.
Se il vostro viaggio vi porta a sud,
vi invitiamo a scoprire tutto il
fascino di Miško a Bojana –
dove il mare incontra il fiume.
Ci vediamo all'Ada!
Il vostro ristorante Miško



Merci de votre visite !
Nous avons été ravis de vous
accueillir.
Si votre voyage vous mène vers le
sud,
venez découvrir toute la magie
de Miško à Bojana –
là où la mer rencontre la rivière.
À bientôt à Ada !
Votre restaurant Miško



PG. style CHOKO MOKO –VANILA

cake with three types of chocolate.
Kuchen mit drei Schokoladensorten.
ėmbėlsirė me tre lloje okollate.
торт с тремя видами шоколада.
dolce con tre tipi di cioccolato.
g teau avec trois types de chocolat.

6



★ CRUMBLE PIE–NAŠ DOMAĆI, PEĆENI KOLAČ.

Crumbly pastry with caramelized fruit and crispy topping
Karamelize meyveli ve kırı  st kaplamalı hamur tatlısı
 mbėlsirė me brumė t  th rrmuar dhe fruta t  karamelizuara
Песочное тесто с карамелизированными фруктами и хрустящей крошкой
Pasta sbriciolata con frutta caramellata e copertura croccante
P tisserie crumble avec fruits caram lis s et nappage croustillant

6



Vegan DOMAĆA POSNA BAJADERA

Homemade vegan Bajadera – walnuts, hazelnuts, and chocolate, dairy-free.
Hausgemachte vegane Bajadera – Waln sse, Haseln sse und Schokolade, ohne Milchprodukte.
Bajadera sht pie vegane – arra, lajthi dhe okollat , pa produkte bulmeti.
Домашняя постная байадера – грецкие орехи, фундук и шоколад, без молока.
Bajadera fatta in casa vegana – noci, nocciole e cioccolato, senza latticini.
Bajadera maison v g talienne – noix, noisettes et chocolat, sans produits laitiers.

4



a la bojana style

ISTRA NUOVA sladoled od vanile sa ekstra djevianskim maslinovim uljem.

vanilla ice cream with extra virgin olive oil.
Vanilleeis mit extra nativem Oliven l.
Akullore vanilje me vaj ulliri ekstra t  virgj r.
ванильное мороженое с оливковым маслом extra virgin.
gelato alla vaniglia con olio d'oliva extra vergine.
glace   la vanille avec huile d'olive extra vierge.

5



combo PARTY MIX – SUGAR RUSH

an explosion of sweet flavors in one mix!
eine Explosion s  er Aromen in einer Mischung!
nj  shp rthim shijesh t   mbła n  nj  miks!
Sugar Rush – взрыв сладких вкусов в одном миксе!
un'esplosione di sapori dolci in un solo mix!
une explosion de saveurs sucr es dans un seul mix!

20



RIBA

NAŠ DNEVNI IZBOR SVJEŽE ULOVLJENE RIBE, PRIPREMLJENE PREMA VAŠIM ŽELJAMA

DAILY SELECTION OF FRESH FISH, PREPARED TO YOUR PREFERENCE

GÜNLÜK TAZE BALIK SEÇİMİ, İSTEĞİNİZE GÖRE HAZIRLANIR

ZGJEDHJE DITORE E PESHKUT TË FRESKËT, E PËRGATITUR SIPAS DËSHIRËS SUAJ

ЕЖЕДНЕВНЫЙ ВЫБОР СВЕЖЕЙ РЫБЫ, ПРИГОТОВЛЕННОЙ ПО ВАШЕМУ ВКУСУ

SELEZIONE GIORNALIERA DI PESCE FRESCO, PREPARATO SECONDO LE VOSTRE PREFERENZE

SÉLECTION QUOTIDIENNE DE POISSON FRAIS, PRÉPARÉ SELON VOS ENVIES

GRDOBA

1kg 60e

- *Monkfish
- *Seeteufel
- *Peshk monkfish
- *Морской чёрт
- *Coda di rospo
- *Lott



LIST-IVERAK

1kg 90e

- *Dover Sole
- *Seezunge
- *Gjuhzë deti
- *Морской язык
- *Sogliola
- *Sole de Douvres



BARBUN

1kg 45e

- Red Mullet
- *Rotbarbe
- *Barbun
- *Султанка (Барабулька)
- *Triglia
- *Rouget barbet



RIBE EXTRA KLASSE

1kg 98e

- Premium class fish
- *Fisch der Extraklasse
- *Peshk i klasit ekstra
- *Рыба экстра-класса
- *Pesce di classe extra
- *Poisson de classe extra



*Dodatak po osobi za pripremanje ribe: sa povrćem +3,50€ * Pečena ss krompirom +3,00€ * riba u soli +2,50€*
*Extra charge per person for fish preparation: With vegetables +3.50€ * Baked with potatoes +3.00€ * Salt-crusted fish +2.50€*
Balık hazırlığı için kişi başı ek ücret – Sebzeli +3,50€ • Patatesli fırında +3,00€ • Tuz kabuğunda balık +2,50€
*Tarifë shtesë për përgatitjen e peshkut për person - Me perime +3,50€ * I pjekur me patate +3,00€ * Peshk në kripë +2,50€*
*Доплата за приготовление рыбы (на человека) - С овощами +3,50€ * Запеченная с картофелем +3,00€ * Рыба в соли +2,50€*
*preparazione del pesce - Con verdure +3,50€ * Al forno con patate +3,00€ Pesce in crosta di sale +2,50€*
*Supplément pour la préparation - Avec légumes +3,50€ * Gratiné avec pommes de terre +3,00€ en croûte de sel +2,50€*

BRANCIN

Seabass *Wolfsbarsch * Levrek *Сибас *Branzino *Bar

	800-1000gr.....	1kg 50.00
	1000-1500gr.....	1kg 62.00
	1500-2000gr.....	1kg 80.00
	2000gr.+.....	1kg 98.00

ORADA

Seabream*Dorade* Косѐ *Дорада *Orata *Dorade

	450-600gr.....	1kg 42.00
	600 gr.+.....	1kg 60.00

TUNA
STEAK

1kg. 75e



Grilled tuna steak in teriyaki sauce,

Teriyaki soslu izgara ton balığı,

Biftek toni në salcë teriyaki

Стейк из тунца в соусе терияки

Filetto di tonno alla griglia con salsa teriyaki

Steak de thon grillé à la sauce teriyaki,

popular
RUMBAČ
U POVRČU

1kg 70e

Oven-baked turbot with potatoes, topped
with fresh herbs

Fırında patatesli kalkan balığı, taze otlarla

Kalkan i pjekur me patate, i spërkatur me
barishte të freskëtaТюрбо, запечённый с картофелем и
посыпанный свежей зеленьюRombo al forno con patate, insaporito con
erbe frescheTurbot au four avec pommes de terre,
garni d'herbes fraîchesa la bojana style
MR. BOGI MIX

1kg 60e

Oven-baked seabass with shrimp and
dried plums

Fırında karidesli ve kuru erikli levrek

Levrek i pjekur me karkaleca dhe
kumbulla të thataЗапечённый сибас с креветками и
черносливомBranzino al forno con gamberi e
prugne secche

Bar au four avec crevettes et pruneaux

*cijena ribe zavisi od veličine komada ribe, ne od količine ribe *Price is based on piece size, not total quantity *
Fiyat, toplam miktara değil, parça büyüklüğüne göre belirlenir. *Çmimi varet nga madhësia e copës, jo nga
sasia totale. *Цена зависит от размера куска, а не от общего количества. *Il prezzo dipende dalla
grandezza del pezzo, non dalla quantità totale. *Le prix dépend de la taille du morceau, pas de la quantité
totale.

popular

POHOVANI GAMBORI

200gr. 23

Crispy fried shrimps
Çitir kızarmış karidesler
Karkaleca të skuqur
Хрустящие жареные креветки
Gamberi fritti croccanti
Crevettes panées croustillantes



local

GAMBORI pečeni na ploči

300gr. 25

Grilled shrimps
Izgara karidesler
Karkaleca të skarës
Креветки на углях
Gamberi gratinati
Crevettes à la monténégrine



a la Bojana style



CRNI RIŽOTO SA BOJANE

300gr. 19

Black risotto with cuttlefish and shrimp
Siyah risotto, mürekkep balığı ve karides ile
Rizoto me sepje dhe karkaleca
Ризотто с каракатицей и креветками
Risotto al nero di seppia con gamberi
Risotto noir à la seiche et aux crevettes



RIŽOTO SA VRGANJIMA I GAMBORIMA U ŠAFRAN SOSU

350gr. 22

Risotto with shrimp and porcini in saffron sauce – mare monti
Karidesli ve mantarlı risotto, safran soslu – mare monti
Rizoto me karkaleca dhe kërpudha në salcë shafrani – mare monti
Ризотто с креветками и белыми грибами в шафрановом соусе – mare monti
Risotto con gamberi e porcini in salsa allo zafferano – mare monti
Risotto aux crevettes et cèpes, sauce au safran – mare monti



ŠPAGETE AGLIO OLIO

300gr. 17

Aglio olio peperoncino with shrimp – bold and spicy
Aglio olio biberli spagetti – acı ve lezzetli
Spageti me karkaleca, hudhër, vaj ulliri dhe spec – shije e fortë
Спагетти с креветками, чесноком, оливковым маслом и перцем – остро и ароматно
Aglio olio peperoncino con gamberi – gusto deciso e piccante
Aglio olio peperoncino aux crevettes – relevé et savoureux



home made pasta

DOMAĆI CRNI LINGVINI SCOGLIO

400gr. 23

Aglio olio peperoncino with shrimp – bold and spicy
Aglio olio biberli spagetti – acı ve lezzetli
Spageti me karkaleca, hudhër, vaj ulliri dhe spec – shije e fortë
Спагетти с креветками, чесноком, оливковым маслом и перцем – остро и ароматно
Aglio olio peperoncino con gamberi – gusto deciso e piccante
Aglio olio peperoncino aux crevettes – relevé et savoureux





MORSKI RAŽNJIĆI

330gr 28

two skewers with octopus, squid, and shrimp, grilled to perfection.

zwei Spieße mit Oktopus, Tintenfisch und Garnelen, perfekt gegrillt.

dy shishqebapë me oktapod, kallamarë dhe karkaleca, të gatuar në mënyrë të përsosur.

два шашлычка с осьминогом, кальмарами и креветками, идеально приготовленные.

due spiedini con polpo, calamari e gamberi, cotti alla perfezione.

deux brochettes avec poulpe, calamars et crevettes, grillées à la perfection.

combo

KOMBINACIJA MORSKI RAŽNJIĆI I CRNI RIZOTO

300gr 22

a perfect combination of seafood skewers and black risotto.

die perfekte Kombination aus Fischspießen und schwarzem Risotto.

kombinim perfekt i shishqebapëve të detit me rizoto të zi.

идеальное сочетание рыбных шашлычков и чёрного ризотто.

la combinazione perfetta di spiedini di mare e risotto al nero di seppia.

l'association parfaite des brochettes de fruits de mer et du risotto noir.

popular

PUNJENE LIGNJE

350gr 26

lignje punjene gamborima

stuffed with shrimps

gefüllte calamari mit garnelen

kallamar i mbushur me karkaleca

фаршированные креветками

calamari ripieni con gamber

arçis aux crevettes



traditional

LIGNJE SA PLOČE

280gr 17

Grilled squid *Tintenfisch auf der Grillplatte

gebraten *Kallamarë të skuqur *Кальмары,

жареные *Calamari alla piastra *Calamars

grillés

FRIGANE LIGNJE

280gr 17

fried in flour * fritiert * skuqur me miell

calamari fritti in farina * frits dans la farine



tapas style

LIGNJA SAMURAI

280gr 7

Hrskave glavice lignji uz terijaki sos.

Crispy squid heads with teriyaki sauce.

Tintenfischköpfe mit Teriyaki-Sauce.

Koka krokante kallamari me salcë terijaki.

Хрустящие головки кальмара с терияки-соусом.

Teste di calamaro con salsa teriyaki.

Têtes de calmar avec sauce teriyaki.

new
**MUŠLJE SA AROMATIČNIM
PRELIVOM, ZAPEČENE U RERNI** 300gr 10

Gratinated mussels with aromatic topping, baked in the oven.

Firinda aromatik soslu gratin midye.

Midhe të gratinuara me shtresë aromatike, të pjekura në furrë.

Запечённые мидии с ароматной заправкой, приготовленные в духовке.

Cozze gratinate con copertura aromatica, cotte al forno.

Moules gratinées avec une garniture aromatique, cuites au four.



original
RIBLJE SARME 350gr 17

Fish rolls with collard greens and dried carp, oven-baked

Kurutulmuş sazan ve karalahana ile firinda balik sarmasi

Sarme me lakër dhe krap të tharë, të pjekura në furrë

Рыбные сармы с раштыном и вяленным карпом, запечённые

Sarme di pesce con cavolo e carpa essiccata al forno

Rouleaux de poisson avec chou et carpe séchée, cuits au four



premium
RAGU OD SUPE 350gr. 17

Cuttlefish in red buzara, served with homemade gnocchi

Kırmızı buzara sosunda mürekkep balığı, ev yapımı gnocchi ile

Sepje në buzara të kuqe, me njoka shtëpie
Каракатица в красной бузаре с домашними ньоками

Seppia in buzara rossa con gnocchi fatti in casa

Seiche en buzara rouge avec gnocchis maison



popular 

„MIŠKO MALO“

Elegantno predjelo za dvije osobe

700gr. 35.88

Elegant appetizer for two * Şık bir meze, iki kişilik * Meze elegante për dy persona

Элегантная закуска на двоих * Antipasto elegante per due persone * Entrée élégante pour deux personnes



new combo 

„MONTENEGRO“

Tradicija na tanjiru – riblje sarme, ragu od sipe, riblja salata

28

Tradition on a plate – fish rolls, cuttlefish ragout, fish salad * Tabakta gelenek – balık sarması, mürekkep balığı güveci, balık salatası * Tradita në pjatë – sarma peshku, ragu sepje, sallatë peshku * Традиция на тарелке – рыбные сармы, ragu из каракатицы, рыбный салат * Tradizione nel piatto – involtini di pesce, ragù di seppia, insalata di pesce * Tradition dans l'assiette – roulés de poisson, ragoût de seiche, salade de poisson



chef's Radosh original

RIBLJA PAŠTETA

150gr. 11.88 

Irresistible fish pâté served on juicy pan brioche bread

Firinda yumuşak pan brioche ekmeği üzerinde sunulan nefis balık ezmesi

Pate peshku e parezistueshme, e shërbyer në bukë pan briosh të butë

Неотразимый рыбный паштет, подается на сочном пан-бриоше

Pâté di pesce irresistibile servito su morbido pan brioche

Pâté de poisson irrésistible servi sur pain brioché moelleux



GAMBORI PILL PILL

200gr 14

Spicy shrimp in aromatic oil, tapas style

Firinda aromatik yağda hazırlanmış acılı karides, tapas tarzında

Karkaleca pikante në vaj aromatik, stil tapas

Острые креветки в ароматном масле, в стиле тапас

Gamberi piccanti in olio aromatico, stile tapas

Crevettes épicées dans une huile aromatique, style tapas



BRUSKETE SA GAMBORIMA

180gr. 12

Irresistible fish pâté served on juicy pan brioche bread

Firinda yumuşak pan brioche ekmeği üzerinde sunulan nefis balık ezmesi

Pate peshku e parezistueshme, e shërbyer në bukë pan briosh të butë

Неотразимый рыбный паштет, подается на сочном пан-бриоше

Pâté di pesce irresistibile servito su morbido pan brioche

Pâté de poisson irrésistible servi sur pain brioché moelleux



Mr. Alex N.Y.

KARPAĆO OD HOBOTNICE 100gr. 19

Karpaćo od hobotnice sa prefinjenim dresingom od limete i maslinovog ulja, poslužen na rukoli sa hrskavim pinjolama

Octopus carpaccio with a refined lime and olive oil dressing, served on arugula with crispy pine nuts.

İnce limonlu zeytinyağı sosuyla servis edilen ahtapot carpaccio, roka üzerinde çıtır çam fıstığı ile

Karpacio oktapodi me një salcë të rafinuar limete dhe vaji ulliri, i shërbyer mbi rukola me stika pishe krokante.

Карпаччо из осьминога с изысканной заправкой из лайма и оливкового масла, подается на рукколе с хрустящими кедровыми орешками.

Carpaccio di polpo con un raffinato dressing di lime e olio d'oliva, servito su rucola con croccanti pinoli.

Carpaccio de poulpe avec une vinaigrette raffinée au citron vert et à l'huile d'olive, servi sur de la roquette avec des pignons croquants.



a la Bojana style



KARPAĆO OD BRANCINA / GAMBORA 180gr. 24

Sočni karpaćo od gambora ili brancina serviranna rukoli, sa fileom citrusai listićima parmezana

Juicy carpaccio of shrimp or sea bass, served on arugula with citrus fillets and Parmesan shavings.

Sulu karides veya levrek carpaccio, roka üzerinde narenciye dilimleri ve rendelenmiş parmesan ile servis edilir

Karpacio i lëngshëm me karkaleca ose levrek, i shërbyer mbi rukola me fileto agrumesh dhe feta parmezani.

Сочный карпаччо из креветок или сибаса, подается на рукколе с цитрусовыми филе и стружкой пармезана.

Carpaccio succoso di gamberi o branzino, servito su rucola con filetti di agrumi e scaglie di parmigiano.

Carpaccio juteux de crevettes ou de bar, servi sur roquette avec des suprêmes d'agrumes et des copeaux de parmesan.



traditional

RIBLJA ČORBA

350gr. 4,80

Fish broth
Balık çorbası
Çorbë peshku
Рыбная уха
Brodetto di pesce
Soupe de poisson
épaisse



medicin

RIBLJA SUPA

350gr. 4,80

Clear fish soup
Şeffaf balık çorbası
Supë e pastër peshku
Прозрачная уха
Zuppa di pesce leggera
Soupe de poisson claire



SALATE

SALADS * SALATE * SALLATA * САЛАТЫ * INSALATE * SALADES

traditional cheese

A LA BOJANA

550gr. 5,80

Salad with homemade
olives, vegetables and cow cheese
Karışık sebzeler, ev yapımı zeytin ve inek
peyniri Sallatë me ullinj shtëpie, perime dhe
djathë lope Салат с оливками, овощами и
коровьим сыром Insalata con olive fatte in
casa, verdure e formaggio di mucca
Salade aux olives maison, légumes et
fromage de vache



PG style

RUKOLA, ZELENA MIX

200gr. 5,80

Rucola, mixed green salad
Roka, karışık yeşil salata
Rukola, sallatë jeshile e përzier
Руккола, зелёный микс-салат
Rucola, insalata verde mista
Roquette, salade verte mixte



SIREVI

CHEESES/ PEYNIR /DJATHRAT/СЫРЫ /FORMAGGI /FROMAGES

MALO SIRA I MASLINA

180gr 5,80

A bit of cheese and olives tapas style * Biraz peynir ve zeytin, tapas tarzında
* Pak djathë dhe ullinj në stilin tapas * Немного сыра и оливок в стиле тапас * Un
po' di formaggio e olive in stile tapas * Un peu de fromage et d'olives façon tapas

MIX SIREVA

4 vrste domaćih sireva

380gr 17.00

4 types of domestic premium cheeses * 4 çeşit yerli birinci sınıf peynir * 4 lloje të
djathrave premium të brendshme * 4 вида отечественных премиальных сыров * 4
tipi di formaggi premium nazionali * 4 types de fromages de qualité supérieure

KAD RIBA NIJE OPCIIJA

WHEN FISH IS NOT AN OPTION * BALIK BIR SEÇENEK DEĞİLSE
 * KUR PESHKU NUK ËSHTË NJË MUNDËS
 КОГДА РЫБА НЕ ВАРИАНТ * QUANDO IL PESCE NON È UN'OPZIONE
 QUAND LE POISSON N'EST PAS UNE OPTION



BIFTEK RR premijum komad mesa

300gr 32

Premium cut of meat
 Parça et premium
 Copë mishi premium
 Премиальный кусок мяса
 Taglio di carne premium
 Morceau de viande premium



BIFTEK tagliata sa dom. njokama

400gr. 33.88

Steak with gnocchi, butter & sage sauce, arugula, cherry tomatoes, parmesan
 Biftek, gnocchi, tereyağ-adaçayı sosu, roka, kiraz domates, parmesan
 Biftek me njoka, salcë gjalpi e sherebele, rukola, domate qershi, parmezan
 Бифштекс с ньоками, соусом из масла и шалфея, руккола, черри, пармезан
 Bistecca con gnocchi, burro e salvia, rucola, pomodorini, parmigiano
 Steak avec gnocchis, beurre et sauge, roquette, tomates cerises, parmesan



KREMASTI POTAŽ DANA

300ml. 4.28

Creamy soup of the day
 Günün kremalı çorbası
 Supë kremozë e ditës
 Крем-суп дня
 Vellutata del giorno
 Velouté du jour



DOMAĆI NAMAZ OD HUMUSA

200gr. 8

Homemade hummus with Ulcinj olives
 and olive oil
 Ulcinj zeytinli ve zeytinyağlı ev yapımı
 humus
 Humus shtëpie me ullinj të Ulqinit dhe vaj
 ulliri
 Хумус с ульцинскими оливками и
 оливковым маслом
 Hummus fatto in casa con olive di Ulcinj e
 olio d'oliva
 Houmous maison aux olives d'Ulcinj et
 huile d'olive

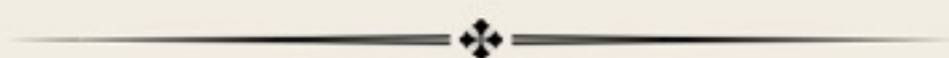


SALATA OD PEČENE CVEKLE

200gr. 8

Roasted beetroot and arugula salad
 with nuts and aceto dressing
 Fırınlanmış pancar ve roka salatası,
 kuruyemiş ve hafif aceto sos ile
 Sallatë me panxhar të pjekur, rukola,
 fruta të thata dhe salcë aceto
 Салат из печёной свёклы и рукколы с
 орехами и заправкой из ацето
 Insalata di barbabietola arrosto e
 rucola con frutta secca e condimento
 all'aceto
 Salade de betterave rôtie et roquette,
 fruits secs et vinaigrette à l'aceto

VIP CLUB



NEĆU NIŠTA Pomfrit preliven sirom, poslužen uz blagi kečap 250gr. 6.80

I DON'T WANT ANYTHING * ICH WILL NICHTS * NUK DUA ASGJË * Я НИЧЕГО НЕ ХОЧУ * NON VOGLIO NIENTE * JE NE VEUX RIEN

Fries topped with cheese, served with mild ketchup

Eritilmiş peynirle kaplı patates kızartması, yanında hafif ketçap ile

Patate të skuqura me djathë të shkrirë, të shërbyera me ketchup të butë

Картофель фри с расплавленным сыром, подаётся с мягким кетчупом

Patatine fritte con formaggio fuso, servite con ketchup delicato

Frites nappées de fromage fondu, servies avec ketchup doux

VEĆ SAM JEO Špagete prelivene blagim crvenim sosom 250gr. 5.80

I ALREADY ATE * ICH HABE SCHON GEGESSEN * KAM JAM NGRENË * Я УЖЕ ЕЛ * HO GIÀ MANGIATO * J'AI DÉJÀ MANGÉ

Spaghetti with mild red sauce

Hafif kırmızı soslu spaghetti

Spageti me salcë të kuqe të butë

Спагетти с мягким красным соусом

Spaghetti con salsa rossa delicata

Spaghetti avec sauce rouge douce

GLADAN SAM chicken nuggets – posluženi uz pomfrit i kečap 200gr. 9.80

I'M HUNGRY * ICH HABE HUNGER * JAM I URITUR * Я ГОЛОДЕН * HO FAME * J'AI FAIM

Crispy chicken nuggets served with fries and ketchup

Çıtır tavuk parçaları (nuggets), patates kızartması ve ketçap ile

Copëza krokante pule (nuggets), me patate të skuqura dhe ketchup

Хрустящие куриные наггетсы с картофелем фри и кетчупом

Nuggets di pollo croccanti con patatine fritte e ketchup

Nuggets de poulet croustillants avec frites et ketchup

„KUVER“ SERVISNI DODATAK PO OSOBI 1.20€ *

uz jela poslužujemo nekoliko vrsta domaćeg hleba, marinadu, premium maslinovo ulje

Service charge per person (couvert) 1.20€

*With your meal, we serve a selection of homemade bread, an olive oil marinade and premium olive oil.

Kişi başı servis ücreti (kuver) 1,20 €. Yemeklerle birlikte ev yapımı ekmek çeşitleri, sarımsak ve maydanozlu zeytinyağı sosu ile kaliteli zeytinyağı servis edilir.

Tarifa e shërbimit për person (kuver) 1.20€

Me ushqimin tuaj, shërbejmë disa lloje buke të bërë në shtëpi, marinadë dhe vaj ulliri premium.

Сервисный сбор на человека (кувер) 1,20 € *?К блюдам подаём несколько видов домашнего хлеба, маринад а также премиальное оливковое масло.

Supplemento di servizio a persona (coperto) 1,20 €

Con i piatti serviamo una selezione di pane fatto in casa, una marinata oltre a olio d'oliva premium.

Frais de service par personne (couvert) 1,20 €. Avec votre repas, nous servons une sélection de pains faits maison, une marinade ainsi qu'une huile d'olive premium.



SVA JELA SE PRELIJEVAJU MARINADOM OD BIJELOG LUKA I PERŠUNA

All dishes are topped with a marinade of garlic and parsley

Alle Gerichte werden mit einer Marinade aus Knoblauch und Petersilie übergossen.

Të gjitha pjatat spërkaten me marinadë me hudhër dhe majdanoz

Все блюда поливаются маринадом из чеснока и петрушки

Tutti i piatti sono conditi con una marinata di aglio e prezzemolo

Tous les plats sont nappés d'une marinade à l'ail et au persil



VAŽNO: AKO NE ŽELITE BIJELI LUK U JELU, MOLIMO VAS DA OBAVIJESTITE KONOBARA PRILIKOM NARUDŽBE.

IMPORTANT: IF YOU DO NOT WANT GARLIC IN YOUR DISH, PLEASE INFORM YOUR WAITER WHEN ORDERING

WICHTIG: WENN SIE KEINEN KNOBLAUCH IN IHREM GERICHT WÜNSCHEN, INFORMIEREN SIE BITTE DEN KELLNER BEI DER BESTELLUNG.

E RËNDËSISHME: NËSE NUK DËSHIRONI HUDHËR NË PJATËN TUAJ, JU LUTEMI NJOFTONI KAMARIERIN GJATË POROSISË.

ВАЖНО: ЕСЛИ ВЫ НЕ ХОТИТЕ ЧЕСНОК В БЛЮДЕ, ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ ПРИ ЗАКАЗЕ.

IMPORTANTE: SE NON DESIDERATE AGLIO NEL VOSTRO PIATTO, VI PREGHIAMO DI INFORMARE IL CAMERIERE AL MOMENTO DELL'ORDINE.

IMPORTANT: SI VOUS NE SOUHAITEZ PAS D'AIL DANS VOTRE PLAT, VEUILLEZ EN INFORMER LE SERVEUR LORS DE VOTRE COMMANDE.

