

Cjenik Jela

Predjela

Zagorska plata seljačka šunka 50g, zagorska salama 50g, špek 50g, sir s vrhnjem, luk, češnjak	75.-
Sir s vrhnjem svježi sir s vrhnjem, luk, češnjak	30.-
Špek 100 g	35.-
Seljačka šunka 100 g	35.-
Zagorska salama 100 g	35.-
Mazalice	40.-
Mazalice sa sirom	46.-

Burgeri

Hamburger pljeskavica, pecivo, luk, salata, kečap, umak	28.-
Cheeseburger pljeskavica, sir, pecivo, luk, salata, kečap, umak	30.-
Špekburger pljeskavica, sir, špek, pecivo, luk, salata, kečap, umak	32.-
Burger sa pohanim sirom pohani sir, hambur pecivo, luk, salata, kečap, umak	26.-

Juhe

Domaća juha sa rezancima	16.-
Krem juha od gljiva	18.-
Štrukljova juha	20.-

Meni za Klince

Juhica sa kuglicama	12.-
Nisam gladan 150 g pohani pileći file, mali pomfrit, majoneza, kečap	30.-
Neću to! 150 g pileći file sa grila, mali pomfrit, majoneza, kečap	30.-
Ima nešto drugo? 125 g 5 ćevapa, mali pomfrit, majoneza, kečap	30.-

Lignje

Pržene lignje 250 g tartar	45.-
Lignje sa žara 350 g tartar	55.-
Punjene lignje sa žara 450 g tartar	70.-

Jela sa žara

Miješano meso 600 g 7 ćevapa, pljeskavica školjkica, ražnjić, vratina	74.-
Lungić sa žara 300 g medaljoni od svinjskog filea	65.-
Vratina 300 g svinjska vratina, luk, ajvar	45.-
Ražnjići 240 g 3 ražnjića od svinjske vratine	45.-
Pileći file 250 g grillani pileći file, luk, ajvar	40.-
Pljeskavica 240 g pljeskavica, luk, ajvar	40.-
Punjena pljeskavica 280 g pljeskavica punjena sirom, luk, ajvar	45.-
Gurmanska pljeskavica 300 g pikantna gurmanska pljeskavica, luk, ajvar	49.-
Ćevapi mali 125 g 5 ćevapa, lepinja, luk, ajvar	28.-
Ćevapi srednji 125 g 7 ćevapa, lepinja, luk, ajvar	34.-
Ćevapi veliki 250 g 10 ćevapa, lepinja, luk, ajvar	42.-
Mesni uštipci 300 g	49.-

Grill plate

Plata "6" za dvije osobe 149.- vratina, pileći file, 7 ćevapa, punjena pljeskavica školjkica, 2 medaljona, 2 ražnjića, pomfrit, zapečeni grah, lepinja	
BADLOVA PLATA za 4 osobe 269.- gurmanska pljeskavica, uštipci, vratina, pileći file, 5 ćevapa, punjena pljeskavica školjkica, 2 medaljona, 2 ražnjića, 2 roštilj kobasice, domaći krumpir, zapečeni grah, povrće sa žara	

Palačinke

Palačinka sa linoladom i orasima	22.-
Palačinka s voćnim namazom	18.-
Palačinka sa linoladom	20.-

Palačinke "6" 25.- palačinke sa sladoledom od vanilije i preljevom od šumskog voća	
---	--

Jela po narudžbi

Bečki odrezak 250 g pileći ili svinjski	50.-
Bečki odrezak 250 g teleći	75.-
Zagrebački odrezak 250 g pileći ili svinjski	60.-
Zagrebački odrezak 250 g teleći	85.-
Naravni odrezak 250 g pileći ili svinjski	50.-
Naravni odrezak 250 g teleći	75.-
Teleći odrezak u umaku od šampinjona	85.-
Toplo hladna salata sa piletinom piletina 150 g, zelena salata, radič, cherry rajčice, sjemenke, grana padano	45.-

BEČKI MENI 62.-

domaća juha, bečki odrezak od svinjetine
ili piletine (150g), mali pomfrit,
sezonska salata

Prilozi

Zapečeni grah	20.-
Pomfrit	14.-
Mali pomfrit	9.-
Domaći krumpir	18.-
Njoki	16.-
Umak od šampinjona	20.-
Šampinjoni sa žara	20.-
Povrće sa žara	20.-

Salate

Šopska salata	23.-
Kraljevska salata	22.-
Sezonska salata	15.-
Krastavci s vrhnjem	18.-
Grah salata sa bućinim uljem	18.-
Pečena paprika	20.-
Miješana salata	17.-

Dodaci

Tartar umak 50 g	6.-
Kečap blagi / ljuti 50 g	5.-
Ajvar 50 g	6.-
Kiselu vrhnje 50 g	5.-
Majoneza 50 g	5.-
Kajmak 50 g	8.-
Sir edamer 20 g	3.-
Kruh dvije šnite	3.-
Lepinja	8.-

Štruklji

Zagorski štruklji zapečeni s vrhnjem	24.-
Zagorski štruklji kuhani	20.-