



KOD KAPETANA

Lernen Sie unsere Speisekarte kennen

VORSPEISEN

- Fischpastete, **250rsd**
Zutaten: Sava- und Donaufisch mit hausgemachtem Brot aus Weiß- oder Schwarzmehl

FRÜHSTÜCK

ein herzlicher Empfang am neuen Tag

- Pochierte Eier, **650rsd**
Zutaten: pochierte Eier, hausgemachter junger Käse, Kirschtomaten, gemischter grüner Salat
- Rührei, **650rsd**
Zutaten: Eier, hausgemachter junger Käse, Kirschtomaten, gemischter grüner Salat
- Omelett (Speck/Schinken/Gemüse), **650rsd**
Zutaten: Eier mit der gewählten Zutat, hausgemachter junger Käse, Kirschtomaten, gemischter grüner Salat
- Spiegelei, **650rsd**
Zutaten: Eier, hausgemachter junger Käse, Kirschtomaten, gemischter grüner Salat
- Frühstück „Beim Kapitän“, **700rsd**
Zutaten: Pommes frites, Miroč-Käse, gebackener Speck, Kirschtomaten, gemischter grüner Salat

VORSPEISE

ein verführerischer Auftakt zu kulinarischen Genüssen

- Wildbarsch, **2.200rsd**
in fermentiertem Karottensaft
- Rindersteak-Carpaccio aus Golija, **2.600rsd**
mit Rucola, schwarzen Trüffeln und Parmesan
- Rustikaler Tatar aus Golija, **3.200rsd**
mit hausgemachter, geriebener aromatischer Butter und Basilikum öl
- Gegrillter Miroč-Käse, **750rsd**
mit gegrillter Pflaume, Habanero-Sauce und Steinobst
- Auswahl an heimischen Käsesorten (Preis auf Anfrage), **2.300rsd**
Käse von alten Kühen aus der Vojvodina, von jungen Ziegen aus Zlatibor, Schafskäse aus Pirot, Gorgonzola
- Prosciutto-Auswahl (Preis auf Anfrage), **2.500rsd**
Njeguška-Prosciutto, Kulen-Wildfleisch Kuzminer scharfe Kulen, Kuzminska Rinderfilet

PASTA

ein Hauch Italien auf dem Kopfsteinpflaster von Dorćol

- Pasta mit Garnelen, **3.200 RSD**
mit sonnengetrockneten Tomaten und Kapern in Weißwein
- Pasta mit Rinderfilet aus Golija, **2.200 RSD**
„Cacio e Pepe“-Sauce mit Cognac, Thymian und Mikrobasilikum

MEERESFRÜCHTE

der Duft der Adria

- Gegrillter Tintenfisch, **2.800rsd**
Dalmatinisches Eintopfgericht
- Gegrillter Garnelen, **3.200rsd**
mit gelber Paprikacreme, Zitronenschale, Dill und Basilikum

HAUSGEMACHTES BROT

der Duft von warmem Brot für einen perfekten Start in den Tag

- Hausgemachtes Weißbrot, **250rsd**
Korb für zwei Personen
- Hausgemachtes Schwarzbrot, **250rsd**
Korb für zwei Personen

SUPPEN

ein Einstieg in ein gesundes Mittagessen mit lieben Menschen

- Fischeintopf, **650rsd**
Zutaten: Sava- und Donaufisch
- Kalbsragout, **650rsd**
Zutaten: Junges Kalbfleisch aus Golija

BEILAGEN

Spielen und harmonieren mit Aromen und Texturen

- Junger Spinat, **450rsd**
frisch vom Markt
- Eingelegtes Gemüse, **450rsd**
- Kartoffelsalat, **400rsd**
hausgemachte Kartoffeln mit gehackten Zwiebeln
- Dalmatiner Eintopf, **450rsd**
hausgemachte Krampfi und Mangold

SALATE

Der Schlüssel zu einer ausgewogenen Mahlzeit – sie liefern Frische, Vitamine und Ballaststoffe

- Marktsalat, **450rsd**
Zutaten: Gurke, Tomate, Zwiebel, Käse
- Serbischer Salat, **400rsd**
Zutaten: Gurke, Tomate, Zwiebel, frische Paprika
- Mährischer Salat, **600rsd**
Zutaten: süße und scharfe Paprika, Knoblauch, Tomaten, Lauch
- Geröstete Paprika mit Zwiebeln, **400rsd**
Zutaten: Gebackene süße rote Paprika mit Knoblauch
- Knoblauch-Chili Geröstete grüne Paprika, **300rsd**
Zutaten: Geröstete, scharfe grüne Paprika mit Knoblauch
- Gemischter grüner Salat, **450rsd**
Zutaten: Gemischter grüner Salat (Matovalac, Radicchio, Lolo Bonda, Lolo Rosa, Venezianische Salbei, Rucola)
- Vitaminsalat, **650rsd**
Zutaten: Gemischter grüner Salat, geriebene Karotte, gerösteter Sesam
- „Beim Kapitän“-Salat, **800rsd**
Zutaten: Tomaten-Carpaccio mit gegrillten Zucchini in frische Marinade, Mandelblätter in Honig-Zitronensaft mit Orange, Paprika und Frischkäse



KOD KAPETANA

FLEISCHSPEZIALITÄTEN, SAFTIG UND AROMATISCH

- Spanisches Jungschwein, ausschließlich mit Milch gefüttert, **5.000rsd/kg**
Bestellung am Vortag, wird mit einem Teller zerteilt, Portion ca. 5 kg
Prosecco (Marsuret extra Trocken, Weingut Azienda Agricola Marsuret, Italien)
- Hähnchenfilet, **1.500rsd**
Neue Kartoffeln und eingelegte rote Zwiebeln
Morava (Morava, Weingut Žir, Šumadija)
- Knuspriger Schweinebauch, **1.800rsd**
Kartoffelpüree, eingelegte rote Zwiebeln, Natursauce
Chardonnay (Chardonnay Selection, Weingut Radovanović, Šumadija)
- Rib-Eye-Steak vom Schwein, **3.500rsd/kg**
Gelbe Habanero-Sauce, mit Chimichurri
Morava (Morava, Weingut Žir, Šumadija)
- Mangulica aus Golija **7.000rsd/kg**
Jalapeño-Confit, englische Kaffeesauce
Grašac (Grand Frue, Weingut Vinčić, Fruška Gora)
- Lamm aus Pešter, **3.100rsd**
Schmorte Lammschulter mit Kartoffelpüree, gegrillter Zucchini, Basilikumöl und Steinobst
Merlot (Wein 1903, Weingut Delena, Sumadia)
- Rindersteak aus Golija, **3.800rsd**
Kartoffelpüree und eingelegtes Gemüse, saucen: vier Pfeffersorten, Barolo, Gorgonzola, schwarze Trüffel
Prokupac (Radovan 100% Prokupac, Weingut Čokot, Aleksandrović)
- Geräucherte Schweinswurst, **1.400rsd**
Kartoffeln, eingelegte rote Zwiebeln
Cuvée 50% Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot (Regent Reserve, Weingut Aleksandrović)
- Rindfleisch-Kebabs aus Golia, **1.400rsd**
Kartoffeln, eingelegte rote Zwiebeln
Cuvée: 50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot (Regent Reserve, Weingut Aleksandrović)
- Gourmet-Rindfleischfrikadelle – Rindfleisch aus Golija, **1.800rsd**
auf Blätterteig in Paprika-Knoblauch-Marinade
Cuvée: 50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot (Regent Reserve, Weingut Aleksandrović)
- Kalbfleisch vom Bries aus Golija, **1.900rsd**
Kartoffelpüree, geschmorter frischer Spinat in Demi-Glace-Sauce und Zwiebelchips
Cuvée: 50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot (Regent Reserve, Weingut Aleksandrović)

SPEZIALITÄTEN DES RESTAURANTS „AN DER ECKE BEIM KAPITÄN“ – FLUSS- UND SEEFISCH

- Frischer Wildbarsch, **2.800rsd**
in Fischsauce und Paprika-Tagliatelle (Filets vom Sava- und Donaufisch)
Cuvée: 85 % Sauvignon Blanc, 15 % Pinot Blanc und Riesling (Trijumf Selection, Vinarija Aleksandrović, Sumadia)
- Frischer Wildbarsch, **3.200rsd**
auf sautiertem gegrilltem Mangold, Zucchini, Waldfrüchten und geröstetem Sesam (Filets – Sava- und Donaufisch)
Empfehlung des Küchenchefs, B. Filip 2.0 Grašac (Grand Frue, Weingut Vinčić, Fruška Gora)
- Frischer Wildbarsch **5.200rsd/kg**
Steinpilze, Sava- und Donaufische
Chardonnay (Chardonnay Selection, Weingut Radovanović, Šumadija)
- Frischer Wildwels **5.500rsd/kg**
Steinpilze, Sava- und Donaufische
Grašac (Grand Frue, Weingut Vinčić, Fruška Gora)
- Frischer Wildwels, **2.300rsd**
Filets – Sava- und Donaufisch auf dem Grill oder in Tempura
Morava (Morava, Weingut Žir, Šumadija)
- Fischcracker, **6.000rsd/kg**
gebratenes Welsfleisch, in kleine Würfel geschnitten
Mischung aus 85 % Sauvignon Blanc, 15 % Pinot Blanc und Riesling (Trijumf Selection, Vinarija Aleksandrović, Šumadija)
- Fischwurst, **2.800rsd**
Exklusiv bei „At the Captain's“
Morava (Morava, Weingut Žir, Šumadija)
- Dry-Aged-Smush / Wolfsbarsch / San Pierre, **7.000rsd/kg**
Exklusiv bei „At the Captain's“
Grašac (Grand Frue, Weingut Vinčić, Fruška Gora)

EIN SÜßER ABSCHLUSS,

aber eigentlich der Beginn einer wunderbaren Freundschaft

- Keto-veganer Käsekuchen, **750rsd**
Fastenkuchen ohne Gluten und Zucker
- Keto-veganer Kinder-Bueno-Kuchen, **750rsd**
Fastenkuchen ohne Gluten und Zucker
- Keto-veganer Doppel-Schokoladenkuchen, **750rsd**
Fastenkuchen ohne Gluten und Zucker