Standardni meni

sa roštilja na ćumur
služi se u somunu ili kajzerici

Pljeskavica (98% meso bika + 2% co):	
Mala (meso sa ili bez luka) 100gr	190
Standardna (meso sa ili bez luka) 160gr	270
Mega (meso sa ili bez luka) 250gr	370
Gurmanska (bez luka, dim. vrat, kačkavalj, tuc. paprika, biber) 220gr	350
Punjena (bez luka, pečenica, kačkavalj, goveđi pršut) 220gr	350
Drvce (bez luka, njeguški pršut, dimljeni kačkavalj) 220gr	350
Đunta (dve pljeskavice bez luka, dimljeni kačkavalj) 250gr	350
Ćevapi (98% meso bika + 2% co):	
5 kom (meso sa ili bez luka) 160gr	270
1 kom (meso sa ili bez luka)	54
Gurmanski (bez luka, dimljeni vrat, kačkavalj) 220gr	350
Rolovani (meso sa ili bez luka, slanina) 200gr	340
Kobasica:	
Super (svinjsko meso, so, paprika) 160gr	290
Vešalica:	
Bela (svinjski file) 150gr	320
Punjena (svinjski file, pečenica, kačkavalj, goveđi pršut) 220gr	370
Dimljena bela (svinjski file) 150gr	350
Ekstra đunta (dve vešalice, dimljeni kačkavalj, barbecue sos) 250gr	380
Barikiran vrat (svinjski vrat, paic) 150gr	320
Dimljeni vrat (svinjski vrat) 150gr	330
Srpski snikers (svinjski file, Drvce začin, pečenica, kačkavalj, goveđi pršut, sve rolovano u slanini) 250gr	390
Piletina:	
Belo (belo pileće meso) 180-200gr	300
Punjeno belo (pileće belo, pečenica, kačkavalj, goveđi pršut) 250gr	340
Rolovano belo (pileće belo, slanina) 200gr	340
Dimljeno belo (pileće belo) 180gr	330
Batak (pileći atak ili karabatak) 180gr	300
Dimljeni batak (pileći batak i karabatak) 180gr	320
Pomfrit:	
Standardni 200gr	150

Začinjene kriške Wedges (mladi krompir, začini) 170gr	180
Besplatni prilozi: kečap, pavlaka, senf, urnebes, majonez, tartar, luk, kupus, sezonske salate, začini	
Kajmak	60
Roštilj na kilo:	
Ćevapi	1540
Mešano meso	1690