

# **HERZLICH WILLKOMMEN**

DOBRODOŠLI



## **ADRESSE**

Saseler Straße 1  
22145 Hamburg  
Telefon: (040) 678 70 53

## **ÖFFNUNGSZEITEN**

Di-Fr: 17:30 - 23:00 Uhr  
Samstag: 12:00 - 15:00 Uhr & 17:30 - 23:00 Uhr  
Sonn- und Feiertage: 12:00 - 21:00 Uhr  
Montag: Ruhetag  
Warmer Küche bis 22 Uhr  
Warmer Küche Feiertage bis 20 Uhr

# VORSPEISEN

PREDJELO

## VORSPEISEN

### SUPPEN

**TOMATENSUPPE · 6,90€**

**ZWIEBELSUPPE · 8,50€**

### SALATE

**GEMISCHTER SALAT · 6,50€**

**SHOPSALAT · 12,50€**

Tomate, Gurke, Paprika und Zwiebel mit einer Haube aus geriebenen Schafskäse

**SALAT & PUTE · 17,50€**

Gemischte Salatplatte mit gegrillten Putenstreifen und hausgemachtes Dressing, dazu Knoblauch-Baguette

**SALAT & LACHS · 19,50€**

Gemischte Salatplatte mit gegrillten Streifen vom Lachs und hausgemachtes Dressing, dazu Knochblaug-Baguette

**WEINBERGSCHNECKEN · 10,50€**

6 Stück, serviert mit Brot

**GEBACKENER SCHAFSKÄSE · 11,50€**

garniert mit Tomaten, dazu Brot

**GEGRILLTE GARNELEN · 17,50€**

auf Rucolasalat mit Balsamico-Dressing und Parmesanhobel, dazu Knoblauch-Baguette

### VORSPEISENPLATTE

**AB 2 PERS. - PRO PERS. · 10,50€**

Für 2 Personen. Dalmatinischer Schinken, Schafskäse, Garnelen, Calamaretti garniert mit Rucola und Oliven, dazu Brot

### VEGETARISCH & PASTA

**GEMÜSE-TELLER · 18,50€**

Gemüse-Variation mit Djavec-Reis<sup>2</sup> und gemischtem Salat

**LINGUINE GARNELEN · 20,50€**

Knoblauch, Olivenöl und Cherry-Tomatensauce (pikant)

**LINGUINE LACHS · 20,50€**

Lachsstreifen und grüner Spargel

# FLEISCH

## M E S O

### VOM GRILL

Zu unseren Grillgerichten servieren wir Ihnen einen Salatteller mit Hausdressing, sowie Djuvec-Reis<sup>2</sup> und Pommes Frites.

#### **CEVAPCICI • 18,50€**

selbstgemachte Hackfleischröllchen

#### **PLJESKAVICA • 22,50€**

selbstgemachtes Hacksteak mit Fetakäse gefüllt

#### **GRILLETTER • 23,50€**

Schweinefilet, Hacksteak, Nackensteak, Cevapcici, Speck<sup>2,5,10</sup>

#### **VJESALICA • 26,50€**

zartes Schweinefilet mit Fetakäse gefüllt

#### **ADRIA STEAKTELLER 300G • 29,50€**

Lammfilet, Huftsteak, Schweinefilet und Putenbrustfilet

#### **LUSTIGER KOCH • 29,50€**

Argentinisches Rumpsteak mit Schinken<sup>2,5,10</sup> und Käse gefüllt

### SPEZIAL

#### **GOURMET PLATTE (2 PERSONEN) • 62,00€**

Lammfilet, argentinisches Rumpsteak, saftiges Putensteak, Schweinefilet und selbstgemachtes Hacksteak, dazu Djuvec-Reis<sup>2</sup>, frisches Gemüse, Kroketten und gemischten Salat.

# STEAKS

## ODREZAK

### STEAKAUSWAHL

Zu allen Steaks servieren wir Ihnen gemischter Salat und Knoblauch-Baguette.  
Bitte wählen Sie Ihre Beilage: Pommes Frites oder Baked Potato mit Sour Cream<sup>10,12</sup>

#### RUMPSTEAK - 180g • 25,50€ - 250g • 29,50€

Argentinisches Steak vom Rinderrücken, saftig mit Fettrand

#### HUFTSTEAK - 220g • 25,50€

Argentinisches Steak aus der Rinderhüfte, fettfrei und aromatisch

#### PUTENSTEAK - 220g • 21,50€

zart, fettfrei und aromatisch

Bitte sagen Sie uns, wie Sie Ihr Steak gern gebrillt haben möchten:  
Englisch, Medium, oder Well Done.

# HAUPTSPEISEN

## GLAVNA JELA

### AUS DER PFANNE

#### MADAGASKAR PFANNE • 24,50€

Schweinefilet-Medaillons in grüner Pfeffersauce<sup>11</sup>, dazu Krokettens und gemischter Salat

#### PUTEN PFANNE • 23,50€

Putenmedaillons in Champignon-Sahnesauce<sup>11</sup>, dazu Krokettens und gemischter Salat

### FÜR KLEINE GÄSTE

#### CEVAPCICI MINI • 12,50€

mit leckeren Pommes Frites

#### SCHNITZEL JUPITER • 12,50€

paniertes Putenschnitzel mit Pommes Frites

### EXTRA BEILAGEN

- Beilagentausch gegen Bratkartoffeln oder Baked Potato • 2,50€
- Pommes frites • 5,00€
- Bratkartoffeln<sup>2,5,10</sup> • 5,50€
- Baked Potato<sup>10,12</sup> • 5,50
- Frische Champignons mit Zwiebeln 5,50€
- Knoblauch-Baguette 1 Stück • 2,00€
- Djuvec-Reis • 3,50€
- Sour Cream<sup>2</sup> • 2,50€
- Kräuterbutter<sup>10,12</sup> • 1,50€
- Krokettens • 3,50€
- Mediterranes Gemüse • 6,50€
- Ketchup oder Mayo • 0,50€

### FISCH

#### CALAMARIS • 23,50€

gegrillt, dazu Knoblauch-Baguette, Zitronenecke und gemischter Salat

#### ZANDERFILET • 26,50€

dazu Rosmarinkartoffeln, Zitronenecke, frisches Gemüse und gemischter Salat

#### GARNELEN • 25,50€

in Weißwein-Knoblauchsauce, dazu Knoblauchbaguette und gemischter Salat

#### LACHSFILET • 26,50€

dazu servieren wir frisches Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Zitronenecke und gemischten Salat

### RUSTIKALES

#### SCHWEINESCHNITZEL "WIENER ART" • 20,50€

serviert mit knusprigen Pommes Frites, Zitronenecke und gemischtem Salat

#### KALBSLEBER • 26,50€

serviert mit Bratkartoffeln, Röstzwiebeln, Apfelmus und gemischtem Salat

#### LAMMFILET • 31,00€

auf grünen Bohnen mit Speck,<sup>2,5,10</sup> Bratkartoffeln und gemischtem Salat

# NACHSPEISEN

## SLASTICE

### DESSERTS

#### EIS & SCHOKO • 5,50€

1 große Kugel Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce

#### EIS & EIERLIKÖR • 6,00€

1 große Kugel Vanilleeis mit Eierlikör

#### GEMISCHTES EIS • 5,00€

#### PALATSCHINKEN<sup>7</sup> • 8,50€

Unsere Spezialität: Leichter, kroatischer Pfannkuchen frisch zubereitet mit einer Kugel Vanilleeis und Karamellsauce

### SPIRITUOSEN

KORN	4cl • 4,00€
MALTESER AQUAVIT	4cl • 5,00€
OUZO	4cl • 4,50€
HELBING KÜMMEL	4cl • 4,50€
VODKA	4cl • 4,50€
SLIVOVIC	4cl • 4,50€
WILLIAMS CHRIST	4cl • 5,00€
GRAPPA	4cl • 4,50€
SAMBUCA	4cl • 4,50€
PELINKOVAC (KRÄUTERLIKÖR)	4cl • 4,50€
KRUSKOVAC (BIRNENLIKÖR)	4cl • 4,50€
RAMAZOTTI	4cl • 4,50€
BALLANTINE'S WHISKEY	4cl • 4,50€
JULISKA <sup>1</sup>	2cl • 2,50€
BAILEYS	4cl • 4,50€

### APERITIFS

#### MARTINI BIANCO 5cl • 6,50€

#### APEROL SPRITZ<sup>1,2</sup> 0,2l • 8,50€

#### GLAS SEKT 0,1l • 4,50€

#### GLAS SEKT AUF EIS 0,2l • 6,50€



### KAFFEE & TEE

#### TASSE KAFFEE<sup>3</sup> 2,50€

#### ESPRESSO<sup>3</sup> 3,00€

#### DOPPELTER ESPRESSO<sup>3</sup> 4,00€

#### CAPPUCINO<sup>3,7</sup> 3,50€

#### HEIßE SCHOKOLADE<sup>7</sup> 4,00€

#### LATTE MACCHIATO<sup>3,7</sup> 4,00€

#### GLAS TEE MIT ZITRONE 3,50€

#### GLÜHWEIN 5,00€

### LONGDRINKS

#### BACARDI COLA<sup>1,3</sup> 8,50€

#### WHISKEY COLA<sup>1,3</sup> 8,50€

#### VODKA LEMON<sup>4</sup> 6,50€

#### GIN TONIC<sup>4</sup> 8,50€

# GETRÄNKE

NAPITCI

## SOFTDRINKS

	0,3l • 0,2l
FANTA <sup>5</sup>	4,00
SPRITE	4,00
COCA COLA <sup>1,3</sup>	4,00
COLA ZERO <sup>1,3</sup>	4,00
SPEZI <sup>1,3</sup>	4,00
GINGER ALE <sup>4</sup>	4,00
BITTER LEMON <sup>4</sup>	4,00
TONIC WATER <sup>4</sup>	4,00

## BIERE

	0,3l
BITBURGER VOM FASS	3,90
ALSTERWASSER	3,90
KÖSTRITZER SCHWARZBIER	4,50
BENEDIKTINER HEFEWEIZEN	5,50

## SÄFTE

	0,2l • 0,4l
APFELSAFT	3,60
ORANGENSAFT	3,60
MARACUJA-NEKTAR	3,90
RHABARBER-NEKTAR	3,90
KIRSCH-NEKTAR	3,90
BANANEN-NEKTAR <sup>5</sup>	3,90
KIBA <sup>5</sup>	3,90 • 5,30
SAFTSCHORLE	3,10 • 4,90

(von allen Säften möglich)

## WASSER

	0,25l • 0,75l
GEROLSTEINER	3,50 • 7,20
MINERALWASSER	
GEROLSTEINER	3,50 • 7,20
STILLES WASSER	

## ALKOHOLFREIES BIER

	0,33l
BITBURGER	4,20
BENEDIKTINER HEFEWEIZEN	5,50

**Köstritzer**

**Benediktiner**  
Weissbier

**Bitburger** Bitte ein Bit

**Klindworth**



In unseren Speisen und Getränken sind die folgenden Zusatzstoffe enthalten:

- 1: mit Farbstoff
- 2: mit Konservierungstoff(en)
- 3: koffeinhaltig
- 4: chininhaltig
- 5: mit Antioxidationsmittel
- 6: mit Phosphat
- 7: Milcheiweiß
- 8: geschwärzt
- 9: Formfleischvorderschinken
- 10: mit Geschmacksverstärker
- 11: unter Verwendung von Sahne
- 12: Verdickungsmittel

# WEIN

## VINO

### OFFENE WEIßWEINE

	0,25l • 0,5l
LASKI RIESLING	6,50 • 12,00
ölig, liebliche Blume	
GRASEVINA	6,50 • 12,00
trocken, vollmundig, feinherb	
GRAUBURGUNDER	6,50 • 12,00
geschmackvoll würzig	
WEIßWEIN-SCHORLE	5,50
geschmackvoll würzig	

### OFFENE ROTWEINE

	0,25l • 0,5l
DALMATINER	6,50 • 12,00
lieblich-mild	
PLAVAC	6,50 • 12,00
feinherb, trocken, samtig	
ROTWEIN-SCHORLE	5,50
geschmackvoll würzig	

### ROTWEINE 0,75l

#### WEIßWEINE 0,75l

	0,75l
GRASEVINA	23,50
ein trocker Spitzenwein aus Slavonien mit einem spritzigen Buket	
VRBNICKA ZLAHTINA	22,50
Die fruchtige Rebsorte - Aromen von Birne und Aprikose mit feiner Mandelnote	

#### OFFENE ROSÉ

ROSÉ	0,25l • 6,50
fruchtig-spritzig	

#### ROSÉWEIN

MARGUES DE CACERES	0,75l • 23,50
Rioja	

	0,75l
BABIC	26,50
kräftig, trocken, harmonisch und edel	
ZLATAN PLAVAC	37,50
trocken, würziges Aroma mit Tönen der Bittermandel, Kirsche und Waldbeere	
DINGAC	39,50
ein trocker, samtiger Spitzenwein von der Halbinsel Pelješac. Rubinrot, feuriger Charakter	

CABERNET SAUVIGNON	23,50
TUDON'S	
Reife, intensive Cassisfrucht mit Anklängen von Gewürzen und Tabak	

ALLE WEINE ENTHALTEN  
SULFIT/SCHWEFELDIOXID.