



## ЛАДНИ ПРЕДЈАДЕЊА / COLD APPETIZERS

**Специјална селекција на сирења** 300гр.   \_\_\_\_\_ **580 ден.**

(Галичко сирење, галички кашкавал, плаво сирење, пармезан, сирење со пиперка, хербално сирење)

**Special selection of cheese** 300gr.   \_\_\_\_\_ **580 den.**

(Macedonian white and yellow cheese, blue cheese, parmesan, cheese with pepper, herbal cheese)

**Меснати деликатеси** 200гр. \_\_\_\_\_ **680 ден.**




(Микс од сувомеснати производи)

**Meat delicatessen** 200gr. \_\_\_\_\_ **680 den.**

(Mix of international meat products)

**Брускети со чадена пастрмка** 170гр.    \_\_\_\_\_ **360 ден.**

(Чадена пастрмка сервирана со павлака врз потпечено лепче)

**Smoked Trout bruschetta** 170gr.    \_\_\_\_\_ **360 den.**

(Smoked Trout served with sour cream on baked bread)


**Брускети со пршута** 170гр.   \_\_\_\_\_ **260 ден.**

(Пршута, домат и кромид сервирани со пармезан врз потпечено лепче)

**Prosciutto Bruschetta** 170gr.   \_\_\_\_\_ **260 den.**

(Prosciutto, tomato, onion and parmesan served on baked bread)

## ТОПЛИ ПРЕДЈАДЕЊА / HOT APETIZERS

**Чаден Крап во лозов лист** 200гр.  \_\_\_\_\_ 460 ден.

(Филе од чаден крап ролован во лозов лист сервиран со бел сос и пченка)

**Smoked Carp in a grape leaf** 200gr.  \_\_\_\_\_ 460 den.


(Fillet of smoked carp rolled in a grape leaf served with white sauce and corn)

**Сарма во лозов лист** 200гр.  \_\_\_\_\_ 190 ден.


(Мелено месо со ориз во лозов лист сервирано со павлака)

**Sarma in a Grape Leaf** 200gr.  \_\_\_\_\_ 190 den.

(Minced pork and beef meat with rice rolled in a grape leaf served with sour cream)

**Француско сирење со јагода** 150гр.  \_\_\_\_\_ 390 ден.


(Печено Камембер сирење сервирано со слатко од јагода)

**French Cheese with a strawberry** 150gr.  \_\_\_\_\_ 390 den.


(Baked Camembert Cheese served with a strawberry jam)

**Печурки во крем сос** 300гр.  \_\_\_\_\_ 350 ден.


(Печурки во крем сос и пармезан)

**Mushrooms in cream sauce** 300gr.  \_\_\_\_\_ 350 den.

(Mushrooms in cream sauce and parmesan)

**Домашна пита** 300гр.  \_\_\_\_\_ 240 ден.

(Традиционална домашна пита со праз и сирење)

**Homemade pie** 300gr.  \_\_\_\_\_ 240 den.

(Traditional homemade pie with cheese and leek)

## РИЖОТО / RISOTTO

**Рижото со бифтек и масло од Тартуф** 250гр. 🍄🍷🍷 — 480 ден.

(Карнароли ориз, бифтек, печурки, шафран, путер, масло од тартуф и пармезан)

**Risotto with beef and truffle oil** 250gr. 🍄🍷🍷 \_\_\_\_\_ 480 den.

(Carnaroli rice, beef, mushrooms, saffron, butter, truffle oil and parmesan)

**Рижото со морски плодови** 250гр. 🍷🍷🍷 \_\_\_\_\_ 440 ден.

(Карнароли ориз, микс од морски плодови, шафран, путер и пармезан)

**Seafood risotto** 250gr. 🍷🍷🍷 \_\_\_\_\_ 440 den.

(Carnaroli rice, mix of seafood, saffron, butter and parmesan)

**Жолто рижото со пилешко филе** 250гр. 🍷🍷🍷 \_\_\_\_\_ 330 ден.

(Карнароли ориз, пилешко филе, печурки, шафран, путер и пармезан)

**Yellow risotto with chicken fillet** 250gr. 🍷🍷🍷 \_\_\_\_\_ 330 den.

(Carnaroli rice, chicken fillet, mushrooms, saffron, butter and parmesan)

## СУПИ / SOUPS

**Говедска Чорба** 250мл. 🌾 \_\_\_\_\_ 160 ден.

**Beef Soup** 250ml. 🌾 \_\_\_\_\_ 160 den.

## САЛАТИ / SALADS

**Зелена салата со Бифтек** 300гр. 🍴 \_\_\_\_\_ **440 ден.**

(Марула, рукола, краставица, сервирано со јунешко филе, манго, шери домати, дресинг сос и пармезан)

**Green salad with Beef** 300gr. \_\_\_\_\_ **440 den.**

(Lettuce, rucola, cucumber, served with beef fillet, mango, cherry tomato, dressing sauce and parmesan)

**Зелена со пршута** 250гр. 🍴 🌰 \_\_\_\_\_ **300 ден.**

(Марула, рукола, сервирано со чипс од пршута, дресинг сос, индиски ореви и пармезан)

**Green salad with prosciutto** 250gr. 🍴 🌰 \_\_\_\_\_ **300 den.**

(Lettuce, rucola, served with prosciutto chips, dressing sauce, nuts and parmesan)

**Капрезе** 250гр. 🍴 🌰 \_\_\_\_\_ **240 ден.**

(Домат, моцарела, сервирано со песто од босилок)

**Caprese salad** 250gr. 🍴 🌰 \_\_\_\_\_ **240 den.**

(Tomato, mozzarella, served with basil pesto)

**Цезар** 300гр. 🍴 🌰 🌾 \_\_\_\_\_ **260 ден.**

(Марула, рукола сервирано со пилешко филе, кубети, Цезар дресинг и пармезан)

**Caesar salad** 300gr. 🍴 🌰 🌾 \_\_\_\_\_ **260 den.**

(Lettuce, rucola served with chicken fillet, crotons, Caesar dressing and parmesan)




**Витаминско богатство** 200гр. 🍴 \_\_\_\_\_ **200 ден.**

(Марула, рукола, морков, зелка, јаболка, манго, суво грозје, сок од лимон и микс од семки)




**Vitamin treasure** 200gr. 🍴 \_\_\_\_\_ **200 den.**

(Lettuce, rucola, carrot, cabbage, apple, mango, raisins, lemon juice and seed mix)

## ТЕСТЕНИНИ / PASTA

**Пене Карбонара** 300гр.    \_\_\_\_\_ 360 ден.

(Тестенини со панчета во сос од жолчка и пармезан)

**Carbonara** 300gr.    \_\_\_\_\_ 360 den.



(Penne pasta with pancetta in yolk and parmesan sauce)

**Фетучини Ди Маре** 300гр.    \_\_\_\_\_ 460 ден.



(Тестенини со морски плодови во домотен сос и лук)

**Fettuccine Di Mare** 300gr.    \_\_\_\_\_ 460 den.

(Fettuccine pasta with seafood in tomato sauce and garlic)

**Пене Басилико** 300гр.   \_\_\_\_\_ 250 ден.

(Тестенини во сос од домати и босилек, маслинки, пармезан и лук)

**Penne Bassilico** 300gr.   \_\_\_\_\_ 250 den.

(Penne pasta in tomato sauce and basil, olives, parmesan and garlic)


**Фетучини со четири сирења** 300гр.   \_\_\_\_\_ 330 ден.

(Тестенини во сос од моцарела, пармезан, плаво сирење и галички кашкавал)


**Fettuccine Quattro Formaggio** 300gr.   \_\_\_\_\_ 330 den.

(Fettuccine pasta in creamy sauce of mozzarella, parmesan, blue cheese and Macedonian yellow cheese)



## ГЛАВНИ ЈАДЕЊА / MAIN COURSES

**Јагнешко печење**  \_\_\_\_\_ 1770 ден. / 1 кг.

(Печено Јагнешко месо 1 кг. сервирано со млад компир)

**Roasted Lamb**  \_\_\_\_\_ 1770 den. / 1 kg.

(Roasted Lamb 1 kg. served with young potato)

**Бифтек во сос од вргањ и смрчак печурки**   \_\_\_\_\_ 1200 ден.

(Јунешко филе 220 гр. печено на скара сервирано со зеленчук)

**Beefsteak in boletus and morel mushrooms**   \_\_\_\_\_ 1200 den.

(Beefsteak 220 gr. grilled and served with vegetables)

**Свинско филе во сос од пршута**   \_\_\_\_\_ 480 ден.


(Свинско филе 220 гр. печено на скара сервирано со зеленчук)

**Pork fillet in prosciutto sauce**   \_\_\_\_\_ 480 den.



(Pork fillet 200 gr. grilled served with vegetables)

**Свинско ребро во сладок сос**  \_\_\_\_\_ 440 ден.



(Печено свинско ребро 400 гр. сервирано со млад компир)

**Pork rib in sweet sauce**  \_\_\_\_\_ 440 den.

(Baked pork rib 400 gr. served with young potato)

**Тава Стоби**   \_\_\_\_\_ 490 ден.

(Јунешко и свинско месо 280 гр. со млад компир, печурки, зеленчук и пармезан)

**Stobi casserole**   \_\_\_\_\_ 490 den.

(Beef and pork meet 280gr. with young potato, mushrooms, vegetables and parmesan)

### Свински Котлет во зачински билки



\_\_\_\_\_ 460 ден.

(Свинска месо печено на вулкански камен 400 гр. сервирано со млад компир)

### Pork chops in herbs



\_\_\_\_\_ 460 den.

(Pork meat on a volcanic stone 400 gr. served with young potato)

### Пилешко филе со младо сирење и панчета



\_\_\_\_\_ 360 ден.

(Пилешко месо 250 гр. полнето со младо сирење и панчета сервирано со зеленчук)

### Chicken fillet with young cheese and pancetta



\_\_\_\_\_ 360 den.

Chicken fillet 250 gr. stuffed with young cheese and pancetta served with vegetables)

### Јунешки мускул во сос од вргањ и смрчак печурки



\_\_\_\_\_ 390 ден.

(Јунешки мускул 230 гр. сервиран со млад компир)

### Braised beef shank in boletus and morel mushrooms



\_\_\_\_\_ 390 den.

(Braised beef shank 230gr. served with young potato)

### Гурманска плескавица



\_\_\_\_\_ 350 ден.

(Мелено јунешко и свинско месо со кашкавал и пршута 280 гр. сервирано со млад компир)

### Gourmet "Pleskavica"




\_\_\_\_\_ 350 den.

(Burger of beef and pork meet 280 gr. stuffed with yellow cheese and prosciutto served with young potato)


**SOUS VIDE** или познато како готвење на ниска температура на подолг временски период. Тоа е метод на готвење во кој храната се става во пластична кеса или стаклена тегла и се готви во водена бања подолго од вообичаеното време на готвење (обично 1 до 7 часа, до 72 или повеќе часа во некои случаи) на прецизно регулирана температура.

**SOUS VIDE** also known as low temperature long time cooking, is a method of cooking in which food is placed in a plastic pouch or a glass jar and cooked in a water bath for longer than usual cooking times (usually 1 to 7 hours, up to 72 or more hours in some cases) at a precisely regulated temperature.


## РИБА И МОРСКА ХРАНА / FISH AND SEAFOOD

**Лосос**  \_\_\_\_\_ **920 ден.**


(Филета од Лосос 250 гр. печен на скара сервирана со зеленчук)

**Salmon**  \_\_\_\_\_ **920 den.**


(Salmon fillet 250 gr. grilled and served with vegetables)

**Крап**  \_\_\_\_\_ **520 ден.**


(Пржен крап 400 гр. сервиран со млад компир)

**Carp**  \_\_\_\_\_ **520 den.**



(Cuts of carp fish 400 gr. fried and served with young potato)

**Пастрмка**  \_\_\_\_\_ **480 ден.**



(Парче пастрмка 400 гр. сервирана со печен компир)

**Trout**  \_\_\_\_\_ **480 den.**




(Grilled trout 400 gr. served with young potato)

**Шкампи во доматен сос**   \_\_\_\_\_ **740 ден.**



(Шкампи 280 гр. во доматен сос и босилок)

**Shrimp in tomato sauce**   \_\_\_\_\_ **740 den.**

(Shrimp 280 gr. in tomato sauce and basil)

**Лигњи**    \_\_\_\_\_ **450 ден.**

(Пржени лигњи 280 гр. сервирани со ранч дресинг и лимон)

**Squid**    \_\_\_\_\_ **450 den.**

(Fried squid 280 gr. served with ranch dressing and lemon)



## ДЕСЕРТИ / DESSERTS

**Чоколадно суфле** 100гр.    \_\_\_\_\_ 180 ден.



(Чоколадно суфле со кикиритки сервирано со сладолед)

**Chocolate soufflé** 100гр.    \_\_\_\_\_ 180 den.

(Chocolate soufflé with peanuts served with ice cream)

**Слатко од тиква Р'чели** 100гр.   \_\_\_\_\_ 120 ден.



(Слатко од тиква варено во маџун и сок од грозје сервирано со ореви)

**Traditional R'celi** 100гр.   \_\_\_\_\_ 120 den.

(Pumpkin boiled in grape syrup served with walnuts)

**Торта од младо сирење** 100гр.   \_\_\_\_\_ 140 ден.

(Торта од младо сирење сервирано со сируп и слатко од јагоди)

**Cheese cake** 100гр.   \_\_\_\_\_ 140 den.

(Cheesecake served with strawberries and syrup)

**Чоколадна торта со лешник** 100гр.  \_\_\_\_\_ 160 ден.

(Чоколадна торта со кршен лешник)

**Chocolate cake with hazelnuts** 100гр.  \_\_\_\_\_ 160 den.

(Creamy chocolate cake with crashed hazelnuts on top)

**Јаболко во вино и мед** 100гр.   \_\_\_\_\_ 140 ден.

(Јаболко варено во вино и мед сервирано со цимет и ореви)

**Apple in wine and honey** 100гр.   \_\_\_\_\_ 140 den.

(Apple boiled in white wine with honey, cinnamon and walnuts)

## АЛЕРГЕНИ / ALLERGENS



ЈАЈЦА (Egg)



ПЧЕНКА (Corn)



РИБА (Fish)



ГЛУТЕН (Gluten)



МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ (Dairy Products)



СУЛФИТИ (Sulfites)



МОРСКА ХРАНА (Sea Food)



НАМИРНИЦИ ОД РИБА (Fish Products)



ЈАТКАСТИ НАМИРНИЦИ (Nuts)



ЖИТАРКИ (Cereals)



ЈАГОДА (Strawberry)



СОЈА (Soya)