

Levesek

Csontleves cérnametéllel	490.-
Magyaros gulyásleves	850.-
Kisela čorba / szerb savanyú raguleves (húsos leves ecettel és tejjel ízesítve, zöldségekkel és rizzsel tálalva)	750.-

Főételek

Csülkös pacal kenyérrel	1190.-
Trappista sajt bécsi bundában, petrezselymes párolt rizzsel, tartármártással	1850.-
Rántott borda hasáburgonyával	1890.-
Csirkemell rántva, kukoricás rizzsel	1890.-
Favágó tekercs sertésből hagymával szalonnával és sajttal töltve hasáburgonyával	1890.-
Csirke cordon bleu vegyes körettel	1890.-
Malalula pecsenye (sertés tarja grillezve tükörtojással és szalonnával, hasáburgonyával tálalva)	1890.-
Gyros (csirke húsból készítjük, görögsalátával, hasáburgonyával, tzadzikivel, grillezett pitával tálaljuk)	1990.-

Ház specialitásai

Mala Lula Muskalica	1990.-
(Szerbes csípős grillezett sertéshúsból, balkáni fehérboros lecsóval főzve, pirított burgonyával, juhtúróval oliva bogyóval és oregánóval megszórva)	
Čevapčići	1990.-
(Szerb fasírt kolbászkák marhából grillezve, falusias pirított burgonyával, ajvár-sült paprika krémmel, nyers lilahagymával és grillezett pitával tálalva)	

Saláta

Görög saláta (görögök nemzeti eledele)	950.-
Házi savanyúságok	420.-

Kenyér

Pita	150.-
------	-------

Desszertek

Palacsinta variációk (ízes, kakaós, nutellás)	490.-
Gesztenyepüré tejszínhabbal	650.-

Öntetek

Tzadziki (görög, joghurtos-uborkás, fokhagymás szósz)	200.-
Ajvár, sült paprikakrém (a „paprikalekvár”, vagyis az ajvár mindenhez illik)	200.-
Mustár, ketchup, majonéz, tartár, tejföl	200.-