

Menu



Dobrodošli u Pizza Re”

mjesto gdje okusima Italije želimo osvojiti Vaše nepce.

Naše tijesto pripremamo sami, koristeći čak četiri vrste vrhunskog brašna iz renomiranog talijanskog mlina Molino Piantoni.

Ova brašna, odobrena od strane Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN), omogućuju nam stvaranje tijesta visoke hidratacije s minimalnim udjelom kvasca. Tijesto odležava najmanje 48 sati, što rezultira savršenom teksturom, bogatim okusom i iznimnom lakoćom probavljivosti.

Pizze pečemo na temperaturi od 450 do 490 stupnjeva, svega 60 do 90 sekundi, kako bi zadržale svoju sočnost i prepoznatljivu laganu hrskavost.

Na tako pažljivo pripremljeno tijesto dodajemo samo vrhunske sastojke, poput Fior di Latte mozzarelle i burrate iz poznate napuljske mljekare Latteria Sorrentina, te autentičnih San Marzano rajčica i bresaole koje također stižu direktno iz Napulja.

Uz pizze, u našem jelovniku pronaći ćete i druga ukusna jela te pomno odabrana vina vrhunskih vinara.

Predlažemo da se udobno smjestite, naručite aperitiv, uživajte u laganoj glazbi i prepustite svoja osjetila neodoljivim okusima i mirisima Italije.

Uživajte!

Vaš Pizza Re tim

Legenda oznaka:

🍖 Mesno | 🌿 Vegetarijansko | 🥬 Vegansko | 🌶️ Ljuto | 🌶️🌶️ Jako ljuto

VAŽNE NAPOMENE ZA POSLUŽIVANJE:

- **Origano:** Dodajemo isključivo nakon pečenja na sve klasika, pikantne i morske pizze. Na Gourmet pizze speciale i Margheritu NE stavljamo.
- **Svježi bosiljak:** Dodaje se nakon pečenja na sve Gourmet pizze i Margheritu radi očuvanja esencijalnih ulja i svježine.
- **Maslinovo ulje:** Svaku pizzu završavamo s nekoliko kapi vrhunskog ekstra djevičanskog maslinovog ulja.
- **Kalamata masline:** Dodajemo ih nakon pečenja na sve pizze na meniju.
- **Rezanje:** Pizze za stolom ne režemo unaprijed, osim na zahtjev.

Mali rječnik za gurmane

Vodič kroz vrhunske sastojke u našim pizzama.

RAJČICE I UMACI 🌿

San Marzano D.O.P.: Najcjenjenija sorta rajčice s vulkanskog tla Vezuva. Karakterizira je intenzivna crvena boja, prirodna slatkoća i niska kiselost.

Polusušena žuta rajčica: Delicija koncentriranog okusa. Sušenjem zadržava sočnost, a donosi izraženiju slatkoću i umami notu od klasične crvene rajčice.

Tartufata: Bogata i aromatična pasta od crnih tartufa i šampinjona koja pizzi daje zemljani, luksuzni karakter.

Pesto Genovese: Tradicionalni zeleni umak od svježeg bosiljka, pinjola, češnjaka, maslinovog ulja i sira.

Aceto Glaze (Krema): Gusti, reducirani balzamični ocat koji jelu daje završni slatko-kiseli balans.

SIREVI 🧀

Fior di Latte mozzarella: “Cvijet mlijeka” – vrhunska svježa mozzarella od kravljeg mlijeka, poznata po svojoj delikatanj, mliječnoj teksturi.

Burrata: Kraljica sireva. Izvana čvrsta mozzarella, a iznutra mekana srž od vrhnja i niti sira (stracciatella).

Scamorza: Dimljena varijanta mozzarelle. Topljenjem otpušta prepoznatljivu “smoky” aromu koja obogaćuje pizzu.

Taleggio: Polumeki sir iz talijanskih Alpi (D.O.P.). Ima specifičnu, blago voćnu aromu i kremastu, putrastu teksturu.

Grana Padano: Tvrdi, zrnati sir dozrijevan minimalno 12 mjeseci. Daje jelu potrebnu slanost i dubinu okusa.

Pecorino Romano: Tvrdi, slani sir od ovčjeg mlijeka, neizostavan dio rimske kuhinje.

Ricotta: Svježi, lagani sir od sirutke, blagog i mliječnog okusa. Koristimo ga kao bazu za naše kremaste mousseve.

MESNE DELICIJE 🍖

Ventricina: Premium talijanska salama iz regije Abruzzo. Prepoznatljiva po grubljem mljevenju, komadićima plemenite masnoće i začinima (paprika, komorač).

‘Nduja: Mekana, maziva i pikantna kobasica iz Kalabrije. Daje jelima vatrenu boju i intenzivan okus.

Guanciale: Sušeni svinjski obraz (podbradak). Masniji i aromatičniji od pancete, ključan za autentični okus.

Bresaola: Zračno sušena, soljena govedina tamnocrvene boje. Izrazito nemasna, nježna i profinjenog okusa.

Mortadella Bologna: Raskošna kuhana kobasica svilenkaste teksture, obogaćena komadićima pistacija.

Diavola: Pikantna talijanska salama s chilijem, za ljubitelje klasične ljutine.

POVRĆE I DODACI 🥬🍌

Pepper Drops: Male, hrskave papričice iz Perua (crvene ili žute). Jedinstveni spoj slatkoće i blage ljutine koji “puca” pod zubima.

Jalapeño: Srednje ljute zelene papričice mesnate teksture koje daju svježinu i pikantnost.

Kapari: Pupoljci mediteranskog grma, ukiseljeni kako bi dali slani, cvjetni “udarac” koji reže masnoću sira.

Pistacio: “Zeleno zlato” – orašasti plod koji pizzi daje boju, hrskavost i bogat, putrast okus.

Kalamata masline: Poznate kao “kraljice maslina”. Karakterizira ih tamnoljubičasta boja, bademasti oblik i bogata, mesnata tekstura. Za razliku od običnih maslina, Kalamata se marinira u vinskom octu i maslinovom ulju, što joj daje specifičan, blago vinski i profinjeno slan okus koji savršeno nadopunjuje naše premium sireve.

Gourmet Pizze

Pizza Re (pizza kuće) 🍷

San Marzano rajčica, Fior di Latte mozzarella, cherry rajčice, rikula, Grana Padano, aceto krema, Kalamata masline, bosiljak, maslinovo ulje

PROFIL OKUSA: *Lagan mediteranski profil; dominira hrskava gorčina rikule i slatkoća rajčica uz slanu dubinu sira.*

PREPORUKA: *Gostima koji traže lagan, profinjen obrok "salatnog" karaktera s bogatstvom svježih tekstura.*

14,80 €



Naša preporuka
uz ovo jelo je
Eclat Plavac mali



Pizza Mortadela 🍷

Pesto-Ricotta mousse, Fior di Latte mozzarella, Mortadela, cherry rajčice, pistacijo, aceto krema, Kalamata masline, svježi bosiljak

PROFIL OKUSA: *Bogata igra tekstura; svilenkasta mortadela uz „eksplozije” cherry rajčica i hrskave pistacije.*

PREPORUKA: *Ljubiteljima modernih, aromatičnih talijanskih kombinacija koje spajaju mesne i orašaste note.*

14,90 €



Naša preporuka
uz ovo jelo je
Gran Passione Bianco

Pizza Istriana 🍷

Pesto-Ricotta mousse, Fior di Latte mozzarella, tartufata, maslinovo ulje, sušene rajčice, pršut, cherry rajčice, burrata, Kalamata masline, bosiljak, Grana Padano, aceto krema

PROFIL OKUSA: *Bogata i kremasta pizza s izraženom aromom tartufa, uravnotežena slanoćom pršuta i svježinom rajčica, uz završnu blago slatko-kiselu notu aceto kreme.*

PREPORUKA: *Isključivo za istinske ljubitelje tartufa koji traže najsnažniji miris i luksuzan doživljaj.*

15,90 €



Naša preporuka
uz ovo jelo je
Valenta Malvazija



Pizza Vege Orto 🌿🍃

San Marzano rajčica, Fior di Latte mozzarella, tikvice, pečena paprika, grilani patlidžan, rikola, polusušene žute rajčice, Kalamata masline, bosiljak

PROFIL OKUSA: *Bogatstvo vrtne svježine; pečeno povrće nudi obilje tekstura i prirodne slatkoće.*

PREPORUKA: *Savršen izbor za one koji vole lagane, svježije i prirodno slatke okuse povrća*

12,80 €



Naša preporuka
uz ovo jelo je
La Bargemone Libre Rose



Pizza Padrini 🍷

San Marzano rajčica, Fior di Latte mozzarella, šampinjoni, tartufata, rikula, mortadela, sušene rajčice, cherry rajčice, Kalamata masline, burrata, Grana Padano, aceto krema, bosiljak

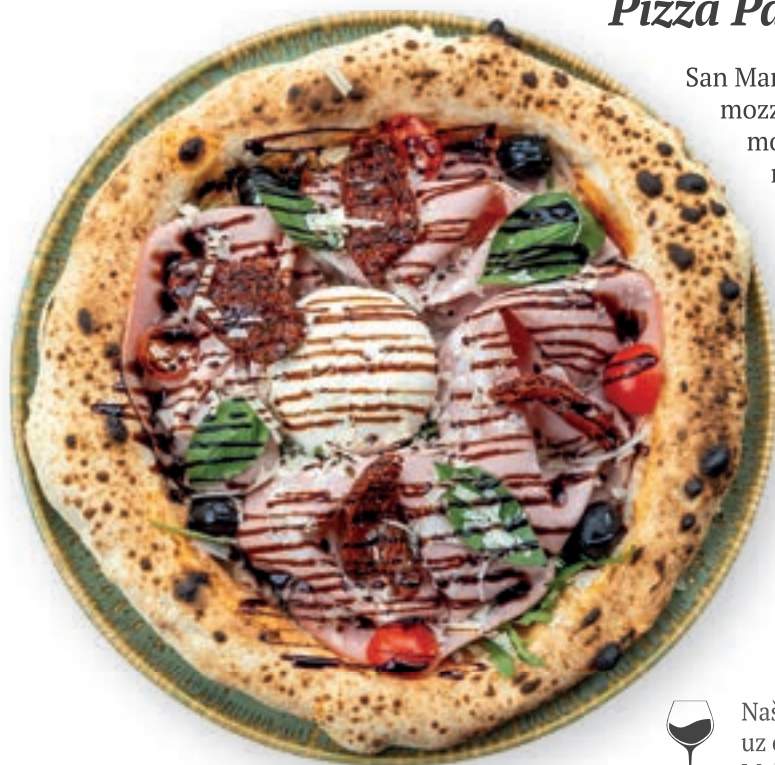
PROFIL OKUSA: *Slojevit i luksuzan; spoj moćne tartufate i nježne mortadele uz maksimalnu sočnost cijele burrate.*

PREPORUKA: *Hedonistima koji žele "showstopper" pizzu s najprestižnijim sastojcima talijanske tradicije.*

15,90 €



Naša preporuka
uz ovo jelo je Velarino
Malvasia Nera



Pizza Arte Bianca 🍷🌶️

kiselo vrhnje, Fior di Latte mozzarella, Ventricina salama, sušene rajčice, cherry rajčice, burrata, bosiljak, Grana Padano, Kalamata masline, aceto krema, luk

PROFIL OKUSA: *Igra topline i hladnoće; pikantna baza s pečenim lukom uzemljena je hladnom mliječnom kremom i aceto redukcijom.*

PREPORUKA: *Onima koji vole umjerenu ljutinu, ali žele da ona bude ublažena bogatom, hladnom sirnom kupkom talijanske tradicije.*

15,80 €



Naša preporuka
uz ovo jelo je vino
Eclat Chardonnay



Pizza Zucca e Bresaola 🍷

Krema od bundeve, Fior di Latte mozzarella, Bresaola (sušena govedina), sušene rajčice, rikula, cherry rajčice, Pepper Drops papričice, burrata, Grana Padano, aceto krema, Kalamata masline, bosiljak

PROFIL OKUSA: *Kreativan jesenski profil; baršunasta bundeva nudi slatki kontrast slanoj bresaoli i mliječnoj burrati.*

PREPORUKA: *Gurmanima koji istražuju nove trendove i žele probati vizualno atraktivnu i drukčiju pizzu.*

16,60 €



Naša preporuka
uz ovo jelo je Nativ
Eremo San Quirico

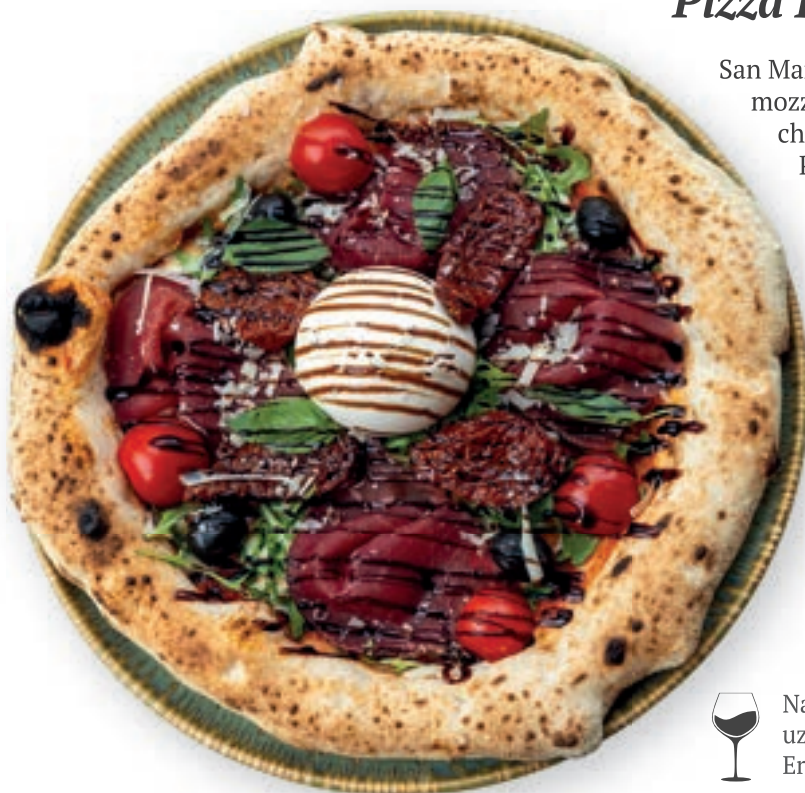
Pizza Bresaola 🍷

San Marzano rajčica, Fior di Latte mozzarella, bresaola, sušene rajčice, cherry rajčice, burrata, Grana Padano, Kalamata masline, bosiljak, rikula, maslinovo ulje

PROFIL OKUSA: *Igra topline i hladnoće; pikantna baza s pečenim lukom uzemljena je hladnom mliječnom kremom i aceto redukcijom.*

PREPORUKA: *Onima koji vole umjerenu ljutinu, ali žele da ona bude ublažena bogatom, hladnom sirnom kupkom.*

16,50 €



Naša preporuka
uz ovo jelo je Nativ
Eremo San Quirico

Pizza Calabrese Forte 🍷🌶️

Mousse od bundeve, dimljena mozzarella (Scamorza), Venticina salama, 'Nduja, karamelizirani luk, polusušena žuta rajčica, Kalamata masline, bosiljak

PROFIL OKUSA: *Moćna i pikantna, dok polusušene žute rajčice i karamelizirani luk daju svježinu.*

PREPORUKA: *Hrabrim ljubiteljima autentične južnjačke ljutine i moćnih kalabrijskih okusa.*

13,30 €



Naša preporuka
uz ovo jelo je Velarino
Malvasia Nera

Pizza Alpina Rustica 🍷

Mousse od vrganja, Fior di Latte mozzarella, Taleggio sir, panceta, gljive panjevčice, pečena paprika, Kalamata masline, bosiljak

PROFIL OKUSA: *Okus planine i plemenitog sira prožetog notom pečene paprike i dimljene pancete.*

PREPORUKA: *Obožavateljima snažnih, zrelih sireva i svima koji traže zasitno i izražajno iskustvo.*

13,50 €



Naša preporuka
uz ovo jelo je
Corvezzo Pinot Grigio



Pizza Diavolo Maximus 🍷🌶️

San Marzano rajčica, Fior di Latte mozzarella, Diavola salama, 'Nduja, Jalapeno papričice, žuti Pepper Drops, džem od smokve s narančom, Kalamata masline, bosiljak

PROFIL OKUSA: *Igra ekstremne ljutine i neočekivane voćne slatkoće.*

PREPORUKA: *Za odvažne gurmane koji uživaju u kontrastu ekstremne ljutine i suptilne voćne slatkoće.*

13,60 €



Naša preporuka
za ovo jelo je Eclat
Plavac mali



Pizza L'orto D'oro 🌿

Mousse od bundeve, gljive panjevčice, pečena paprika, grilani patlidžan, suncokretove sjemenke, polusušena žuta rajčica, Kalamata masline, bosiljak

PROFIL OKUSA: *Jesenski vrt; baršunasta podloga od bundeve uz bogate teksture pečenog povrća i hrskavost sjemenki.*

PREPORUKA: *Inovativan povrtni obrok za one koji traže modernu, zdraviju i vizualno prepoznatljivu pizzu.*

13,50 €



Naša preporuka
uz ovo jelo je
Valenta Malvazija



Pizza Yellow Smoky 🌿

umak od žute rajčice, dimljena mozzarella (Scamorza), karamelizirani luk, polusušena žuta rajčica, kapari, Kalamata masline, bosiljak

PROFIL OKUSA: Sunčan i dimljen; prirodno slađa žuta rajčica u kontrastu s lukom uz naglašenu aromu mozzarelle.

PREPORUKA: Gostima koji traže alternativu klasičnoj crvenoj rajčici i cijene duboke, rustikalne arome.

12,90 €



Naša preporuka
za ovo jelo je La
Bargemone Libre Rose



Pizza Picante Lusso 12,60 €

San Marzano rajčica, Fior di Latte mozzarella, šunka, Diavolo salama, Pepper Drops papričice, Kalamata masline, bosiljak

PROFIL OKUSA: Savršen balans između šunke i pikantne Diavole, okrunjen slatko-ljutim perlama.

PREPORUKA: Za istinske ljubitelje mesa koji traže snažan, intenzivan okus i ne rade kompromise kad je riječ o slanoći i aromama dima.



Naša preporuka
za ovo jelo je Gran
Passione Rosso



Pizza Fonduta Bianca 🌿

Ricotta Citron baza (s limunom), Fior di Latte mozzarella, Taleggio sir, pečena paprika, mljeveni orasi, polusušena žuta rajčica, Kalamata masline, bosiljak

PROFIL OKUSA: Ekstremno kremast; bogata sirna baza sa slatkastom notom pečene paprike koja savršeno „siječe“ masnoću sira.

PREPORUKA: Ljubiteljima topljenog sira koji traže sofisticiran i teksturalno zanimljiv obrok.

12,90 €



Naša preporuka
uz ovo jelo je Gran
Passione Bianco



Pizza La Gricia 13,80 €

Cacio e Pepe mousse (Ricotta/Pecorino/Papar), Fior di Latte mozzarella, Guanciale, pečena paprika, Kalamata masline, bosiljak

PROFIL OKUSA: Moćna rimska tradicija; plemenita masnoća guancialea uz oštrinu papra i slanoću ovčjeg sira.

PREPORUKA: Istinskim gurmanima koji cijene vrhunske mesne sastojke i snažne, autentične okuse Italije.



Naša preporuka
za ovo jelo je Corvezzo
Pinot Grigio



Pizza

Pizza Margherita 🍃

San Marzano rajčica, Fior di Latte mozzarella, maslinovo ulje, bosiljak, Kalamata masline

PROFIL OKUSA: *Apsolutna harmonija; kiselkasta slatkoća rajčice i mliječna nježnost sira.*

10,20 €



Naša preporuka
uz ovo jelo je Corvezzo
Pinot Grigio



Pizza Vesuvio 🍕

San Marzano rajčica, Fior di Latte mozzarella, šunka, Kalamata masline, origano

PROFIL OKUSA: *Klasičan i blag profil; sočna šunka utopljena u bogati sir pruža "comfort food" osjećaj.*

10,70 €



Naša preporuka
uz ovo jelo je
Valenta Malvazija



Pizza Ventricina 🍕

San Marzano rajčica, Fior di Latte mozzarella, Ventricina salama, origano, bosiljak, Kalamata masline

PROFIL OKUSA: *Klasičan i blag profil; sočna šunka utopljena u bogati sir pruža "comfort food" osjećaj.*

12,60 €



Naša preporuka
uz ovo jelo je Gran
Passione Bianco



Pizza Funghi 🍄

San Marzano rajčica, Fior di Latte mozzarella, svježi šampinjoni, Grana Padano, origano, bosiljak, Kalamata masline

PROFIL OKUSA: *Dubok zemljani profil, svježe gljive aromatiziraju cijelu pizzu.*

10,40 €



Naša preporuka
uz ovo jelo je vino
Graševina Buhač



Pizza Capricciosa 🍕

San Marzano rajčica, Fior di Latte mozzarella, šunka, svježi šampinjoni, origano, Kalamata masline

PROFIL OKUSA: *Bezvremenski klasik bogatog okusa, s aromatičnim origanom i zemljanim notama gljiva.*

11,20 €



Naša preporuka
uz ovo jelo je
Eclat Chardonnay



Pizza Marinara 🌿

San Marzano rajčica, tanko rezani češnjak, origano, bosiljak, Kalamata masline, maslinovo ulje

PROFIL OKUSA: *Esencija Mediterana; fokus na vrhunskoj rajčici i češnjaku.*

9,90 €



Naša preporuka
uz ovo jelo je Corvezzo
Pinot Grigio



Pizza 4 Formaggi d.o.p 🇮🇹

San Marzano rajčica, Fior di Latte mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano, Pecorino, Dimljena mozzarella (Scamorza), origano, Kalamata masline

PROFIL OKUSA: *Sirna rapsodija; oštrina plavog sira i slanoća tvrdih sireva.*

12,40 €



Naša preporuka
uz ovo jelo je Gran
Passione Bianco



Pizza Slavonska 🇮🇹

San Marzano rajčica, Fior di Latte mozzarella, šunka, Diavolo picante salama, panceta, Ventricina salama, luk, Jalapenos papričice, kiselo vrhnje, origano, Kalamata masline

PROFIL OKUSA: *Robusna i moćna; spoj dima pancete, ljutine salame i pečenog luka.*

12,40 €



Naša preporuka
uz ovo jelo je
Jakob Cuve



Pizza Al Tonno 🇮🇹

San Marzano rajčica, Fior di Latte mozzarella, tuna, ljubičasti luk, origano, bosiljak, Kalamata masline

PROFIL OKUSA: *Mediterranski morski profil; savršen balans između slanoće tune i prirodne slatkoće luka.*

13,40 €



Naša preporuka
uz ovo jelo je vino
Bargemone Libre Rose



Burgeri

NAŠA PREPORUKA UZ SVAKO JELO JE UMAK UZ KRUMPIRIĆE

Clasic Burger

brioche pecivo, 100 % juneće meso (180 g), sir cheddar, domaći ukiseljeni krastavci "PICKLESI", luk, iceberg salata, ketchup, senf



12,60 €

Naša preporuka uz ovo jelo je Eclat Chardonnay

Pizza Re'' Burger

brioche pecivo, 100 % juneće meso (180 g), dupli sir cheddar, domaći ukiseljeni krastavci "PICKLESI", PIZZA RE burger umak, iceberg salata, rajčica



12,90 €

Naša preporuka uz ovo jelo je Nativ Eremo san Quirico

Route 66 Burger

brioche pecivo, 100 % juneće meso (180 g), sir cheddar, dinstani prženi luk, hrskava domaća panceta, BBQ umak, iceberg salata



13,30 €

Naša preporuka uz ovo jelo je vino Eclat Plavac Mali

Chicken Burger

brioche pecivo, pileći file u hrskavoj panadi "CORN FLAKES", majoneza, rajčica, iceberg salata



11,20 €

Naša preporuka uz ovo jelo je La Bargemone Colection rose

Dalmatino Burger

brioche pecivo, 100 % juneće meso (180 g), hrskava domaća panceta, citrusna majoneza, rikula, Grana Padano



12,80 €

Naša preporuka uz ovo jelo je vino Velarino Malvasia Nera

Royal Burger

brioche pecivo, 100 % juneće meso (180 g), hrskava domaća panceta, citrusna majoneza, tartufi, rikula, Grana Padano



15,80 €

Naša preporuka uz ovo jelo je vino Eclat Chardonnay

Toxic Burger

brioche pecivo, 100 % juneće meso (180 g), hrskava domaća panceta, iceberg salata, Sicilijana umak, luk, jalapeno papričice, cheddar sir



15,40 €

Naša preporuka uz ovo jelo je Gran Passione Bianco

* U cijenu svih burgera uključen je "SUPER CRUNCH" pommes frites

Dječji meni

CHILDREN'S MENU

CHICKEN NUGGETS +
POMMES +
KETCHUP

8,90 €



Hladna Plata (za 2 osobe)

pršut, kulen, tvrdi sir,
mozzarella, Kalamata
masline, cherry rajčice,
feferoni, pogačica

25,00 €



Pasta

NAŠA PREPORUKA UZ SVAKO JELO JE POGAČICA I SALATA

CARBONARA AL GEORGE

linguine, žumanjak, guanciale, Grana Padano,
pecorino, tartufi

15,70 €



Naša preporuka
uz ovo jelo je
Eclat Chardonnay



LINGUINE CARBONARA

linguine, žumanjak, guanciale,
Grana Padano, pecorino

12,90 €



Naša preporuka
uz ovo jelo je
Valenta Malvazija

Lasagne

NAŠA PREPORUKA UZ SVAKO JELO JE POGAČICA I SALATA

LASAGNE RE"

ragu od miješanog mljevenog mesa, bešamel umak, šunka, šampinjoni, panceta, Grana Padano, Fior di Latte mozzarella

13,60 €



Naša preporuka
uz ovo jelo je Eclat
Chardonnay



LASAGNE BOLOGNESE

ragu od miješanog mljevenog mesa, bešamel umak, Fior di Latte mozzarella, Grana Padano

12,40 €



Naša preporuka
uz ovo jelo je
Eclat Plavac mali

Risotto

NAŠA PREPORUKA UZ SVAKO JELO JE POGAČICA I SALATA

RISOTTO S PILETINOM I PANJEVČICAMA

arborio riža, pileтина, gljive panjevčice, Grana Padano

17,90 €



Naša preporuka
uz ovo jelo je Eclat
Chardonnay

RISOTTO S PILETINOM

arborio riža, pileтина, celer stabljika, mrkva, Grana Padano

15,60 €



Naša preporuka
uz ovo jelo je
Valenta Malvazija

RISOTTO S BUNDEVOM

arborio riža, pire od bundeve, parmezan sir, tostirane bučine sjemenke, ulje od bosiljka, aceto krema

14,80 €



Naša preporuka
uz ovo jelo je Corvezzo
pinot Grigio



TOPIO hladne salate

SALATA LOSOS

file lososa, iceberg salata, rikula, rotkvica, "PICKLES" krastavci u umaku od jogurta, kopra i mente

15,60 €



Naša preporuka uz ovo jelo je
La Bergamone Libre Rose



SALATA S GRILLANOM PILE TINOM

pileći file, rikula, iceberg salata, radić, tikvica, cherry rajčica, domaća hrskava panceta, krutoni, dressing od limuna i maslinovog ulja

12,80 €



Naša preporuka
uz ovo jelo je
Valenta Malvazija

SALATA S BURRATOM

burrata, grillana breskva, radić, iceberg salata, rikula, sušena rajčica, aceto krema, ulje bosiljka, polusušena žuta rajčica, Grana Padano, dressing od bosiljka

12,50 €



Naša preporuka uz ovo
jelo je La Bergamone
Libre Rose



CHERRY ICEBERG SALATA

cherry rajčice, iceberg salata

3,90 €

CHERRY RIKULA SALATA

cherry rajčice, rikula

3,90 €

ŠOPSKA SALATA

paprika, rajčica, krastavac, luk, feta sir

5,80 €

slastice

LAVA CAKE

6,90 €



Naša preporuka
uz ovo jelo je Faustino VII
Blanco Semidulce



PALAČINKE 3,90 €



Naša preporuka uz ovo jelo
je Franco Francesco Malvasia
di Castelnovo Don Bosco



Prilozi

San Marzano rajčica	2,00 €
BBQ umak	2,00 €
Pizza Re” BURGER umak	2,00 €
Rikula	2,00 €
Majoneza, Ketchup, Kiselo vrhnje	2,00 €
Pepper drops	2,50 €
Dressing za salatu losos	2,00 €
Dressing za salatu grillane piletine	2,00 €
Cherry rajčice, Luk, Šampinjoni	2,00 €
Jalapeno papričice, Kalamata masline	2,50 €
Šunka, Panceta	3,00 €
Burrata	7,00 €
Pršut, Ventricina salama	3,50 €
Mozzarella, Grana Padano	3,00 €
Bresaola, Tartufata	4,00 €
Pogačica	4,00 €
“SUPER CRUNCH” fries	4,20 €
“JACKET WEDGES” krumpirići	5,50 €
Pogačica s maslinovim uljem i češnjakom	4,90 €
Domaći krumirići s topljenim sirom i hrskavom pancetom	5,90 €
Kuglica sladoleda	2,00 €