

Priprema mesa uz otvoreni plamen najstariji je poznati način pripreme hrane.

U našoj kuhinji posebnu pozornost pridajemo pripremi mesa mariniranjem prema vlastitoj recepturi, odgovarajućim začinima kako bi gastronomski užitak bio zajamčen.

Izaberite iz široke ponude jela sa roštilja na drveni ugljen.

Ćevapi u lepinji - mali	15,00 kn
Ćevapi u lepinji - veliki	25,00 kn
Šiš-ćevapi	30,00 kn
Pljeskavica	20,00 kn
Punjena pljeskavica	25,00 kn
Devrek	40,00 kn
Pečenice na žaru	20,00 kn
Dimljene kobase na žaru	25,00 kn
Ražnjići svinjski	20,00 kn
Ražnjići pileći	20,00 kn
Ražnjići teleći	45,00 kn
Lungić na žaru	35,00 kn
Punjeni lungić na žaru	40,00 kn
Kotlet na žaru	25,00 kn
Vratina na žaru	25,00 kn
Pileći file na žaru	25,00 kn
Marinirana pileća krilca na žaru	25,00 kn
Iskošteni pileći batak i zabatak na žaru	25,00 kn
Miješano meso - kotlet,ražnjić,ćevapi,dimljena kobasa,pomfrit i šampinjoni	45,00 kn

Plata breza za 2 osobe-2 kotleta,2 ražnjića,6 ćevapa,2 pečenice

Hamburger	15,00 kn
Špekburger	18,00 kn
Mexički sendvić -piletina/svinjetina	20,00 kn
Sendvić -pileći Bečki	20,00 kn
Mali sendvić-budola,kulen,pršut,šunka-izbor priloga	12,00 kn

Vege ražnjići - šampinjoni i povrće	25,00 kn
Povrće na žaru	20,00 kn
Šampinjoni na žaru	25,00 kn
Pomfrit	9,00 kn
pečeni krumpir	15,00 kn
ploške krumpir	15,00 kn
kroketi	15,00 kn
lepinja	5,00 kn
kajmak	10,00 kn
sezonska salata	8,00 kn
šopska salata	15,00 kn

LUK I AJVAR USLUŽUJEMO UZ SVA JELA SA GRILL-A