

Jungetina i teletina/Bœzf and veal/Borjú és üszó

Bečka šnicla/Bécsi szelet/Wiener Schnitzel

Teleća šnicla u panko prezli sa aromatičnim krompirom i tartar sosom.

Rántott borjú steak áromás burgonyával és tartarmartással.

Veal steak in bread crumbs with aromatic potato and sauce tartar.

1.140 RSD

Teleći odrezak/Üszó filé/Beef steak

Odležani juneći file na žaru, sa aromatičnim krompirom, grilovanim povrćem, sosom po izboru gosta, biber sos, tartar ili bbq sos.

Pácol grillezett üszó filé, izeített buronyával, váloszojan a szószat (bors tartar, mártás vagy bbq).

Grilled marinated beef, spiced potato, grilled vegetables, choose your dressing (papper, tartar or bbq).

1.890 RSD

Juneća šnicla/Borjúhás szelet/Beef schnitzel

Juneća šnicla sa sosom, mešavinom povrća na puteru i pire krompirom.

Üszó file szószal, vajas vegyes zöldségel és burgonyapúrével.

Beef steak in sauce, mixed vegetables on butter and mashed potato.

1.390 RSD

Teletina ispod sača/Üszó szacs/Saç veal

Sporo pečena teletina na tradicionalni način sa prilogom po izboru gosta , aromatični krompir, pire krompir ili povrće u kremi.

Hagyományos lassan sült borjúhús tetsző leges körettel (aromaás burgonya, burgonyapúré, vagy zöldségkrém).

Traditionally slowly baked veal with sidedish by choice (aromatic potato, mashed potato, or cream vegetable).

1.540 RSD

Rolovana teletina ispod sača/Tekert üszó szacs/Rolled sač veal

Rolovani teleći pauflek pečen na tradicionalni način sa prilogom po izboru gosta, aromatični krompir, pire krompir ili povrće u kremi.

Tekert borjúhaz hagyományosan sült szacsalá tetszőleges körettel (aromaás burgonya, burgonyapúré, vagy zöldségkrém).

Rolled veal belly traditionally baked under “sač” with sidedish by choice (aromatic potato, mashed potato, or cream vegetable).

1.540 RSD