

## Junčtina i teletina/Beef 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 aromás burgonyával és tartarmartással.*

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

**1.190 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).

**1.950 RSD**



### **Teletina ispod sača/Üszó szacs/Saç veal**

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

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

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

**1.630 RSD**