



JADRAN
KOF KRSTA



前菜

1. ニューグシュチーズ
2. セルビアチーズ
3. ニューグシュ生ハム
4. オリーブのフライ
5. チーズ4種盛合わせ
6. タコのサラダ
7. イカスミのリゾット
8. シーフードリゾット
9. ベジタリアンリゾット

サラダ

10. シーズンサラダ
11. グreekサラダ
12. カプレーゼサラダ

スープ

13. フィッシュスープ
14. 仔牛のスープ
15. トマトスープ

煮込み料理（午後6時まで）

16. 豆のスープ
 17. グヤーシュ
-

肉グリル

18. チェヴァプチッチ.....
19. プリエスカヴィッツァ (バルカンハンバーグ)
20. チーズ・ハム入りプリエスカビッツァ.....
21. 仔牛のレバー.....
22. 豚の串焼き.....
23. 仔牛の串焼き.....
24. 豚ヒレのロール.....
25. ミックスグリル.....
26. ポークロイン.....
27. ビーフステーキ.....
28. ランプステーキ.....
29. 鶏胸肉のグリル.....
30. ラム肉のロースト (丸焼き).....
 ベークドポテト付 1キロ当たり

シュニッツェル

31. ウィンナーシュニッツェル.....
32. パリシュニッツェル.....
33. ナトゥールシュニッツェル.....

海の幸

34. タコのグリル.....
35. イカ (スタッフド、フライ、グリル).....
36. イカのエビ詰め.....
37. シーフードスパゲッティ.....
38. 魚 (1級) 1キロ当たり.....
39. 魚 (特級) 1キロ当たり.....
40. 魚 (特級) 1キロ当たり自家製の作り方.....
41. ムール貝のチーズ添え.....
42. ムール貝「アドリア海」.....
43. ヴォンゴーレ.....
44. エビ 1キロ当たり.....
45. エビ一人前.....
46. ロブスター 1キロ当たり.....
47. 貝類・エビのミックス.....
48. ミックスシーフードプレート 2人前.....

デザート

- 49. クレープ
- 50. ティラミス
- 51. アイスクリーム
- 52. 季節のフルーツ
- 53. ケーキ各種

お客様へ

付け合わせを含めた料金を表示しております。
是非またお越し頂けるよう、40年以上の経験を活かし、品質とサービスに努力を続けて参ります。

ボナペティ

オーナー：クルスト・ニクラノヴィッチ

