



Balkan Restaurant

All-In Dining

Voor groepen vanaf 10 personen.

Appetizer: Stokbrood met kruidenboter
Voorgerecht: Vrije keuze
Hoofdgerecht: Vrije keuze
Dessert: Vrije keuze



* U kunt onbeperkt bier, fris en huiswijn drinken vanaf het moment van binnenkomst t/m het moment dat u de bestelling voor het dessert plaatst

Koude Voorgerechten/ Cold Starters

Sopska Salata

Frisse salade van komkommer/ tomaat
/rode uien/ geraspte feta-kaas

Plateau Méditerrané (min. 2pers.)

Proeverij van prsut (gerookte ham)/ peppadew
/groentetapenade/ fetakaas/ gemarineerde olijven

Carpaccio Lossos

Carpaccio van gemarineerde zalm
/ huisgemaakte mierikswortelsaus

Carpaccio Classico

Rundercarpaccio van het prime Hereford Beef
/ truffelmayonaise/ geraspte Old Amsterdam kaas

Warme Voorgerechten/ Warm Starters

Hongaarse Goulashsoep

Naar oma's recept

Pohovani Sir

Gepaneerde kaas/ gepocheerde paprika
/huisgemaakte tartaarsaus

Šampinjoni

In kruidenboter gebakken champignons

Mini-cevapcici

Gehaktrolletjes v/d grill/ huisgemaakte tzazikki-salsa
/ ajwar-tapenade

Kozice u sosu

Gebakken rose garnalen/Kroatische groenterizotto
/mediterrane groentesaus of knoflookmarinade

Fileti Méditerrané

Gebakken ossenhaasplakjes saus van djumbir (gember)
afgeblust met cognac

Premium Selection

Agi's Ribeye (Grill/ Hereford/ ca. 250g)
Saus naar keuze¹,

Lady Steak (Grill/ Hereford/ ca. 150g)
Saus naar keuze¹,

Niko's Tournedos (Grill/ Hereford/ ca. 225g)
Saus naar keuze¹,

¹ U kunt kiezen uit de volgende sauzen (inbegrepen bij Rib-Eye, Tournedos en Lady Steak)

- Huisgemaakte champignon-roomsaus
- Huisgemaakte rode port saus
- Huisgemaakte peper-roomsaus
- Huisgemaakte warme knoflook-roomsaus

Meat with a story – Hereford Rund

Omdat wij aan onze gasten een (h)eerlijk stuk vlees willen serveren maken wij uitsluitend gebruik van vlees afkomstig van gras gevoerd Europees weiderund van het Hereford ras. Hereford-vee is synoniem aan het produceren van het hoogwaardigste rundvlees ter wereld. De rode ossen en vaarzen met hun kenmerkende witte koppen zorgen al eeuwenlang voor heerlijk rundvlees op de eettafels. Het Hereford-vee kan vrijelijk zwerven over uitgestrekte open weidegrond en grazen van het sappige groene gras, wat zorgt voor een magnifieke marmering die een smaak oplevert om te savoreren en een heerlijke sappigheid die maar weinig andere soorten kunnen evenaren.

“Alle vleesgerechten worden geserveerd met groente/traditionele rijst / gebakken aardappeltjes in schil/ witte koolsalade”

All-in dining

Maandag t/m vrijdag	37,50 p.p.
Zaterdag en zondag	39,50 p.p.
Voor kinderen t/m 12 jaar	
Maandag t/m vrijdag	17,50 p.p.
Zaterdag en zondag	19,95 p.p.

Balkan Classics

Plateau Herbivoor (Vegetarisch)

Een proeverij van verschillende vegetarische Balkan meze (tapas)

Cevapcici (grill/ ca. 350g vlees)

Huisgemaakte cevapcici/keuze uit tzazikki-salsa of ajwar-tapenade

Raznjici (grill/ ca. 350g vlees)

2 spiesjes met varkensprocureur/ keuze uit tzazikki-salsa of ajwar-tapenade

Roversvlees (grill/ ca. 350g vlees)

Raznjici (varkensprocureur)/kotelet/ cevapcici/ossenhaas
/ varkenshaas in een jasje van spek/huisgemaakte knoflooksaus

Trio Mix (grill/ ca. 250g vlees)

Kipfilet/varkenshaas/ossenhaas/keuze uit huisgemaakte peper-roomsaus of champignon-roomsaus

Karadjordjeva Snicla (ca. 250g vlees)

Gepaneerde varkensfilet gevuld met roomkaas en ham
/ huisgemaakte saus van een keur aan kazen

Medaljoni

Varkensoesters afgetopt met krokante roquefort kaas/ volle cognac-pruimensaus

Plateau Balkan (grill/vanaf 2pers./ ca. 350g vlees p.p.)

Raznjici (spies metvarkensprocureur)/ cevapcici/ kotelet/ ossenhaas/ mager spek
/ huisgemaakte peperonisaus/ huisgemaakte knoflooksaus

Konings Sabel (grill/vanaf 2pers./ ca. 350g vlees p.p.)

Ossenhaas/ kipfilet/ varkenshaas/ pljeskavica (huisgemaakte burger)
/ gebakken ui en paprika/ huisgemaakte champignon-roomsaus
/ huisgemaakte knoflooksaus

Seafood Specials

Chef's Lossos

Op de huid gegrilde zalmfilet/ Kroatische groenterizotto
/huisgemaakte saus van een keur aan kazen

Pohovane Lignje

Gefrituurde calamari spiraal tjes/ Kroatische groenterizotto
/huisgemaakte cocktailsaus/huisgemaakte knoflooksaus

List Fileti Safran

Tongfilet/ Kroatische groenterizotto/ huisgemaakte saffraansaus

Onze visgerechten worden geserveerd met een mediterrane salade³ en gebakken aardappeltjes in schil

Voor de kleine eter

Kindermenu cevapcici

Gegrild gehakt/ french fries/ mayonaise/ appelmoes/ verassingsijsje

Kindermenu schnitzel

Gepaneerde schnitzel/ french fries/ mayonaise/ appelmoes/ verassingsijsje

Kindermenu ossenhaas

Ossenhaas v/d grill/ french fries/ mayonaise/appelmoes/ verassingsijsje

Desserts

Palacinke sa sladoledom

Huisgemaakte crêpes/ vanille-roomijs/ warme kersen

Palacinke sa keksom iokoladom

Huisgemaakte crêpes/ nutella/ gekruimelde biscuit/ bolletje vanille-roomijs

Yoghurt met walnoten en honing

Dame Blanche

Vanille-roomijs/ warme chocoladesaus

Coupe Maraska

Vanille-roomijs/ warme kersen

