

Рекомендованный Аперитив

*Хит продаж этого и прошлого лета
охлаждённый Апероль «Шпритц» или «Хьюго».
Оба смешиваются с нашим вкусным «Проссеко»*

Стакан 0,3 л 8,90 €

Закуски Славия для начала:

- | | |
|---|-----------------------|
| 01. Далматинская закусочная тарелка на две персоны
Вяленая 18-ти месячная ветчина, копчённая грудинка и сыр «Пеккорино»
Подаётся вместе с хлебом и маслом | 24,90 € |
| 02. Моцарелла с томатами и свежим базиликом
Со свежим базиликом | 9,90 € |
| 03. Запечённый козий сыр в тонком тесте
с мятой и мёдом на листьях салатах с малиновым винегретом | 13,90 € |
| 04. Домашняя вариация итальянской антипасты | на 1 персону: 14,90 € |
| 05. | на 2 персоны: 24,90 € |
| 06. Четыре жареных креветки
в маринаде из трав подается с чиабаттой и салатом | 13,90 € |
| 07. Чесночный хлеб | 7,90 € |

Наши супы:

- | | |
|--|--------|
| 20. Насыщенный куриный бульон со специями | 6,50 € |
| 21. Домашний крем-суп из томатов с базиликом | 6,90 € |
| 22. Венгерский суп-гуляш | 7,90 € |



Салаты:

- | | |
|--|---------|
| 40. Салатная тарелка «Хорватия»
Сезонный салат с овечьим сыром, яйцом домашней заправкой из трав. | 11,90 € |
| 41. Козий сыр на грилле
С сезонным салатом и домашней заправкой из трав | 14,90 € |
| 42. Салатная тарелка с филе-грудкой цыплёнка
Сезонный салат с домашней заправкой из трав и полосками из филе-грудки цыплёнка | 17,90 € |
| 43. Фитнес-тарелка
Запечённый в фольге картофель со сметаной на подстилке из разнообразных листьев салата с домашней заправкой из трав. | 12,90 € |
| 44. Салат «Цезарь» с курицей
Вариация салата с крутонами и домашней запракой из пармезана | 16,90 € |
| 45. Салатная тарелка "Surf 'n Turf"
сезонный салат со стейком и креветками | 19,90 € |
| 46. Салатная тарелка с утиной грудкой
сезонный салат с утиной грудкой и домашним винегретом | 18,90 € |
| 47. Веганский бургер XXL
Подаётся с картофелем фри и салатом Багет | 13,90 € |

Наша паста для вас:

- | | |
|---|---------|
| 60. Ньоки (итал. клёцки) в креме из горгонзолы и рукколы | 12,90 € |
| 61. Тальятелли с говяжьей вырезкой
со свежими шампиньонами и сметанным соусом | 18,90 € |
| 62. Тальятелли с омаром и чесночным соусом | 18,90 € |
| 63. Пенне с курицей и брокколи в сливочно-грибном соусе | 16,90 € |
| 64. Спагетти с лососем в шпинатно-сливочном соусе | 18,90 € |
| 65. Спагетти с домашним соусом Песто из базилика (веган) | 12,90 € |
| 66. Спагетти с домашним болоньзе | 14,90 € |
| 67. Спагетти карбонара
Спагетти с вареным беконом, яйцом и пармезаном | 14,90 € |
| 68. Спагетти Аррабиата
Спагетти с овощами, оливками и перцем чили в томатном соусе | 12,90 € |



Пицца и Тарт фламбе:

- | | |
|--|---------|
| 49. Пицца Маргарита (вегетарианская)
С томатным соусом, сыром и орегано | 9,90 € |
| 50. Пицца Шпинат
С томатным соусом, сыром, листьями шпината, овечьим сыром и чесноком | 11,90 € |
| 51. Пицца Салями
С томатным соусом, сыром и салями | 12,90 € |
| 52. Пицца Прошутто
С томатным соусом, сыром и ветчиной | 12,90 € |
| 53. Пицца Далмация
С томатным соусом, сыром, хорватской вяленой ветчиной и Рукколой | 15,90 € |
| 54. Пицца Фунги (вегетерианская)
С томатным соусом, сыром и шампиньонами | 12,90 € |
| 55. Пицца Тонно
С томатным соусом, сыром и тунцом | 13,90 € |
| 56. Голландская пицца
с голландским соусом, птицей, брокколи и оливками | 16,90 € |
| 57. Пирог Тарт Фламбе со шпиком и луком
На тонком тесте с пряным фреш-кремом, шпиком и луком | 9,90 € |
| 58. Пирог Тарт Фламбе по-фермерски
На тонком тесте с пряным фреш-кремом, пастушьим сыром и Пеперони | 10,90 € |
| 59. Пирог Тарт Фламбе с креветками и лососем
На тонком тесте с пряным фреш-кремом лососем | 13,90 € |

Блюда из птицы:

- | | |
|--|---------|
| 90. Куриная грудка «Дубровник»
В соусе паприка, картофелем фри и рисом Джувич | 16,90 € |
| 91. Куриная грудка «Шампиньон»
В соусе из шампиньонов. Подаётся с крокетами. | 16,90 € |
| 92. Куриный шницель
куриная котлета в панировке с картофелем фри | 17,90 € |
| 93. Утиная грудка
отварным картофелем и овощами | 19,90 € |



Блюда из морепродуктов:

- | | |
|---|---------|
| 160. Филе из свежего североморского лосося
На листьях шпината с молодым картофелем и соусом из белого вина | 22,90 € |
| 161. Сибас, запечённый на грилле целиком
Просто с оливковым маслом, листьями шпината и картофелем с петрушкой | 26,00 € |
| 162. Дорадо, запечённый на грилле целиком
Классический средиземноморский. Подаётся с листьями шпината и картофелем с петрушкой | 26,00 € |
| 163. Сковорода с королевскими креветками
В пикантном томатно-травяном соусе с овощами и чиабаттой | 23,90 € |
| 164. кальмары фритти
с салатом и сметанным соусом | 13,90 € |

Любимые блюда наших постоянных гостей:

- | | |
|--|---------|
| 120. Специальный стейк «Славия» (пикантный)
Сочный Ромштекс 220 гр. из аргентинского блэк-ангуса (говядина)
в пикантном соусе из перца и шпика. Подаётся с картофелем фри и рисом Джувич | 26,90 € |
| 121. Плескавица «специальная»
Сделанный вручную стейк из рубленного мяса с начинкой из овечьего сыра и сервированный с рисом Джувич | 18,90 € |
| 122. Весёлый Долмат
Сочный Стейк Ромштекс на грилле с ветчиной и сыром.
Подаётся с рисом Джувич, картофелем фри и пастой Айвар | 26,90 € |
| 123. Классика: Тарелка Гриль
Плескавица, отбивная, чевапчичи (жар.колбаски),
ражнич, бекон, рис Джувич и паста Айвар | 19,90 € |
| 124. бараньи отбивные
с отварным картофелем и овощами | 22,90 € |



Блюда из свинины:

- | | |
|--|---------|
| 70. Чевапчичи | 16,90 € |
| Традиционные, сделанные вручную рулетики из фарша с картофелем фри и Айвар | |
| 71. Печень на гриле | 13,90 € |
| легко загриленная свиная печень. Подётся с рисом Джувич и пастой Айвар. | |
| 72. Шницель по-венски | 16,90 € |
| Свиной шницель в панировке с картофелем фри | |
| 73. Цыганский шницель | 18,90 € |
| Панированный свиной шницель с домашним соусом из паприки. Подаётся с картофелем фри | |
| 74. Шницель Шампиньон | 18,90 € |
| Панированный свиной шницель с сливочно-шампиньоновым соусом. Подаётся с картофелем фри | |
| 75. Стейк из свиной шейки | 18,90 € |
| Приготовлен на гриле с жареным луком и картофелем фри | |
| 76. Свинная рулька | 18,90 € |
| с картофельным пюре и кислой капустой | |
| 77. Жаренная колбаска | 10,90 € |
| С картофелем фри | |
| 78. Колбаска Карри | 12,90 € |
| с домашним соусом карри и картофелем фри | |



Лучшее из аргентинского говяжьего стейка Блэк-ангус:

100. Антрекот	220гр.	22,90 €
102. Ростфбиф	220гр.	22,90 €
103. Аргентинский стейк сирлойн подаётся с картофелем фри и маслом с травами	250гр.	17,90 €
105. Бургер Блэк-Ангус XXL Подаётся с картофелем фри и салатом Багет	180гр.	14,90 €
106. Чиз Бургер Блэк-Ангус XXL Подаётся с картофелем фри и салатом Багет	180гр.	15,90 €

Выберите к Вашему стейку:

191. Рис Джувич	4,50 €	202. Микс из листьев салата	4,50 €
192. Картофель фри большая порция	6,90 €	203. Салат из капусты	4,50 €
193. Картофель фри маленькая порция	3,90 €	204. Овощи	5,00 €
194. Картофельный крокеты	4,50 €	205. Соус из шампиньонов	3,90 €
195. Печённый в фольге картофель Со сметаной	6,90 €	206. перечный соус	3,90 €
201. Сливочное масло с зеленью	2,50 €	207. Айвар (хорватский специалитет)	2,90 €



Тарелки для компании:

- | | |
|--|---------|
| 150. Хорватская тарелка (на 2 персоны)
Свинная котлета (рубленное мясо), бифштекс,
ражнички на шампуре, печень, бекон, рис Джувич, овощи и картофель фри | 44,90 € |
| 151. Тарелка для гурманов (на 2 персоны)
Медальоны из антрекота, ростбиф, свиное филе,
куриная грудка, овощная смесь, картофель фри, рис Джувич | 64,90 € |
| 152. Меч Славиа на четверых человек
Плескавица, свинная котлета, печень,
ростбиф, овощной микс, картофель фри и рис Джувич | 89,00 € |

Десерты:

- | | |
|---|--------|
| 220. Креп
Тончайшие блинчики, подаются на выбор с конфитюром или горячим шоколадом | 4,90 € |
| 221. Креп «Белая дама»
с ванильным мороженым и горячим шоколадом | 6,20 € |
| 222. Креп «Марко Поло»
С ванильным мороженым, горячей вишней и взбитыми сливками | 6,90 € |
| 223. Шоколадный тарт (пирог)
На ванильном соусе с ванильным мороженым и фруктовым соусом | 7,90 € |
| 224. Яблочный штрудель
На ванильном соусе с ванильным мороженым и фруктовым соусом | 7,50 € |

