Restoran Terasa nalazi se na platou Petrovaradinske tvrđave, pored čuvenog sata, odakle se pruža jedinstven pogled na Dunav i grad.

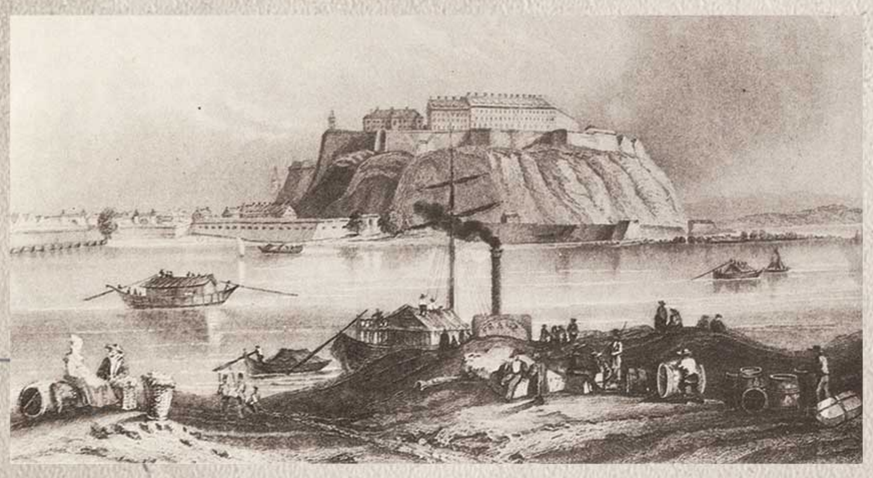
Ambijient i ponuda hrane su prilagođeni najrazličitijim ukusima

Petrovaradinska tvrđava, 021/ 44 77 88
Radno vreme: 08-24 h
terasa@caribic.rs

CAFFE·PIZZERIA·RISTORANTE
TERASA
PETROVARADINSKA TVRĐAVA

www.terasa.rs

do 12h
DORUČAK



PETROVARADINSKA TVRĐAVA

Petrovaradinska tvrđava se nalazi u Novom Sadu, u autonomnoj pokrajni Vojvodini, Srbija, na petrovaradinskoj steni u mestu Petrovaradin na desnoj obali Dunava. Na mestu prethodne srednjovekovne građevine, sadašnju tvrđavu je izgradila Austrija u periodu od 1692. do 1780. godine zbog stalne opasnosti od Turaka i blizine granice sa Osmanskim carstvom.

Zbog svoje veličine i dominantnosti naziva se i Gibraltar na Dunavu.

Pred opasnošću od Turaka, na Petrovaradinskoj tvrđavi se dosta radilo. Izgrađena su dva pojasa zemljanih šančeva na južnoj strani tvrđave. Ovaj element poljske fortifikacije, prvi put se pominje 1692. a dupliran je 1694. godine po nalogu grofa Karafe. Veliki vezir Surmeli Ali-paša stigao je iz pravca Beograda pre Petrovaradinsku tvrđavu 9. septembra 1694. godine. Dunavom je plovila turska ratna flotila. Namera je bila da opsadom zauzmu tvrđavu. Bombardovanje je počelo 12. septembra sa kopna i vode. Koncentracija turske artiljerijske vatre bila je na šančeve, vodeni grad, dve redute uzvodno od mostobrana i austrijsku vojski ispred mostobrana. Postavljanje turske artiljerije na Veliko ratno ostrvo prilikom ove opsade dovešće kasnije da se na tom mestu sagradi jedno malo utvrđenje. Ispred zemljanih šančeva Turci su napravili prvu palalelu od koje su dalje kopali sape prema šančevima kako bi započeli minski napad. Takođe su bacanjem balvana u Dunav pokušali da poruše dva pontonska mosta kao i plivačima koji su makazama trebali da prerežu konopce koji su držali pontonske mostove. Oslanjajući se na tvrđavu, Austrijanci su 14. septembra ispadom pokušali da razbiju opsadu ali su bili odbačeni. Uspeli su, međutim, da spreče razbijanje pontonskih mostova. Sačuvavši pontonske mostove Austrijanci su prebacili konjicu i pešadiju koja je kao pojačanje stigla iz Futoga. Napadi na turske položaje nastavljeni su do 19. septembra ali takođe bez uspeha. U međuvremenu, Šajkaška flotila je nizvodno zaplenila turske šajke koje su bile namenjene za snabdevanje hranom. Svakodnevne borbe, kiša, vetrovi, velike hladnoće iscrpljivali su Turke. Velika bujica je preplavila turske rovove i odnela šatore. Novonastale neprilike i pojava epidemija među turskom vojskom kao i približavanje predstojeće zime nakon samo 23 dana opsade, počelo je povlačenje prema Beogradu.

DORUČAK TERASA ..... (1,3,6) 690
kulen kata, njeguški pršut, kajmak, ajvar, prženice
BREAKFAST TERASA
spicy pork sausage kata, Njeguski prosciutto, kaymak, ajvar, french toast

KOMPLET DORUČAK ..... (3,6) 620
3 jaja, 3 kobasice, panceta, krastavac, paradajz, pavlaka, ajvar
FULL BREAKFAST
3 eggs, 3 sausages, pancetta, cucumber, tomatoes, sour cream, red pepper relish

OMLET (kajgana) po želji ..... (3,6) 520
povrće, hrskava slanina, sir, šunka ili pršut
OMELETTE
vegetables, crispy bacon, cheese, ham or prosciutto

ZAPEČENE PUNJENE LEPINJICE ..... (1,3,6,10) 660
STUFFED SCALLPED BUNS

CAPRESE paradajz, mozzarela, bosiljak, rukola ..... (6) 860
CAPRESE *tomatoes,mozzarella, basil, rocket salad*

BRUSCHETTE paradajz, bosiljak, maslinovo ulje, tost sa ukusom belog luka (1) 550
BRUSCHETTE *tomato, basil, olive oil and garlic salsa on toast*

Lanterna
ROOMS & RESTAURANT
Dunavska 27, 21000 NOVI SAD
+381 21 66 22 002
www.lanterna.rs

KOMBINAT
ROOMS
Bulevar M. Pupina 5, 21000 NOVI SAD
+381 21 66 222 66
www.kombinatfood.rs

tripadvisor
WE VALUE YOUR OPINION!
Review us on TripAdvisor

PREDJELA

Predjelo, zakuska ili hors d'œuvre, doslovno „odvojeno od glavnog dela“ predstavlja hranu koja se služi pre glavnog jela.

CARPACCIO ..... (6,9) 1550
rolovani sirovi biftek sa mladom mozzarelom i sušenim paradajzom, rukola, dijon senf

CARPACCIO
raw steak rolls with fresh mozzarella, rocket salad, sun dried tomato and Dijon mustard

NJEGUŠKI PRŠUT ..... (6) 1075

NJEGUSKI PRSUT
Top quality prosciutto from Njegusi, Montenegro

SIR ŠKRIPAVAC ..... (6) 785
u sosu od brusnice

CRUNCHER CHEESE
in a cranberry sauce

PESTO ŠKRIPAVAC ..... (6) 780
patlidžan, paradajz, škripavac i pesto sos

PESTO ŠKRIPAVAC
eggplant, tomatoes, Škripavac (cheese) and pesto sauce

SELEKCIJA POHOVANIH SIREVA ..... (6) 1170
čedar, mladi sir, mozzarella, feta i pršuta, sos od parmezana

SELECTION OF BREADED CHEESE
cheddar, young cheese, mozzarella, feta and prosciutto, parmesan sauce

PUNJENA TIKVICA
SA POVRĆEM I MOZZARELOM (6,14) 890
kukuruz, paprika, pasulj, tikvica, mozzarella, quinoa

STUFFED ZUCCHINI WITH VEGETABLES AND MOZZARELLA
corn, peppers, beans, zucchini, mozzarella, quinoa

PIATTO " MANGULICA " ..... (6) 1440
suvi vrat, kulen, pečenica, kobasica, ajvar, kajmak

" MANGULICA " PLATE
Dry neck, flavoured sausage, cured sirloin, sausage, ajvar, kaymak

SELEKCIJA SIREVA ..... (6,7) 1170
koziji mladi, kravlji mladi, dimljeni sa paprikom, dimljeni sa bosiljkom, indijski orah

CHEESE SELECTION
Young goat cheese, young cow cheese, smoked cheese with paprika, smoked cheese with basil, cashew nuts

BRIE SIR ..... (6) 890
Beli luk, ruzmarin, cherry paradajz

BRIE CHEESE *Garlic, rosemary, cherry tomatoes*

OBROK SALATE

Kad spomenemo zdravu ishranu, prvo što nam padne na pamet jeste povrće i to koje nije termički obrađeno jer kad se nešto kuva, peče, prži, znamo da gubi svoje hranljive vrednosti. Zato su salate idealne za osnovu zdrave ishrane. Obrok salate ne moraju da budu i lagane, sve to zavisi od kombinacije dresinga i mesa. Mada, ovakve kombinacije su retke jer obrok salate konzumiramo kad želimo zdrav i lagan obrok.

CHICKEN CEZAR ..... (1,6,7,16) 1080
mix zelenih salata, grilovana piletina,krutoni,badem, parmezan, tostirana panceta, dresing od tartufa

CAESAR SALAD
lettuce mix, grilled chicken, croutons, almonds, parmesan cheese, toasted pancetta, truffle dressing

VEGANSKA SALATA ..... (1,7) 1220
tofu sir, komorač, sušeni paradajz, cherry paradajz, šargarepa, cvekla, spanać, badem, seme bundeve, pesto sos, masli. ulje

VEGE SALAD
tofu, fennel, sundried tomatoes, cherry tomatoes, carrots, beetroot, spinach, almonds, pumpkin seeds, pesto sauce, olive oil

PATILIDŽAN SALATA SA PRŠUTOM ..... (1,6) 1000
patlidžan, sušeni paradajz, pršut, feta sir

EGGPLANT SALAD WITH PROSCIUTTO
eggplant, sun dried tomatoes, prosciutto, feta cheese

LOSOS SALATA ..... (4,6,11) 1230
grilovani losos, paprika, šargarepa, krastavac, kupus, cherry paradajz, mix zelenih salata, seme suncokreta, pavlaka, sok limete

SALMON SALATA
grilled salmon, pepper, carrot, cucumber, cabbage, cherry tomato, lettuce mix, sunflower seed, sour cream, lime juice

HRSKAVA SALATA SA LIGNJAMA ..... (1,2) 1250
lignje, sušeni paradajz, kalamata masline, mix zelenih salata, dresing sa limunom i medom

CRISPY SQUID SALAD
squid, sun dried tomatoes, Kalamata olives, lettuce mix, lemon and honey dressing

SUPE

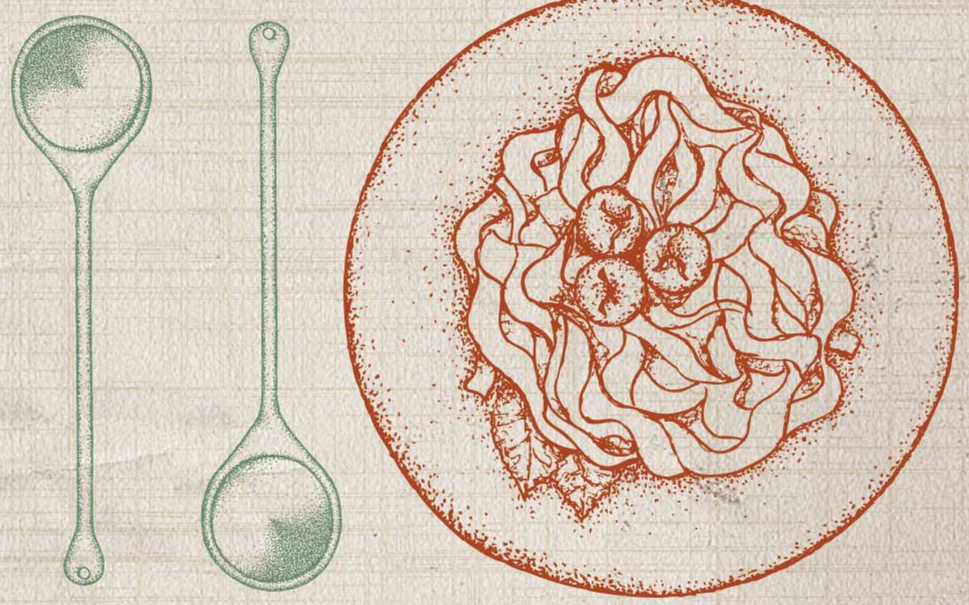
DOMAĆA SUPA
OD PILEĆEG I JUNEĆEG MESA 500
HOMEMADE CHICKEN AND BEEF SOUP

GOVEĐA KREM ČORBA ..... (1,6) 540
CREAMY BEEF SOUP

PARADAJZ ČORBA 540
TOMATO SOUP

BROKOLI POTAŽ ..... (6) 540
BROCCOLI POTAGE

POTAŽ OD BUNDEVE 540
PUMPKIN POTTAGE



GNOCCHI

Njoke se najčešće svrstavaju među testenine, međutim, to tradicionalno italijansko jelo ima svoje brojne varijetete. Može se pripremiti od krompira, durum pšenice, brašna, sira, pa čak i od starog hleba. Kako se testo priprema kao sveže, sa većim sadržajem vode, kuva se veoma kratko, da se ne bi raskuvalo.

QUATTRO FORMAGGI četiri vrste sira (1,6) 1300
QUATRO FORMAGGI four types of cheese

SICILIANA ..... (1,6) 1300
piletina, sušeni paradajz, čili, praziluk
SICILIANA chicken, sun dried tomato, chilly, leek

PASTE

Odakle potiču testenine?
Verovatnije je da za nastanak paste Italijani, ipak, treba da zahvale Arapima, barem kada su dugi rezanci u pitanju. Prve dugačke rezance koji se kuvaju u vodi doneli su na Siciliju arapski osvajači u 7.veku. Suvi, otporni na buđ i uvek spremni da nahrane vojsku, rezanci su bili idealna hrana za duga putovanja brodovima, kojima su Arapi dolazili na Siciliju. Uskoro je Palermo, tada arapska kolonija, postao poznat po testenini u obliku dugih rezanaca. U to vreme špagete su se jele bez ičega! Za sočnost današnjih jela sa pastom odgovoran je Bonvičino, italijanski kulinarski genije, koji je tokom vremena osmislio bezbroj sosova, ali i oblika same paste.

CARBONARA panceta, žumance, parmezan ..... (1,6) 1220
CARBONARA pancetta, egg yolk, parmesan cheese

BOLOGNESE juneće mleveno meso, paradajz sos..... (1,6) 1220
BOLOGNESE minced beef meat, tomato sauce

ZINGARO panceta, šampinjoni, bbq sos, ljuta paprika (1,6,17) 1220
ZINGARO pancetta, mushrooms, bbq sauce, chilli peppers

VESUVIANA ..... (1,6) 1220
panceta, čeri paradajz, mozzarela, beli luk, bosiljak, parmezan, paprika
VESUVIANA
pancetta, cherry tomatoes, mozzarella cheese, garlic, basil, peppers, parmesan cheese

FUNGHI ..... (1,6,17) 1160
lisičarka, šitaka, bukovača, šampinjoni, paradajz, rukola, parmezan
FUNGHI
chanterells, shiitake, oyster mushrooms, champignon, tomatoes, arugula, parmesan

TALJATELE SA GAMBORIMA .....(1,2,6) 1770
gambori, crni i beli luk, rukola, parmezan, čeri paradajz
TAGLIATTELE WITH PRAWNS
prawns, onion, garlic, arugula, parmesan, cherry tomatoes

ALERGENI: 1. žitarice koje sadrže gluten / 2. mekušci / 3. jaja / 4. riba / 5. soja / 6. mleko i mlečni proizvodi / 7. koštunjavo voće / 8. celer / 9. senf / 10. susam 11. suncokret / 12. seme bundeve / 13. leblebije / 14. kinoa / 15. tartufi / 16. proso / 17. pečurke

ALLERGENS: 1. cereals containing gluten / 2. mollusks / 3. eggs / 4. fish / 5. soybeans / 6. milk and dairy products / 7. nuts / 8. celery / 9. mustard / 10. sesame seeds 11. sulphur dioxide and sulphites / 12. pumpkin seeds / 13.chickpeas / 14. quinoa / 15. truffles / 16. millet / 17. mushrooms

GLAVNA JELA

Ručak je nekada bio tradicionalni glavni obrok u danu, ali ovih dana mnogi ljudi, naročito u gradovima, imaju svoj glavni obrok u večernjim satima. U nekim zemljama evrope, ručak je obično u 13:00 a večera u 21:00 sati ili čak i kasnije, dok u ruralnim područjima ljudi često imaju tendenciju jesti ranije.
Uz sve to vino prati večeru (najčešće je to crno), a čaša je ispunjena do tri četvrtine nikada do vrha.

ZAPEČENI PILEĆI FILE ..... (6,17) 1490
sa mozzarelom i sosom od šitaka i bukovača

SCALLOPED CHICKEN FILLET
with mozzarella, shiitake and oyster mushroom sauce

ĆUREĆI FILE U AROMATIČNOM SOSU OD PRŠUTE I LISIČARKE prilog po izboru (6,17) 1690

TURKEY FILLET IN AROMATIC PROSCIUTTO AND CHANTERELLE SAUCE

PRILOZI: GRILOVANO POVRĆE, PENNE, KRIŠKE MLADOG KROMPIRA, POMFRIT
SIDE DISH: GRILLED VEGETABLES, PENNE, BABY POTATOES, CHIPS

PAČIJA KOMPOZICIJA ..... (1,6) 1800
pačiji batak sa ljubičastim kupusom i jabukom, pačije grudi u sosu od mariniranih suvih šljiva i pomorandže, pršuta

DUCK COMPOSITION
duck drumstick with red cabbage and apples, duck breasts in sauce of marinated prunes and oranges, prosciutto

MANASTIRSKA ĆURETINA ..... (1,6,7) 1690
pohovana sa bademom u sosu od borovnica

MONESTARY-STYLE TURKEY MEAT
coated in almonds with blueberry sauce

PUNJENI PILEĆI BATAK SA BLITVOM
I KAČKAVALJEM ROLOVAN U SLANINI
grilovano povrće

STUFFED DRUMSTICK WITH SWISS CHARD
AND SEMI-HARD YELLOW CHEESE,
ROLLED IN BACON
grilled vegetables ..... (6) 1590

BIFTEK PEPE VERDE ..... (6,9) 3190
pikantni sos od zelenog bibera (prilog po izboru)
BEEFSTEAK PEPE VERDE
in spicy green peppercorn sauce

BIFTEK U GORGONZOLA SOSU ..... (6) 3190
(prilog po izboru)
BEEF STEAK IN GORGONZOLA SAUCE

BIFTEK U SOSU OD TARTUFA ..... (6,15) 3190
(prilog po izboru)
BEEFSTEAK IN TRUFFLE SAUCE

PRILOZI: GRILOVANO POVRĆE, PENNE,
KRIŠKE MLADOG KROMPIRA, POMFRIT
SIDE DISH: GRILLED VEGETABLES, PENNE,
BABY POTATOES, CHIPS

FILE "MAJALE" / FILLETO DI MAIALE (1,5,6,17) 1590
svinjski vrat u sosu od neutralne pavlake i soja sosa sa prženim njokama i povrćem
pork neck in the cream and soy sauce with fried gnocchi and vegetables

PUNJENA PILETINA SA ..... (6) 1590
PRŠUTOM I DIMLJENIM SIROM
u sosu od parmezana i maslinovog ulja, prilog po izboru
STUFFED CHICKEN WITH PROSCIUTTO AND SMOKED CHEESE
with parmesan and olive oil sauce, side dish

PRILOZI: GRILOVANO POVRĆE, PENNE,
KRIŠKE MLADOG KROMPIRA, POMFRIT
SIDE DISH: GRILLED VEGETABLES, PENNE,
BABY POTATOES, CHIPS

TELETINA ISPOD SAČA ..... (6) 2000
teletina, krompir, šargarepa, kajmak
VEAL potatoes, carrots, Kaymak (cream)

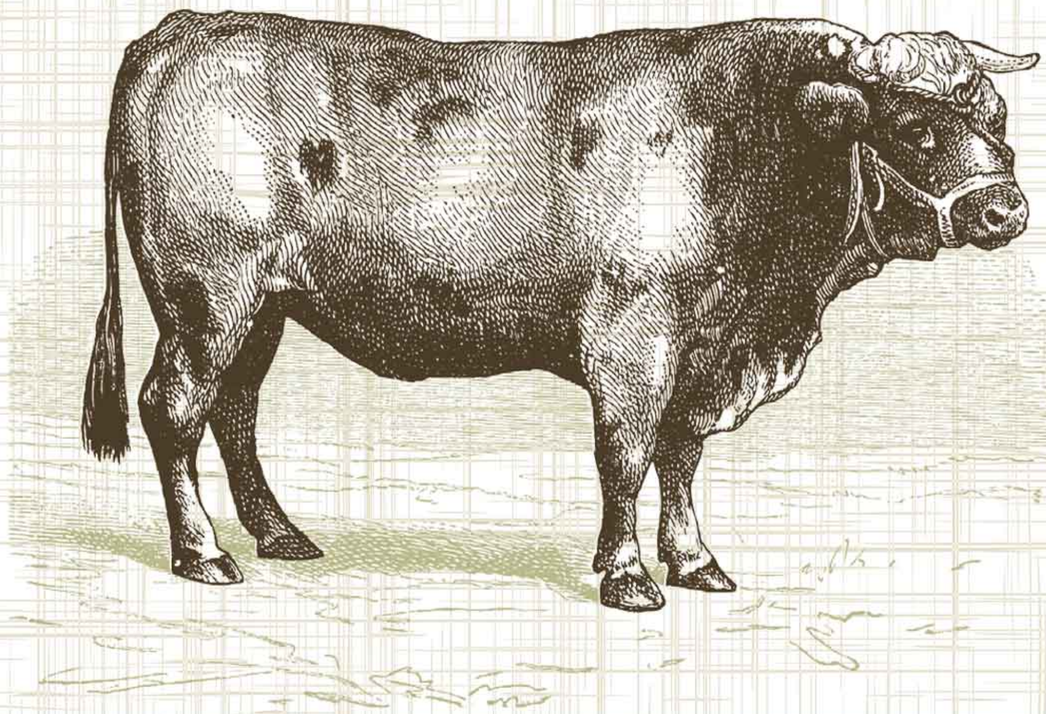
RIB-EYE STEAK (kg) 9000
RIB-EYE STEAK

T-BON U PEPPER SOSU ..... (6) 4350
T-BON IN PEPPER SAUCE

ROSBRATNA U KOŠULJICI OD ..... (17) 3250
ŠARENOG BIBERA
RIB-EYE STEAK COATED IN COLOURED PEPPER

PREMIUM BUTCHER JOKIĆ SINCE 2004

PREMIUM BUTCHER JOKIĆ
EST. 2004



CAFFE·PIZZERIA·RISTORANTE TERASA PETROVARADINSKA TVRĐAVA

RESTORAN TERASA
EST. 2000

PREMIUM MESARA JOKIĆ U SARADNJI SA RESTORANOM TERASA PONOSNO PREDSTAVLJA

O MESARI JOKIĆ

Premium Mesara Jokić je moderna interpretacija tradicionalne, porodične mesare osnovane 2004. godine u Beogradu. Od samog početka Premium Mesara Jokić se izdvojila na tržištu po izuzetnom kvalitetu koji pruža i vrhunskoj obradi mesa.

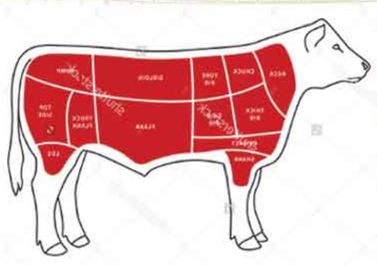
POREKLO

Ponosni smo što možemo da ponudimo isključivo najkvalitetnije meso uzgojeno na srpskim farmama stočarskih regiona bogatih tradicijom i kvalitetom.

SRPSKO

TRADICIONALNO

MESO



*"Prava ljubav je retka, kao i prvoklasni **stejk**."*

www.mesarajokic.com

DRY-AGED

JUNETINU

KVALITET NA PRVOM MESTU

Dry-aging je proces pri kojem veliki juneći stejkovi odležavaju u posebnim komorama, od dve do šest nedelja uz strogu kontrolu temperature, protoka vazduha i vlage. Sve to doprinosi razvoju jedinstvene teksture i ukusa karakterističnih za dry-aged stejk.

ZAŠTO BAŠ DRY-AGED?

UKUSNO

Tokom procesa odležavanja meso gubi vodu, pri čemu ukus postaje znatno intenzivniji. Vremenom, na spoljašnjoj strani rozbratne razvijaju se korisne plesni, koje odresku daju note putera i lešnika.

SOČNO

Usled odležavanja u priodnim kontrolisanim uslovima, tvrda mišićna vlakna se razlažu i krajnji rezultat je meso svojstvene arome koje je puno mekše od svežeg odreska.

POSEBAN DOŽIVLJAJ

Ukoliko nikada niste probali dry-aged stejkove, budite spremni na veliko iznenadjenje!

MUĆKALICA NA NAŠ NAČIN ..... (6) 1560
juneći file, crni luk i paprika u sopstvenom sosu-mladi krompir
'MUĆKALICA' OUR WAY
beef fillet, onions and pepper in gravy – new potatoes

DIMNJENI PILEĆI BATAK ..... (6) 1450
tarator salata i čeri paradajz
SMOKED CHICKEN DRUMSTICK
tarator salad and cherry tomato

ĆEVAPI 100% junetina ..... (6) 5 kom. 1050
KEBAB *100% Beef* 10 kom. 1290

JUNEĆI FILE „CAFÉ DE PARIS“..... (6,9) 2650
sa aromatičnim puterom, krompir sa rukolom, ljubičastim lukom, kaprom i čeri paradajzom
“CAFÉ DE PARIS” *beef fillet with aromatic butter, potatoes, rocket, red onion, capers and cherry tomatoes*

SALATE

SVEŽA LJUTA PAPRIKA *FRESH CHILLY PEPPERS* 155

MEŠANA SALATA *MIXED SALAD* 430

VITAMINSKA SALATA *THE VITAMIN SALAD* 430

ZELENA SALATA *GREEN LETTUCE SALAD* 430

PARADAJZ *TOMATO SALAD* 430

KRASTAVAC *CUCUMBER SALAD* 430

KUPUS *CABBAGE SALAD* 430

PEČENE PAPRIKE *ROASTED PEPPERS* 430

ŠOPSKA SALATA *ŠOPSKA SALAD* .....(6) 490
tomato, cucumber, onion, feta cheese

RUKOLA SA ČERI PARADAJZOM ..... (6) 580
I PARMEZANOM
ROCKET SALAD WITH CHERRY TOMATOES

GRČKA *GREEK SALAD* ..... (6) 580
tomato, cucumber, pepper, red onion, olives,
oregano, feta cheese, olive oil

REBARCA 1770
dimljena rebra sa BBQ sosom, medom, sriracha sosom, mladi krompir
PORK RIBS
smoked ribs with BBQ sauce, honey, sriracha sauce, baby potatoes

BUTKICA ZA DVE OSOBE kuvane u crnom pivu 3050
PORK LEG FOR TWO *cooked in dark beer*

RIBA I MORSKI PLODOVI

Koliko je riba zdrava, znamo svi. Riba i morski plodovi imaju visok sadržaj proteina, vitamina i minerala, najbolji su izvor omega-3 masnih kiselina, sprečavaju brojna oboljenja, od depresije do određenih tipova kancera.
Dokazano je da omega-3 masne kiseline poboljšavaju funkciju krvnih sudova, pa je zato riba među najkorisnijim namirnicama za srce. Osim toga, istraživanja pokazuju da omega-3 masne kiseline sprečavaju pojavu depresije, demencije i drugih mentalnih bolesti. Neke studije pokazale su da riba štiti i od bolesti očiju.

FILE BRANCINA blitva sa krompirom 2240
SEA BASS FILLET *swiss chard with potatoes*

FILE LOSOSA blitva, maslina, čeri paradajz, krompir (4) 2240
SALMON FILLET *Swiss chard olives, cherry tomatoes and potatoes*

LIGNJE NA ŽARU blitva sa krompirom ..... (2) 2050
GRILLED CALAMARI *chard with potatoes*

PIZZE

Pica (ital. pizza) je specijalitet italijanske kuhinje, najčešće napravljen od tankog, okruglog testa na kome se pored paradajz sosa mogu naći razne vrste sira, mesa, povrća, voća, začina i drugih sastojaka prema ukusu. Inventivnost ukusa se može nadopuniti i inventivnošću rasporeda samih sastojaka na pici, koji mogu biti raspoređeni u obliku ornamenata ili drugih interesantnih figura. Inače, ovo jelo se smatra posebno karakterističnim za napolitansku kuhinju.

ISTORIJA

Za vojnike persijskog cara Darija Velikog, naviknutim na duge marševe, je rečeno da su na svojim štitovima pekli neku vrstu hleba i na to dodavali sir i urme. Rimski istoričar Marko Porcije Katon je u 3. veku pre nove ere opisao „okruglo testo preliveno maslinovim uljem, biljem i medom ispečeno na kamenu“. Vergilije je u svojoj „Enejidi“ opisao kolače ili okrugli hleb.

Iz iskopina Pompeje koju je Vezuv zatrpao 79. godine, pronađeni su ostaci okruglog peciva. U kuvaru Marka Gavija Apija popisani su sastojci koji se dodaju na podlogu od peciva: pileće meso, ananas, sir, beli luk, menta, biber i ulje, što su sastojci današnjih pica.

Sama reč pica (pizza) prvi put se pojavila 997. godine u rukopisu iz Gaete (Gaete), grada na jugu Italije.

CAPRICCIOSA ..... (1,6,17) 1240
testo, kečap, šunka, sir, šampinjoni, pečenica
pizza base, ketchup, ham cheese, mushrooms, smoked sirloin

MARGHARITA ..... (1,6) 1140
testo, pelat, sir
pizza base, tomato puree, cheese

VEGETARIANA ..... (1,6,17) 1140
testo, kečap, sir, sveža paprika, šampinjoni, paradajz, kukuruz
pizza base, ketchup, cheese, fresh peppers, mushrooms, tomato, sweet corn

MAĐARICA ..... (1,6,17) 1280
testo, kečap, sir, kulen, šunka, feta sir, feferoni, šampinjoni
pizza base, ketchup, cheese, spicy pork sausage, ham, feta cheese, hot peppers, mushrooms

MICKY MOUSE ..... (1,6,17) 1010
pizza za decu / testo, kečap, šunka, sir, šampinjoni
pizza for kids / base, ketchup, ham, cheese, mushrooms

VENEZIA ..... (1,6,10,17) 1420
testo, kečap, šunka, sir, šampinjoni, kulen, sveža paprika, mozzarella
pizza base, ketchup, ham, cheese, mushrooms, spicy sausage, fresh peppers, mozzarella

PROSCIUTTO ..... (1,6) 1650
testo, kečap, sir, mozzarella, pršut, paradajz, masline
pizza base, ketchup, cheese, mozzarella, prosciutto, tomato, olives

QUATTRO FORMAGI ..... (1,6) 1250
četiri vrste sira
four types of cheese

FOCACCIA ..... (1) 650
lepinja, maslinovo ulje, beli luk, origano
flatbread, olive oil, garlic, oregano

MEXICO

Meksička kuhinja je poznata po svojim intenzivnim i raznolikim ukusima, raznobojnim ukrasima i mnoštvu začina. Veliki deo današnje meksičke hrane je zasnovan na prethispanskim tradicijama, uključujući tradicije Maja i Asteka, koje su se spojile sa kulinarskim trendovima španskih kolonizatora. Kesadilje su, na primer, tortilje od pšeničnog ili kukuruznog brašna sa sirom (najčešće domaćim, kao što je kezo fresko), govedinom, svinjetinom, piletinom i tako dalje. Urođenički deo ovog i mnogih drugih tradicionalnih jela su čili papričice. Ovakva hrana je bogata bojama, najviše zbog raznolikog povrća (čili i zelene papričice, brokoli, karfiol i rotkva) i raznog mesa.

TAQUITOS SA PILETINOM ..... (1,6) 1180
tortilja, pileći file, naćo sir, halapenja, pomfrit
TAQUITOS *tortilla, chicken breast, nachos cheese, jalapeno peppers, chips*

TOPLI NAPICI

ESPRESSO	230
ESPRESSO SA MLEKOM / *WITH MILK*	240
ESPRESSO SA ŠLAGOM / *WITH CREAM*	260
ESPRESSO SA SOJINIM MLEKOM / *WITH SOY MILK*	280
ESPRESSO BEZ KOFEINA / *DECAF ESPRESSO*	240
CAPUCCINO	240
NESCAFÉ	260
NESCAFÉ SA SOJINIM MLEKOM / *WITH SOY MILK*	330
ICE COFFEE	300
CAFFÈ MOCHA	405
IRISH COFFEE	445
LATTE KAFA / *LATTE COFFEE*	280
LATTE KAFA SA SOJINIM MLEKOM / *LATTE COFFEE WITH SOY MILK*	380
TOPLA ČOKOLADA / *HOT CHOCOLATE*	280
ČAJ / *TEA*	240
ŠLAG / *CREAM*	80
MLEKO ČAŠA 0.2 / *GLASS OF MILK 0.2*	110
MED / *HONEY*	80

SPECIJALNA PONUDA KAFE

FRAPUCINO KAFA / *FRAPPUCCINO COFFEE* 395
MRVLJENI LED, OHLAĐENA ESPRESSO KAFA, TOPLO MLEKO SA PENOM
CRASHED ICE, COLD ESPRESSO COFFEE, WARM MILK WITH CREAM

AROMATIZOVANA ESPRESSO KAFA / *AROMATIZED ESPRESSO COFFEE* 285
ESPRESSO KAFA / *ESPRESSO COFFEE*

AROMATIZOVANA KAPUĆINO KAFA / *AROMATIZED CAPUCCINO COFFEE* 290
ESPRESSO KAFA SA PENOM / *ESPRESSO COFFEE WITH CREAM*

AROMATIZOVANA LATTE KAFA / *AROMATIZED LATTE COFFEE* 305
ZAGREJANO MLEKO SA PENOM, ESPRESSO KAFA / *AROMATIZED FOAMY WARM MILK, ESPRESSO COFFEE*

AROMATIZOVANA MOKA KAFA / *AROMATIZED MOCHA COFFEE* 370
TOPLA ČOKOLADA, ESPRESSO KAFA, ŠLAG / *WARM CHOCOLATE, ESPRESSO COFFEE, CREAM*

HLADNA AROMATIZOVANA KAFA / *COLD AROMATIZED COFFEE* 295
MRVLJENI LED, ESPRESSO KAFA / *CRASHED ICE, ESPRESSO COFFEE*

AROMATIZOVANA SLADOLED KAFA / *AROMATIZED ICE-CREAM COFFEE* 365
VANILA SLADOLED, NES KAFA, MLEKO, SLATKA PAVLAKA, MRVLJENI LED, ŠLAG
VANILLA ICE-CREAM, NESCAFÉ, MILK, SWEET CREAM, CRASHED ICEM, CREAM

AROMATIZOVANA NES KAFA / *AROMATIZED NESCAFÉ* 295

AROMATIZOVANA ICE KAFA / *AROMATIZED ICE COFFEE* 335
VANILA SLADOLED, ESPRESSO KAFA, ŠLAG / *VANILLA ICE-CREAM, ESPRESSO COFFEE, CREAM*

* PO ŽELJI - (LEŠNIK, ČOKOLADA, KARAMEL, VANILA, IRISH CREAM, BELA ČOKOLADA)
** ON REQUEST - (HAZELNUT, CHOCOLATE, CARAMEL, VANILLA, IRISH CREAM, WHITE CHOCOLATE)*

BEZALKOHOLNA PIĆA

PEPSI	FL. 0.25	280	COCKTA	FL. 0,25	300
PEPSI MAX	FL. 0.25	280	COCKTA FREE	FL. 0.275	300
MIRINDA	FL. 0.25	280	ORANGINA	FL. 0.25	330
7 UP	FL. 0.25	280	GOLF	FL. 0,20	300
EVERVESS	FL. 0.25	280	GUARANA	LIM. 0.25	330
PEPSI	LIM. 0.33	310			
IVI	LIM. 0.33	310			
THOMAS HENRY	LIM. 0.20	450			

100% SVEŽE CEĐENI SOKOVI

CEĐENA POMORANDŽA */ FRESH ORANGE JUICE 0.2*	365
CEĐENI GREJPFRUT */ SQUEEZED GRAPEFRUIT 0.2*	385
LIMUNADA */ LEMONADE 0.3*	280
VITAMINSKI ŠOK */ THE VITAMIN SHOCK 0.3*	460
AROMATIZOVANA LIMUNADA */ AROMATIZED LEMONADE 0.5*	390

MINERALNA GAZIRANA VODA

KNJAZ MILOŠ	1.00	400
KNJAZ MILOŠ	0.33	220

MINERALNA NEGAZIRANA VODA

AQUA VIVA	1.00	400
AQUA VIVA	0.25	220

ALKOHOLNA PIĆA

PIVA
BEERS

JELEN FL. 0.33	320
JELEN LEMON FRESH FL. 0.33	320
JELEN GRAPEFRUIT FRESH FL. 0.33	320
NIKŠIĆKO FL. 0.33	330
NIKŠIĆKO TAMNO FL. 0.33	365
STAROPRAMEN TOČENO / DRAUGHT 0.3	300
STAROPRAMEN TOČENO / DRAUGHT 0.5	410
STELLA ARTOIS FL. 0.33	410
HOEGAARDEN FL. 0.33	450
CORONA FL. 0.35	530
LEFFE BLONDE FL. 0.33	450
LEFFE BRUNE FL. 0.33	450
BAVARIA FL. 0.25	410

WHISKY 0.03

JACK DANIEL`S	500
GENTLEMAN JACK	645
SOUTHERN COMFORT	345
BALLANTINE`S	385
BALLANTINE`S 12 YEAR OLD	645
GRANT`S	300
JOHNNIE WALKER RED LABEL	385
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	645
CHIVAS	605
CHIVAS 18 YEARS OLD	1050
FOUR ROSES	400
JIM BEAM	330
JAMESON	340
TEACHER`S	300

STRANA ALKOHOLNA PIĆA 0,03
IMPORTED ALCOHOLIC BEVERAGES

FINLANDIA	265
METAXA	265
PEPE LOPEZ	265
SMIRNOFF	320
GIN	320
HAVANA CLUB	300
HENDRICK'S GIN	485
MALIBU	285
LIKER MALINA	355
LIKER ORAH KOVILJ	355
GREY GOOSE	825
BACARDI	290
VERMOUTH 0,1	300
MARTINI 0,1	420
CAMPARI	420
BAILEYS	365
RAMAZZOTI	485
JÄGERMEISTER	300
JOSE CUERVO	290
DISARONNO AMARETTO	325
SAMBUCA MOLINARI	290

ALKOHOLNA PIĆA 0,03
DOMESTIC ALCOHOLIC BEVERAGES

VINJAK SCOTCH	215
VINJAK 5. SCOTCH	275
VINJAK X O	630
GORKI LIST BITTERS	275
ZACAPA XO RUM	2000

FRANCUSKI KONJAK
FRENCH COGNAC

REMY MARTIN	X O	2300
REMY MARTIN	V S O P	800
COURVOISIER	V S	600
HENNESSY	V S	600

CAFFE·PIZZERIA·RISTORANTE

TERASA

PETROVARADINSKA TVRĐAVA

Petrovaradinska tvrđava, 021/ 44 77 88

Radno vreme: 08-24 h

terasa@caribic.rs

www.terasa.rs