



BIJELE VODE

SPA & NATURE HOTEL

JELOVNIK MENU

Reklamacije, pohvale, sugestije: 065 513 570

DORUČAK, služimo do 12 časova

Tost sendvič <i>Sir, šunka, pomfrit</i>	8
Jaja sa šunkom i sirom	8
Jaja sa slaninom	9
Jaja sa kobasicama	9
Omlet po izboru <i>Sir, šunka, šampinjoni</i>	10
Kajgana sa mladim lukom u sezoni	8
Kozarska cicvara sa janjskim kajmakom	9
Uštipci sa janjskim kajmakom	12
Tava Kozara / Balkan Breakfast <i>Jaja na oko, kobasica, prebranac, carsko meso, cicvara</i>	17
Doručak Bijele Vode <i>Uštipci sa kajmakom, suvo meso, sir</i>	17

HLADNA PREDJELA

Hercegovački pršut 100 gr	8
Livanjski sir iz ulja 100 gr	8,5
Lepeza sireva <i>livanjski iz ulja, hercegovački i dimljeni sir 400 gr</i>	29
Kozarska plata, za 2 ili 3 osobe <i>Uštipci, suvo meso, sir iz ulja, cicvara, kajmak</i>	39
Riblja pašteta na tostu	10
Marinada od sanske plotice 200 gr na prepečnom hljebu	16

TOPLA PREDJELA

Šampinjoni na žaru ili pohovani 200 gr	8
Omač, kozarski rezanci u mlijeku	7
Kozarska cicvara sa janjskim kajmakom	9
Uštipci sa janjskim kajmakom	12
Grilovana palenta sa krispi slaninom <i>feta sirom, karamelizovanim cherry paradajzom</i>	14

PASTE

Špageti bolonjez	15
Špageti karbonara	17
Domaća tjestenina sa vrganjima i teletinom	18
Domaća tjestenina sa ćuretinom	19

RIŽOTA

Rižoto od šumskih gljiva	16
Pileći rižoto <i>karijem i povrćem</i>	18
Rižoto sa ćuretinom <i>suvim šljivama, kikirikijem i parmezanom</i>	19

SALATE kao potpuni obrok

Pileća proteinska salata <i>svježe povrće, piletina, jaje, dresing od mirođije</i>	18
Cezar salata	18
Salata sa ćuretinom <i>svježe povrće, ćuretina, kruška, tostirani kikiriki, dresing od tople gorgonzole</i>	19
Salata sa mariniranim biftekom <i>Zelena salata, biftek, dresing</i>	26
Riblja salata <i>svježe povrće, riba, dresing</i>	18

SUPE I ČORBE

Paradajz čorba	7
Pileća bistra supa sa domaćim rezancima	7
Goveda bistra supa sa domaćim rezancima	7
Teleća bogata čorba Bijele Vode	9
Krem čorba od vrganja	9
Riblja čorba	9

SPECIJALITETI KUĆE

Punjena vješalica Bijele Vode 300 gr sa prilogom	23
Teleća koljenica za 2 ili 3 osobe sa prilogom	39 / kg
Plata Bijele Vode za 2 ili 3 osobe 1,2 kg <i>Ćevapi, pileći ražnjići u slanini, marinirani svinjski vrat, hajdučki ćevap, kobasica, pileći batac, lepinja, pomfrit</i>	49
Jagnjeća plećka ispod sača za 2 ili 3 osobe <i>Začinjeni krompir, ljuta paprika</i>	56 / kg
Ražanj kozara za 2 osobe 1,4 kg <i>Punjena vješalica, kobasica, svinjski vrat, gurmanska pljeskavica, pileći file, batac, lepinja, kajmak</i>	49
Gurmanska plata za 3 ili 4 osobe <i>Karadorđeva šnicla, punjena vješalica, gurmanska pljeskavica, hajdučki ćevap, pomfrit ili duveč</i>	59

JELA SA ROŠTILJA

Ćevapi banjalučki, <i>lepina crveni luk, urnebes</i> 250 gr	12
Pileći file sa žara sa prilogom 300 gr <i>prilog riža ili grilovano povrće</i>	18
Pileći batac sa prilogom 300 gr	18
Pileći ražanj sa prilogom 350 gr <i>Pileći veliki ražnjić sa sirom bardiran u slanini</i>	20
Zapečena gurmanska pljeskavica u kajmaku 400 gr	21
Marinirani svinjski vrat 250 gr sa prilogom	18
Pileća plata za 2 osobe 800 gr <i>Pileći ražnjići, batac, punjeno pileća prsa, pileći file sa žara, prilog</i>	35



BIJELE VODE

SPA & NATURE HOTEL

JELOVNIK MENU

Reklamacije, pohvale, sugestije: 065 513 570

LESKOVAČKI ROŠTILJ

Ćevapi	
5 komada 125 gr pola lepine, luk, urnebes	8
Ćevapi	
10 komada 250 gr lepina, luk, urnebes	12
Hajdučki ćevap	
punjen sirom 250 gr lepina, luk, urnebes	16
Pljeskavica sa kajmakom u lepini 250 gr	18
Gurmanska pljeskavica 400 gr u lepini	19

GLAVNA JELA

Pileći file pohovan 250 gr sa prilogom	21
Dimljena vješalica 250 gr sa kajmakom i prilogom	19
Bečka šnicla 250 gr sa prilogom	21
Natur šnicla 250 gr (Prilog pire, riža)	19
Punjena vješalica Bijele Vode 300 gr sa prilogom	23
Lovačka šnicla 250 gr	
Teleća šnicla u pikantnom sosu, prilog pire, riža ili palenta	
Karađorđeva šnicla sa prilogom 350 gr	24
Rolovana ćuretina u sosu od vrganja	25
Rolnice od ćuretine sa suvim šljivama u gorgonzola sosu	23
Teletina ispod sača 300 gr	26
prilog krompir I povrće ispod sača	
Teleća koljenica u mlincima sa gorgonzola sosom	25
Rolovano teleće pečenje	27
Prilog krompir I povrće ispod sača	
Jagnjetina ispod sača 300 gr sa prilogom	29
Teleći medaljoni od bifteka 250 gr sa prilogom	28
Biftek 250 gr sa prilogom i sosom po želji	42

GOTOVA JELA

Pasulj prebranac	12
Podvarak, u sezoni	9
Sarma 300gr sa pire krompirom, u sezoni	16
Pasulj varivo sa kobasicom i suvim mesom	14
Pasulj prebranac sa kobasicom	18
Gulaš sa prilogom	18
Srneći gulaš sa prilogom	23
Prilozi: pire krompir, riža, palenta, njoke	
Svinjska zapečena butkica 1 kg sa podvarak ili prebranac	29 / kg

RIBA

Pastrmka cijela 250 gr sa prilogom	21
Pastrmka file 250 gr sa prilogom	21
Šaran kotlet 250 gr sa prilogom	24

Lignje na žaru sa prilogom	24
File smuđa u kajmaku sa prilogom	29
Smuđ file 250 gr na žaru sa prilogom	26

Prilozi: Povrće na Šefov način ili dalmatinska garnitura
Po narudžbi: Smuđ, pečen u rerni sa povrćem 45 / kg

SALATE

Kupus salata	6
Svjež krastavac	6
Zelena salata	7
Paradajz salata	7
Turšija, u sezoni	8
Kiseli kupus u sezoni	7
Pečene paprike, u sezoni	8
Pečena paprika sa feta sirom	9
Miješana ili proljetna salata, zelena salata, mladi luk, rotkvica	7
Srpska salata	8
Šopska salata	8
Salata Bijele Vode	8
Zelena, rukola, masline, cherry paradajz	

DEZERTI

Sladoled sa prelivom kugla	3
Hurmašica	6
Baklava	7
Pita od jabuka	7
Krempita Bijele Vode	8
Knedle sa šljivama, u sezoni	8
Palačinke po želji, 2 kom	8
Orasi, džem, linolada, nutela, plazma	
Palačinke Bijele Vode 2 kom	14
Sladoled, preliv od šumskog voća	
Zapečene palačinke sa orasima u mlijeku	9
Souffle na šumskom voću sa kuglom sladoleda	12

DODATNI PRILOZI

Povrće šefa kuhinje, 150 gr	6
Bareno povrće 150 gr	5
Pomfrit 200 gr	4
Riža 150 gr	4
Dalmatinska garnitura 150 gr	6
Kajmak janjski 100 gr	8
Domaći hljeb sa kukuruznim projicama, mala korpica	3
Domaći hljeb sa kukuruznim projicama, velika korpica	5
Kečap ili majonez 100 gr	3