

THE PUB MENU

ZA DOBAR POČETAK DANA

ENGLISH BREAKFAST

Kobaja sa tri jajeta na oko uz hrskavu pančetu i feta sir sa pomfritom i zapečenim tost hlebom.

OMLET PO IZBORU

Omlet od tri jajeta iskombinujte sa hrskavom pančetom ili šunkom, sa dodatkom svežeg paradajza ili paprike, i neizostavnim feta sirom.

PUNJENE PRŽENICE

Prženice debelo napunjene šunkom i rastopljenom gaudom sa dodatkom pomfrita i kečapa.

PUNJENE PRŽENICE SA POVRĆEM

Prženice punjene šunkom i gaudom uz osvežavajući iceberg, paradajz i krastavac, sa dodatkom pomfrita.

GRANNY DOMAĆI SENDVIČ

Sveža kifla sa šunkom i gaudom, namazom, svežim paradajzom i iceberg salatam.

JAJA BENEDIKT

Specijalitet iz Njujorka, jaje na oko sa rastopljenim čedarom i gaudom preko tosta punjenog šunkom i fetom, uz naravno pomfrit.

HOFFMAN OMLET

Tortilja punjena jajima, gaudom, šunkom i povrćem.

BEER SNACKS

CHEESE CUBES

Uz svaki gutljaj piva bocnite kockicu pohovanog dimljenog kačkavalja umočenog u sos.

NACHOSI

Domaći tortilja nachosi u Door to hell sosu, prste da polizeš.

007 ONION RINGS

Hrskavi pohovani kolutići luka sa pikantnim sosom.

POMFRIT

COUNTRY SPICY WEDGES

Pikantno začinjeni krompir idealan uz hladno pivo.

SNACK MIX

Za neodlučne - od svega po nešto.

DOMAĆI KROASANI

sa nutelom ili džemom po izboru
- idealno za slatki doručak



SITNICE KOJE ŽIVOT ZNAČE

SOSEVI

London refreshing / Door to hell
/ Honey mustard/ Lime dressing

SALATA SA FETOM

SALATA DODATAK

Iceberg, krastavac, paradajz
i paprika

” I still eat a burger at a counter
with ketchup dripping down
my face. Scarlett Johansson

BEST OF THE BEST

KRALJIČIN VS KRALJEV BURGER

Burgeri od 100 % junećeg mesa sa rastopljenim kačkavaljem, iceberg salatoma, dresingom i dodatkom pomfrita i pohovanih kolutića luka, uz dva sosa.

KRALJIČINE PREDNOSTI

- BBQ pikantni sos
- Kiseli krastavčići
- Hrskava Pančeta
- Ljuti feferoni
- Dimljeni kačkavalj

KRALJEVE PREDNOSTI

- Marinirani crveni luk
- Čedar sir
- Baby kornišoni

POHOVANI BURGER

Specijalitet kuće - 100% junetina sa čedarom, icebergom, sve to upakovano pohom u jedinstveni gurmanski paket.

BULLEIT WESTERN BURGER

Meso i samo meso, klopajte ko Džon Vejn - 100% juneći burger sa pančetom, pohovanim kolutićima luka, čedarom i specijalnim sosom od Bulleit burbona.

BULLEIT WESTERN BURGER + KOKTEL KENTUCKY MULE

KIKLOP PLJESKAVICA

Samo za jake - jaje na oko preko 100 % juneće pljeskavice punjene čedarom i slaninom, servirano sa salatoma i somunom.

SIR CHURCHILL KOBASICE

Spremili smo vam ozbiljnu porciju kobasica u kombinaciji sa hrskavim kolutićima luka, pomfritom, kao i iznenađujuća dva sosa od senfa uz originalno bavarsko pecivo, na vama je samo da izaberete vrstu:

- Domaće kobaje
- Pikantna austrijska kobasica punjena ementaler sirom
- Lucifer – Đavolski ljute
- Combo mix kobaja – od svake po nešto

DOMAĆI ČEVAPČIĆI IZ SAVA MALE

HOME MADE

Domaći strogo čuvani recept za čevape pripremljen samo za vas - 10 komada na sarajevski način od 100% junećeg mesa u kombinaciji sa lukom, somunom, pomfritom i salatoma.

RYAN GIGGS KRILCA

Dugo krčkana i začinjena pileća krilca sa finirom na roštilju u Sweet 'n' chili ili BBQ sosu, sa dodatkom pomfrita.

SPECIJALITET PUB-A – REBARCA SA KISELIM KUPUSOM

Pikantno začinjena svinjska rebarca čekala su na vas tiho se krčkajući celu noć. Cilj nam je da se već na pogled odvoje od rebara i istope u ustima, uz kombinaciju tri sosa koja će dopuniti ovu harmoniju ukusa. Dodatak kiselog kupusa i pikantno začinjenih Country wedgies krompirića će samo poboljšati ceo utisak.

LONDON EXPERIENCE MIX FOR TWO

Lakše je u dvoje, probajte od svega po puno – svinjska rebarca, domaća i kobaja punjena sirom, vrelna Lucifer kobasice uz naša tri sosa, pa još pikantna krilca uz pomfrit i onion rings, kornišoni i feferoni, bolje od ovoga ne može – **CHEERS!**

EASY GO CORNER

LIGHT TORTILJA

Lagana kombinacija pile tine, iceberg salate, paprike i krastavca uz dva osvežavajuća sosa.

PIKANT TORTILJA

Pileći file sa dimljenim kačkavaljem uz hrskavu pančetu i marinirani crveni luk u kombinaciji sa dva pikantna sosa.

VEGE TORTILJA

Dimljeni kačkavalj u kombinaciji sa iceberg salatom, paprikom i krastavcem, sa mariniranim crvenim lukom na lime dresingu uz pomfrit.

PREMIER LEAGUE CLUB SANDWICH

Sendvič za šampione – pileći file preliven rastopljenim kačkavaljem sa hrskavom pančetom i iceberg salatom, paradajzem i pomfritom.

SESAME OTVORI SE

Pohovana pile tina sa susamom u kombinaciji sa pomfritom i London refreshing i Lime sosom.

PILEĆI FILE U PIVSKOM FONDIU

Pravi pubski recept – pile tina prelivena sosom od topljenog kačkavla sa aromom tamnog piva i pomfritom, poslastica za pivopije.

CEZAR PUB SALATA

Pile tina u kombinaciji sa svežim povrćem, krutonima, hrskavom pančetom i lime dresingom.



London



Alaska



Belgrade



Moscow

"It's only two o'clock but I don't care. It's five o'clock somewhere - time for beer."