



Jack and Joe

 pekoče

 brez glutena

 vegetarijanska jed

 /jackandjoemb

 /jackandjoe_steakhouse

Izvira iz Rima in je novejša iznajdba, z pridihom starorimske tradicije. Testo je iz mešanice več mok — pogosto riževe in pšenične moke zaradi tega vsebuje manj glutena. Testo za Pinso se fermentira dalj časa; med 48 in 72 ur, zaradi tega je testo lažje, bolj zračno, hrustljivo zunaj in mehko znotraj. Značilnost testa je tudi višja hidracija zaradi tega je tudi lažje prebavljiva. Pinsa se peče pri nižji temperaturi, dalj časa in je bolj rustikalnega videza ter ovalne oblike. Pinsa je predvsem primerna za predjed kot »sharing plate« ker je narezana na manjše kose in zaradi lahkega testa ni preveč nasitna.

PINSA ROMANA



PRŠUTO

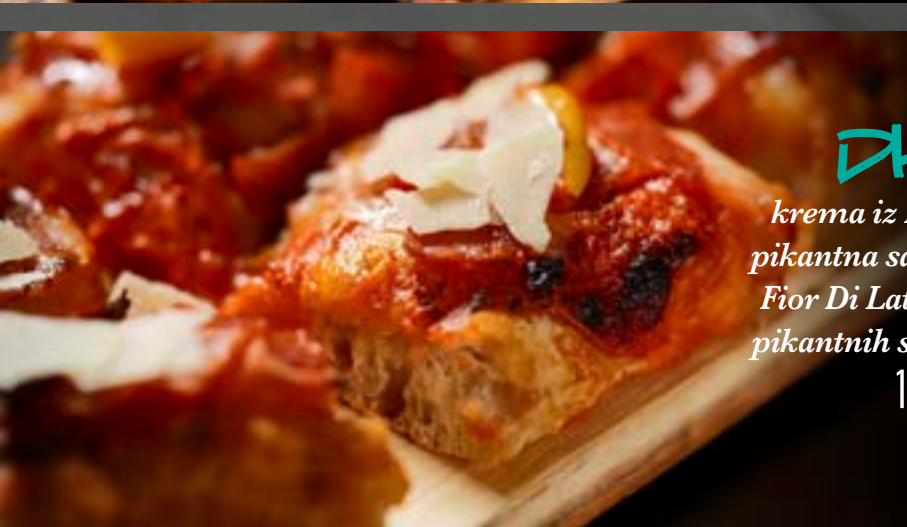
krema iz oliv, burrata,
pršut San Danielle,
olivno olje

10,90 EUR

MARIADELA

krema iz pistacij, mozzarella Fior
Di Latte, mortadela, polsušeni
pradižniki, burrata, balzamična
krema, lističi parmezana

10,90 EUR



DIAVOLA

krema iz N'duje (mazljiva
pikantna salama), mozzarella
Fior Di Latte, mesanica treh
pikantnih salam, vložen chili

10,90 EUR

MARINARA

pelati San Marzano, slani
sardelini fileti, buffalo
mozzarella, olivno olje

9,90 EUR



ORTOLANA[®]

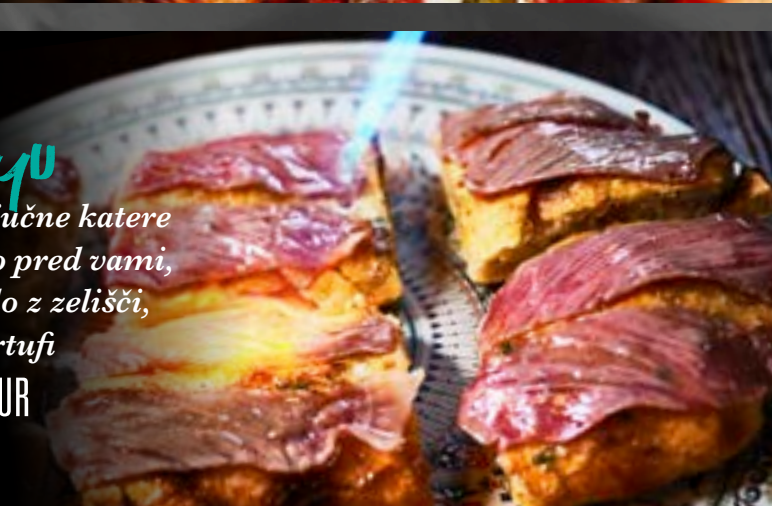
krema s tartufato, mozzarella
Fior Di Latte, artičoke, orehi,
mlada špinača

"Vege"
9,90 EUR

VAGYU

lističi wagyu pljučne katere
nežno popečemo pred vami,
stopljeno maslo z zelišči,
sveži tartufi

29,90 EUR



Nove Pizze

BBQ

smetana, specialna mešanica sirov,
natrgana svinjina ali govedina ali piščanec,
BBQ omaka, gorčična omaka, sriracha,
mikro zelenjava

14,90 EUR



MORSKA

smetana in Pelati San Marzano,
ekološki sir Fior Di Latte, rakovi repki,
lignji, kapre, dagnje,
črne olive, kremni sir

15,90 EUR



JACK&JOE

smetana s tartufato,
mešanica sirov, polsušeni paradižniki,
parmezan, rezine steaka na žaru,
mikro zelenjava, tartufi, šampinjoni, omaka

18,90 EUR



PREDJEDI

GOVEJI CARPACCIO IZ IRSKE PLJUČNE

tanke rezine surove pljučne, parmezan, rukola, groba morska
sol, olivno olje, balzamična redukcija domač hlebček

150 g **19,90**

TATARSKI BIFTEK

iz zorjene slovenske in irske govedine,
postreženo z domačim hlebčkom

100/200 g

21,90 / 31,90

TUNIN TARTAR

12,30

TRIS PREDJEDI

Goveji in tunin tartar, goveji carpaccio
na rukoli, postreženo na deski
s prilogami in domačim hlebčkom

39,90

NACHO CHIPS

gratiniran s šunko, sirom, salso in nacho sirom

9,30

v košarici z omakami: salsa, kisla smetana in nacho sir 

8,50

JUHE

paradižnikova juha

5,50

bučna juha 

5,50

DODATEK

domač hlebček

2,00



POLŽI gratinirani z domačim zeliščnim maslom 6 kosov

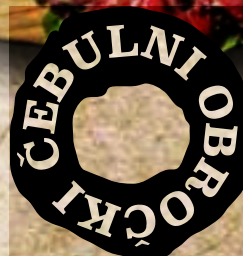
10,80

OCVRTE MOZZARELLA PALČKE 8 kosov 

8,70

POLNJENE JALAPEÑO PAPRIKE 10 kosov  

9,80



15 kosov 

9,90



DIMLJENA REBRCA

500 g z BBQ in curryjevo omako, priloga: domač pomfri 18,90

1000 g z BBQ in curryjevo omako, priloga: domač pomfri 36,90

BUFFALO REBRCA®

500 g zapečena z buffalo omako,
priloga: domač pomfri, kisla smetana 20,90

1000 g zapečena z buffalo omako,
priloga: domač pomfri, kisla smetana 38,90

JACK&JOE ZREZEK

piščančji zrezek, zapečen s Hugo maslom, postrežen
na leseni deski, zraven krompirček, bučke, slanina 17,50

LOSOS NA ŽARU Z RUKOLO

rukola, mozzarella kroglice, kraški pršut
150g / 300g 14,90 / 26,90



STICKY FINGERS

OCVRTI TRAKOVI
PIŠČANČJEGA FILEJA
V KORUZNIM KOSMIČIH

z BBQ in curryjevo omako, priloga: dollar chips 14,50

s solato in jogurtovim prelivom, z BBQ in curryjevo omako 14,50

dodatna omaka 2,00



PERUTNIČKE

450 g z BBQ in curryjevo omako, priloga: dollar chips 15,50

450 g z BBQ in curryjevo omako, brez priloge 13,50

900 g z BBQ in curryjevo omako, brez priloge 26,50

BUFFALO PERUTNIČKE

450 g, zapečene z buffalo omako,
prilogi: dollar chips, kislá smetana 16,50

900 g, zapečene z buffalo omako,
prilogi: dollar chips, kislá smetana 29,50



Steaki

*Pečemo jih na posebnem žaru na oglje, ki dajejo mesu nenadomestljiv okus in skorjo.
Naše goste želimo s tem predvsem spodbuditi, da se vrnejo k peki oz. kuhanju kot so to počeli naši predniki.*

V naši restavraciji dajemo velik pomen naravni vzreji živali in rastlin. Z našim mesarjem smo obiskali in izbrali slovenske rejce ter se prepričali o njihovi vzreji in ravnanju z živalmi. Pogoji, da nam lahko dobavljajo meso so: čim več pašne reje, naravna hrana, povečini trava in čim manj prevoza živih živali.

Izbrani mesar nam tako zagotavlja slovensko poreklo mesa, "pridelano" na kolikor se da naraven način. To je vodilo naše restavracije, saj s tem pripomoremo k čim manjši industrializaciji prehranjevalne verige, predvsem pa k lepšemu ravnanju z živalmi in okoljem v katerem živimo.

Ponujamo tudi premium govedino ameriškega black angus goveda, vzrejenega izključno s pašno rejo. Ti kosi govedine so nekoliko mehkejši od slovenske govedine, predvsem pa intenzivnejšega okusa.

Posebnost ameriškega USDA Prime govejega mesa je v njegovi izjemni kakovosti, predvsem glede marmoriranosti, sočnosti, okusnosti in mehkobe. Gre za najvišjo kakovostno stopnjo mesa. Prime oceno lahko dobi le meso mladih živali (ponavadi starih 9–30 mesecev), saj so mišična vlakna bolj nežna.

STEAK

*pečen na žaru:
angleško, srednje,
tričetrt, skozi ...*

300-350 g / Slovensko meso 41,90

200-250 g / Slovensko meso 33,90

Izberete lahko tudi pljučno iz ZDA 100g / 20,00

OMAKE

*izberite omako
(vključena v ceno)*

omaka iz jurčkov

omaka iz zelenega popra

omaka s tartufi (tartufata)

PRILOGE

dollar chips 4,50

zelenjava na žaru - bučke, paprika, šampinjoni, koruza 4,50

domač pomfri 4,50

sladki krompir - pomfri 5,90

dirty pommes 5,90

pomfri s tartufato in parmezanom 6,90

riž 4,50

Mac & Cheese - zapečeni makaroni v sirovi omaki 5,50

CEL PEČEN KROMPIR

s kislo smetano in zelišči 4,90

STEAK HUGO

300-350 g / Slovensko meso

44,90

200-250 g / Slovensko meso

35,90

Izberete lahko tudi pljučno iz ZDA

100g / 20,00

STEAK NA RUKOLI

Postrežen na postelji iz rukole,
mozzarelle in popečenega pršuta

300-350 g / Slovensko meso

44,90

200-250 g / Slovensko meso

35,90

Izberete lahko tudi pljučno iz ZDA

100g / 20,00

pečen na žaru: angleško, srednje, tričetrt, skozi ©

PLJUČNI MEDALJONI NA VROČEM KAMNU

300-350 g / Slovensko meso

44,90

200-250 g / Slovensko meso

35,90

Izberete lahko tudi pljučno iz ZDA

100g / 20,00

Pečen na žaru (angleško, srednje,
tričetrt, skozi), nato premazan z
domačim Hugo maslom in zapečen
v pečici. Zraven domač krompir,
slanina in bučke na žaru,
postrežen na deski.



Pljučni File, gobova omaka,
zeliščno in Hugo maslo, domač
pomfri, postreženi na deski z
vročim kamnom, na katerem si
steak spečete sami!



steak hugo.

BLACK ANGUS



tomahawk steak

Kakovost irske govedine izhaja iz dejstva, da ima Irska zaradi podnebnih značilnosti najdaljšo pašno sezono v Evropi. Kar 90 % prehrane irskega goveda sestavljajo sveža trava in zelišča. Znanstvene raziskave potrjujejo, da je trava primernejša hrana za govedo kot zrnje. Meso goveda, hranjenega predvsem s travo, ima višjo vsebnost vitaminov in betakarotenov, meso je zato bogate bordo rdeče barve. Visoka stopnja omega-3 maščobnih in konjugiranih linolnih kislin ima pozitiven vpliv na zniževanje holesterola.

Irska govedina (angus) je svetovno znana zaradi svoje kakovosti, mehkode in izjemnega okusa. Govedo je staro od 22 do 24 mesecev. Ta govedina se po kakovosti uvršča med premium mesnine.

Meso je kontrolirane pridelave, ki zagotavlja izjemen okus in barvo mesa. Meso pripravljamo v najkvalitetnejših keramičnih žarih na oglje, v katerih se meso peče z vseh smeri ter tako ohrani sočnost, dobi nepogrešljiv okus in barvo. Smo pristaši oglja, ki mesu daje značilno aromo.



ribeye steak



Muuuuu

STEAKI IZ BLACK ANGUSA

Cena za
100 g

Izberite steak goveda, ki muka v
vašem priljubljenem dialektu:

Dnevna ponudba steakov se spreminja,
povprašajte natakarja o aktualni ponudbi steakov.

suho zorjeno / dry aged

	ZDA	SLOVENIJA		
		30-45 dni	45-60 dni	60+ dni
RIBEYE STEAK	13,00	11,00	12,00	13,00
ROASTBEEF	13,00	11,00	12,00	13,00
T-BONE STEAK	10,00			
TOMAHAWK STEAK	10,00			
TENDERLOIN STEAK "pljučna"	18,00			
OMAKE				
omaka iz jurčkov	5,50			
omaka iz zelenega popra	5,50			
		omaka s tartufi (tartufata)		6,90

*pred naročilom preverite razpoložljivost steakov

JACK'S RIBEYE

Ameriški Black Angus ribeye,
poprova omaka in cel pečen
krompir v foliji s kisló
smetano z zelišči

cena za 100g **15,00**



STEAK NA SABLJI

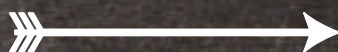
(cca 330 g uležanih pljučnih medaljonov)
pečen na pravem žaru na oglje in drva,
postrežen z omako s tartufi in sladkim
krompirjem.



PLJUČNA IZ EU **39,90**

PLJUČNA IZ ZDA **41,90**

Dimljenje



Pulled Pork, Beef & Chicken • cufana svinjina, govedina in piščanec •

Poseben način priprave mesa, dolgotrajna peka celih, velikih kosov svinjine, govedine ali piščanca, dimljenih v našem lastnem »smokerju«, omogočijo, da lahko meso, pripravljeno na takšen način, trgamo kar z rokami.

Zaradi dolgotrajne priprave mesa in ker ne želimo jedi pripravljati "na zalogo" ter je zamrzovati, se lahko zgodi, da bo cufanega mesa kdaj zmanjkalo. V takšnih primerih vas prosimo za razumevanje, saj lahko le tako ohranjamo kakovost jedi.

PULLED CHICKEN

"cufana kura"

100 g	15,90
200 g	24,90

*postrežen na deski z
domačim krompirčkom
in coleslaw solato ali kot burger"*

PULLED PORK

"cufana svinjina"

100 g	15,90
200 g	24,90

PULLED BEEF

"cufana govedina"

100 g	15,90
200 g	24,90



WAGYU

Wagyū / Japonsko govedo



Wagyu je japonska zloženka iz wa (japonsko oz. japonskega porekla) in gyu (govedo, ter se nanaša na vse pasme goveda, ki izvirajo iz Japonske).

kaj je torej razlika med kobe in wagyu govedino?

Na Japonskem označujejo meso glede na regijo, iz katere prihaja. Kobe je le poimenovanje za wagyu iz določene regije, spada pa v isto pasmo (gre za iste gene). Wagyu se v restavracijah streže tudi pod imenom kobe. Sicer pa je to pasma goveda Tajima -ushi. V čem je torej skrivnost tega opevanega mesa? V maščobi! Pravo wagyu govedo odlikuje močna marmoriranost z mehкими maščobami, visoka vsebnost nenasičenih maščob in OMEGA3 ter OMEGA6 maščobnih kislin zaradi katerih je meso mehkejšo in sočnejše od klasičnega goveda, kar mu podarja edinstveni okus in teksturo. Mišično tkivo ni obdano z maščobno plastjo kot pri zahodnih pasmah goveda, temveč gosto prepleteno s finimi maščobnimi žilami, ki mesu podarijo njegovo edinstveno mehko strukturo in neponovljiv okus. Prehrana goveda mora biti strogo naravna, brez hormonskih dodatkov (rastni hormoni) ali antibiotikov. Temu primerno visoka je tudi cena tega mesa.

stopnja marmoriranosti 5

1g

0,60

BURGERJI



the boss

V vseh burgerjih si
lahko meso zamenjate s
pleskavico ki je narejena
iz naše DRY AGED
govedine
+ 2,5EUR

Ker smo nori na burgerje, smo se odločili, da po vseh nadomestkih burgerjev s podplati namesto mesa in dolgočasnimi omakami, ki smo jih žvekali zadnja leta, pripravimo najboljše domače burgerje.

Hlebčke pečemo sami iz moke ki nam jo dobavljajo iz slovenskega mlina. Za meso uporabljamo izključno govedino, ki jo sami meljemo iz najboljših kosov.

Vse omake v burgerjih so plod lastnih receptov. Vsak dan jih sveže pripravljamo izključno za vas.

BUD SPENCER

27,90

hlebček, 5x meso = 900 g mesa!, 5x cheddar, 5x hrustljava slanina, solata, rukola, kisla kumarica, čebula, avokadov pire, paradižnik, jalapeños, gorčična omaka plus še več omake

KING KONG

21,90

hlebček, 3x meso = 540 g mesa!, 3x cheddar sir, 3x hrustljava slanina, čebula, kisla kumarica, omaka, solata

THE BOSS

17,90

Naš hišni burger sestavlja hlebček, 2x meso, cheddar sir, hrustljava slanina, čebula, kisla kumarica, solata in toliko omake, da je **FAJN SOCNO**.

CHEESE

13,90

hlebček, meso, cheddar sir, solata, kisla kumarica, hrustljava slanina, čebula, omaka

CHEESE JUNKIE

14,90

črn hlebček, meso, "Bergkäse", dvojna slanina, pomfri, rukola, ocvrta čebula, omaka, injekcija cheddar sira in injekcija smokey BBQ omake

THE CHICKEN

13,90

hlebček, piščančji dunajski, cheddar sir, solata, paradižnik, kisla kumarica, hišna omaka

PULLED PORK BURGER

100 g 13,90

hlebček, meso, hrustljivo zapečen sir, BBQ omaka, okisana čebula, coleslaw solata

200 g 19,90

PULLED BEEF BURGER

100 g 13,90

hlebček, meso, hrustljivo zapečen sir, BBQ omaka, okisana čebula, coleslaw solata

200 g 19,90

PULLED CHICKEN BURGER

100 g 13,90

hlebček, meso, hrustljivo zapečen sir, BBQ omaka, okisana čebula, coleslaw solata

200 g 19,90

PULLED BOSS BURGER

19,90

hlebček, cufana govedina, meso, zelena solata, hrustljivo zapečen sir, bbq omaka, okisana čebula, coleslaw solata

SWISS BURGER

14,90

hlebček, meso, zapečen švicarski raclette sir, kumarice, hrustljava slanina, solata, pražena čebula, gorčična omaka, hišna omaka

NOVO

CHEESE
JUNKIE



SMASH
BURGER

SMASH BURGER

hlebček, 2x "smash" hrustljava pleskavica iz zorjene slovenske govedine, 2x cheddar sir, 2x slanina, hišna omaka, popečena čebula, kisle kumarice

13,90

hlebček, 4x "smash" hrustljava pleskavica iz zorjene slovenske govedine, 4x cheddar sir, 4x slanina, hišna omaka, popečena čebula, kisle kumarice

18,90

SMASH TARTUF

NOVO

hlebček, 2x "smash" hrustljava pleskavica iz zorjene slovenske govedine, 1x cheddar sir, 1x gorgonzola, 2x slanina, hišna omaka, popečena čebula, kisle kumarice, tartufata, gorčična omaka

17,90

hlebček, 4x "smash" hrustljava pleskavica iz zorjene slovenske govedine, 2x cheddar sir, 2x gorgonzola, 4x slanina, hišna omaka, popečena čebula, kisle kumarice, tartufata, gorčična omaka

22,90

SPICY BEEF & PORK SMASH

NOVO

hlebček, 1x "smash" hrustljava pleskavica iz zorjene slovenske govedine, 1x "smash" hrustljava pleskavica iz domače Salsicije, 1x cheddar sir, 1x "Bergkäse" sir, popečen kuhan pršut, nduja, gorčična omaka, sriracha, pražena čebula, jalapeños

14,90

hlebček, 2x "smash" hrustljava pleskavica iz zorjene slovenske govedine, 2x "smash" hrustljava pleskavica iz domače Salsicije, 2x cheddar sir, 2x "Bergkäse" sir, popečen kuhan pršut, nduja, gorčična omaka, sriracha, pražena čebula, jalapeños

19,90

PRILOGE K BURGERJEM

DOMAČ POMFRI	4,50
SLADKI KROMPIR - POMFRI	5,90
POMFRI S TARTUFATO IN PARMEZANOM	6,90
DIRTY POMMES	5,90
DOLLAR CHIPS	4,50
MAC & CHEESE zapečeni makaroni v sirovi omaki	5,50

DODAJTE ŠE TO, KAR PAŠE NOT:

ČEBULA	1,00
HRUSTLJAVA SLANINA	1,40
CHEDDAR ALI GORGONZOLA SIR	2,00
DODATNO MESO	4,50
JAJCE NA OKO	1,90
DODATNA OMAKA (BBQ, CURRY, PIKANTNA, KETCHUP)	2,00
TARTUFATA	3,00
HALLLOUMI SIR	2,20

100%
SLOVENSKA
GOVEDINA

Black
Jack

Naked option →

ZA LJUBITELJE LGHF PREHRANE!
BURGER
BREZ
HLEBČKA!
-1 EUR

Jack & Joe
Burger

JACK & JOE BURGER

črn hlebček, meso, rezine
pljučne na žaru, tartufi, tartufata,
cheddar sir, omaka, hrustljava
slanina, še več omake, rukola

20,90 EUR

EL BANDITO

črn hlebček, dvojno meso, dvojna
hrustljava slanina, dvojni cheddar sir,
avokadov pire, solata,
čebula, paradižnik, kisl
smetana, jalapeños

17,90 EUR

SURF & TURF

NOVO

hlebček, rezine pljučne na žaru,
polpet iz velikih rakovih repkov,
cheddar sir, hrustljava slanina,
rukola, hišna omaka, domača
wasabi majoneza

20,90 EUR

BLACK JACK

črn hlebček, polpet iz velikih
rakovih repkov, domača wasabi
majoneza, hišna omaka, rukola

15,90 EUR

Jack the
Tartuf

JACK THE TARTUF

hlebček, meso, gorgonzola,
tartufi, tartufata, hrustljava slanina,
rukola, gorčična in hišna omaka

17,90 EUR

STEAK BURGER

hlebček, rezine pljučne na žaru,
cheddar sir, hrustljava slanina,
rukola, hišna omaka

17,90 EUR

Surf
& Turf

BAD HUNTER

NOVO

hlebček, Halloumi sir na žaru ali
ocvrt sir, čebulni obročki, avokadov
pire, rukola, hišna omaka

"Vege"

12,90 EUR

GOOD HUNTER

hlebček, meso, halloumi sir
na žaru ALI ocvrti sir, čebulni
obročki, avokadov pire,
rukola, hišna omaka

15,90 EUR

V vseh burgerjih si
lahko meso zamenjate s
pleskavico ki je narejena
iz naše DRY AGED
govedine
+ 2,5 EUR

PIZZA



JACK AND JOE BBQ + PIZZA

KO SE 20 LET IZKUŠENJ PRELIJE V POPOLNO TESTO

V samem srcu Maribora, v restavraciji Jack and Joe BBQ & Pizza, vsak dan nastajajo pice, ki niso zgolj jed – so prava umetnost testa, fermentacije in ognja. Iza njih stoji več kot 20 let izkušenj, predanosti in znanja, ki je bilo nabrano v Italiji – zibelki prave pizze.

TESTO, KI GOVORI SVOJO ZGODBO

Naše pice temeljijo na skrbno razvitem dvojnem predfermentu • kombinaciji poolish in bige, pripravljenih iz štirih vrst vrhunskih mok, ki jih izbiramo glede na namen.

- Za bigo uporabljamo močnejšo moko Pietra z visokim deležem proteinov.
- Poolish nastaja iz mehkejše moke, kot je Caputo, kar doprinese k aromi in lahkotnosti.

Testo počiva vsaj 72 ur, fermentira v natančno nadzorovanih pogojih, da dosežemo optimalno zrelost, elastičnost in globino okusa.

Z hidracijo 68 % in preciznim razmerjem sestavin nastane testo v slogu Neapolitan Contemporary, ki navdušuje z:

- zračno, puhasto strukturo,
- hrustljivim robom,
- bogato aromo po dolgi fermentaciji.

Vsak kos testa je oblikovan z roko, z veliko pozornosti in ljubezni - nič ni prepuščeno naključju.



SESTAVINE – LE NAJBOLJŠE JE DOVOLJ DOBRO

Naše pice so oplemenitene z najkakovostnejšimi sestavinami iz Italije in izbranimi slovenskimi dobrotami:

- San Marzano DOP pelati – intenzivnega, sladkega okusa,
- mozzarella Fior Di Latte – svilnata in mlečna,
- ostale sestavine z oznakami DOP in VPN, ki zagotavljajo najvišjo kakovost in poreklo.

Vsaka kombinacija je premišljena – cilj je harmonija, ravnovesje in čist okus sestavin na najboljšem možnem testu.

PEČ, KI NAREDI RAZLIKO

Naše pice pečemo v Italjanski Morello Forni peči ki je posebna zato ker ima rotacijsko dno in kjer temperatura lahko doseže tudi 400 °C.

Mi pa pice raje pečemo na nižji temperaturi, ki v kombinaciji z našim dolgo fermentiranim testom zagotavlja hrustljivost testa in bolj intenziven okus testa in sestavin.



MARGERITA

pelati, ekološki sir Fior di Latte, bazilika

11,90

MARGERITA BURRATA

pelati, burrata, extra devisko olivno olje, ekološki sir Fior di Latte,
parmezan, polsušeni paradižniki, bazilika

13,90

KLASIKA

pelati, ekološki sir Fior di Latte, kuhan pršut,
sveži šampinjoni, kremi sir

12,90

SALAMI

pelati, ekološki sir Fior di Latte, salama, parmezan

12,90

PIKANTNA

zelena omaka, specialna mešanica sirov, sicilijanska pikantna salama,
pikantna salama, 'nduja (italijanska mazljiva salama), buffalo mozzarella, sveži jalapeño

14,90





JACK & JOE PIZZA

NOVO

Smetana s tartufato, mešanica sirov, polsušeni paradižniki, parmezan,
rezine pljučne na žaru, mikro zelenjava, tartufi, šampinjoni, tartufata, omaka

18,90

PRŠUT

pelati, ekološki sir Fior di Latte, buffalo mozzarella,
pršut San Daniele, mikro zelenjava

16,90

FRESH TUNA

zelena omaka, ekološki sir Fior di Latte, buffalo mozzarella,
marinirana sveža tuna, wasabi majoneza, teriyaki omaka

15,90

MEAT LOVER

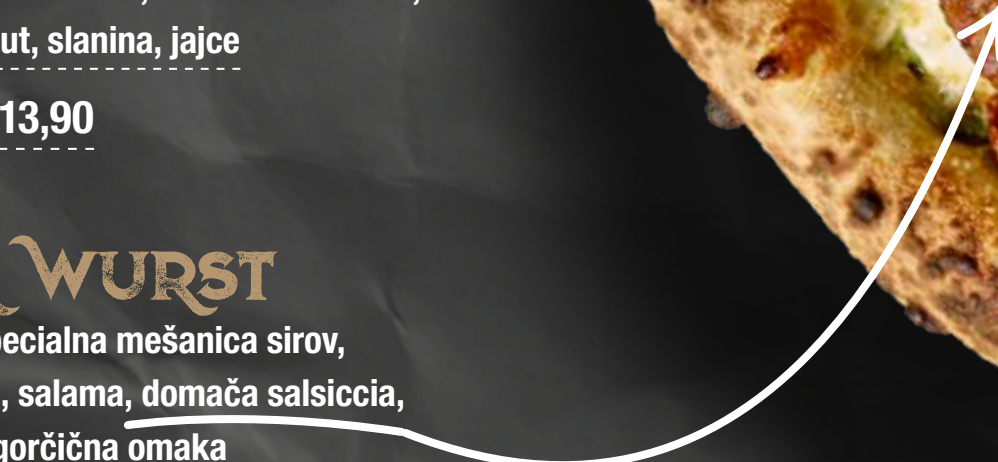
pelati, specialna mešanica sirov, domača salsiccia,
kuhan pršut, slanina, jajce

13,90

JACK WURST

zelena omaka, specialna mešanica sirov,
rdeča čebula, slanina, salama, domača salsiccia,
domača gorčična omaka

13,50





MORSKA

smetana in pelati San Manzano, ekološki sir Fior Di Latte, rakovi repki,
lignji, kapre, dagnje, črne olive, kremni sir

15,90

BBQ

smetana, specialna mešanica sirov, natrgana svinjina ali govedina ali
piščanec, BBQ omaka, gorčična omaka, sriracha, mikro zelenjava

14,90

MORTADELA IN TARTUFI

zelena omaka, ekološki sir Fior di Latte, polsušeni paradižniki,
mortadela, buratta, pistacije, tartufovo olje

15,90

4 SIRI

zelena omaka, specialna mešanica sirov, gorgonzola, brie,
polsušeni paradižniki, pistacije, tartufovo olje, bazilika

12,90

CARPACCIO

zelena omaka, specialna mešanica sirov, goveji carpaccio, tartufata s smetano, mikro zelenjava

14,90

VEGANSKA

pelati, veganski sir, sladki krompir, sveži šampinjoni,
polsušeni paradižniki, mikro zelenjava

13,50





RODATKI

ekološki sir Fior di Latte	2,40
polsušeni paradižniki	2,50
mortadela	2,90
buratta	3,50
pistacije	2,50
tartufi - sveže naribani	3,50
gorgonzola	2,00
veganski sir	2,40

sladki krompir	2,00
sveži šampinjoni	1,90
mlada špinača	1,80
goveji carpaccio	4,80
rukola	2,90
buffalo mozzarella	3,80
pršut San Daniele	4,50
marinirana sveža tuna	5,90

domača salsiccia	2,80
kuhan pršut	3,90
slanina	3,90
jajce	1,90
rdeča čebula	1,90
parmezan	2,90
salama	2,90
sicilijanska pikantna salama	3,90

'nduja (italijanska mazljiva salama)	2,90
sveži jalapeño	1,80
kisla smetana	1,80
brie	2,20





Testenine



Paradižnik in Burrata

Rigatoni, paradižnikova omaka, burrata, olivno olje, parmezan, bazilika 14,90
 + popečeni rakovi repki + 5,60



Paradižnik in čili (Amatriciana) P

Bucatini, paradižnikova omaka, čebula, Peperoncino, Guanciale, olivno olje, parmezan, domači hrustljavi posip, bazilika, sveži jalapeno 13,90



Pistacija

Conchiglie Rigate, maslena omaka, krema pistacije, slanina Guanciale,

parmezan, pistacija

15,90



Mamma Mia (lahko vam pripravimo tudi nepikantne)

Rigatoni, domača klobasa Salsiccia, maslena omaka, Nduja, parmezan,

sveži jalapeno, domači hrustljavi posip, peteršilj

13,90



Alfredo

Rigatoni, domača smetanova omaka, šampinjoni, parmezan,

domači hrustljavi posip, peteršilj

13,90

+ piščančji file na žaru

+ 3,50

+ popečeni rakovi repki

+ 5,60



Tartufo

Conchiglie Rigate, maslena omaka, tartufata, šampinjoni,

parmezan, sveži tartufi

15,90

+ popečeni rakovi repki

+ 5,60



Jack & Joe

Široki rezanci z omako iz pečene maslene buče in rezinami

pljučnega fileja z žara ter sveže naribanimi tartufi

21,90



Lasagna

Počasi pečena domača mesna lazanja, slanina, paradižnikova omaka,

bešamel, parmezan, fior di latte, bazilika

14,90

Vse testenine razen lazanje vam lahko pripravimo tudi brezglutenske. Doplačilo 1,50 EUR.

BURRATA NA POSTELJI
MLADE ŠPINAČE IN RUKOLE

mlada špinača, rukola, koromač, granatno jabolko, polsuhi paradižniki, pistacija Preliv: Balsamico, olivno olje, limona, mangov pire ☹️🍷	14,90
pršut San Daniele	+ 3,90
popečeni rakovi repki	+ 5,60

RADIČ S TOPLIM
KROMPIRJEM IN OCVIRKI

mali	5,20
veliki	9,20

SOLATNI KROŽNIK
Z GOVEDINO IN PIŠČANCEM

zelena solata, radič, zelje, koruza, paradižnik, rukola, korenček, popečeni trakovi piščančjih prsi, pljučnega fileja in paprike ☹️	14,20
---	-------

MOTOVILEC ☹️	SEZONSKO ko je, je; ko ni, ni!
z jajcem, mali/veliki	6,20/10,20

BURRATA S POPEČENIMI
BUČKAMI, RUKOLO IN
POLSUŠENIMI PARADIŽNIKI ☹️

z olivnim oljem in balzamičnim kisom	14,20
s popečenimi trakovi piščančjih prsi	15,20
s popečenimi rakovimi repki	19,20

SOLATA JACK&JOE

kvinoja, čičerika, sveža špinača, zelena solata, pečen sladki krompir s čebulo, mandlji, hišni preliv ☹️🍷	14,20
popečeni trakovi piščančjih prsi	+ 2,20
popečeni trakovi pljučnega fileja	+ 3,50
popečeni rakovi repki	+ 5,60
halloumi sir popečen na žaru	+ 2,20

CESARJEVA SOLATA

velika zelena solata s popečenimi trakovi piščančjih prsi, popečeno slanino, parmezanom, jajčko, popečenimi kruhki, redkvico in cesarjevim prelivom	13,90
+ popečeni rakovi repki	+ 5,60

AMERIŠKA ZELJNA SOLATA

zelje, korenček, majonezno-smetanov preliv mala/velika	5,20/9,20
---	-----------

MALA MEŠANA SOLATA

zelena solata, radič, zelje, koruza, paradižnik, rukola, korenček ☹️	5,20
--	------



Buratta
s popečenimi
bučkami



Buratta
s pršutom

Prelivi in dodatki za solate

Hišni: balzamični kis, med, gorčica, bučno olje	/
balzamični kis, olivno olje	/
cesarjev preliv	2,00

jajce, česen *	1,90
halloumi sir popečen na žaru NOVO	2,20

* Cena velja za posamezni dodatek



SOLATA JACK&JOE

Finger Style

FIFTI•FIFTI

POSTREŽENO Z
DVEMA OMAKAMA

450 g hrustljavih perutničk, 500 g dimljenih rebrc

29,90

HRUSTLJAVI TROJČEK

POSTREŽENO
Z DVEMA
OMAKAMA

450 g hrustljavih perutničk, 450 g dimljenih rebrc,
ocvrti čebulni obročki (10 kom.)

37,90

BUFFALO PERUTNIČKE

zapečene z buffalo omako,
priloga: dollar chips, kisle smetana

450 g
16,50

900 g
29,50

DIMLJENA REBRCA

500 g z BBQ in curryjevo omako, priloga: domač pomfri

18,90

1000 g z BBQ in curryjevo omako, priloga: domač pomfri

36,90

BBQ PLOŠČA

100 g cufane govedine, 100 g cufane svinjine, 160 g pohanček,
200 g rebrc, Käsekreiner, 8 kom polnjene jalapeño paprike ☹,
pomfri, coleslaw solata, kisle kumarice, 2 omaki

53,90

ČEBULNI OBROČKI

15 ocvrtih čebulnih obročkov ☹

POSTREŽENO
S TREMI OMAKAMI

9,90

BIG BOSS POJEDINA

1 boss burger, pol kile buffalo rebrc ☹,
pol kile perutničk, 100 g hrustljave slanine, 6 čebulnih
obročkov, domač pomfri, 3 omake

54,90

ZA DVA FUL LAČNÁ
ALI ZA TRI LAČNE!



BBQ
plošča





Big Boss
pojedina



ČOKOLADNI
SUFLE

Sladice

CHIMICHANGAS S DVE POLNJEI ČOKOLADO, CIMETOM IN OCVRTI TORTILJI

IZBIRATE LAHKO MED DVEMA OKUSOMA

s čokolado in lešniki	6,90
z belo čokolado in lešniki	6,90
s Snickers čokolado	6,90
s Kinder čokolado	6,90
s Twix čokolado	6,90

SNICKERS

Kinder

Twix

ČOKOLADNI SUFLE

postrežen s kepico vanilijevega sladoleda 7,90

PISTACIJIN SUFLE

postrežen s kepico pistacijinega sladoleda 7,90

VROČA LJUBEZEN

3 kepice vanilijevega sladoleda, prelitega z vročimi gozdnimi sadeži 6,90

SLADOLED S SMETANO

3 kepice po izbiri: čokolada, jagoda, vanilija 6,00

KEPICA SLADOLEDA 2,10

TIRAMISU

pripravljen po hišnem receptu z mascarpone sirom 7,20

CHIMICHANGAS



Pistacijey
Cheesecake

Tortice

SAMO MED VIKENDOM

6,50

Vročá
ljubezen



razrez vaše torte (kos)

1,00



Jagodni
Cheesecake



TOPLI NAPITKI



Caffè espresso	2,00
Podaljšan espresso	2,00
Macchiato	2,20
Latte macchiato	2,70
Kava z mlekom	2,30
Kava s smetano	2,40
Mala bela kava	2,40
Bela kava	2,70
Cappuccino	2,40
Kakav	2,90
Kakav s smetano	3,40
Vroča čokolada	3,00
Brezkofeinski espresso	2,20
Brezkofeinska kava z mlekom	2,50
Brezkofeinski cappuccino	2,60
Brezkofeinska bela kava	2,90

Čaji

Čaj	3,50
Čaj z limono	4,10
Čaj z medom	4,30
Čaj z mlekom	4,10

Dodatki

Mleko	0,10 L 0,70
Med	0,80
Limona	0,60
Smetana	0,70

Postrežnina vode	0,10 L 0,10
------------------	-------------



JACK&JOE KUHANO VINO

sezonsko (belo, rdeče)
pripravljeno po hišnem receptu

4,50

JACK&JOE KUHAN GIN

sezonsko
pripravljeno po hišnem receptu

5,50

ENERGIJSKI NAPITEK

Red Bull

0,25 L 4,00

HLADNI KAVNI NAPITKI



Ledena kava

kava, sladoled, smetana, kavni liker, čokoladni preliv

6,20

Ledena kava Cookies

kava, smetana, čokoladni sladoled, cookies, čokoladni preliv

6,00

*sezonsko

Brezalkoholne pijače

Cola, Oranžada, Citro	0,10 L 1,30
Soda	0,10 L 0,60
Pomarančni, borovničev, jabolčni sok	0,10 L 1,30

(v stekleničkah)

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	0,25 L 3,70
Fanta, Sprite, Bitter Lemon, Tangerine	0,25 L 3,70
Orangina	0,25 L 3,80
Cockta	0,25 L 3,70
Fuze Tea	0,25 L 3,70
Radenska	0,75 L 5,10
Römerquelle	0,33 L 2,90
Römerquelle	0,75 L 4,30

Domači sokovi STEKLENIČKE

Frešjabka	0,20 L 3,60
Trstenjak	0,20 L 3,70
Hruškov nektar, Firbas	0,25 L 3,90

* Za okuse povprašajte natakarja.

Domaća voda z okusom

aloe vera / sadje /
sadna sladila

0,50 L **4,20**



Domaći ledeni čaji

po lastnih receptih*

DOMAČI SADNI LEDENI ČAJ
sadni čaj / agrumi / sadje / sadna sladila

DOMAČI PRAVI LEDENI ČAJ
črni čaj (ali zeleni čaj) / sadje / sadna sladila

0,40 L **4,50**

* Okusi se po sezonah spreminjajo. Povprašaj natakarja za okus.



Naravni sokovi

Pomaranča

0,10 L **2,20**

Limoranža

0,20 L **4,50**

Limonada

0,40 L **4,00**

Limonada s sodo

0,40 L **4,00**



THOMAS HENRY Tonic Water

THOMAS HENRY Mystic Mango

THOMAS HENRY Spicy Ginger Beer

THOMAS HENRY Cherry Blossom

THOMAS HENRY Pink Grapefruit

0,20 L 3,80



Koakola

Jack&Joe domače brezalkoholne gazirane pijače
so pripravljene po tradicionalnem načinu.

Roza Limonada

Čeri Koakola

=po lastnih jack and joe recepturah=

0,4 L 4,70



Oldskul na Njuskul

Right pivna



Mikropivovarna Bevog je plod zvedavosti in stremljenja k odkrivanju novih pivskih izkušenj, je rezultat entuziazma, ljubezni in elana. Varimo piva s karakterjem in dušo. Naš cilj je prestopanje mej znanega in ustaljenega.

Dovolj nam je enolične pивske ponudbe in omalovaževanja piva. Pivo je lahko in je mnogo več. V pivovarni Bevog se posvečamo predvsem pivom zgornje fermentacije, splošno znanih kot

ale piva. Ale piva, kot jih varimo pri nas, sicer v osnovi izhajajo iz Anglije, v zadnjih desetletjih pa ta zelo raznolika vrsta piva dobiva večjo širino, paleto okusov, premika meje v posameznih stilih in močno krepi priljubljenost po vsem svetu. Pa ne le priljubljenosti pri ljubiteljih piva in pivopivcih, pač pa tudi nasploh pri gurmanih, vrhunskih kuharskih mojstrih in ljudeh, ki so vedno pripravljeni raziskovati nove okuse in doživetja ter jim je mar, kaj dajo vase. Kljub angleškim koreninam ale

piv smo v Bevogu zelo kreativni in se ne držimo ustaljenih norm. Naša piva oblikujemo po svoje, kot vemo, da je prav. Stil piva, za katerega se odločimo, razstavimo, dodamo širok spekter pridobljenega znanja, ideje, poglede ter ga nato sestavimo in izpilimo nazaj v naše pivo, ki pa ni strogo zacementirano v predpisane okvirje posameznega stila. Pri kreiranju receptov težimo k popolnosti ter se odrekamo kompromisom, ki jih je žal v moderni masovni proizvodnji daleč preveč.

Točeno

PIVO

TAK
PALE
ALE



0,30 L **5,20**
0,50 L **6,40**

Pale ale v osnovi izvira iz Anglije, mi pa smo ga zvarili po svoje. Oblikovali smo ga z idejo po zelo okusnem, aromatičnem in uravnoteženem pivu. Osnovo piva tvori relativno preprosta kombinacija osnovnega in karameliziranih sladov. To podlago smo obložili s 4 sortami hmelja, ki mu dajo svežo sadno aromo in odličen osvežilen okus, ki skupaj s sladno osnovo tvori zelo uravnotežen in nevarno piten ale.

Točeno

PIVO

KRAMAH
INDIA PALE
ALE



0,30 L **5,80**
0,50 L **6,80**

Uporabili smo novo dozo izredno sadnih in aromatičnih hmeljev, ki dajejo pivu močno aromo po mangu, ličiju, citrusih in kupu tropskega sadja. Okus se nekako nadaljuje v tej smeri, vendar sta najbolj izrazita bezeg in divja grenčica, ki spominja na ugriz v svežo, sočno grenivko. Zelo enostavna, a učinkovita kombinacija sladov drži dovolj podpore, da vam grenčina ne odtrga jezika.

Točeno

PIVO

HELLES
EXPORT



0,30 L **5,20**
0,50 L **6,40**

Naš cilj je bil pripraviti zelo svež, čist, okusen lager, ki bo pokazal spoštovanje do vsake sestavine in tradicije pivovarstva lagerja in vse v samo 4,6% alk piva. To pivo je nefiltrirano in nepasterizirano. Razlog, da je kljub temu tako čisto in jasno, se skriva v metodi hladnega zorenja - lageringa. Pivo pustimo odležati v hlajenih ležečih tankih med 7 in 10 tednov.

Točeno

PIVO

SIDDHARTA
LAGER



0,30 L **5,80**
0,50 L **6,80**

Siddharta so ljubitelji piva in tako smo se skupaj podali na misijo kreiranja piva, ki bo njim in njihovim fanom pisan na kožo. Uporabili smo izključno slovenske hmelje - legendarno Auroro in moderni Styrian Dragon. Vonj in okus naše čute osredotočita na izjemno osvežujoče pivo z zelo lepo vkomponirano subtilno sadno noto, ki pivo mladostno poživi in ne prevlada.



NOVO!
Premium
Hoppy Lager

0.0 %

WOO

BREZALKOHOLNO PIVO

WOO je neverjetno brezalkoholno pivo, ki razvaja vaše čute z valovi arom ananasa, tropskih sadežev in citrusov. Okus se nadaljuje v isti smeri in postopoma obogati sladko sadne note s popolnoma uravnoteženo, prijetno grenčino, ki kar kliče po novem požirku.

0,33 L **4,20**



SPECIAL

Občuti svežino vsakega kozarca: od bogatih karamelnih not do citrusnih in cvetnih eksplozij hmelja. Naša rotacijska pipa spreminja zgodbe piv — vsaka menjava prinese nov značaj, nov pogovor in nov razlog za nazdravljanje. Idealno za raziskovanje ali delitev z dobrimi prijatelji.

0,10 L **3,20**
0,30 L **6,50**
0,50 L **7,90**



Točen Heineken
0,25 L **4,00** / 0,50 L **5,30**

Corona
0,33 L **4,50**

Smile
0,33 L **4,20**

Erdinger Weiss
0,50 L **5,90**

Točen Radler pomaranča
Pivovarna Maribor
0,30 L **4,10** / 0,50 L **5,00**

PIVOVARNA
MARIBOR

**MIKROPIVOVARNA
V SRCU
MARIBORA**

Pivovarna Maribor kot edina pivovarna v centru mesta Maribor nadaljuje tradicijo varjenja lager piva. Pivovarna je bila l. 2018 prenovljena in posodobljena z novo zmogljivostjo 100.000 litrov piva letno. Nastala je nova blagovna znamka Pivovarna Maribor. Varijo se nefiltrirani lagerji iz slovenskega hmelja in štajerske sladarne.

Svetli nefiltriran Lager
(4,5 vol. %)

Pivo izrazite zlatorumene barve prinaša bogat, uravnotežen okus in rahle sadne arome. Izkušnjo zaokrožita nežna grenkoba in kremasta bela glava.

0,30 L **4,00**
0,50 L **5,00**

Temni nefiltriran Lager
(5,0 vol. %)

Temno rjav, skoraj črn lager s čvrsto glavo krem barve. Arome nežno pražene kave in karamela spremlja bogat kremast skoraj čokoladen okus, katerega daje skrbno izbran in raznolik pražen slad.

0,30 L **4,10**
0,50 L **5,00**

TEQUILA

P R E M I U M

CÓDIGO 1530 TEQUILA BLANCO

0,03 L 8,50



Blanco ne "počiva", nikoli se ne dotakne soda, tako, da lahko v celoti okusimo bogat okus agave.
"Tequila Matchmaker potrdilo - brez dodatkov" - brez dodatkov, sladil, arom, barvil ali kemikalij
Opombe okusa: Zemeljski, mineralni značaj, ki lepo uravnovesi sladkobo citrusov.

1800 TEQUILA JOSÉ CUERVO AÑEJO

0,03 L 6,00



1800 Tequila José Cuervo Añejo Reserva je sestavljena iz 100 % modre Weber Agave.
Stara se v sodih iz francoskega in ameriškega hrasta najmanj 12 mesecev.
1800 Tequila je prisotna že več kot 200 let, zato veste, da so v umetnost priprave tekile vključili bogato dediščino znanja.
Opombe okusa: hrastova vanilija, oreščki s karamelo in zaključek popraste začimbe.

CÓDIGO 1530 TEQUILA AÑEJO

0,03 L 15,00



Añejo je zasebni recept, ki ga je v mnogih generacijah izpopolnjevala družina obrtnikov destilarne v Amatitlanu.
Starano 18 mesecev v najboljših vinske sodih francoskega belega hrasta Napa Valley Cabernet.
Opombe okusa:
- Prefinjeno, elegantno in ekspresivno
- pridih sadja, pomešan s hrastom, pridih vanilije in malo začimb.

ROOSTER ROJO REPOSADO

0,03 L 4,70



Rooster Rojo Reposado tequila, je starana najmanj dva meseca v sodih iz francoskega hrasta, da dobi rahlo hrastovino.
Je ena najboljših tekil v Mehiki, ki jo lahko uživate samo ali kot mix in je iz 100% agave.
Opombe okusa: rahlo hrastovo, zrelo sadje, kuhana agava, vanilija, karamela in zaključek svilnat, topel, bogat, srednj dolg pookus

DON JULIO AÑEJO: Zgodba o prefinjeni zrelosti

0,03 L 24,00



Don Julio Añejo nosi zapuščino prve luksuzne premium tekile na svetu, saj predstavlja vrhunec potrpežljive in natančne izdelave. Osemnajst mesecev staranja v sodih ameriškega belega hrasta, ji podari bogat, temno jantaren odtenek in izrazito kompleksen značaj. Njen nos je svež in zapeljiv, poln citrusnih arom (limeta, mandarina) z bogatim dotikom karamela. Polni okus uravnoteži sladkost kuhane agave, dvigljivi med in hrastov masleni sladkor, z dolgotrajnim, rahlo pikantnim zaključkom, ki ga boste občutili še dolgo po požirku.

TEQUILA

COCKTAILS

NAJDETE NA STRANI PRI PONUDBI COCKTAILOV

CLASE AZUL TEQUILA REPOSADO

steklenica prave umetnosti

0,03 L 24,00



Vse steklenice destilarne Clase Azul so oblikovane ročno in posamezno poslikane. Vsaka steklenica je unikat!

ULTRA PREMIUM TEKILA
PROIZVEDENA IZ BLUE WEBER AGAVE

BARVA: *Intenzivna jantarna.*

VONJ: *lesni, sadni, vanilija, tofi karamela.*

OKUS: *lesen, saden, zelo mehak, kuhane agave, vanilija, tofi.*

ZAKLJUČEK: *dolgo obstojen pookus.*

Tekila v steklenici je proizvedena na osnovi organskih modrih weber agav, ki devet let rastejo do spoštljive velikosti v visokogorju Jalisca. Sredice agav, imenovane tudi piñe, se počasi kuhajo 72 ur v tradicionalnih kamnitih pečeh. Nato jih fermentirajo z uporabo posebnega seva kvasovk in nato destilirajo v bakrenem kotlu. Najbolj obetaven destilat se zmeša z vodo, ki je bila petkrat filtrirana po naravnih poteh, nastalo zmes pa nato še trikrat filtrira. Nazadnje tekila osem mesecev preživi v sodih iz ameriškega hrasta.

*Zdi se, da pijača žari z vablivo in prijetno jantarno barvo.
Teksturo tekile lahko opišemo kot žametno in polnega telesa.
Raziščite arome lesa, vanilije, sadja, tofi karamele in kuhane agave.*

CLASE AZUL GOLD

steklenica prave umetnosti

0,03 L 60,00



BLIŠČ EDINSTVENEGA
SONČNEGA ZAHODA

Clase Azul Gold je utelešenje čistega luksuza, s svojim osupljivim dekanterjem, ročno okrašenim s 24-karatnim zlatom. Ta redka Joven tekila združuje svežo Plato z Extra Añejom, osem let staranim v sodih sherryja, kar ustvarja neprimerljivo pijačo z globino in eleganco. Na nosu se prepletajo arome praženega lesa, agave nektarja in kandirane pomarančne lupine, ki vabijo k požirku. Na brbončicah ponudi simfonijo kuhanega agave, figove marmelade in mandljev, ki se zaključijo z dolgim priokusom kakava in suhe slive.

Žgane pijače

Vodka Smirnoff
0,03 L 4,10

Aperol
0,03 L 4,00

Dry Curacao Piere Ferrand
0,01 L 1,70

Pimm's
0,03 L 3,70

Vodka Absolut vanilja
0,01 L 1,40

Fernet Branca
0,03 L 4,00

Domaci rum
0,03 L 3,60

Orancello Aura
0,03 L 4,30

Vodka Absolut lubenica
0,01 L 1,40

Baileys
0,03 L 4,10

Travarica BB
0,03 L 4,80

Belvedere
Pure premium vodka
0,03 L 6,00

Fina Dunja
0,03 L 4,00

Screwball
0,03 L 4,30

Nardini Grapa Reserva
0,03 L 6,60

Viljamovka Roner
0,03 L 4,70

Mandljeva tekla
0,03 L 4,00

Campari
0,03 L 4,00

Nardini Raharbaro
0,03 L 4,90

Limoncello
0,03 L 4,10

Jagermeister
0,03 L 4,10

Planinkovec
0,03 L 5,00

Nardini Acqua di Cedro
0,03 L 5,20

Fernet Amaro Aura
0,03 L 4,30

Cynar
0,03 L 4,00

Borovnicevec Kejzar
0,03 L 3,70

Amaro Angostura
0,03 L 4,00



Smoked
Rum

POSTREŽEMO S
ČOKOLADO Z MADAGASKARJA



A.H. RIISE NON PLUS ULTRA BLACK EDITION:
Onkraj Meje Okusa

Ime 'Non Plus Ultra' ('nič, kar bi to preseglo') določa ta ultra-premium rum, ki združuje najstarejše kapljice (25+ let) in dozorele v močno zažganih sodih za žameten in intenziven karakter. Zapeljivi buket se razkriva z dekadentnimi notami mlečne čokolade, breskve in bogatega karamelnega masla. Žametni okus karamela in vanilije je uravnotežen z namigi lesnih taninov in se zaključi z dolgim, toplim priokusom medenjakov, pomarančne glazure in tobaka.

0,03 L **15,00**

Metaxa 12*
0,03 L **6,50**
Čudovita mešanica žganja iz muškarnega vina in mediteranskih cvetlic. Iz grškega otoka Samos.

Havana 3 Y.O.
0,03 L **3,90**

Cachaca Pitu
0,03 L **3,90**

Plantation Barbados Rum XO 20th Anniversary
0,03 L **7,50**

Plantation Ananas
0,01 L **1,60**

Canerock
0,03 L **6,80**

La Hechiserra No.2
0,03 L **7,20**

Deluxe
RUM

Diplomatico Reserva Exclusiva
0,03 L **7,00**

Ron Zacapa 23
0,03 L **7,40**

Mount Gay Master Selection 1703
0,03 L **15,20**

Blue Mauntius Gold
0,03 L **7,40**

ODKRIVANJE KLASIČNIH

WHISKY

MALTOV ŠKOTSKE

SINGLE MALT – ENOSLADNI

Po vsej Škotski so razpršene velike in male destilarne – ali je posamezna blagovna znamka del lokalne identitete?

Da in ne. Velike znamke, predvsem kadar je viski blended (mešan iz več vrst enosladnih), proizvajajo po vsej Škotski in uporabljajo sestavine iz več regij, zato tu ni zaznati lokalne pripadnosti, pri enosladnih (single malt) pa zagotovo je.

Single malt (enosladni) in blended (mešani) viski – kje so razlike?

Preprosto povedano, single malt je edinstven viski, ki izvira iz ene same destilarne in kjer stoodstotno uporabljajo ječmen, blended pa je mešanica velikega števila enosladnih viskijev, ki jim dodajo tudi žitne (grain whisky). Tudi to so pristni škotski viskiji, ki morajo prav tako dozorevati vsaj tri leta, namesto ječmena pa pri njih lahko uporabimo žita, največkrat pšenico ali koruzo – enega ali drugega, teh ne mešamo.

Kdaj se pije single malt, kdaj pa blended?

Odvisno od družbe, kje ste, počutja ... Zagotovo so okoliščine, ko je single malt prava izbira, a vam ni treba staviti samo na enega konja; vedeti je treba, da je več kot 90 odstotkov prodanega viskija blended in pri tem prevladuje nekaj najbolj znanih blagovnih znamk. Nekateri menijo, da so enosladni boljši, bolj ekskluzivni in v višjem razredu, a resnica je, da so pač drugačni po značaju in lastnostih. V svetu škotskih viskijev je dovolj prostora za obe vrsti. Blended se nekomu zdi, recimo, primeren kot aperitiv, zelo lahek, piten viski, ki se dobro meša z brezalkoholnimi pijači, single malt pa za zaključek dobre jedi, a v bistvu so eni in drugi primerni za vse okoliščine.







Cragganmore

STAROST: 12 let

MAJHNA DESTILARNA, KI LEŽI V NAJBOLJ ZNANEM PREDELU ŠKOTSKIH VIŠAV, JE DOBILA IME IZ ŠKOTSKE GAELŠČINE IN POMENI "GREAT ROCK" (SLO. VELIČASTNA SKALA). LETA 1869 JO JE USTANOVIL JOHN SMITH, ČLOVEK, KI NAJ BI VELJAL ZA NAJBOLJ IZKUŠENEGA DESTILATERJA TISTEGA ČASA. PRED TEM JE BIL MANAGER DESTILARN KOT STA MACALLAN IN GLENLIVET.

EDEN IZMED NAJBOLJ KOMPLEKSNIH ENOSLADNIH VISKIJEV S PLASTMI CVETLIČNIH VONJAV, LESNEGA DIMA, REČNIH ZELIŠČ, VANILJE IN ŽIT.

0,03 L **8,10**

.....

Singleton

STAROST: 12 let

SINGLETON 12YO JE PRAVA IZBIRA ZA LJUDI, KI ŠE NISO, VENDAR SI ŽELIJO VSTOPITI V SVET ENOSLADNIH VISKIJEV. NAPOLNJEN S SADNIMI NOTAMI IN DOLGOTRAJNIM OČUTKOM TOPLINE, KI OBJAME. NOTE PRAŽENIH OREŠČKOV SE IZVRSTNO UJAMEJO Z OKUSOM ČRNEGA RIBEZA, RJAVEGA SLADKORJA IN ESPRESSO KAVE.

0,03 L **8,60**

.....

Glenkinchie

STAROST: 12 let

SUHA, SREDNJE POLNA PALETA, KI JI SLEDI OKUS MASLENEGA PRELIVA, LIMONINE SIROVE TORTE (ANG. CHEESECAKE). LAHEK, SLADEK IN SVEŽ, A TUDI KREMAST IN S KANČKOM CVETLIČNIH NOT IN POKOŠENE TRAVE. POPEČEN SLAD V ZAKLJUČKU.

ZAHVALJUJOČ SVOJIM LAHKIM IN PRIJETNIM KARAKTERISTIKAM JE POPOLN KOT DEGESITIV ALI KOT SPREMLJEVALEC OB ZAČETNIH JEDEH.

0,03 L **9,10**

Oban

STAROST: 14 let

TA IMENITEN VISKI PROIZVAJA ENA IZMED NAJSTAREJŠIH IN NAJMANJŠIH DESTILARN NA ŠKOTSKEM, KI SO JO ZGRADILI LETA 1794. CELOTNO MESTO SE JE RAZVILO OKOLI DESTILARNE, KI PROIZVAJA IZJEMNO KOMPLEKSEN, BOGAT VISKI, KJER SE SREČAJO OKUSI ŠKOTSKIH VIŠAV Z DIMLJENIM OBMORSKIM KARAKTERJEM OTOKOV. ODLIČNA KOMBINACIJA BOGATE SLADKOBNE IN SUHE DIMLJENOSTI S SADNIMI NOTAMI POMARANČ, HRUŠK IN SUHIH FIG TER KANČKOM MORSKE SOLI IN DIMLJENIH NOT. POPOLN OB ŽLIČKI SLANE KARAMELE.

0,03 L **8,70**

Talisker

STAROST: 10 let

TALISKER SINGLE MALT SCOTCH WHISKY SE IZDELUJE ŽE OD LETA 1830 V NAJSTAREJŠI DESTILARNI NA OTOKU ISLE OF SKYE. EDINSTVEN VONJ IN OKUS VAS TAKOJ POVEŽETA Z NJEGOVIM SKALNATIM DOMOM OB MORJU. JE IZREDNO MOČAN ENOSLADNI VISKI Z VONJEM MORSKE SOLI, PIKANTNO KOMPLEKSNOSTJO, SLADKO DIMLJENIM KARAKTERJEM IN PREPOZNAVNO POPRASTIM ZAKLJUČKOM. JE DVAKRAT DESTILIRAN, S ČIMER ZAJAME GLOBOK KARAKTER IN ZDRUŽI MORSKE KARAKTERISTIKE OBALNEGA VISKIJA, NATO JE STARAN VSAJ 10 LET V SODIH AMERIŠKEGA HRASTA.

0,03 L **9,20**

Amrut Indian Single Malt

VISKI JE PRIDELAN IZ MEŠANICE „BLENDOV“, KI SO BILI STARANI V RAZLIČNIH BOURBONOVH HRASTOVH SODIH. ODLIČNO RAZMERJE MED LESOM (HRAST), JEČMENOM IN NOTAMI CITRUSOV. CASK STRENGTH JE ZLATO RUMENE BARVE. NA NOSU SADEN, ZAZNAMO VONJ PO PIŠKOTIH, BONBONIH WERTHER'S ORIGINAL TER MENTI IN MENTOLU. V USTIH MASLEN, SADEN, OKUS PO CITRUSIH, TOFFEE-JU. ZAKLJUČEK JE DOLG, ELEGANTEN, KJER PRIDEJO DO IZRAZA KARAKTERISTIKE BOURBONA, MASLENIH NOT, NADIHOM RJAVEGA SLADKORJA IN FINEGA KAKAVOVCA.



0,03 L **7,10**

Nikka Coffey Grain Japan

VISKI JE GLOBOKE ZLATE BARVE, NA NOSU JE SLADEK S PRIDIHOM MANGA, PAPAJE IN POMARANČNEGA OLUPKA. ZAZNAMO NOTE CIMETA, KOKOSA IN KOKIC. V USTIH JE POLNEGA OKUSA PO KARAMELNIH KOKICAH, S PRIDIHOM CITRUSOV IN TROPSKEGA SADJA. VISKI JE POLNEGA TELESA Z NE TAKO DOLGIM POOKUSOM, V KATEREM PREVLAJUJE BOGAT HRAST IN MARMELADA.



0,03 L **9,20**

Monkey Shoulder

FIRST BLENDED MALT

MONKEY SHOULDER SO ZMEŠALI LETA 2005 IZ SINGLE MALTOV TREH RAZLIČNIH DESTILARN: BALVENIE, GLENFIDDICH IN KENINVIE. VSE TRI SO DOMA V POKRAJINI SPEYSIDE IN LASTNIK VSEH TREH JE PODJETJE WILLIAM GRANT & SONS. VSI TRIJE SO ZORJENI V BOURBON SODIH PRVE POLNITVE IN PO MEŠANJU ODLEŽIJO V SODIH ŠE NEKAJ MESECEV. VONJAMO CVETLICE, VANILIJO, BELO VINO, JABOLKO. OKUSI PA SLADEK Z MALO CIMETA. VODA GA ODPRE, SAJ DODA ŠE VANILIJO IN GA NAREDI MEDENO SADNEGA.

0,03 L **5,20**

Jameson Stout Edition

ZNAČILNE JANTARNE BARVE. PREPLET AROM LESA, USNJA, SÜHEGA SADJA, CIMETA, MUŠKATNEGA OREŠČKA IN KOKOSA. BOGATI OKUSI IN STRUKTURA, KREMAST IN SLADEK, KARAMELA, VANILIJA, POMARANČE, PRAŽENI OREŠČKI, GROZDJE, TROPSKO RDEČE SADJE. ZAKLJUČEK JE DOLGOTRAJEN, LES, GROZDJE.

0,03 L **5,30**



Dalwhinnie

STAROST: 15 let

Z ELEGANTNO GLADKIM, SREDNJE POLNIM OKUSOM, SADNO PALETO TER NOTAMI VRESE IN VANILJE VODI V PRESENETLJIVO DIMLJEN ZAKLJUČEK. DALWHINNIE 15YO NUDI SVEŽE IN ČISTE VONJAVE PO HRUŠKAH, MLEČNI KARAMELI IN NEŽNIH CVETLIČNIH NOTAH, KI SO PRISOTNE V TEM NEVERJETNEM VISKIJU. PALETA JE SADNA IN BOGATA Z NOTAMI SEGRETEGA SIRUPASTEGA PUDINGA IN BISKVITA S KANČKOM CIMETA IN MUŠKATNEGA OREŠČKA, KI DODA PROTIUTEŽ SADNI NOTAM.

0,03 L **7,70**



Lagavulin

STAROST: 16 let

EDEN IZMED NAJBOLJ DIMLJENIH IN INTENZIVNIH VISKIJEV NA SVETU SE IZDELUJE ŽE OD LETA 1816 V ZALIVU LAGAVULIN. INTENZIVNOST DIMA IN JODA SE ZAZNA TAKO V VONJU KOT OKUSU, SLEDIJO PA NOTE MORSKE TRAVE IN GLOBOKE SLADKOSTI Z LESENIM PRIDIHOM, KI SE ZAKLJUČIJO V DOLGOTRAJEN DIMLJEN ZAKLJUČEK. IZREDNO INTENZIVEN, DIMLJENO BOGAT VISKI S SLADKO-SLANIM ZAKLJUČKOM.

0,03 L **15,20**



Cardhu

STAROST: 12 let

CARDHU DESTILARNA STOJI OB REKI SPEY ŽE VEČ KOT 200 LET IN JE ENA NAJSTAREJŠIH NA TEM OBMOČJU. CARDHU IMA VABLJIV IN SVILNATO GLADEK OKUS IN JE KOT TAK NEPOGREŠLJIV VISKI Z MEĐENIMI NOTAMI IN SADNIM KARAKTERJEM. POPOLNO URAVNOTEŽENA PALETA, KI SE ZAČNE ZELO SVEŽE, A KONČA Z DOLGIMI, DIMLJENO-SUHIMI NOTAMI. ČIST, SVEŽ IN HRASTOVO SLADEK VISKI.

0,03 L **7,70**

Jack Daniel's

0,03 L **4,30**

Jack Daniel's Single Barrel

0,03 L **6,70**

Jameson

0,03 L **4,30**

Jameson Crested

0,03 L **6,20**

Bulleit Bourbon/Rye

0,03 L **4,30/4,90**



Chivas Regal 12

0,03 L **6,20**

Bushmills Black Bush

0,03 L **4,70**

Johnnie Walker Black Label

0,03 L **5,70**

Macallan 12

0,03 L **12,20**

Cognac



Courvoisier V.S.O.P. Cognac

0,03 L **8,20**

Martell X.O.

0,03 L **15,20**



Gin

HENDRICK'S GIN

0,03 L 5,70

TANQUERAY LONDON DRY GIN

0,03 L 5,20

TANQUERAY RANGPUR / SEVILLA

0,03 L 5,30

TANQUERAY NO. TEN GIN

0,03 L 7,50

GORDON'S PINK

0,03 L 4,20

GIN MARE

0,03 L 7,50

GIN PARSON Sunny - Grappy - Cozy

0,03 L 5,30

SIR EDMOND VANILLA BOURBON GIN

0,01 L 2,40

WHITLEY NEILL PINEAPPLE GIN

0,03 L 5,30

Viljamovka

BARIQUE MONOGRAM

Viljamovka, starana 12 do 14 mesecev v hrastovih sodih, je prava posebnost. Svežina hruške prežet z blagimi notami hrasta. Subtilna prisotnost hrasta, ki okusu doda globino in kompleksnost.

0,03L

5,50 EUR

Slivovka

BAŠTINA 1858

Starana najmanj 6 let v 500 literskih hrastovih sodih (hrast kitnjak). Intenziven z izrazitimi laktonskimi in kokosovimi toni. Poln in zakrožen, sladko mehak, daje topel občutek. Toni spominjajo na biskvit, čokolado in vanilijo.

0,03L

7,50 EUR

Berke Jurka

Izjemnemu, a včasih pozabljenemu okusu jurke, damo štiri leta časa, da se v steklenih amforah razvije v žganje za vas. narejeno iz celih jagod prinaša aromo, ki jo boste težko našli še kje drugje.

0,03L

10,00 EUR

Berke Sliva

Kot bi v ustih imeli pravo slivo sorte domača češplja, ki bi ji dodali mehak alkohol. Slivovki Berke ne odvajamo Ničesar, razen slivam koščic, in ji damo čas, da se spremeni v aromatično in nežno žganje.

0,03L

10,00 EUR

Berke Viljamovka

Naše hruske viljamovke zrastejo in dozoriijo v Sloveniji, v Zdolah na Spodjem Štajerskem. Na kmetiji Bostele jih ročno oberejo in poskrbijo, da so 1. kategorije. V nadaljevanju za naše prvokategornice ustrezno poskrbimo mi. Ko prispejo do nas v Prekmurje, jih najprej pustimo, da se medijo, nato jih ročno razrežemo in odstranimo morebitno gnilobo, pa tudi vse tisto, kar je za naše potrebe odveč - muho, peclji in pečke. Med fermentacijo hruškam ne dodajamo sladkorja, ampak izkoristimo njihovega. Morda dobimo zato manj žganja, a je njegova aroma polnejša in v ustih ostane dije. Destilacija poteka kot nekoč, brez sodobnih stolpnih kotlov. Pri prvi destilaciji dosežemo 18 % alkohola, pri drugi 61 %. S kakovostno izvirsko vodo, ki je kot nalašč na voljo v bližini naše žganjarne, dobimo žganje s 40% alkohola. Ne ponudimo vam ga takoj; kot vsaka dobra stvar v življenju mora dozoreti.

V steklenice viljamovko nalijemo po enem letu. Ker žganju ne odvajamo naravnih primesi, bo zaradi visoke vsebnosti naravnih eteričnih olj zelo ohlajena viljamovka Berke kalna. Ne bojte se, viljamovka je posebne vrste gospa, pri kateri bistrost ne pomeni najboljše kakovosti. Ravno obratno. A njen pravi značaj boste odkrili sele, ko jo boste ohladili na 15-18 stopinj.

0,03L

9,00 EUR



Negroni
sbagliato

Cocktails

ORIGINAL JACK&JOE RECIPES



Mango Joe

BASIL SMASH

Tanqueray Dry gin, sveže stisnjen limonin sok,
domač ingverjev sirup, sveža bazilika in soda

8,50

MOSCOW MULE

Smirnoff vodka z infuzijo limonske trave,
sveže stisnjen limetin sok in ginger beer

8,00

ESPRESSO MARTINI

Vodka z infuzijo vanilije, kavni liker, espresso

8,50

NEGRONI SBAGLIATO

Campari, Vermouth Rosso, peneče vino

8,00

ORANGE SAMBUCCO

Campari, Zacapa 23, Triple sec, bezgov sirup

9,00

MANGO JOE BY TT

Hendrick's Gin, mangov pire, pehtranov sirup,
limonin sok, Bevog Tak

9,00

SUMMER COLLIN'S

Gin pineapple Whitley Neill, Dry curacao,
Thomas Henry, Limetin sok

9,50

PINK SLIP

Gin Tanqueray London dry, Aperol, rabarbara
in ingver cordial, sladkorni sirup, limetin sok

9,50

DOLCE AFFUMICATTO

Nardini Aqua di Cedro, Paragon bel penja
popper cordial, orange bitters, dimljen balonček

10,00

VANILLA TWIST NEGRONI

Sir Edmond Vanilla Bourbon Gin, Campari&cookies, vermut Dopp
teatro, Tia Maria, choco bitters

10,50

RED RYE TEA

J.W.Red Rye finish z infuzijo zelenega čaja,
limonin sok, kamilični čaj, beljak, medeni sirup

9,50

BLACK JACK NEGRONI

Gin Tanqueray London Dry, Sandeman Ruby
Porto, Campari z infuzijo šipka, Charry Brandy,
Creme de Cacao White, bela čokolada

10,00

PIMM'S

pimm's, spicy ginger beer, lemon twist

8,50

PORNSTAR MARTINI

vodka Absolut Vanilia, Passoa liker, pasjonkin pire,
vanilijev sirup, ananas, shot penine

10,00

TEQUILA

COCKTAILS

PALOMA

Tequila reposado, Pink grapefruit, lime, syrup, soda

10,50

MEXICAN MULE

Tequila reposado, lime juice, intense ginger beer

9,50

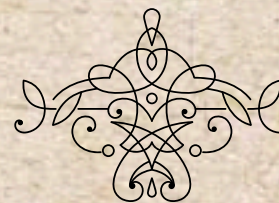
EL DIABLO

Tequila reposado, crème de cassis, lime juice, intense ginger beer

10,00



SHOOTERS



B 52

Baileys / Tia Maria / Stroh 80

5,90

APPLE PIE

Absolut vanilija, jabolčni sok,
limonin sok, simple sirup, cimet

5,00

ČOKOLADNI TA KRATKI

Jack Daniels, mandljev liker, domač
javorjev sirup s cimetom, svež ocvrt
metin list, stopljena čokolada

6,00



HUGO SPRITZ

penina, bezgov sirup, sveža meta, soda

6,50

JACK&JOE SPRITZ

hišno belo vino, rabarbarin pire,
rožmarin, soda

6,00

APEROL SPRITZ

aperol, penina, soda

6,50

ORANCELLO SPRITZ

Orancello, penina, soda

7,00

PASSION SPRITZ

penina, sveža pasijonka,
pasijonkin sirup, soda

7,10

PLANINKOVEC SPRITZ

planinkovec, penina,
bitter lemon, limonin sok

7,00

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, penina, soda

6,50

TERANINO SPRITZ

Teranov liker, penina, soda

6,10

VSEBNOST SNOVI, KI POVZROČAJO ALERGIJO ALI PREOČUTLJIVOSTI

NAZIV JEDI	Žito, ki vsebuje gluten (pšenica, rž, oves, ječmen, pira)	Raki	Jajca	Ribe	Soja	Mleko / ml. proizvod, ki vsebuje laktozo	Oreščki (mandlji, lešniki)	Listna zelena	Gorčično seme	Sezamovo seme	Žveplov dioksid	Volčji bob	Mehkužci
Goveji carpaccio iz irske govedine	X		X			X			!	X			
Tatarski biftek	X		X			X			X	X			
Nacho čips gratiniran	!				!	X							
Čebulni obročki	X		X			X							
Polži z zeliščnim maslom	X		X		!	X		X	!	X			X
Ocvrte mozzarella palčke	X		X			X							
Polnjene jalapeño paprike	X		X			X							
Paradižnikova juha						X							
Česnova juha	X		X			X							
Perutničke			!		!	X		!	!	!			
Buffalo perutničke	X				X	X							
Dimljena rebrc					!	X		X	X				
Buffalo rebrca	X				X	X		X	X				
Sticky fingers (s solato)	X					X	!	!					
Riso con pollo	!		!		!	X		!	!	!			
Patata con pollo			!			X		!					
Patata con beef	!		!		X	X		!	!	!			
Hišni zrezek Jack & Joe	X		X		X	X		X	!	!			
Steak z omako z jurčki	X		!		!	X		X	!				
Steak z omako z zelenim poprom	X		!		!			X					
Steak z omako s tartufi						X		!					
Steak z mehiško pikantno omako								!					
Steak Hugo	X		X		!	X		X	!	!			
Cel pečen krompir s smetano in zelišči	X		X		!	X		X	!	!			
Hugo maslo	X		X		!	X		X	!	!			
Zeliščno maslo	X		X		!	X		X	!	!			
Steak na rukoli					!	X							
Steak vroči kamen	X		X		!	X		X	!	!			
Pulled Pork	X				!	X			X				
Pulled Beef	X				!	X			X				
Pulled Chicken	X				!	X			X				
Bud Spencer	x		x		!	x			x	x			
King Kong	x		x		!	x			x	x			
The Boss	x		x		!	x			x	x			
Pizza Burger	x		x		!	x		!	x	x			
The Monster	x		x		!	x			x	x			
Dr. Cheese	x		x		!	x			x	x			
Cheese	x		x		!	x			x	x			
Cheese Junkie	x		x		!	x			x	x			
Pulled Chicken Burger	x		x		!	x			x	x			
Pulled Boss Burger	x		x		!	x			x	x			
Smash Burger	x		x		!	x			x	x			
Beef&Pork Burger	x		x		!	x			x	x			
Smash Tartuf	x		x		!	x			x	x			
Pulled Pork Burger	x		x		!	x			x	x			
Pulled Beef Burger	x		x		!	x			x	x			
The Chicken	x		x		!	x			x	x			
Jack&Joe Burger	x		x		!	x			x	x			
El Bandito	x		x		!	x			x	x			
Deep Fryer	x		x		!	x			x	x			
Black Jack	x	x	x		!	x			x	x			
Jack The Tartuf	x		x		!	x			x	x			
Steak Burger	x		x		!	x			x	x			
Bad hunter	x		x		!	x			x	x			
John Wurst	x		x		!	x			x	x			
Pomfri s tartufato in parmezanom					!	x							
Dirty Pommes					!	x							
Margerita	x				!	x							
Margerita Special	x				!	x							
Klasika	x				!	x							
Salami	x				!	x							
Pikantna	x				!	x							
Pršut	x				!	x							
Meat Lover	x				!	x							
Jack Wurst	x				!	x			x				
Mortadela in tartufi	x				!	x							
Cheese	x				!	x							
Veganska	x				!								x
BBQ pizza	x				!	x			x				
Morska	x	x			!	x							
Jack&Joe Pizza	x				!	x							
Tunin tatar				x	x								

NAZIV JEDI	Žito, ki vsebuje gluten (pšenica, rž, oves, ječmen, pira)	Raki	Jajca	Ribe	Soja	Mleko / ml. proizvod, ki vsebuje laktozo	Oreški (mandlji, lešniki)	Listna zelena	Gorčično seme	Sezamovo seme	Žveplov dioksid	Volčji bob	Mehkužci
Losososv tatar				x	!	x							
Narezek	x				!	x							
Lasagna Bolognese	x		x		!	x							
Testenine Alfredo	x		x		!	x							
Testenine s paradižnikom in buratto	x		x		!	x							
Testenine Amatriciana	x		x		!	x							
Testenine s slanino Guanciale in pistacijo	x		x		!	x							
Pikantne testenine	x		x		!	x							
Testenine s tartufi	x		x		!	x							
Solata z Buratto						x	x						
Buratta s popčenimi bučkami						x							
Brezglutenska bombetka			x							x			
Dirty Pommes					!	x							
Mešani solatni krožnik (vsi) in mala mešana solata									x	x			
Joe Greek			x		!	x			x				
Solata Jack&Joe	!						x		x				
Cesarjeva solata	x		x			x			x				
Motovilec			x										
Ameriška zeljna solata	x		x			x			x				
Rakovi repki		x											
Jogurtov preliv	x					x		!					
Hišni preliv									x				
Majonezno-smetanov preliv	x		x			x			x				
Fifti-Fifti						x		x	x				
Hrustljavi trojček	x		x			x		x	x				
BBQ plošča	x		x		!	x		x	x				
Fat Meni 1.			x			x							
Fat Meni 2.			x			x							
Fat Meni 3.			x	x		x							
Fat Meni 4.				x	!	x							
Fat Meni 5.		x	x			x							
Fat Meni 6.					!	x							
Tortilja	x												
(Mehiški) riž					x			!	!				
Špinačna omaka						x							
Losos				x									
Curry omaka	!				!	x		!	!	!			
Hišna BBQ omaka								!					
Majonezna omaka			x			x			x				
Wasabi majonezna omaka			x			x			x				
Hamburger omaka			x			x			x				
Hamburger pikantna omaka	x				x				x				
Buffalo omaka	x				x								
Avokadov pire						x							
Tzatziki						x		!					
Ostrigina omaka	x												x
Tiramisu	x		x			x							
Chimichangas	x					x	x						
Vanilijevega krema						x							
Vroča ljubezen						x							
Sladoled s smetano						x							
Čokoladni sufle	x		x			x							
Tortice	x		x			x	x						
Vse kave z mlekom ali s smetano						x							
Kakav in vroča čokolada	x					x							
Vsa piva	x												
Vsa vina, peneča vina, šampanjci in napitki z vinom											x		
Vsi viskiji in Smokey Sour	x												

POMEN SIMBOLOV: x = vsebuje navedeni alergen ! = alergen ni možno izključiti ali alergen v sledeh



Če ste alergični na
laktozo, oreščke ipd.,
nam to zaupajte in
pripravili vam bomo
jed, ki bo primerna za vas.

opozorilo: male porcije zaračunavamo v višini 70 % velike
menjavo priloge zaračunavamo 1,5 eur
cene cigaret so na voljo pri točilnem pultu

Cenik velja od 15. 11. 2025.
Vse cene so v EUR in vsebujejo DDV.

FINI LOKALI, d.o.o.,
Ob bregu 20,
2000 Maribor