




pekoče


brez glutena


vegetarijanska jed


/jackandjoemb


/jackandjoe_steakhouse

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

JUHE

paradižnikova juha

5,50

bučna juha

NOVO

5,50

NACHO CHIPS

gratiniran s šunko, sirom, salso in nacho sirom

9,30

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

8,50

DODATEK

domač hlebček

2,00

TRIS PREDJEDI

Tatarski biftek, goveji carpaccio na rukoli
in pršut San Daniele postreženo na deski
s prilogami in domačim hlebčkom

39,90

POLŽI gratinirani z domačim zeliščnim maslom 6 kosov

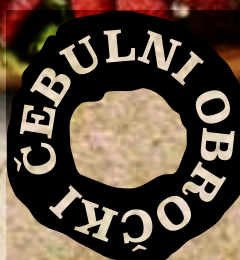
10,80

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, kislá smetana 20,90

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



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

LASAGNA

Počasi pečena domača mesna lazanja, slanina,
paradižnikova omaka, bešamel, parmezan, fior di latte, bazilika 14,90



JACK&JOE ZREZEK

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

17,50



PERUTNICKE

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 PERUTNICKE ®

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

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



Finger Style

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

BIG BOSS POJEDINA

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

ZA DVA FUL LAČNA!
ALI ZA TRI LAČNE!

54,90



BBQ
plošča



Big Boss
pojednina

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, ali poreklo iz EU "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.

STEAK

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

300-350 g / meso iz EU 41,90

200-250 g / meso iz EU 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)

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 mehkebe. 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.

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

CEL PEČEN KROMPIR

s kislo smetano in zelišči 4,90

STEAK HUGO

300-350 g / meso iz EU

44,90

200-250 g / meso iz EU

35,90

Izberete lahko tudi pljučno iz ZDA

100g / 20,00

STEAK NA RUKOLI

300-350 g / meso iz EU

44,90

200-250 g / meso iz EU

35,90

Izberete lahko tudi pljučno iz ZDA

100g / 20,00

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

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.



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, mehkoobe 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



STEAKI IZ BLACK ANGUSA

*Izberite steak goveda, ki muha v
vasem priljubljenem dialektu:*
*Dnevna ponudba steakov se spreminja,
povprašajte natakarja o aktualni ponudbi steakov.*

suho zorjeno / dry aged

Cena za
100 g

ZDA

30-45 dni

SLOVENIJA

45-60 dni

60+ dni

RIBEYE STEAK

13,00

11,00

12,00

13,00

TOMAHAWK STEAK

10,00

TENDERLOIN STEAK
"pljučna"

18,00

**pred naročilom preverite razpoložljivost steakov*

OMAKE

omaka iz jurčkov

5,50

omaka iz zelenega popra

5,50

omaka s tartufi (tartufata)

6,90

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.



PLJUCNA IZ EU

39,90

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

PULLED PORK

"cufana svinjina"

100 g	15,90
200 g	24,90

PULLED BEEF

"cufana govedina"

100 g	15,90
200 g	24,90

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



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 mehkejše 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 ŠOCNO.

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

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

12,90

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

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
HALLOUMI SIR	2,20

100%
SLOVENSKA
GOVEDINA

Black
Jack

Naked option →

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

Jack & Joe
Burger

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

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

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

13,90





NOVO

JACK & JOE PIZZA

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

17,90

PRŠUT

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

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

13,50

MORTADELA IN TARTUFI

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

15,90

4 SIRI ^v

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

12,90

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	1,90

veganski sir	2,40
sladki krompir	2,00
sveži šampinjoni	1,90
mlada špinača	1,80
rukola	2,90
buffalo mozzarella	3,80
pršut San Daniele	4,50

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	1,90

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

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

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
burrata	+ 3,50

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
--	------

Burrata s prsutom



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
burrata	3,50

* Cena velja za posamezni dodatek



SOLATA JACK&JOE

ČOKOLADNI
SUFLE

Sladice

CHIMICHANGAS S DVE POLNJEI IN OCVRTI TORTILJI ČOKOLADO, CIMETOM IN VANILIJEVO KREMO

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



Pistacijev
Cheesecake

Tortice

6,50

Vročica
ljubezen



razrez vaše torte (kos)

1,00



Jagodni
Cheesecake



TOPLI NAPITKI



Caffè espresso	1,70
Podaljšan espresso	1,70
Macchiato	1,90
Latte macchiato	2,40
Kava z mlekom	2,00
Kava s smetano	2,10
Mala bela kava	2,10
Bela kava	2,40
Cappuccino	2,10
Kakav	2,70
Kakav s smetano	3,40
Vroča čokolada	3,00
Brezkofeinski espresso	1,90
Brezkofeinska kava z mlekom	2,20
Brezkofeinski cappuccino	2,30
Brezkofeinska bela kava	2,60

Čaji

Čaj	3,00
Čaj z limono	3,60
Čaj z medom	3,80
Čaj z mlekom	3,70

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 KUHANDO VINO

sezonsko (belo, rdeče)
pripravljeno po hišnem receptu

3,50

ENERGIJSKI NAPITEK

Red Bull

0,25 L 3,50

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 3,00

Fanta, Sprite, Bitter Lemon, Tangerine

0,25 L 3,00

Orangina

0,25 L 3,10

Cockta

0,25 L 3,00

Fuze Tea

0,25 L 3,10

Radenska

0,75 L 4,60

Römerquelle

0,33 L 2,50

Römerquelle

0,75 L 4,30

Domači sokovi STEKLENIČKE

Frešjabka

0,20 L 3,10

Trstenjak

0,20 L 3,10

Hruškov nektar, Firbas

0,25 L 3,30

* Za okuse povprašajte natakarja.

Domaća voda z okusom

aloe vera / sadje /
sadna sladila

0,50 L **3,90**



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 **4,00**

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



Naravni sokovi

Pomaranča

0,10 L **2,40**

Limoranža

0,20 L **4,80**

Limonada

0,40 L **3,60**

Limonada s sodo

0,40 L **3,60**



TONIC WATER

SODA PINK GREAPFRUIT

GINGER INTENSE

WILD BERRY

YUZU

0,20 L 3,00



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

Roza Limonada

Čeri Koakola

=po lastnih jack and joe recepturah=

0,4 L 4,00



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 pivske 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 krepí 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.

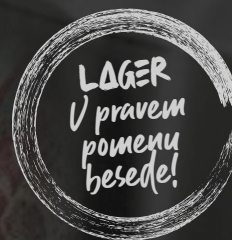
Točeno PIVO

KRAMAH INDIA PALE ALE



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

Uporabili smo noro 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. Želo enostavna, a učinkovita kombinacija sladov drži dovolj podpore, da vam grenčina ne odtrga jezika.



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 **3,90**



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 **2,70**
0,50 L **3,50**

Temni nefiltriran Lager

(5,0 vol. %)

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

0,30 L **2,80**
0,50 L **3,60**

Točen Radler pomaranča

Pivovarna Maribor

0,30 L **2,80** / 0,50 L **3,60**

TEQUILA

P R E M I U M

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 Jalisco. 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 vabljivo in prijetno jantarno barvo.
Teksturo tekile lahko opišemo kot žametno in polnega telesa.
Raziščite arome lesa, vanilije, sadja, tofi karamela 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.

TEQUILA HERENCIA DE PLATA REPOSADO

0,03 L 3,70

Tequila Herencia de Plata Reposado je vrhunska mehška tekila, ki po destilaciji več mesecev zori v hrastovih sodih. Takšno zorenje ji podari harmonično ravnovesje med svežimi notami agave ter nežnimi aromami vanilije, karamela in hrasta.

Na okusu je mehka, uravnotežena in prijetno začinjena, z dolgim, toplim zaključkom, ki lepo poudari njen prefinjen značaj.

Žgane pijače

Vodka Koskenkorva classic
0,03 L 3,50

Fernet Branca
0,03 L 3,50

Vana Tallinn Original
0,03 L 2,50

Belvedere
Pure premium vodka
0,03 L 6,00

Branko Duvija
0,03 L 3,80

Samuel Gelstone Irish
cream liquer
0,03 L 3,50

Travarica BB
0,03 L 3,50

Branko viljamovka
0,03 L 4,00

Mandljeva tekila
0,03 L 3,50

Lukardo Red Bitter
0,03 L 3,50

Nardini Grapa Reserva
0,03 L 5,00

Limoncello
0,03 L 4,10

Lukardo Aperitivo
0,03 L 3,50

Borovnicevec Kejzar
0,03 L 3,10

Amaro Angostura
0,03 L 3,30

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 karamele in vanilije je uravnotežen z namigi lesnih taninov in se zaključí z dolgim, toplim priokusom medenjakov, pomarančne glazure in tobaka.

0,03 L **15,00**

Havana 3 Y.O.
0,03 L **3,50**

Rum Mercer & Co
0,03 L **4,80**

Deluxe
RUM

Botran Solera 154
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 stoođtotočno 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.



ANCNOC *Single Malt*

STAROST: 16 let

ANCNOC SHERRY CASK FINISH PEATED JE IZJEMEN HIGHLAND SINGLE MALT, KI IZJEMNO LEPO URAVNOVEŠA MEHAK DIM S SLADKIM SADJEM SHERRYJA. JE KLASIČEN PREDSTAVNIK ŠOTASTEGA WHISKYJA, KI NIMA PREMOČNE ŠOTASTE AROME. USTEKLENIČEN NA 43 % ALKOHOLA, NEFILTRIRAN, JE MEŠANICA ŠOTNEGA IN NEŠOTNEGA SLADA, KI SE JE SPRVA STARAL V AMERIŠKEM HRASTU, NATO PA JE DOZOREL V ŠPANSKIH SODIH IZ ŠERIJA, KAR MU DA PRIJETNO AROMO KARAMELE, CIMETA IN MLEČNE ČOKOLADE.

0,03 L **7,50**



SPEYBURN *Rum cask finish single malt*

STAROST: 12 let

SPEYBURN RUM CASK FINISH JE ŠKOTSKI SINGLE MALT VISKI IZ REGIJE SPEYSIDE, KI PO ZAČETNEM ZORENJU DOZOREVA V SODIH PO KARIBSKEM RUMU. TAKŠEN ZAKLJUČEK MU PODARI BOGATE NOTE TROPSKEGA SADJA, VANILJE IN KARAMELE TER PRIJETNO SLADKOBO. VISKI JE MEHAK, URAVNOTEŽEN IN PRIJETNO ZAČINJEN, Z DOLGIM IN TOPLIM ZAKLJUČKOM, KI NAVDUŠI TAKO POZNAVALCE KOT LJUBITELJE NEKOLIKO SLAJŠIH SLOGOV VISKIJA.

0,03 L **6,50**

James Crees 4Y Bourbon

0,03 L **4,00**

Jameson

0,03 L **4,00**

Cognac



Merlet Brother Blend cognac

0,03 L **7,40**

Merlet XO

0,03 L **16,00**



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 pozabljenmu 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

GIN HAYMANS LONDON DRY GIN

0,03 L 3,50

GIN HAYMANS PEACH & ROSE

0,03 L 4,20

GIN PARSON Grappy

0,03 L 4,20

Berke Viljamovka

Naše hruske viljamovke zrastejo in dozorejo 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 dlje. 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

Cocktails



**MARGARITA
COCKTAIL**

8,50



**ESPRESSO
MARTINI**

8,50



**PORNSTAR
MARTINI**

8,50



NEGRONI

8,50

SHAKE IT,
BEFORE YOU
TAKE IT.

Spritz

HUGO SPRITZ

penina, bezgov sirup, sveža meta, soda

5,70

APEROL SPRITZ

aperol, penina, soda

5,70



TERANINO SPRITZ

Teranov liker, penina, soda

5,70

JACK&JOE SPRITZ

hišno belo vino, rabarbarin pire,
rožmarin, soda

5,20

PASSION SPRITZ

penina, sveža pasijonka,
pasijonkin sirup, soda

5,70

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 rebca					!	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 sledih



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 1.7.2026.
Vse cene so v EUR in vsebujejo DDV.

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