



Restaurant Šljiva [Schliwa] - The Flavor of the Balkan Tradition
www.sljiva-berlin.de mobil: +49 1746992804 info@sljiva-berlin.de

Vorspeisen / Starter

Warm

Frisch gebackene Proja für Zwei | Maisbrot² mit zwei verschiedenen Balkankäsen (Backzeit ca. 13 Min.) 9€

Fresh baked corn bread for Two | with balkan cheese

Pflaume im Speckmantel mit Schafskäse (5 Stück) 6€

Plums filled with goat cheese and rolled in bacon – warm from the Grill

„Sexy Pie“: Filo, Rote Bete, Ziegenkäse, Walnüsse im Ofen gebacken

Beetroot, filo pastry, goat cheese, walnuts and ahorn sirup, baked in the oven 8€

Spinat-Parmesan-Kroketten an frischem Rucola-Salat (Vegetarisch + hausgemacht) 8€

Croquettas filled with spinach and cheese and fresh spinach salad

Kalt/ Cold

Balkan-Meze für 1 Person: gebackene rote Paprika, Urnebes, Ajvar (Paprika gekocht), Rinderschinken, Speck, Ziegenkäse, grüne gegrillte Paprika, Pflaume im Speck 9€ (auch vegetarisch möglich)

Mixed balkan plate with baked red paprika, serbian fresh spicy cheese, Ajvar, dried beef, bacon, goat cheese, green grilled paprika and plum covered in bacon

Kalbszunge | Meerrettich-Mousse, Rote-Bete-Salat 11€

Veal tongue with horseradish mousse and beetroot

Pecena Paprika | 3 gebackene rote Paprika mit Knoblauch, Olivenöl und Petersilie 6€

3 baked and peeled red paprika with garlic, olive oil and parsley

Rote-Bete-Carpaccio | Rucola, Nuss und Balkankäse 8€

Beetroot carpaccio with nuts and goat cheese

Sopska Salat | Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebeln und Käse 6€

Mixed Salad with tomato, paprika, onion and cheese

Hausgemachter Kupus- Salat | Krautsalat 4€

Fresh Cabage Salad

² enthält Weizenmehl Bitte fragen Sie unseren Service bezüglich Allergenen!

Hauptspeisen/ Main Courses

Aus dem Ofen/ From the Oven

Gebackener Ziegenkäse mit Walnüssen und Tomaten, Rucola und Knoblauch 12.5€

In oven baked goat cheese with walnuts, tomato, arucola and garlic

Truthahn vom Grill mit hausgemachter Pasta (Mlinici) in Sahnesauce und Käse überbacken 15€

Homemade serbian pasta with grilled turkey in creme sauce- gratinate with cheese

Kapama: Lamm, 3h im Ofen geschmort mit Ofenkartoffeln 17.5€

Lamb, 3h cooked in the oven with oven potatos

Vom Grill / Grilled

Gegrillter Oktopus mit Paprika und Zucchini dazu Kartoffeln 18€

Grilled octopus with mediterrean vegetables and potatoes

8 Cevapcici, Zwiebeln, Kartoffeln, Ajvar 12.5€

8 minced meat rolls with onion, potatoes, cooked paprika

Pljeskavica „Hacksteak“ aus Rinderhack mit Zwiebeln, selbstgemachtem Krautsalat, Ajvar, Urnebes, Kartoffelstiften 12.5€

Steak from minced meat (beef) with onion, cabage salad, ajvar, spicy cheese and homemade potato fries

Frittiert / Fried

Karadjordjeva Schnitzel (aus Schweinefilet) gerollt und gefüllt mit Speck, Mascarpone & Kajmak | Kartoffeln, Saure Gurke und Tatarsauce 16€

Rolled pork filet, stuffed with fresh cheese and bacon - breaded and fried. Served with roasted potatoes and tartar sauce.

Aus dem Topf / From the pot

Fischeintopf mit hausgemachter Pasta 14.5€

Fish stew and homemade serbian pasta

„Sarma“: Sauerkrautwickel gefüllt mit Reis und Schweinehack, dazu Kartoffelstampf 12.5€

Sour Cabage filled with rise and minced pork meat and mash potatos

Dessert

Palatschinken mit Eiscreme und Schokoladensauce 6€

Pancake with ice cream and chocolate sauce

Zwetschgenknödel mit Butter-/Zucker-/Semmelbrösel, Krokant, Karamell €7

Plum Dumblings

Extras:

Ajvar (Paprika-Aufstrich) 3€

Kartoffeln oder Pommes 3€

GETRÄNKE

RAKIJA 0,02L

- Šljivovica | Pflaumenbrand € 3
- Dunjevača | Quitte € 3.5
- Viljamovka | Williams- Birne € 3.5
- Orahovača | Walnussslikör € 3.5
- Medovača | Honig-Šljivo-Likör € 3.5

BIER vom FASS

- Carlsberg 0,3L € 2.9 0,5L €4
- Duckstein (dunkel) 0,3L 3.5
- Grimbergen Blanche Witbier (Belgisch Helles) 0,3L € 3.5
- Radler/ Alster 0,3L Radler/ Alster 0,3L €2.9 0,5l €3.9

Flaschenbier

- Erdinger Weißbier 0,5L € 3,9
- Erdinger Weißbier alkoholfrei 0,5L € 3,9

WASSER 0,75L

- Gerolsteiner still oder mit Kohlensäure € 5

WASSER 0,2L

- Gerolsteiner still oder mit Kohlensäure € 2,2

SÄFTE 0,2L | 0,4L

- Williams Birne € 2,5 | € 3,8
- Kirsch € 2,5 | € 3,8
- Apfel € 2,5 | € 3,8

TIPP ☺ Erfrischende Holunder-Soda mit frischer Minze 0,4l 4 Euro

- Saftschorlen | 0,4L € 3,8

SOFTDRINKS 0,2L | 0,4L

- Cola, Fanta, Sprite, Cola Light € 2,2 | €3,8

Espresso €2

Kaffee Crema €2.5

Cappuccino €2.8

Tee (verschiedene Sorten) €2.5

Frischer Minztee €3

HAUSWEIN

- Müller Thurgau (halbtrocken)
0,2L € 4,5 0,5L € 10 1L € 18
- Merlot Classic
0,2L € 5 0,5L € 10 1L € 18

Prosecco 0,1l 3,50 €

Cremont 0,1l 4,50€

WEINE

Georgische Naturweine Rosé und Rot

GOTSA WINES SAPERAVI ROSÉ 2017 Verspielt purpurne Farbtupfer Gotsas Saperavi ist ein Rosé, der durch eine unglaubliche Trinkigkeit verblüfft... Und eh man sich's versieht, ist die halbe Flasche schon geleert... Einladend durch seine reifen Fruchtaromen und verspielten Aromatiefen aus Himbeere, Sauerkirsche und einem darüber schwebenden Hauch von Vanille, macht dieser Wein Lust auf einen geselligen Abend mit guten Freunden. **Flasche 46€**

IBERIELI SAPERAVI 2018 Die verträgliche Leichtigkeit des Seins. Sanfter Körper trifft komplexen Charakter. Wenn Facettenreichtum trinkbar ist, dann liegt er in diesem wundervollen Rotwein leichter Ausbauart. Ein Spätsommertag im Preiselbeerfeld. Und so ist auch das Bouquet voll roter Ideen, Ahnungen und Wünschen.. **Flasche 50€**

Serbische Weine

WEISSWEIN

Aleksic Arno Sauvignon Blanc ist ein häufig anzutreffende Rebsorte in Serbien. Klimatisch begünstigt reifen die Trauben sehr gut und erzeugen fruchtbetonte aber elegante Weine. „Arno“ vom Weingut Aleksić wurde bereits mehrfach prämiert, darunter auch mit einer Decanter Silbermedaille!

0,1 4,00 € 0,2 7,00 € **Flasche 25 €**

Aleksic Sevdah Smederevka & Sauvignon Blanc. Smederevka ist eine autochthone Rebsorte mit einer kräftigen Säurestruktur, der auf sandig-lehmigen Böden gute Resultate zeigt. Frische Frucht, knackige Säure, etwas Gras.

0,1 3,00 € 0,2 5,50 € **Flasche 20 €**

Aleksic Zuti Cvet Tamjanika. Zuti Cvet heißt übersetzt die Gelbe Blume. In der Nase schmeichelt dieser Tamjanika mit seinem Duft nach exotischen Früchten, nach Holunder und Pfirsich. Am Gaumen entwickelt er eine enorme Frische und einen angenehmen wunderbar fruchtigen Geschmack. Besonders gut als Aperitif oder zu Meeresfrüchten.

0,1 4,00 € 0,2 7,00 € **Flasche 25 €**

Jovic Rizling. Ein unvergleichlicher im Stahltank fermentierter und im Fass gereifter Riesling aus eigenen, selektierten Trauben.

Die Holznote überrascht bei Riesling, die Pfirsich- und Ananasfrucht ist typisch. Schöne Länge und elegantes Gesamtbild.

0,1 3,50 € 0,2 6,00 € **Flasche 23 €**

Ozskar Maurer - Bakatorange NATURWEIN/ ORANGEWEIN Ozskar Maurer arbeitet mit dieser Sorte, die Mineralität, Boskoop-Äpfel und reife Birne vereint. Der Bakatorange ist als Orange-Wein vinifiziert und wurde für 7 Tage auf der Maische vergoren. Durch minimalen Sulfiteinsatz und die spontane Vergärung ohne Holzeinsatz gilt der Wein unter LiebhaberInnen als Naturwein. Der Bakatorange bringt eine enorme Frische, mit kräftigen Fruchtnoten und vermag im Abgang mit Länge und feinen Tanninen zu überzeugen.

0,1 5,00 € 0,2 9,00 € **Flasche 33 €**

ROSÉWEIN und ROTWEIN

Aleksic Barbara Rose Barbara ist halbtrocken aber trotzdem voll, fruchtig-würzig im Geschmack und einfach sehr sehr gut. Viel Frucht aber mit einer angenehmen Würze ausgestattet. Dazu eine feine frische Säure und eine gute Balance im Mund.

0,1 3,50 € 0,2 6,00€ **Flasche 23 €**

Aleksic Nostalgia ein warmer herzlicher Rotwein mit einer vordergründigen aber balancierten Fruchtnote.

0,1 3,00 € 0,2 5.50 € **Flasche 20 €**

Aleksic Kardas Kardas ist ein 100% Cabernet Sauvignon aus dem Süden von Serbien. Er lagert 12 Monate in Barrique-Fässern und ist vom sehr warmen und sonnigen Klima geprägt. Feine Cassis Noten, intensive dunkle Früchte, Tabakaromen. Am Gaumen vollmundig, warm und fruchtig mit genügend Frische. Ein wunderbarer südlicher Wein.

0,1 4,00 € 0,2 7,00 € **Flasche 26 €**