

AMADO

AMADO

MORE THAN FOOD

OZNAKE



PROTEIN



VEGANSKO



VEGETARIJANSKO



LJUTO

ALERGENI

Gl GLUTEN

La LAKTOZA

E JAJA

F RIBA

Sf MORSKI PLODOVI

Nu ORAŠASTI PLODOVI

Se SUSAM

* Ukoliko imate alergije ili posebne zahtjeve u ishrani,
molimo Vas da o tome obavijestite naše osoblje prije naručivanja.

AMADO

DORUČAK
/ do 12:30h /

JELA SA JAJIMA

JAJA SA SLANINOM 🍴 Gl, La, E **8.00**

3 jaja servirana uz hrskavu slaninu, sir, svježi paradajz, krastavac i domaći ajvar. / 450g /

JAJA SA KOBASICOM 🍴 Gl, La, E **8.00**

3 jaja servirana uz domaću kobasicu, sir, svježe povrće, pavlaku i senf. / 450g /

JAJA SA ŠUNKOM 🍴 Gl, La, E **7.50**

3 jaja servirana uz šunku i sir, paradajz, krastavac, pavlaku i domaći ajvar. / 450g /

JAJA SA PRŠUTOM 🍴 Gl, La, E **8.00**

3 jaja servirana uz pršutu, kajmak, svježe povrće i domaći ajvar. / 450g /

PROTEINSKI DORUČAK 🍴 La, E, Nu **13.00**

Bjelanca servirana uz biftek, mladi sir, humus i grčki jogurt i čeri paradajz. / 550g /

POŠIRANA JAJA SA DIMLJENIM LOSOSOM Gl, La, E, F **12.00**

3 poširana jaja servirana na tostiranom hljebu uz dimljeni losos, avokado, rukolu i holandez sos. / 550g /

FRITATA SA SLANINOM La, E **11.00**

4 jaja servirana uz slaninu, povrće, urdu i kajmak. / 450g /

FRITATA SA POVRĆEM 🌱 La, E **9.00**

4 jaja servirana uz sezonsko povrće, urdu i domaći ajvar. / 450g /

ZAPEČENO POVRĆE SA JAJIMA U PARADAJZ SOSU 🌱 La, E **9.50**

Tikvice, luk i jaja pečeni u aromatičnom paradajz sosu, servirani uz kajmak. / 350g /

* Domaća jaja iz slobodnog uzgoja!

AMADO

DORUČAK
/ do 12:30h /

LAGANI IZBOR

OVSENA KAŠA SA BOROVNICAMA 🌱 Gl, La, Nu **6.50**

Ovsena kaša sa borovnicama uz izbor mlijeka: kravlje, sojino ili bademovo. / 350g /

ČIA PUDING 🌱 La, Nu **5.00**

Čia puding sa bademima, medom, brusnicom, malinom i grčkim jogurtom. / 250g /

VOĆNI JOGURT 🌱 La **6.50**

Jogurt sa bananom, kokosom, suvim smokvama i malinom. / 400g /

DOMAĆA GRANOLA 🌱 Gl, La, Nu **9.00**

Granola (ovsene pahuljice, kukuruzne pahuljice, badem listići, med, cimet, zest pomorandže)
servirana uz jogurt, bananu i borovnice. / 360g /

**KINOA SA SVJEŽIM POVRĆEM
I GRČKIM JOGURTOM** 🌱 La, Nu **7.00**

Kinoa (3 boje) servirana uz papriku, krastavac, čeri paradajz i bademe. / 450g /

AMADO PALAČINKE 🌱 Gl, La, E **8.00**

Amado palačinke od cvekle servirane uz povrće, koziji sir i grčki jogurt. / 350g /

PROTEINSKI DORUČAK SA BATATOM 🥑 La, E **11.00**

2 jaja servirana uz batat, čuretinu, avokado, gaudu i rukolu. / 450g /

SALATE

**SALATA SA
AVOKADOM I PILETINOM** 🥑 La **13.00**

Mix zelenih salata sa avokadom, piletinom, fetom, krastavcem i čeri paradajzom. / 600g /

SALATA SA TUNOM E, F, Nu **12.00**

Salata sa tunom, kuvanim jajima, pomorandžom i sjemenkama bundeve. / 600g /

AMADO

DORUČAK
/ do 12:30h /

PEKARSKI IZBOR

KROASAN SA MORTADELOM	Gl, La	8.00
Svježe pečen kroasan punjen mortadelom, krem sirom, rukolom i paradajzom. / 400g /		
TOST SA ĆURETINOM	Gl, La	7.50
Topli tost sa ćurećim prsima, sirom, pavlakom i kiselim krastavcima. / 500g /		
SENDVIČ SA PILETINOM I JAJIMA	 Gl, La, E	9.50
Sendvič sa piletinom, jajima i sirom, serviran uz rukolu, paradajz i domaći hrskavi krompir. / 600g /		
PRIGANICE	 Gl, La, E	6.00
10 domaćih priganica, servirane uz domaće džemove. / 450g /		

VEGANSKI IZBOR

MEDITERANSKI VEGANSKI DORUČAK	 Gl, Nu	7.00
Humus, pečeno sezonsko povrće, avokado, masline i tostirani domaći hljeb. / 450g /		
ZAPEČENO POVRĆE SA BILJNIM SIROM		6.00
Tikvica, paprika, luk, šargarepa i brokoli zapečeni u paradajz sosu sa biljnim sirom. / 500g /		
HUMUS SA GRISINAMA	 Gl, Nu	7.00
Kremasti humus serviran uz domaće grisine, krastavac i maslinovo ulje. / 400g /		

DODATAK

Uz doručak možete dodati 1 mjericu whey proteina +3 €

AMADO

MORE THAN FOOD

PRVI ZALOGAJI

KROKETI SA TRGANOM JUNETINOM

Gl, La, E

8.50

Sporo kuvano meso u hrskavoj korici,
servirano uz krem od rena. / 280g /

TARTAR BIFTEK

Gl, La, E

19.50

Ručno sjeckani biftek serviran uz
tostirani hljeb i kućni sos. / 250g /

TUNA PÂTÉ

Gl, La, F

10.00

Tuna pašteta blanširana u puteru sa začinskim biljem
i domaćim grisinima. / 250g /

AMADO PLATA

Gl, La

19.50

Pažljivo birani crnogorski sirevi i premium suhomesnati proizvodi
servirani uz domaći hljeb, masline i domaće džemove. / 550g /

PLATA DOMAĆIH SIREVA

Gl, La

23.00

Plata crnogorskih sireva sa domaćim džemom,
grisinima i suvim voćem. / 550g /

ZAPEČENI GAMBORI

Gl, La, Sf

14.00

Gambori zapečeni sa aromatizovanim puterom. / 280g /

BURRATA

La, Nu

12.50

Svježa burrata servirana na pireu od jabuka,
sa pinjolima i svježim bosiljkom. / 220g /

ROLNICE OD HELJDE

GL, La, Nu

9.00

Rolnice od heljde punjene kozjim sirom, prelivene medom
i posute orasima uz blagu aromu tartufa. / 220g /

BRUSKETI SA MORTADELOM

Gl, La

8.00

Hrskavo kiselo tijesto sa mortadelom i rukolom, na kremi od sira,
završeno citrusnim medom. / 280g /

SALATE

GRČKA SALATA

La

8.00

Paradajz, krastavac, feta sir, masline i
pečena paprika uz maslinovo ulje i origano. / 550g /

CVEKLA SA KOZJIM SIROM

La, Nu

9.50

Pečena cvekla servirana uz pohovani koziji sir,
orašaste plodove i blagi citrusni dressing. / 400g /

MIX ZELENIH SALATA

7.00

Selekcija svježih zelenih salata,
začinskog bilja i maslinovog ulja. / 450g /

PARADAJZ SALATA

6.50

Paradajz, crni luk, maslinovo ulje i morska so. / 450g /

OBROK SALATE

SALATA SA PILETINOM I SMOKVAMA

La, Nu

12.00

Grilovana piletina servirana uz mix zelenih salata, suve
smokve, feta sir, pinjole i lagani citrusni dressing. / 550g /

SALATA SA BIFTEKOM

La

15.00

Biftek, čeri paradajz i pečena paprika
servirani na svježim zelenim salatama uz
maslinovo ulje i začinsko bilje. / 550g /

SALATA SA TUNOM

Sf, E, Nu

12.00

Tuna, kuvana jaja i pomorandža servirani
uz mix zelenih salata i sjemenke bundeve. / 600g /

SALATA SA AVOKADOM I PILETINOM

La

13.00

Grilovana piletina, avokado, feta sir i svježe povrće
servirani uz kućni sos. / 600g /

SUPE I ČORBE

DOMAĆA PILEĆA SUPA

La, E

4.00

Bistra pileća supa sa
domaćim rezancima i
svježim začinskim biljem. / 250g /

TELEĆA ČORBA

4.00

Lagano kuvana teleća čorba
sa korjenastim povrćem i
domaćim začинима. / 250g /

GAZPACHO

7.00

Mix hladnih potaža sa
grilovanim gamborima. / 250g /

AMADO

MORE THAN FOOD

GLAVNA JELA

JAGNJETINA CORTEZA GI

26.00

Sporo pečena rolovana jagnjetina sa povrćem, zatvorena ispod hrskavog tijesta koje čuva punoću ukusa i bogatu aromu domaćeg sosa. / 450g /

TELETINA MANTECA La

23.00

Teleći ribić uz torticu od krompira, aromu žalfije, domaći kajmak i bogati demiglas sos. / 400g /

TELEĆI VRAT BRASA La, Nu

25.00

Sporo kuvani teleći vrat uz kremasti pire od krompira, grilovanu šargarepu i pečene bademe. / 500g /

LAZANJA STRATO GI, La

13.00

Domaća lasanja sa slojevima junećeg ragu sosa, spanaća i gratiniranog sira, uz bogati paradajz sos. / 450g /

NAŠIH 9 GI, La

12.50

Domaći juneći čevapi uz toplu lepinju, domaći ajvar, kajmak i hrskavi krompir. / 550g /

FILLETO E

13.50

Sočni svinjski file uz grilovani komorač i pečurke sa svježim začinskim biljem. / 600g /

PILETINA SUAVE La

13.00

Grilovani pileći file uz pečeni batat, krem sir i parmezan, sa blagim kremastim sosom. / 400g /

BURGER AMADO GI, La, E

13.00

Sočni juneći burger sa karamelizovanim lukom, blagim sosom od tartufa i domaćim burger sosom, uz hrskavi krompir i coleslaw salatu. / 600g /

BRANCIN U PAPIRU GI, F

15.00

File brancina pečen sa sezonskim povrćem, uz krem od spanaća i maslinovo ulje. / 300g /

TUNA AZUL La, F, Nu

18.00

Grilovana tuna uz grčki jogurt, pinjole i svježe zelene salate sa citrusnom aromom. / 400g /

PULPO Sf

22.00

Zapečena hobotnica sa povrćem u domaćem paradajz sosu i aromama mediteranskog bilja. / 500g /

NERO COSTA La, Sf

17.00

Grilovane lignje sa crnim rižotom od sipe i maslinovo ulje. / 350g /

BAO BUNS La, Nu

17.00

Bao buns sa jagnječim mesom, tzatzikijem, kimchijem i ukiseljenim crvenim lukom. / 550g /

TANDOORI PILEĆI BATAK La, Nu

12.00

Marinirani pileći batak uz coleslaw salatu na grčkoj piti. / 450g /

KATSU PILETINA GI, E

12.00

Hrskava pileтина u panko prezli, basmati riža, edamame, crveni pasulj i sezonsko povrće. / 450g /

AZIJSKI SMEK

AMADO

MORE THAN FOOD

PREMIUM SELEKCIJA

RIBEYE

11.50

Suvo zrenje 30 dana. Lokalna farma, Crna Gora.
Intenzivan ukus, bogata masnoća i puna aroma mesa. /100g /

T-BONE

10.00

Suvo zrenje 30 dana. Lokalna farma, Crna Gora.
Spoj bifteka i ramstecka sa izraženim ukusom i snažnim karakterom. /100g /

TOMAHAWK

9.50

Suvo zrenje 30 dana. Lokalna farma, Crna Gora.
Veliki rez sa kostima, punog ukusa i izražene sočnosti. /100g /

JUNEĆI BIFTEK

32.00

Lokalna farma, Crna Gora.
Mekan i čist ukus mesa. /300g /

JAGNJEĆI KOTLETI

15.00

Novi Zeland.
Sočni kotleti sa blagim aromama mediteranskog bilja. /100g /

ODABERITE PRILOG

GRILOVANO POVRĆE / 220g / 🍄	2.50
KREMASTI PIRE KROMPIR / 160g / 🍄 La	3.00
DOMAĆI HRSKAVI KROMPIR 🍄 / 200g /	2.00
PIRE SA TARTUFOM / 160g / 🍄 La	4.50
TORTICA OD KROMPIRA / 120g / 🍄 La, E	2.00
PARMEZAN I RUKOLA / 150g / 🍄 La	6.00
GRILOVANI KOMORAČ / 150g / 🍄	3.50

DODAJTE SOS

DEMI-GLACE / 60g /	3.00
Bogati mesni sos.	
PERIGORD SOS / 50g / La	4.50
Kremasti sos sa tartufom.	
SENF I SLAČICA / 80g /	2.50
SPICY MAYO / 100g / 🌶 E	2.50
BBQ SOS / 80g /	2.50

* Odabirom bilo kojeg premium cut mesa, uključeno je 2 priloga i 2 sosa po izboru.

AMADO

MORE THAN FOOD

PASTE

BOLONJEZE Gl, La 12.00

Pasta sa sporo kuvanim junećim ragù sosom, paradajzom, parmezanom i svježim bosiljkom. / 400g /

CARBONARA Gl, La, E 12.00

Kremasta pasta sa pančedom, žumancem, parmezan i svježe mljevenim biberom. / 350g /

PASTA SA GAMBORIMA Gl, Sf 15.00

Pasta sa gamborima u šalši od paradajza, bijelog vina i svježeg bosiljka. / 350g /

PASTA SA SPANAĆEM I PILETINOM Gl, La, Nu 12.00

Kremasta pasta sa piletinom, spanaćem i bademima. / 350g /

BURRO E SALVIA 🌿 Gl, La 9.00

Domaća pasta sa svježom žalfijom, puterom i parmezanom. / 250g /

* Sve paste su domaće, ručno pripremljene, uz mogućnost izbora bezglutenske paste.

RIŽOTA

RIŽOTO SA PILETINOM I TIKVICAMA La 11.00

Kremasti rižoto sa piletinom, tikvicama i parmezanom. / 400g /

RIŽOTO SA BIFTEKOM La 17.00

Rižoto sa biftekom, šumskim gljivama i prazilukom, završen parmezanom i puterom. / 400g /

RIŽOTO SA MORSKIM PLODOVIMA La, Sf 15.00

Kremasti rižoto sa lignjama, gamborima i hobotnicom u laganom sosu od bijelog vina. / 400g /

PIZZA

MARGHERITA 🍷 Gl, La 9.00

Pelat, gauda, parmezan, svježi bosiljak i maslinovo ulje. / 500g /

MORTADELA Gl, La, Nu 8.90

Pelat, mortadela, gauda, šampinjoni, burrata, bosiljak. / 550g /

CAPRICCIOSA Gl, La 11.00

Pelat, gauda, šunka, pečurke i masline. / 550g /

DIAVOLA 🌶️ Gl, La 12.00

Pelat, gauda, kulen, šampinjoni i halapenjo. / 550g /

PROSCIUTTO 🍷 Gl, La 13.00

Pelat, gauda, pršuta, rukola, parmezan, šampinjoni i masline. / 600g /

VEGETARIANA 🌿 Gl, La 11.00

Pelat, posni sir i sezonsko povrće. / 500g /

SENDVIČI

SENDVIČ SA PILETINOM Gl, La 9.00

Grilovana pileтина u domaćoj lepinji sa miksom zelenih salata, coleslaw salatoma, ranch sosom i kornišonima, uz domaći hrskavi krompir. / 600g /

SENDVIČ SA TELETINOM Gl, La 12.00

Teletina u domaćoj lepinji sa pečenom paprikom, karamelizovanim lukom, miksom zelenih salata, ranch sosom i sirom, uz domaći hrskavi krompir. / 600g /

SENDVIČ SA JAGNJETINOM Gl, La 11.00

Jagnjetina u domaćoj lepinji sa sirom, paradajzom, miksom zelenih salata i pečenom paprikom, uz domaći hrskavi krompir. / 600g /

TORTILJE

TORTILJA SA ĆURETINOM Gl, La 12.00

Ćuretina, kari, gauda, zelena paprika, paradajz i zelena salata u kremastom sosu, uz domaći hrskavi krompir. / 600g /

TORTILJA SA BIFTEKOM 🌶️ Gl, La 14.00

Biftek, bbq sos, gauda i uz domaći hrskavi krompir. / 600g /

AMADO

VEGANSKI MENI

STARTERI

HUMUS SA PEČENOM CVEKLOM ♡ Se 7.00

Humus sa pečenom cveklom i maslinovim uljem. / 320g /

HRSKAVI PATLIDŽAN ♡ Gl, Se 9.00

Pohovani patlidžan sa pečurkama i tahini kremom. / 500g /

KARPAĆO OD TIKVICA ♡ 6.00

Tanko rezane tikvice sa orasima, bosiljkom i kućnim limun dressingom. / 200g /

SALATE

JABUKA I KOMORAČ ♡ Nu 6.00

Salata od jabuke i komorača sa lješnicima i grejpfrutom. / 250g /

SALATA SA LEBLEBIJAMA ♡ 6.00

Krastavac, čeri paradajz, šargarepa i leblebije uz lagani citrusni dressing. / 300g /

GLAVNA JELA

SOJINE OKRUGLICE ♡ Gl 13.00

Sojine okruglice sa domaćom pastom. / 500g /

BRODET ♡ 11.00

Brodet od gljiva sa maslinama i suvim smokvama, uz čvrstu palentu. / 400g /

ZELENA BEČKA ♡ Gl 12.00

Šnicla od soje u sosu od paradajza na celer pireu. / 550g /

SUPE

GAZZPACHO ♡ Gl 7.00

Mix hladnih potaža od sezonskog povrća. / 250g /

KREM ČORBA OD SEZONSKOG POVRĆA ♡ 4.00

Kremasti humus sa pečenom cveklom, maslinovim uljem i blagom aromom limuna. / 250g /

PASTE

PAŠTA SA PEČENIM PAPRIKAMA ♡ Gl 8.00

Pasta u sosu od pečenih paprika i maslinovog ulja. / 350g /

ZAPEČENA PASTA ♡ Gl 9.00

Zapečena pasta u domaćem paradajz sosu sa prženim patlidžanom. / 450g /

PASTA SA SPANAĆEM ♡ Gl 10.00

Domaća pasta sa spanaćem i patlidžanom. / 350g /

PICA I SENDVIČI

VEGE PICA ♡ Gl 12.00

Veganska pica sa biljnim sirom, crvenim lukom, kukuruzom i sojom. / 500g /

VEGE SENDVIČ ♡ Gl 10.00

Sendvič sa pohovanim biljnim sirom, bbq sosom i karamelizovanim lukom. / 550g /

VEGE BURGER ♡ Gl 11.00

Burger sa soja odrezkom, cveklom, bijelim lukom i biljnim sirom, uz salsa verde sos i domaći prženi krompir. / 600g /

AMADO

MORE THAN FOOD

DESERTI

PATIŠPANJ BY NINA

6.50

Patišpanj sa domaćim sosom od malina i maskarpone musom sa vanilom. / 130g /

CITRUS MAK Nu

5.00

Kolač od maka i badema, sa svježinom pomorandže. / 130g /

AMADO KRUŠKA

7.00

Kruška kuvana u crvenom vinu, med i orah. / 130g /

PISTACCIO MUS Nu

6.00

Kremasti mus od pistača, tamna čokolada i gel od jagode. / 130g /

MANGO CHEESECAKE

7.00

Ljetnja avantura - mango i kokos, sa ukusom bijele čokolade. / 130g /

PAVLOVA

6.00

Hrskava Pavlova sa citrusnom limun kremom. / 130g /

TORTE

PISTAĆ MALINA Gl, Nu

7.00

Kremasta i ukusna torta od pistača i bijele čokolade, malina i lješnika. / 1 parče torte 130g /

SNIKERS Gl, Nu

7.00

Crna čokolada, kikiriki i mliječna krema. / 1 parče torte 130g /

* Možete poručiti cijelu tortu za 12 osoba. .

AMADO

KARTA PIĆA

KAFA

ESPRESSO	1.80
ESPRESSO DOPPIO	3.40
AMERICANO	1.90
MACCHIATO	2.00
DOJČ	2.20
CAPPUCCINO	2.20
CAFFÈ LATTE	2.20
ICED LATTE	2.50
KAFA SA UKUSOM	3.00
Caramel / Cinnamon / Coconut / Chocolate	
PRIRODNI ČAJ	3.00

NATRUE

OVSENO MLIJEKO	0.20	0.50
BADEMOVO MLIJEKO	0.20	0.50
KOKOSOVO MLIJEKO	0.20	0.50
SOJINO MLIJEKO	0.20	0.50

CIJEĐENI SOKOVI

NARANDŽA	0,30	3.00
GREJPFRUT	0,30	3.50
LIMUNADA	0,30	2.50
LIMUNADA SA UKUSOM	0,30	3.00
Elderflower / Strawberry		
DOMAĆI SOK	0,30	3.00
GREEN LEVEL	0,30	4.00
Jabuka, krastavac, limun		
AMADO RED	0,30	4.00
Cvekla, jabuka, limun		
AMADO WAVE	0,30	4.00
Jabuka, limun, celer, đumbir		

GAZIRANI SOKOVI

COCA-COLA	0,25	2.80
COCA-COLA ZERO	0,25	2.80
FANTA	0,25	2.80
SPRITE	0,25	2.80
SCHWEPPE'S TONIC	0,25	2.80
SCHWEPPE'S BITTER LEMON	0,25	2.80
COCKTA	0,275	2.80
COCTA FREE	0,275	2.80
ORANGINA	0,25	3.00
IVI	0,33	2.80
FEVER TREE GINGER ALE	0,20	3.50
FEVER TREE TONIC WATER	0,20	3.50
FEVER TREE BITTER LEMON	0,20	3.50
RED BULL	0,25	4.00

VODE

AQUA BIANCA	0,25	1.70
AQUA BIANCA MINERALNA	0,25	1.70
AQUA BIANCA	0,75	3.00
AQUA BIANCA MINERALNA	0,75	3.00

NEGAZIRANI SOKOVI

JABUKA	0,20	2.50
JAGODA	0,20	2.50
BOROVNICA	0,20	2.50
LEDENI ČAJ	0,20	2.50

AMADO

KARTA PIĆA

RAKIJA

PAVLOVA LOZOVA RAKIJA	0,03	3.00
PAVLOVA STARA 12Y	0,03	4.50
PAVLOVA DUNJA	0,03	4.00
KAMENA KRUŠKA	0,03	3.00
KAMENA KAJSIJA	0,03	3.00
KAMENA PIPERKA TRAVARICA	0,03	3.00
TRAVARICA RADEVIĆ	0,03	3.50
ZLATEŠ ŠLJIVA 9Y	0,03	4.20
ARAMBAŠA ŠLJIVA 12Y	0,03	5.50

VISKI

JAMESON	0,03	4.00
JACK DANIELS	0,03	4.00
JACK DANIELS HONEY	0,03	4.00
CHIVAS 18Y	0,03	7.00
JOHNIE WALKER BLACK	0,03	5.00
WOODFORD RESERVE	0,03	5.50
GLENFIDICH 15Y	0,03	6.00
GLENFIDICH 18Y	0,03	10.00
MACCALAN 12Y	0,03	10.00
MACCALAN 15Y	0,03	15.00

KONJAK

HENNESSY VS	0,03	4.50
HENNESSY VSOP	0,03	6.00
HENNESSY XO	0,03	20.00
GRAND RENEE	0,03	6.00

GIN

OYSTER	0,03	4.50
OYSTER CITRUS	0,03	4.50
HENDRICKS	0,03	4.50
GIN MARE	0,03	4.50

TEQILA

PATRON SILVER	0,03	6.00
PATRON ANEJO	0,03	7.00
DON JULIO REPOSADO	0,03	12.00

RUM

DIPLOMATICO PLANAS	0,03	4.00
DIPLOMATICO RESERVA	0,03	5.00
ZACAPA RON 23Y	0,03	8.00

VODKA

BELUGA	0,03	5.00
TITOS	0,03	5.00
BELUGA PEAR AND LIME	0,03	4.50

AMADO

KARTA PIĆA

LIKERI

AMARO MONTENEGRO	0,03	3.50
GORKI LIST	0,03	3.00
ANTIQUE PELINKOVAC	0,03	3.50
APEROL	0,03	3.50
CAMPARI	0,03	3.50
BAILEYS	0,03	3.50
JEGERMAISTER	0,03	3.50
LIMONCELLO	0,03	3.50
DIVLJI NAR RADEVIĆ	0,03	3.50
CINZANO BIANCO	0,03	3.50
CINZANO ROSSO	0,03	3.50
KAHLUA	0,03	3.50
MALIBU	0,03	3.50
CINZANO DRY	0,03	3.50

CIDERI

SOMERSBY JABUKA	0,33	3.00
SOMERSBY KRUŠKA	0,33	3.00
SOMERSBY MANGO	0,33	3.00
SOMERSBY BOROVNICA	0,33	3.00

PIVA

PODGORIČKO	SVIJETLO	0,33 / 4,9% ALC	3.50
	PLAVO	0,33 / 4,7% ALC	3.50
	CRVENO	0,33 / 4,5% ALC	3.50
	CRNO	0,33 / 4,2% ALC	3.80
	ZLATNO	0,33 / 5,3% ALC	3.80
	BEZGLUTENSKO	0,33 / 4,6% ALC	4.00
	CRAZYBIONDAALE	0,33 / 3,9% ALC	3.80
	HEINEKEN	0,25	4.00
	HEINEKEN 0.00	0,25	3.00

TOČENA PIVA

PODGORIČKO SVIJETLO PIVO	0,30 / 4,9% ALC	3.00
-----------------------------	-----------------	------

AMADO

KARTA PIĆA

KOKTELI

AMADO SPRITZ

8.00

Val pjenušac 90 ml, Giffard Elderflower 30 ml, soda 30 ml.

AMADO NEGRONI

8.00

Oyster Gin 30 ml, Campari 30 ml, Cinzano Rosso 30 ml.

AMADO MARGARITA

9.00

Patron Silver 45 ml, fresh orange juice 22 ml,
simple syrup 15 ml, lemon juice 15 ml.

AMADO GIN & TONIC

9.00

Oyster Gin 50 ml, Thomas Henry tonic water 150 ml.

AMADO OLD FASHIONED

9.00

Woodford Resrve 60 ml, simple syrup 10 ml,
Dash Angostura and orange bitters.

AMADO SOUR

8.00

Pavlova dunja 50 ml, fresh lemon juice 25 ml,
Giffard Cane sugar 15 ml, Fee Brothers Foam 1.8 ml.

ESPRESSOTINI

10.00

Beluga 30 ml, Baileys 30 ml, Kahlua 15 ml , espresso shot.

AMADO CHOCO

10.00

Beluga 30 ml, Baileys 30 ml, chocollate syrup Giffard 15 ml, cream 30 ml.