



Restaurant Šljiva [Schliwa] - The Flavor of the Balkan Tradition

**Restaurant Šljiva
Arminiusmarkthalle
10551 Moabit**

**Mo – Di 18-22
Mi-Fr 12-15 und 18-22
Sa 12-22
So geschlossen**

www.sljiva-berlin.de
info@sljiva-berlin.de
00491746992804
facebook.com/sljivaberlin

Herzlich Willkommen im Sljiva – unserem Belgrader Bistro-Restaurant

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, Feige, Ziegenkäse, Walnüsse und Ahornsirup im Ofen gebacken

Figs, filo pastry, goat cheese, walnuts and ahorn sirup, baked in the oven 7€

Kalt/ Cold

Balkan-Meze für 1 Person: gebackene rote Paprika, Kajmak (serb. Schmand), Ajvar (Paprika gekocht), Rinderschinken, Speck, Balkan Käse, grüne gegrillte Paprika, Pflaume im Speck 8€

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

Auch vegetarisch möglich

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

² enthält Weizenmehl

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 serbischer Pasta (Mlinци) 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 frischen Spinatkartoffeln 17.5€

Lamb, 3h cooked in the oven with fresh spinach potatos

Vom Grill / From the Grill

Gegrillter Oktopus mit Paprika und Zucchini dazu Kartoffeln 18€

Grilled octopus with mediterrean vegetables and potatoes

8 Cevapcici, Zwiebeln, Kartoffeln, Ajvar, Kajmak 12.5€

8 minced meat rolls with onion, potatoes, cooked paprika and serbian fresh cheese

Pljeskavica „Hacksteak“ aus Rinderhack mit Zwiebeln, Rucola, Ajvar, Schafskäse, Pomes, Peperoni 12.5€

Steak from minced meat (beef) with onion, salad, ajvar, cheese and french 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

Dessert / Dessert

Warmer Zwetschgen-Crumble mit Eiscreme 6€

Warm Plums, Crumble, Ice -Cream

Palatschinken mit Eiscreme und Schokoladensauce 6€

Pancake with ice cream and chocolate sauce

Extras:

Kajmak (serbischer Schmand) 3€

Ajvar (Paprika-Aufstrich) 3€

Kartoffeln oder Pommes 3€

Weinbeschreibung

Weiss

Hauswein - Müller-Thurgau

Sorten: Riesling & Madeleine Royale

Herkunft: Deutschland, Schweiz

Der Wein ist mild (wenig Säure), leicht süffig und besitzt einen leicht muskierten Duft und Geschmack.

Ein trockener, jugendlicher, leichter und frischer Wein, der sich zu zart-aromatischen Speisen eignet.

Sevdah, Aleksic

Sorten: Smederevka & Sauvignon Blanc

Herkunft: Serbien

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

Jovic Rizling

Bei diesem Riesling aus Serbien handelt es sich um einen imahltank fermentierten und im Fass gereiften Riesling aus

Arno, Aleksic

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!

Rosé

Chichateau „Pink Punk“

Sorten: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Herkunft: Serbien

In der Nase gleich ein angenehmer Geruch von Lavendel, Erdbeere und Kirsche. Auch am Gaumen fruchtig mit einem angenehmen leicht cremigen Mundgefühl mit genug Säure und Frische.

Rot

Hauswein - Merlot Classic

Herkunft: Frankreich

Trockener Wein mit einer Note von Johannesbeeren, Rote Beeren und Pflaume. Passt gut zu Geflügel und Salaten.

Nostalgija, Aleksic

Sorten: Cabernet Sauvignon, Merlot & Vranac

Herkunft: Serbien

Ein warmer herzlicher Rotwein mit einer vordergründigen aber balancierten Fruchtnote.

Das Weingut Aleksić liegt ganz im Süden von Serbien an der Grenze zu Mazedonien. Es wird von drei Schwestern gemeinsam mit einer Önologin geführt. Unter sehr günstigen Bedingungen und im großen Stil werden hier die lokalen Rebsorten Vranac und Sevdah angebaut. Aber auch Sauvignon Blanc und Cabernet Sauvignon erzielen hervorragende Ergebnisse.

Prokupac – Vila Vina

Sorten: Prokupac

Herkunft: Serbien

In der Nase rote Früchte, Thymian und Eukalyptus. Am Gaumen eine gut eingebundene Säure, elegante Frucht und ein feinherber, kräutiger, langer Nachgeschmack. Leicht bis mittelkräftig.

Temet Ergo

Das Aushängeschild aus dem Hause Temet wird mit streng ertragsreduziertem Traubenmaterial hergestellt. Die malolaktische Fermentation wird durchgeführt. Anschließend reift der Wein für 15 Monate in Barriquefässern. Duftet nach dunklen Beeren und Röstaromen. Voll und satt im Geschmack.

Getränke

RAKIJA 0,02L

Šljivovica | Pflaumenbrand € 3

Dunjevača | Quitte € 3

Viljamovka | Williams- Birne € 3

Orahovača | Walnusslikör € 3

Medovača | Honig-Šljivo-Likör € 3

WEIN

Weiss

Weinschorle | 0,2L € 4.5

Hauswein Müller Thurgau

0,2L € 4,5 0,5L € 10 1L € 18

Serbische Weine

Aleksic Sevdah

Fl. € 20 | 0,2L € 5,5.-

Jovic Rizling 2013 (Riesling)

Fl. € 23 | 0,2L € 6

Aleksic Arno (Sauvignon Blanc)

Fl. € 25 | 0,1L € 4

Rosé

Chichateau „Pink Punk“

Fl. € 27 | 0,1L € 4,5.-

Rot

Aleksic Nostalgia

Fl. € 20 | 0,2L € 5,5.-

Vila Vina Prokupac

Fl. € 28 | 0,1L € 4.5.-

Budimir – Angel 2015 (Merlot)

Fl. € 32 | 0,1L € 5.-

Hauswein Merlot Classic

0,2L € 5 0,5L € 10 1L € 18

Temet Ergo

Fl. € 49 | 0,1L € 8.-

Aperitif je 6€

„Quitte Tonic“: Quittenschnaps, Tonic, Thymian

„HUGO“: Holunder, Prosecco, Spritz, Minze

„Aperol Spritz“: Prosecco, Aperol, Spritz

BIER

Carlsberg 0,3L € 2,9 0,5L € 3,9

Duckstein Original Red Ale 0,3L € 2,9

Grimbergen Blanche Witbier 0,3L € 2,9

Erdinger Weißbier 0,5L € 3,9

Erdinger Weißbier alkoholfrei 0,5L € 3,9

Radler/ Alster 0,3L € 2,9 0,5L € 3,9

WASSER 0,75L

Gerolsteiner still oder mit Kohlensäure € 5

WASSER 0,2L

Gerolsteiner still oder mit Kohlensäure € 2,2

SÄFTE von Bauer 0,2L | 0,4L

Williams Birne € 2,5 | € 3,8

Kirsch € 2,5 | € 3,8

Banane € 2,5 | € 3,8

Apfel € 2,5 | € 3,8

Saftschorlen | 0,4L € 3,8

SOFTDRINKS 0,2L | 0,4L

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

Holundersoda mit frischer Minze | 0,4L € 4

WARM

Espresso € 2

Cafe Crema € 2.5

Tee (verschiedene Sorten) € 2.5

Frischer Minztee € 3