



Национални ресторан Микан

1150

Јеловник - Мену

Ресторан Микан је већ две деценије синоним за традиционалну српску кухињу. У самом центру града, у пешачкој зони препознат по пријатној и интимној атмосфери српске домаћинске куће, ресторан Микан привлачи госте који цене дугогодишњи квалитет, укусну гурманску храну и професионално и љубазно особље. Иако препоручујемо да боравак у амбијенту ресторана Микан почнете са добром домаћом ракијом, у нашој карти пића постоји богата понуда вина из домаћих винограда.

Ресторан Микан препознат је по разноврсним домаћим куваним јелима, јелима са роштиља, испод сача, али и рибљих специјалитета. Трудимо се да наше цене задовоље Ваше потребе, те када формирамо ценовник посебно водимо рачуна о квалитету и количини хране коју служимо. Због свих ових, али и још многих други разлога, ресторан Микан већ две деценије чува статус београдског ресторана са квалитетним укусним гурманским специјалитетима, које наши гости препознају и због којих нам се увек враћају.

Топло препоручујемо да у нашем амбијенту будете домаћин ваших незаборавних прослава, са или без музике, која ће вашим пријатељима остати у пријатном сећању и дуго бити тема причавања. Ресторан Микан може да угости до 70 људи. У склопу ресторана налази се и пријатна летња башта која одаје утисак да сте ван града.

.....
Телефон/Phone: 011/30-34-333; 011/32-84-900

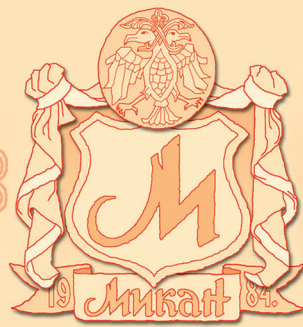
Адреса/Adress: Маршала Бирјугова 14;

www.konakmikan.com Email: info@konakmikan.com
.....

Mikan restaurant has been synonym for traditional Serbian kitchen for two decades. In downtown, in pedestrian street which is recognized by cozy and intimate atmosphere of Serbian domestic house, Mikan Restaurant attracts guests who value long-term quality, tasty gourmet food and professionally and kindly personnel. Although we recommend that your visit in the ambience of Mikan restaurant start with good domestic brandy (rakia), in our drink card there is also a rich offer of wines from domestic vineyards.

Mikan restaurant is recognized by various domestic cooked meals, barbecue dishes, roasted meat in clay oven and fish specialties. We have been trying that our prices would be affordable for guests, when we make menu we carry about price, quality and amount of food which we serve. Because of this reason and many other reasons, Mikan restaurant has status of famous Belgrade restaurant, with quality tasty gourmet specialties for two decades, which is recognized by our guests and because of that guests always return.

We warmly recommend that in our restaurant you can make unforgettable celebrations, with or without music, which will keep your friends in a pleasant memory and be a topic for a long time. Restaurant Mikan can accommodate up to 70 people. Within the restaurant there is also a pleasant summer garden that gives the impression that you are out of city.



I ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА

ТАРТАР БИФТЕК - 500 гр
(говеђи или коњски)

ЊЕГУШКА ПРШУТА - 100 гр

ГОВЕЂА ПРШУТА - 100 гр

КОЊСКИ КУЛЕН - 100 гр

БЕЛИ КРАВЉИ СИР - 120 гр

КОЗИЈИ СИР - 120 гр

ГРИЛОВАНИ КОЗИЈИ СИР - 120 гр

СИР У УЉУ - 120 гр

КАЈМАК - 120 гр

ПИХТИЈЕ - 180 гр

УРНЕБЕС - 120 гр

3400

960

960

960

500

690

750

620

380

I COLD STARTERS

TARTAR STEAK
(beef or horse)

SMOKED PORK HAM NJEGUS STYLE

SMOKED BEEF HAM

SMOKED HORSE SAUSAGE

WHITE COW CHEESE

GOAT CHEESE

GRILLED GOAT CHEESE

CHEESE IN OIL

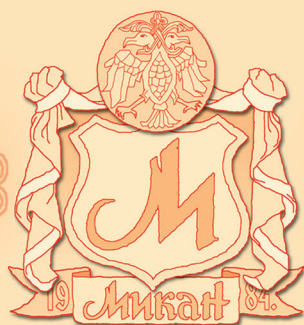
KAJMAK

(Serbian salty cream spread)

JELLIED PORK MEAT

SPICY WHITE CHEESE





II ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА

ПРЕБРАНАЦ - 400 гр

630

СПРЖА - 250 гр

590

(свињско месо са луком и паприкама)

ПОХОВАНИ КАЧКАВАЉ - 200 гр

630

ПОХОВАНЕ ПАПРИКЕ СА СИРОМ - 300 гр

630

ГРАТИНИРАНЕ ПАПРИКЕ (за 2 особе)

ПЕЧУРКЕ НА ЖАРУ - 350 гр

590

ПУЊЕНЕ ПЕЧУРКЕ НА ЖАРУ - 350 гр

(шунка и качкаваљ)

ПОХОВАНЕ ПУЊЕНЕ ПЕЧУРКЕ - 300 гр

(шунка и качкаваљ)

II WARM STARTERS

PREBRANAC

(serbian baked beans)

SPRZA (fried pork meat with

onion and chilly pepper)

BREADED KACKAVALJ

(hard cheese)

BREADED PEPPERS WITH

CHEESE

GRATINATED PEPPERS (for 2 persons)

GRILLED MUSHROOMS

STUFFED GRILLED MUSHROOMS

(ham, yellow cheese)

FRIED STUFFED MUSHROOMS

(ham, yellow cheese)

III ЧОРБЕ

ТЕЛЕЋА ЧОРБА - 0,3 л

400

ПИЛЕЋА ЧОРБА - 0,3 л

400

ЈАГЊЕЋА ЧОРБА - 0,3 л

400

ЧОРБА ДАНА - 0,3 л

СУПА ОД ПРЕПЕЛИЦЕ - 0,3 л

470

III SOUPS, POTTAGES

VEAL BROTH

CHICKEN BROTH

LAMB BROTH

BROTH OF THE DAY

QUAIL SOUP

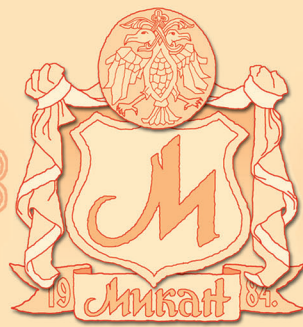
ЛЕПИЊА (комад)

100

ПОГАЧА (комад)

HOMEMADE BREAD (one piece)

HOMEMADE BREAD (one piece)



IV СЕЗОНСКЕ САЛАТЕ

ГРЧКА САЛАТА - 250 гр	490
СРПСКА САЛАТА - 250 гр	380
ШОПСКА САЛАТА - 250 гр	410
БАШТА САЛАТА - 250 гр	400
КУПУС СВЕЖ САЛАТА - 250 гр	310
ЗЕЛЕНА САЛАТА - 250 гр	310
МЕШАНА САЛАТА - 250 гр	310
ТАРАТОР САЛАТА - 250 гр	370
КРАСТАВАЦ САЛАТА - 250 гр	380
ПАРАДАЈЗ САЛАТА - 250 гр	380
ПАРАДАЈЗ СА ФЕТА СИРОМ - 250 гр	410
ВИТАМИНСКА САЛАТА - 250 гр	350
ЉУТА ПАПРИЧИЦА СВЕЖА (комад)	130
РОТКВИЦЕ - 200 гр	290
МАСЛИНЕ - 150 гр	350

ЗИМСКЕ САЛАТЕ

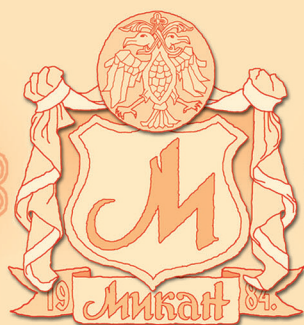
КИСЕЛИ КУПУС - 250 гр	400
ПЕЧЕНЕ ПАПРИКЕ - 250 гр	410
АЈВАР - 200 гр	470
ТУРШИЈА - 250 гр	400
ПАПРИКА СОМБОРКА СА КУПУСОМ	370
ЦВЕКЛА - 250 гр	
ПАПРИКА У ПАВЛАЦИ - 250 гр	470
ПЕГЛАНА ПАПРИКА СА ЦЕЛЕРОМ - 250 гр	400
ЉУТА ПЕЧЕНА ПАПРИКА (комад)	130

IV SEASONAL SALADS

GREEK SALAD	490
SERBIAN SALAD	380
SOPSKA	410
GARDEN SALAD	400
FRESH CABBAGE SALAD	310
GREEN SALAD	310
MIXED SALAD	310
TARATOR	370
CUCUMBER	380
TOMATO	380
TOMATO WITH FETA CHEESE	410
VITAMIN SALAD	350
FRESH HOT PEPPER (one piece)	130
RADISHES	290
OLIVES	350

WINTER SALADS

SOUR CABBAGE	400
ROASTED PEPPER	410
AJVAR	470
PICKLES	400
PEPPERS (SOMBORSKA - hot pepper) WITH CABBAGE	370
BEET	
BOILED PEPPER IN SOUR CREAM	470
PEPPERS WITH CELERY	400
ROASTED HOT PEPPER (one piece)	130



**V ЈЕЛА ОД ГОВЕДИНЕ
И МЕСО ПЛАВОГ ЗРЕЊА**

(бифтеке и розбратне служимо са прилогом
и сосом по вашој жељи)

РАМСТЕК - 300 гр	<u>1650</u>
РАЖЊИЋИ ОД БИФТЕКА Микан - 300 гр	<u>2900</u>
БИФТЕК Микан - 380 гр (пуњен пршутом, качкаваљем, киселим краставцем, ролован сланином)	<u>3100</u>
БИФТЕК НА ЖАРУ - 300 гр	<u>2900</u>
КОЊСКИ РАМСТЕК - 300 гр	<u>1700</u>
КОЊСКИ БИФТЕК - 300 гр	<u>2900</u>
РОЗБРАТНА У ПЛАВОМ ЗРЕЊУ - 100 гр (просечна грамажа је око 300 гр)	<u>-----</u>

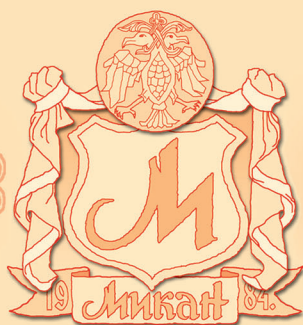
ПЕКАРСКИ КРОМПИР, ПОМФРИТ,
МЕШАНО БАРЕНО ПОВРЋЕ (СЕЗОНСКО),
ГРИЛОВАНО ПОВРЋЕ, ПИРИНАЧ - 200 гр

**V BEEF DISHES AND
BLUE MEAT**

(beefsteak and rib eye steak
served with garnishes
and the sauce of your choice)

ENTRECOTE
SKEWERED BEEF FILLET MIKAN STYLE
BEEF TENDERLOIN MIKAN STYLE (stuffed with ham, cheese, pickled cucumber, rolled with bacon)
GRILLED BEEF TENDERLOIN
HORSE ENTRECOTE STEAK
HORSE TENDERLOIN
RIB EYE STEAK (BLUE MEAT) (average grammage is 300 gr)

BAKED POTATOES,
FRENCH FRIES, MIXED BOILED
VEGETABLES (SEASONAL),
GRILLED VEGETABLES, RICE



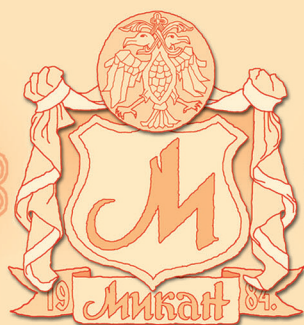
VI ЈЕЛА ОД СВИЊСКОГ МЕСА

БЕЛА ВЕШАЛИЦА НА ЖАРУ - 300 гр	<u>1150</u>
ДИМЉЕНА ВЕШАЛИЦА НА ЖАРУ - 100 гр (просечна грамажа је око 350 гр)	<u>510</u>
ПУЊЕНА ВЕШАЛИЦА - 300 гр	<u>1590</u>
ДИМЉЕНИ ВРАТ - 300 гр	<u>1500</u>
РАЖЊИЋИ - 300 гр	<u>1350</u>
МЕДАЉОНИ - 300 гр	<u>1490</u>
ШУМАДИЈСКИ ФИЛЕ - 300 гр (неутрална павлака, шунка, блитва, паприка)	<u>1490</u>
МУЋКАЛИЦА ЛЕСКОВАЧКА - 400 гр (паприка, лук, парадајз, свињски филе)	<u>1390</u>
МУЋКАЛИЦА БОЕМСКА - 400 гр (паприка, лук, парадајз, кајмак, три врсте меса, пилеће бело, св. филе, димљени врат)	<u>1490</u>
КАРАЂОРЂЕВА ШНИЦЛА - 300 гр	<u>1480</u>
БЕЧКА ШНИЦЛА - 300 гр	<u>1350</u>
НАТУР ШНИЦЛА - 300 гр	<u>1350</u>
МЕДАЉОНИ Микан - 300 гр (пуњени са шунком и качкаваљем, роловани са сланином)	<u>1390</u>

VI PORK DISHES

GRILLED WHITE ESCALOPE
GRILLED SMOKED ESCALOPE (average grammage is 350 gr)
STUFFED ESCALOPE
SMOKED NECK
SKEWERED PORK FILLET
MEDALLIONS
PORK FILLET SUMADIJA STYLE (with cream, ham, swiss chard, peppers)
MUCKALICA LESKOVAC STYLE (peppers, tomato, onion, pork fillet)
MUCKALICA BOHEMIAN STYLE (peppers, tomato, onion, kajmak, three types of meat: chicken breast, pork fillet, smoked neck)
STUFFED PORK FILLET KARADJORDJE STYLE
WIENER SCHNITZEL
NATUR SCHNITZEL
MEDALLIONS MIKAN STYLE (stuffed with ham, yellow cheese and rolled with bacon)





**VII ЈЕЛА ОД ПИЛЕЋЕГ
ИЛИ ЋУРЕЋЕГ МЕСА**

**VII DISHES OF CHICKEN
OR TURKEY MEAT**

ПИЛЕЋЕ БЕЛО МЕСО - 300 гр	<u>990</u>	CHICKEN BREAST
ПИЛЕЋЕ БЕЛО МЕСО РОЛОВАНО - 300 гр (роловано сланином)	<u>1050</u>	ROLLED CHICKEN BREAST (rolled with bacon)
ПИЛЕЋИ РАЖЊИЋИ - 300 гр	<u>990</u>	SKEWERED CHICKEN FILLET
ПИЛЕЋИ БАТАК - 300 гр	<u>930</u>	CHICKEN THIGHS
ДИМЉЕНИ ПИЛЕЋИ БАТАК - 300 гр	<u>910</u>	SMOKED CHICKEN THIGH
ПУЊЕНИ ПИЛЕЋИ БАТАК - 300 гр (пуњена шунком и сиром)	<u>1150</u>	STUFFED CHICKEN THIGH (with ham and cheese)
ПИЛЕТИНА Микан - 480 гр (ролована пилетина у сланини, пуњена са паприком и качкаваљем)	<u>1650</u>	CHICKEN MIKAN STYLE (rolled chicken with bacon stuffed with peppers and yellow cheese)
ПИЛЕЋИ ШТАПИЋИ ПОХОВАНИ СА СУСАМОМ - 330 гр	<u>1100</u>	CHICKEN STICKS BREADED WITH SESAME
ПИЛЕЋА КРИЦА 1 кг	<u>1250</u>	CHICKEN WINGS 1kg
ПИЛЕЋА КРИЦА У ЧИЛИ СОСУ 1 кг	<u>1350</u>	CHICKEN WINGS IN CHILI SAUCE
МИКАНОВА САЛАТА - 300 гр (са пилетином, сланином и сиром)	<u>1100</u>	SALAD MIKAN STYLE (with chicken, bacon and cheese)
ЋУРЕТИНА - 300 гр	<u>1200</u>	TURKEY





VIII ЈЕЛА ОД МЛЕВЕНОГ МЕСА

ПЉЕСКАВИЦА - 300 гр	<u>1050</u>
ПЉЕСКАВИЦА НА КАЈМАКУ - 300 гр	<u>1210</u>
ПЉЕСКАВИЦА ПУЊЕНА - 340 гр	<u>1210</u>
ПЉЕСКАВИЦА ГУРМАНСКА - 340 гр	<u>1250</u>
ПЉЕСКАВИЦА Микан - 340 гр (гурманска на кајмаку са јајетом преко)	<u>1350</u>
ЋЕВАПИ - 350 гр	<u>1050</u>
ЋЕВАПИ НА КАЈМАКУ - 350 гр	<u>1210</u>
ЋЕВАПИ РОЛОВАНИ - 350 гр (роловани са сланином)	<u>1250</u>
УШТИПЦИ ЛЕСКОВАЧКИ - 300 гр	<u>1250</u>
КОБАСИЦА ДОМАЋА - 300 гр	<u>1250</u>
ЛОВАЧКА КОБАСИЦА - 300 гр	<u>-----</u>
МЕШАНО МЕСО - 400 гр (вешалица, уштипци, свињски филе, димљени врат, пилећи батак, роловано пилеће бело месо)	<u>1390</u>

IX ЈЕЛА ИСПОД САЧА И ПЕЧЕЊЕ

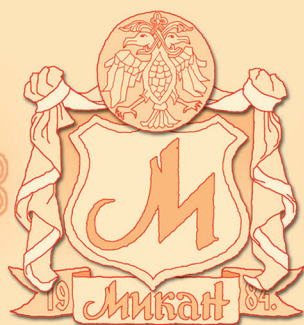
ЈАГЊЕТИНА на Миканов начин 1кг	<u>4200</u>
ТЕЛЕТИНА испод сача, порција - 300 гр	<u>1620</u>
ЈАРЕТИНА на Миканов начин 1кг	<u>4200</u>
БУТКИЦЕ 1кг	<u>1750</u>
ДИМЉЕНА СУВА СВИЊСКА РЕБРА 1кг	<u>-----</u>
ДИМЉЕНА СУВА СВИЊСКА РЕБРА НА КАЈМАКУ 1кг	<u>-----</u>

VIII DISHES WITH MINCED MEAT

PLJESKAVICA
PLJESKAVICA ON KAJMAK
STUFFED PLJESKAVICA
GOURMET PLJESKAVICA
PLJESKAVICA MIKAN STYLE (gourmet pljeskavica on kajmak with fried egg)
CEVAPI
CEVAPI ON KAJMAK
ROLLED CEVAPI (rolled with bacon)
USTIPCI
SAUSAGE
HUNTER STYLE SAUSAGE
MIXED GRILLED MEAT (white escalope, ustipci, pork fillet, smoked pork neck, chicken thighs, rolled chicken breast)

IX ROASTED MEAT

LAMB MIKAN STYLE
VEAL ROASTED IN CLAY OVEN
YOUNG GOAT MIKAN STYLE
SMOKED PORK THIGHS
SMOKED DRY PORK RIBS
SMOKED DRY PORK RIBS ON KAJMAK



X ЈЕЛА ЗА ДВЕ ОСОБЕ

МИКАНОВ ЗАЛОГАЈ - 800 гр

(вешалица, свињски филе, димљени врат, пилеће бело роловано и пилећи батак са прженим бареним кромпирима и сосом од печурака)

ГРАТИНИРАНА ПИЛЕТИНА - 700 гр

ПУЊЕНА ШНИЦЛА Микан - 750 гр

3100

MIXED GRILLED MEAT MIKAN

STYLE (escalope, pork fillet, smoked pork neck, chicken breast, chicken thighs, with fried boiled potatoes and mushroom sauce)

GRATINATED CHICKEN

STUFFED ESCALOPE MIKAN
STYLE

XI РИБЕ

ПАСТРМКА ФИЛЕТИ 1кг

ПАСТРМКА ДИМЉЕНА 1кг

ДИМЉЕНИ ШАРАН (порција 300 гр)

СОМ КОТЛЕТ 1кг

СМУЂ КОТЛЕТ 1кг

ЛИГЊЕ порција - 300 гр

ЛИГЊЕ ФРИГАНЕ порција - 300 гр

3450

TROUT FILLETS

3550

SMOKED TROUT

SMOKED CARP (serving is 300 gr)

3900

CATFISH CUTLET

4200

PERCH CUTLET

1650

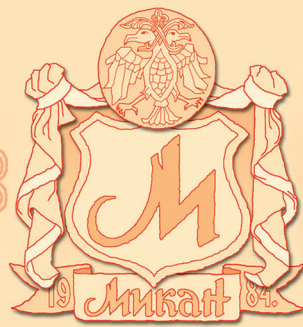
SQUID

1760

FRIED SQUID

XI FISH





XII СОСЕВИ

ЛОВАЧКИ	<u>250</u>
БИБЕР СОС	<u>300</u>
ВРГАЊ	<u>300</u>
4 ВРСТЕ СИРА	<u>300</u>
МИРОБИЈА	<u>-----</u>
ГОРГОНЗОЛА	<u>300</u>
УЖИЧКИ	<u>250</u>
ПЕЧУРКЕ	<u>250</u>

XIII ВАРИВА

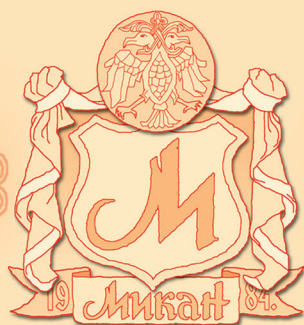
ПЕКАРСКИ КРОМПИР - 200 гр	<u>380</u>
ПОМФРИТ - 200 гр	<u>380</u>
ПИРЕ КРОМПИР - 200 гр	<u>350</u>
ГРИЛОВАНО ПОВРЋЕ - 250 гр	<u>550</u>
ПИРИНАЧ - 200 гр	<u>300</u>
ПОДВАРАК - 200 гр	<u>470</u>

XII SAUCES

HUNTER SAUCE
PEPPER SAUCE
PORCINI (boletus)
4 TYPES OF CHEESES
DILL
GORGONZOLA
UZICKI
MUSHROOMS (champignons)

XIII VEGETABLES

BAKED POTATOES
FRENCH FRIES
MASHED POTATOES
GRILLED VEGETABLES
RICE
BAKED SOUR CABBAGE



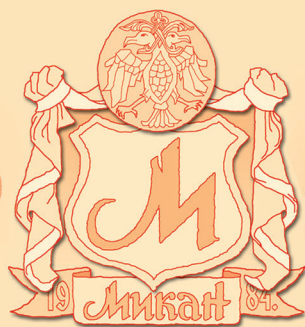
XIV ДЕЗЕРТ

ПИТА ВИШЊЕ - 180 гр	<u>370</u>
ПИТА ЈАБУКЕ - 180 гр	<u>370</u>
ПИТА БОРОВНИЦА - 180 гр	<u>400</u>
ПИТА БУЊДЕВА - 180 гр	<u>370</u>
СУВА ПИТА - 180 гр	<u>400</u>
ОРАСНИЦЕ - 100 гр	<u>-----</u>
ПАЛАЧИНКЕ Микан	<u>420</u>
ПАЛАЧИНКЕ СА ЕУРОКРЕМОМ - 180 гр	<u>370</u>
ПАЛАЧИНКЕ СА ЕУРОКРЕМОМ	<u>400</u>
И ПЛАЗМА КЕКСОМ - 180 гр	
ПАЛАЧИНКЕ СА ЏЕМОМ - 180 гр	<u>370</u>
ПАЛАЧИНКЕ СА ОРАСИМА - 180 гр	<u>370</u>
ПАЛАЧИНКЕ У ШАТОУ - 360 гр	<u>-----</u>
(за две особе)	

XIV DESSERT

CHERRY PIE	
APPLE PIE	
BLUEBERRY PIE/PITA	
PUMPKIN PIE	
DRY PIE WITH WALNUT	
WALNUT FINGERS	
PANCAKE MIKAN STYLE	
PANCAKE WITH CHOCOLATE CREAM	
PANCAKE WITH CHOCOLATE CREAM AND BISCUIT CRUMBS	
PANCAKE WITH JAM	
PANCAKE WITH WALNUTS	
PANCAKES IN VINE CHAUDEAU (for two persons)	

19 **Микант** 84.



ВОДЕ

НЕГАЗИРАНА 0.7 л
НЕГАЗИРАНА 0.33 л
ГАЗИРАНА 1 л
ГАЗИРАНА 0.33 л

340

200

340

200

WATER

NATURAL WATER 0.7 l
NATURAL WATER 0.33 l
SPARKLING MINERAL WATER 1 l
SPARKLING MINERAL WATER 0.33 l

СОКОВИ

НЕКСТ СОКОВИ 0.20 л
СОКОВИ ВОЋНИ НЕКТАР 0.20 л
КОКА-КОЛА 0.25 л
ТОНИК 0.25 л
БИТЕР 0.25 л
СПРАЈТ 0.25 л
ФАНТА 0.25 л
КОКТА 0.25 л
ЛИМУНАДА 0.20 л
ЦЕЋЕНА ПОМОРАНЏА 0.20 л

290

290

290

290

290

290

290

290

400

JUICES

NEXT JUICES 0.20 l
NEKTAR FRUIT JUICES 0.20 l
COCA-COLA 0.25 l
TONIC 0.25 l
BITTER LEMON 0.25 l
SPRITE 0.25 l
FANTA 0.25 l
COCKTA 0.25 l
LEMONADE 0.20 l
SQUEEZED ORANGE JUICE 0.20 l

ТОПЛИ НАПИЦИ

КУВАНА РАКИЈА 0.15 л
КУВАНО ВИНО 0.2 л
ЕСПРЕСО (Caffe Vergnano 1882)
ЕСПРЕСО СА МЛЕКОМ
КАПУЋИНО
АМЕРИЧКА КАФА
НЕС КАФА
ЦРНА КАФА
ЧАЈ
МЛЕКО

400

300

190

250

270

270

290

190

260

60

HOT DRINKS

BOILED DOMESTIC BRANDY 0.15 l
BOILED WINE 0.2 l
ESPRESSO (Caffe Vergnano 1882)
ESPRESSO WITH MILK
CAPPUCCINO
CAFFE AMERICANO
NES - NESCAFE
DOMESTIC COFFEE
TEA
MILK

МЕД

ШЛАГ

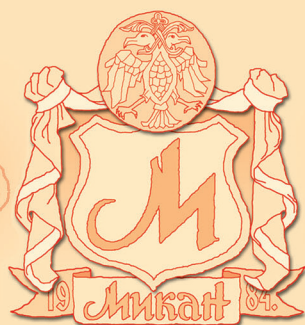
100

100

HONEY

CREAM



**РАКИЈЕ 0.05 л**

ШЉИВОВИЦА ГЕНЕРАЛ	<u>350</u>
ШЉИВОВИЦА ЗЛАТНА ДОЛИНА 12 година	<u>450</u>
КАЈСИЈА	<u>400</u>
ДУЊА	<u>400</u>
ВИЉАМОВКА	<u>400</u>
ЛОЗА	<u>350</u>
ВИЊАК	<u>350</u>
ВИЊАК 5	<u>430</u>
ЛИНЦУРА	<u>420</u>
МЕДОВАЧА	<u>400</u>

ВИСКИ 0.05 л

ЏОНИ ВОКЕР РЕД ЛЕЈБЛ	<u>430</u>
ЏОНИ ВОКЕР БЛЕК ЛЕЈБЛ	<u>590</u>
БАЛАНТАЈН	<u>430</u>
Ј&В - шкотски виски	<u>-----</u>
ЧИВАС РЕГАЛ	<u>630</u>
ЏЕК ДЕНИЈЕЛС	<u>510</u>

ВОТКА 0.05 л

ЏИН	<u>380</u>
ВОТКА ДОМАЋА	<u>330</u>
ВОТКА SMIRNOFF	<u>450</u>

BRANDY 0.05 l

SLIVOVITZ (PLUM BRANDY)
SLIVOVITZ (12 YEARS OLD)
APRICOT BRANDY
QUINCE BRANDY
VILJAMOVKA (PEAR BRANDY)
LOZA (DOMESTIC GRAPPA)
VINJAK (DOMESTIC BRANDY)
VINJAK 5 (5 YEARS OLD)
LINCURA
MEDOVACA

WHISKEY 0.05 l

JOHNNIE WALKER RED LABEL
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL
BALLANTINES
J&B - scotch whiskey
CHIVAS REGAL
JACK DANIELS

VODKA 0.05 l

GIN
VODKA (DOMESTIC)
VODKA SMIRNOFF





АПЕРИТИВИ 0.05 л

МАРТИНИ РОСО
МАРТИНИ БЈАНКО
КАМПАРИ
ЈЕГЕРМАЈСТЕР
ПЕЛИНКОВАЦ
БЕЈЛИС

400
400
400
460
350
530

APERITIFS 0.05 l

MARTINI ROSSO
MARTINI BIANCO
CAMPARI
JÄGERMAISTER
PELINKOVAC
BAILEYS

КОЊАК 0.05 л

КУРВАЗИЈЕ

630

COGNAC 0.05 l

COURVOISIER VS

ПИВА

СТАРОПРАМЕН ТОЧЕНИ 0.3 л
СТАРОПРАМЕН ТОЧЕНИ 0.5 л
СТАРОПРАМЕН ФЛАША 0,5 л
БЕКС 0,33 л
ЈЕЛЕН 0,33 л
СТЕЛА АРТОА 0.33 л
ЈЕЛЕН ФРЕШ 0.33 л
НИКШИЋКО ТАМНО 0,5 л
НИКШИЋКО СВЕТЛО 0.5 л

250
340
340

270
430

340
340

BEER

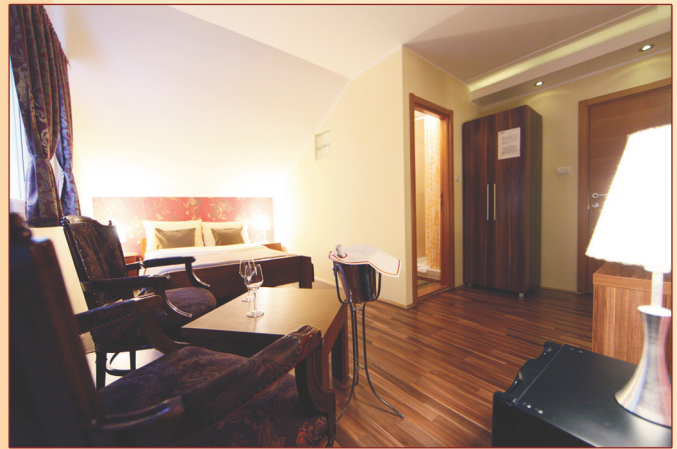
DRAFT STAROPRAMEN 0.3 l
DRAFT STAROPRAMEN 0.5 l
STAROPRAMEN BOTTLE 0.5 l
BECKS BOTTLE 0.33 l
JELEN BOTTLE 0.33 l
STELLA ARTOIS BOTTLE 0.33 l
JELEN BOTTLE FRESH 0.33 l
NIKSICKO DARK 0.5 l
NIKSICKO LIGHT 0.5 l





Конак Микан

Изнад ресторана налазе се
луксузно опремљене собе.
Конак “Микан” располаже
са пет комфорних соба
хотелског типа.
Конак у мирној улици направљен
за све узрасте
и све врсте путовања.



Mikan inn has five comfortable rooms,
which are all hotel type and located in quiet street.
Designed for all ages and all types of travel.

Welcome !!!



SOBE • ROOM • ZIMMER
NACIONALNI RESTORAN
NATIONAL RESTAURANT

www.konakmikan.com

