Toplik 1997
VILLAGE RESORT
★ ★ ★ ★

Dragi gosti,
S ciljem da vam ponudimo kvalitetne i svježe proizvode, naš jelovnik kreiramo u skladu sa sazrijevanjem sezonskih namirnica. **Zbog toga pojedina jela i salate nisu dostupni tokom cijele godine.**

Dear guests,
With the goal of serving quality and fresh products, we create our menu in accordance with the ripening of seasonal foods. **Certain dishes and salads are not available throughout the year.**

The story of Toplik

The story of Toplik began in 1997 with the spring of clean water located near the restaurant, thanks to which the entire ideology of Toplik was born:

In harmony with nature.

This exceptional, fresh water has a constant volume, quality, and temperature throughout the year, directly impacting the quality of the fish. Both in the fish pond and on the table, you can find two types of trout: California trout (*Salmo gairdneri*) and our local brown trout (*Salmo trutta*). These natural surroundings, homemade cuisine, and pleasant ambiance make this place ideal for rest and relaxation.

The fish farm and supporting infrastructure were built gradually. In 2002, we constructed a small cottage with a covered terrace, marking the beginning of our catering journey. What started modestly soon grew into a confident and well-established operation. Over time, the cottage and terrace evolved into a full-scale restaurant, distinguished by its size, quality of offerings, and reputation. A significant portion of our menu comes from our own resources and proudly belongs to the category of homemade food.

Our goal is to offer what is increasingly forgotten in today's fast-paced lifestyle: healthy homemade food and a warm, welcoming atmosphere, something our country has always taken pride in. Toplik is especially known for its homemade cuisine. Few things bring us more joy than seeing our guests delight in authentic homemade ajvar or lukmira, served with fresh spring onions picked straight from our garden.

Our menu seamlessly blends the best of traditional and international cuisine, creating a harmonious fusion of cultures. Here, you can enjoy homemade maize porridge as well as a premium beefsteak. You may relax to the soft sounds of blues or join in with traditional folk music. During summer, pleasant shade by the brook offers refreshment, while in winter a warm and cozy atmosphere awaits you by the fireplace.

Toplik has been a work in progress since 1997.

We welcome your constructive feedback and suggestions to help us continually improve your experience. As we reflect on our twenty-eight-year journey, we take great pride in having welcomed guests from all corners of the world.

Our success is owed to the collective efforts of our family members, dear friends, and loyal guests, all of whom have invested their love in this place. This is where the true magic of Toplik lies.

We are deeply grateful to everyone who has contributed in any way to bringing our vision to life. We promise to continue working hard to maintain the trust and confidence you have placed in us. We look forward to your return and to building new connections and lasting friendships for many years to come.

Priča o Topliku

Priča o Topliku počela je 1997. godine, sa izvorom čiste vode koji se nalazi u neposrednoj blizini restorana, zahvaljujući kojem je nastala cijela ideja i filozofija Toplika:

U harmoniji sa prirodom.

Ova izuzetna, svježa voda ima konstantan protok, kvalitet i temperaturu tokom cijele godine, što direktno utiče na kvalitet ribe koja u njoj živi. U ribnjaku, kao i na trpezi, možete pronaći dvije vrste pastrmke: kalifornijsku (*Salmo gairdneri*) i našu lokalnu potočnu pastrmku (*Salmo trutta*). Prirodno okruženje, domaća kuhinja i prijatan ambijent čine ovo mjesto idealnim za odmor i opuštanje.

Ribnjak i prateća infrastruktura gradili su se postepeno. Godine 2002. izgradili smo malu kolibu sa natkrivenom terasom, što je označilo početak naših iskustava u ugostiteljstvu. Ono što je počelo skromno, ubrzo je preraslo u ozbiljan i dobro organizovan posao. Vremenom su se koliba i terasa pretvorile u restoran punog kapaciteta, prepoznatljiv po veličini, kvalitetu ponude i reputaciji. Značajan dio našeg jelovnika dolazi iz vlastite proizvodnje i ponosno spada u kategoriju domaće hrane.

Naš cilj je bio ponuditi ono što se u današnjem brzom tempu života sve više zaboravlja: zdravu domaću hranu i topao, gostoljubiv ambijent - ono čime se naša zemlja oduvijek ponosila. Toplik je posebno poznat po domaćoj kuhinji. Najviše nas raduje od osmijeh naših gostiju kada uz glavno jelo dobiju pravi domaći ajvar ili lukmiru sa svježim mladim lukom iz naše bašte.

Naš jelovnik spaja tradicionalno i internacionalno, stvarajući harmoniju ukusa. Kod nas možete uživati u domaćoj popari, ali i u vrhunskom bifteku, možete se opustiti uz zvuke bluza ili zapjevati uz izvornu narodnu muziku. Ljeti ćete pronaći ugodnu hladovinu uz žubor potoka, a zimi vas očekuje topla i prijatna atmosfera uz pucketanje vatre u ognjištu.

Toplik je proces koji traje od 1997. godine.

Dobrodošle su sve vaše sugestije i konstruktivne kritike koje će nam pomoći da vaše iskustvo učinimo još prijatnijim. Ponosni smo na naše dvadeset osmogodišnje iskustvo i činjenicu da smo ugostili ljude sa svih kontinenata.

Naš uspjeh duguje se zajedničkim naporima članova porodice, dragih prijatelja i naših vijernih gostiju, koji su ljubavlju i podrškom utkali mnogo u ovo mjesto. Upravo tu leži prava čarolija Toplika.

Duboko smo zahvalni svima koji su na bilo koji način doprinijeli ostvarenju naše vizije. Obećavamo da ćemo i dalje vrijedno raditi kako bismo očuvali povjerenje koje ste nam ukazali. Radujemo se vašem povratku i prilici da gradimo nove kontakte i trajna prijateljstva još mnogo godina. Toplik je proces koji traje već 26 godima.

U izgradnji ribnjaka, restorana i cjelokupnog imidža koji Toplik ima danas, učestvovali su svi članovi porodice Jovančić, zatim naši dragi prijatelji, a prije svega gosti koji su svojim idejama i podrškom utkali mnogo ljubavi u ovo mjesto. Upravo u tome i jeste njegova čarolija.

Cold starters

Homemade trout pate
150 g
9.00

Red trout carpaccio
150 g
/red trout fillet, olive oil, lemon, capers/
16.00

Fish appetizer for two
450 g
/red trout fillet, smoked trout carpaccio, fish pate, marinated fish, red trout carpaccio/
32.00

Octopus carpaccio on arugula
120 g
22.00

Beef carpaccio with arugula and Grana Padano
150 g
22.00

Trout tartare
380 g
Prepared at the table - for two persons
70.00

Beef tartare
380 g
Prepared at the table - for two persons
70.00

Hladno predjelo

Domaća riblja pašteta
150 g
9,00

Carpaccio od crvene pastrmke
150 g
/file crvene pastrmke, maslinovo ulje, limun, kapari/
16,00

Riblje predjelo za dvije osobe
450 g
/file crvene pastrmke, carpaccio od dimljene pastrmke, riblja pašteta, marinirana riba, carpaccio od crvene pastrmke/
32,00

Carpaccio od hobotnice na rukoli
120 g
22,00

Carpaccio od bifteka sa rukolom i Grana Padanom
150 g
22,00

Tatar od pastrmke
380 g
Priprema za stolom - za dvije osobe
70,00

Tatar biftek
380 g
Priprema za stolom - za dvije osobe
70,00

Toplik village

HOMEMADE PRODUCE

CHEESE

Goat cheese
100 g
10.00

Smoked goat cheese
100 g
11.50

Homemade smoked cheese
100 g
10.00

Livno cheese
100 g
10.00

Mature sheep's cheese
100 g
10.00

Cheese in olive oil with herbs
100 g
8.50

Kajmak
150 g
/local salty cream cheese/
11.00

Burrata
200 g
12.00

TRADITIONAL MEAT PLATE

Smoked pork ham
100 g
12.50

Smoked beef ham
100 g
13.50

Smoked beef rump steak
100 g
18.00

Mutton ham
100 g
10.00

Goat ham
100 g
13.00

Homemade cured pork bacon
100 g
10.00

Homemade cured pork loin
100 g
10.00

Homemade cured pork ham
100 g
10.00

Homemade sausages
100 g
10.00

PASTRY

Traditional fritters
5.00

Homemade bread
1.50

Couvert
2.50

Mixed cheese plate
350 g
25.00

Toplik traditional mixed beef cold plate
400 g
36.00

Toplik traditional mixed pork cold plate
400 g
33.00

Toplik proizvodi

SA NAŠEG IMANJA

SIREVI

Mladi koziji sir
100 g
10,00

Dimljeni koziji sir
100 g
11,50

Domaći mladi dimljeni sir
100 g
10,00

Livanjski sir
100 g
10,00

Ovčiji sir iz mijeha
100 g
10,00

Sir iz ulja sa začinskim biljem
100 g
8,50

Slani domaći kajmak
100 g
11,00

Burrata sir
200 g
12,00

TRADICIONALNA MESNA ZAKUSKA

Domaći pršut
100 g
12,50

Goveđa pečenica
100 g
13,50

Goveđi suvi ramstek
100 g
18,00

Ovčija stelja
100 g
10,00

Jareća stelja
100 g
13,00

Domaća slanina
100 g
10,00

Domaća pečenica
100 g
10,00

Domaći suvi vrat
100 g
10,00

Domaća kobasica
100 g
10,00

PECIVO

Domaći uštipci
5,00

Domaći hljeb
1,50

Kuver
2,50

Mix selekcija sireva
350 g
25,00

Toplik domaćinska goveđa zakuska
400 g
36,00

Toplik domaćinska svinjska zakuska
400 g
33,00

Warm appetizers

Homemade traditional bread pudding
400 g
/bread pudding, smoked trout, truffles, kajmak cream cheese/
16.00

Veggie plate
400 g
/grilled peppers, grilled eggplant, grilled mushrooms, potatoes, chard/
16.00

Veal soup
8.00

Fish soup
8.00

Beef soup
6.00

Seasonal pottage
7.00

Toplo predjelo

Popara od domaćeg hljeba
400 g
/popara, dimljena pastrmka, tartufi, kajmak/
16,00

Vege tanjir
400 g
/grilovana paprike, grilovani patlidžan, grilovane gljive, krompir, blitva/
16,00

Teleća čorba
8,00

Riblja čorba
8,00

Bistra goveđa supa
6,00

Svježi sezonski potaž
7,00

Main course salads

Toplik smoked trout salad
150 g
*** TOPLIK PRODUCE ***
/smoked red trout fillet, salad mix, roasted almonds, dried prunes, aceto balsamico, olive oil/
17.00

Caesar salad
220 g
/salad mix, chicken fillet, Caesar dressing, smoked beef/
17.00

Beefsteak salad
220 g
/salad mix, aceto balsamico, honey, beefsteak/
21.00

Slow-roasted beets
250 g
/goat cheese foam, dried rump steak chips, caramelized nuts and slow-cooked beets with cheese reduced on arugula/
15.00

Burrata with cherry tomato,
arugula and homemade pesto
250 g
15.00

Obrok salate

Toplik salata sa dimljenom pastrmkom
150 g
*** TOPLIK PROIZVOD ***
/file dimljene pastrmke, mix salata, pečeni bademi, suve šljive, aceto balsamico, maslinovo ulje/
17,00

Cezar salata
220 g
/mix salata, piletina, cezar sos, goveda pečenica/
17,00

Biftek salata
220 g
/mix salata, aceto balsamico, med, biftek/
21,00

Sporo pečena cvekla
250 g
/pjena od kozijeg sira, čips od suvog ramsteka, karamelizovani orasi, sporo pečena cvekla sa redukcijom sira na rukoli/
15,00

Burata sa cherry paradajzom,
rukolom i domaćim pestom
250 g
15,00

Pasta - Rissotos

Pasta with smoked trout in white sauce
280 g
*** TOPLIK PRODUCE ***
20.00

Pasta with vegetables and homemade pesto
280 g
16.00

Pasta with veal and goat cheese
280 g
25.00

Marseillaise pasta with vodka,
parmesan and truffles
280 g
26.50

Risotto with saffron and shrimps
280 g
27.00

Risotto with cashew nuts
280 g
18.00

Black risotto with shrimps,
vodka and zucchini
280 g
25.00

Risotto with turkey
280 g
25.00

Pasta - rižoto

Pasta sa dimljenom pastrmkom u bijelom sosu
280 g
*** TOPLIK PROIZVOD ***
20,00

Pasta sa povrćem i domaćim pestom
280 g
16,00

Pasta sa teletinom i kozijim sirom
280 g
25,00

Pasta marseljeza sa votkom,
parmezanom i tartufima
280 g
26,50

Rižoto sa šafranom i gamborima
280 g
27,00

Rižoto sa indijskim orahom
280 g
18,00

Crni rižoto sa gamborima,
votkom i tikvicama
280 g
25,00

Rižoto sa ćuretinom
280 g
25,00

Fish dishes

HOMEMADE TOPLIK PRODUCE

Grilled Trout
450 g
/bolied potatos & spinach/
22.00

Trout fillets in white wine sauce
and roasted almonds on pea cream
280 g
/pea cream & grilled vegetables/
25.00

Smoked trout fillet in olive oil
280 g
/pea cream & grilled vegetables/
28.00

Smoked carp
300 g
/bolied potatos & spinach/
28.00

Grilled red trout with broccoli and shrimps
300 g
38.00

Grilled squid
280 g
/Dalmatian-style potato dish/
30.00

Sea fish available per order
First class *Second class*
130.00 100.00

Tuna steak
280 g
/fresh tuna, various vegetables, sesame, olive oil/
36.50

Fresh salmon steak with asparagus
280 g
43.00

Jela od ribe

SPECIJALITETI IZ NAŠIH RIBNJAKA

Pastrmka sa žara
450 g
/kuvani krompir i blitva/
22,00

File pastrmke u sosu od bijelog vina
i pečenih badema na kremi od graška
280 g
/pire od graška i grilovano povrće/
25,00

Dimljeni file pastrmke u maslinovom ulju
280 g
/pire od grašk i grilovano povrće/
28,00

Dimljeni šaran iz naše sušnice
300 g
/kuvani krompir i blitva/
28,00

Granitirana crvena pastrmka sa brokulom i gamborima
300 g
38,00

Lignje sa žara
280 g
/dalmatinsko varivo/
30,00

Morska riba po narudžbi
Prva klasa *Druga klasa*
130,00 100,00

Tuna steak
280 g
/svježa tuna, raznovrsno povrće, susam, maslinovo ulje/
36,50

Svježi losos steak sa šparogama
280 g
43,00

Meat dishes

Traditionally slow cooked veal
270 g
/potato cream & grilled vegetables/
27.50

Karađorđe steak on potato cream
300 g
/grilled vegetables/
27.00

Pork medallions with kajmak
(traditional cream cheese)
280 g
/grilled vegetables & mashed potatoes/
22.50

Toplik gourmet pljeskavica
on potato cream
300g
/gourmet potatoes/
22,.00

Grilled chicken fillet on potato cream
280 g
/sauce of your choice/
18.50

Grilled beefsteak
280 g
50.00

Beefsteak with sauce of your choice
280 g
/gourmet potatoes/
55.00

Tagliata beefsteak
300 g
/veal, aceto, prosciutto, honey, arugula/
55.00

Beefsteak in homemade aceto and olive oil
300 g
/mashed potatos & grilled vegetables/
55.00

Veal steak in dried plum
and gorgonzola sauce
300 g
/grilled vegetables/
35.00

Tagliata rump steak
with mushroom sauce
280 g
/gourmet potatoes/
36.00

Marinated grilled rump steak
280 g
/gourmet potatoes/
32.00

Smoked pork
from our smokehouse
280 g
/gourmet potatoes/
22.00

Veal steak
280 g
/mashed potatoes/
30.00

Veal steak
with porcini mushrooms
280 g
/potato wedges/
35.00

T bone
1 kg
120,00

Rib Eye
1 kg
135,00

Jela od mesa

Teleća bajadera ispod sača
270 g
/krema od krompira i grilovano povrće/
27,50

Karađorđeva šnicla
na kremi od krompira
300 g
/grilovano povrće/
27,00

Medaljoni u kajmaku
280 g
/grilovano povrće i pire krompir/
22,50

Toplik gurmanska
300 g
/gurmanski krompir/
22,00

Pileći file sa žara
na kremi od krompira
280 g
/sos po želji/
18,50

Biftek sa žara
280 g
50,00

Biftek u sosu po želji
280 g
/gurmanski krompir/
55,00

Tagliata biftek
300 g
/teletina, aceto balsamico, pršuta, med, rukola/
55,00

Biftek u domaćem aćetu i maslinovom ulju
300 g
/pire krompir i grilovano povrće/
55,00

Teleći odrezak u sosu
od suvih šljiva
i gorgonzoli
300 g
/grilovano povrće/
35,00

Ramstek tagliata
sa sosom od gljiva
280 g
/gurmanski krompir/
36,00

Marinirani ramstek sa žara
280 g
/gurmanski krompir/
32,00

Dimljena vješalica
iz naše sušnice
280 g
/gurmanski krompir/
22,00

Teleća šnicla
280 g
/pire krompir/
30,00

Teleća šnicla sa vrganjima
280 g
/pekarski krompir/
35,00

T bone
1 kg
120,00

Rib Eye
1 kg
135,00

Salads

Roasted peppers
7.00

Peppers in kajmak
/hot or mild/
7.00

Turšija
6.00

Sauerkraut
5.50

Fresh cabbage salad
4.50

Lukmira
5.50

Lettuce salad
5.00

Garden salad
6.00

Šopska salad
7.00

Homemade ajvar
6.50

Greek salad
7.50

Due to the freshness of the ingredients,
some salads are not available throughout the entire year.

Salate

Pečene paprika
7,00

Paprike u kajmaku
/blage ili ljute/
7,00

Turšija
6,00

Kiseli kupus
5,50

Svježi kupus
5,00

Lukmira
6,00

Zelena salata
5,00

Bašta salata
6,00

Šopska salata
7,00

Domaći ajvar
6,50

Grčka salata
7,50

Zbog same svježine namirnica,
neke od salata nisu dostupne tokom čitave godine.

Kids Menu

I´m not hungry!

BELKA'S SOUP
/veal soup/
4.00

Can I have something later?

WOODY WOODPACKER PASTA
/chicken, cream, pasta/
13.00

I want this!

PAPA SMURF'S PASTA
/tomato sauce, pasta/
9.00

LITTLE ROOSTER
/grilled chicken fillet, potato wedges, mayonnaise, ketchup/
11.00

Same, but breaded

BAMBI - VIENNESE SCHNITZEL
/chicken, ketchup, mayonnaise/
13.50

Hey fishy!

GRILLED TROUT
150 g
/potato wedges/
11.00

Oh sweet life!

PEPPA PIG PANCAKES
/Nutella, Plazma bisquit/
5.00





Meni za djecu

Zašto sad ovo? Nisam gladan/na...

BELKINA SUPICA
/teleća supa/
4,00

Je l' može nešto poslije?

PASTA PERA DJETLIĆ
/piletina, vrhnje, pasta/
13,00

Hoću baš ovo!

PASTA VELIKI ŠTRUMF
/paradajz sos, pasta/
9,00

KUKURIKU KRELAC SA ŽARA
/grilovana piletina, pekarski krompir, majoneza, kečap/
11,00

Isto, samo pohovano.

BAMBI – BEČKA ŠNICLA
/piletina, kečap, majoneza/
13,50

Riba Ribi Grize Rep

PASTRMKA SA ŽARA
150g
/pekarski krompir/
11,00

Ono najbolje od slatkog!

PALAČINKA PEPA PRASE
/Nutella, Plazma/
5,00

Desserts

We prepare all our desserts ourselves.
Everything is homemade, without artificial sweeteners and additives.

Apple crumble with vanilla ice cream
10.00

Traditional cherry pie with cheese and ice cream
8.50

Chocolate fantasy with melted ice cream
and forest fruits
10.50

Toplik white chocolate cheesecake
11.00

Tulumbe with ice cream and forest fruits
10.00

Pancakes
10.00

Pancakes
6.00

Pistachio pancakes
14.00

Baklava
8.00

Ice cream
/3 scoops/
5.50

Tres leches cake
7.50

Date cake with forest fruits
and vanilla ice cream
11.00

Dezerti

Sve naše dezerte pripremamo sami.
Sve je domaće, bez vještačkih sladila i aditiva.

Krembl od jabuka sa vanilla sladoledom
10,00

Pita od višanja sa sirom i sladoledom
8,50

Čokoladna fantazija sa otopljenim sladoledom
i šumskim voćem
10,50

Toplik cheesecake od bijele čokolade
11,00

Tulumbe sa sladoledom i šumskim voćem
10,00

Palačinci
10,00

Palačinci
6,00

Palačinci sa pistacijom
14,00

Baklava
8,00

Sladoled
/porcija 3 kugle/
5,50

Tri leće
7,50

Kolač od datula sa šumskim voćem
i vanilija sladoledom
11,00

Toplik
1997
VILLAGE RESORT
★ ★ ★ ★

Vinska karta

WINE LIST

Toplik 1997

VILLAGE RESORT

★ ★ ★ ★

VukojE

Vina kuće

VINARIJA PRIJATELJ KUĆE / HOUSE FRIEND WINERY:
PODRUMI VUKOJE 1982. / VUKOJE CELLARS 1982

Toplik Cuvée 13%

Berba: 2024/2025
Region: Trebinje, Istočna Hercegovina, RS/BiH

Mlado i svježe vino zlatno-žute boje. Vino miriše na tropsko voće, a kada sazri na breskve i jabuke. Laganog je karaktera, veoma pitko na okusu umjerenog intenziteta sa finim balansom svježine i punoće. Najbolje će prijati uz mlade sireve, rječnu ili morsku ribu.

Young and fresh wine of golden-yellow colour. Aromas of tropical fruit dominate, evolving into peach and apple notes as the wine matures. Light-bodied and very drinkable, with moderate intensity and a well-balanced freshness and roundness. Best paired with young cheeses and freshwater or sea fish.

Sortni sastav / Grape composition:
Žilavka 30%, Chardonnay 70%

Dozrijevanje / Ageing:
Inox 6 mjeseci, 2 mjeseca u boci / Stainless steel 6 months, 2 months in bottle

0,1 l 5,50 // *0,75 l* 38,50

Toplik Cuvée Crveno 13%

Berba: 2023/2024
Region: Trebinje, Istočna Hercegovina, RS/BiH

Kvalitetno suvo crveno vino prepoznatljivo po svojoj tamnoj rubin boji i izrazito voćnom mirisu. Svježeg je i punog okusa, sa mekanim taninima, veoma pitko sa notama crvene ribizle, višnje i voćne punoće na samom okusu. Preporučuje se uz sva jela od crvenog mesa, teleće pečenje ispod sača, grilovane gljive i sireve iz ulja.

A quality dry red wine distinguished by its deep ruby colour and pronounced fruity aromas. Fresh and full-bodied on the palate, with soft tannins and notes of red currant and sour cherry. Highly drinkable, with a rich fruity finish. Recommended with red meat dishes, slow-roasted veal, grilled mushrooms and marinated cheeses.

Sortni sastav / Grape composition:
Vranac 70%, Merlot 20%, Cabernet Sauvignon 10%

Dozrijevanje / Ageing:
Inox 6 mjeseci, 2 mjeseca u boci / Stainless steel 6 months, 2 months in bottle

0,1 l 5,50 // *0,75 l* 38,50

Šampanjci
CHAMPAGNE

Billecart-Salmon Brut Réserve 12% // Champagne, FRA // *0,75 l* 250,00

Billecart-Salmon Brut Rosé 12% // Champagne, FRA // *0,75 l* 300,00

Ruinart Blanc de Blancs 12,5% // Champagne, FRA // *0,75 l* 250,00

Louis Roederer Collection 12% // Champagne, FRA // *0,75 l* 250,00

Louis Roederer Cristal (2014) 12% // Champagne, FRA // *0,75 l* 1500,00

Krug Grand Cuvée (2015) 12% // Champagne, FRA // *0,75 l* 950,00

Dom Pérignon (2015) 12,5% // Champagne, FRA // *0,75 l* 600,00

Brut Imperial Moët & Chandon 12% // Champagne, FRA // *0,75 l* 200,00

Brut Imperial Rose Moët & Chandon 12% // Champagne, FRA // *0,75 l* 220,00

Brut Imperial Moët & Chandon Ice 12% // Champagne, FRA // *0,75 l* 280,00

Brut Imperial Moët & Chandon Mini 12% // Champagne, FRA // *0,125 l* 57,00

Pjenušava vina
SPARKLING WINE

Prosecco Cartizze Valdobbiadene 11,5% // Villa Sandi, ITA // *0,75 l* 80,00

Prosecco Adami Valdobbiadene 11% // Treviso, ITA // *0,75 l* 60,00

Prosecco Botter 11% // Veneto, ITA // *0,20 l* 16,00

Prosecco Botter 11% // Veneto, ITA // *0,75 l* 45,00

Trijumf Aleksandrovic 12% // Topola, SRB // *0,75 l* 80,00

Bijela vina
WHITE WINE

Istočna Hercegovina, BiH
EAST HERZEGOVINA, BIH

Tribunia Chardonnay & Malvasija Vukoje 13,1%
// Sorte: Chardonnay, Malvasia Dubrovačka // Trebinje // *0,1 l* 7,00 // *0,75 l* 49,00

Zlatna Selekcija Vukoje 13%
// Sorte: Chardonnay, Žilavka // Trebinje // *0,1 l* 12,50 // *0,75 l* 80,50

Žilavka Vukoje 13% // Trebinje // *0,1 l* 7,00 // *0,75 l* 49,00

Carska Žilavka Vukoje 12,8% // Carski vinogradi, Trebinje
// *0,75 l* 100,00 // *1,5 l* 200,00

Žilavka Manastir Tvrdoš 12% // Trebinje // *0,75 l* 50,00

Tamnjanika Galerija Vukoje 13% // Trebinje // *0,1 l* 6,00 // *0,75 l* 42,00

Bijeli Burgundac Vukoje (2016) 14% // Trebinje // *0,1 l* 12,50 // *0,75 l* 80,50

Zapadna Hercegovina, BiH
WEST HERZEGOVINA, BIH

Žilavka Vrhunska Andrija 13% // Čitluk // *0,75 l* 50,00

Žilavka Selekcija Teuta 13% // Čitluk // *0,75 l* 65,00

Srbija
SERBIA

Grašac Frug 13% // Fruška gora // *0,75 l* 55,00

Legat Muscat Petit 13,5% // Šumadija // *0,75 l* 60,00

Legat Viognier 14% // Šumadija // *0,75 l* 80,00

Tamnjanika Zvonko Bogdan 12,7% // Palić // *0,75 l* 55,00

Rajnski Rizling Kovačević 13% // Fruška gora // *0,75 l* 50,00

Chardonnay Signum Frug 13% // Fruška gora // *0,75 l* 79,00

Chardonnay Kovačević 13% // Fruška gora // *0,75 l* 60,00

Chardonnay Harizma Aleksandrović 14% // Vinča, Oplenac // *0,75 l* 70,00

Kosovo
KOSOVO

Parus Sauvignon Blanc Lakićević 13% // Leposavić // *0,75l* 56,50

Makedonija
MACEDONIA

Tamnjanika Luda Mara Tikveš 13,5% // Skopje // *0,75l* 55,00

Barovo White Cuvée Tikveš 13,5% // Skopje // *0,75l* 115,00

Hrvatska
CROATIA

Bire Grk 13,5% // Korčula // *0,75l* 130,00

Malvazija Fakin 13% // Momjan, Istra // *0,75l* 56,00

Malvazija Kozlović 13,5% // Momjan, Istra // *0,75l* 65,00 // MAGNUM *1,5l* 125,00

Pošip Rizman 13,5% // Korčula, Dalmacija // *0,75l* 70,00

Graševina Kutjevo 12% // Kutjevo, Slavonija // *0,187l* 10,00

Slovenija
SLOVENIA

Sivi Pinot Šćurek 13,5% // Medana, Goriška brda // *0,75l* 65,00

Rebula Vrhunska Marjan Simčič 12,5% // Medana, Goriška brda // *0,75l* 65,00

Italija
ITALY

Bastianich Pinot Grigio 13% // Friuli-Venezia Giulia // *0,75l* 58,50

Benanti Etna Bianco 12% // Sicilia // *0,75l* 100,00

Poggio Argentiera Viognier 13% // Toscana // *0,75l* 56,00

La Scolca Gavi DOCG 12% // Toscana // *0,75l* 85,00

Trebbiano d'Abruzzo Marina Cvetić 14% // Abruzzo // *0,75l* 100,00

Francuska
FRANCE

Clarendelle Bordeaux Blanc Haut-Brion 12% // Sorte: Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle // Bordeaux // *0,75l* 90,00

Chablis Moreau 1er Cru 12,5% // Chablis, Burgundy // *0,75l* 180,00

Chablis Moreau 13,5% // Chablis, Burgundy // *0,75l* 120,00

Olivier Leflaive Meursault 13% // Burgundy // *0,75l* 360,00

Olivier Leflaive Puligny-Montrachet 13% // Burgundy // *0,75l* 400,00

Chablis Saint-Martin Laroche 12% // Chablis, Burgundy // *0,75l* 100,00

Sauvignon Blanc Pascal Jolivet 12,5% // Val de Loire // *0,75l* 90,00

Njemačka
GERMANY

Dr. Loosen Red Slate 13,5% // Mosel // *0,75l* 70,00

Dr. Loosen Blue Slate 12,5% // Mosel // *0,75l* 70,00

Dr. Loosen Medium Dry 10,5% // Mosel // *0,75l* 50,00

Crvena vina
RED WINE

Istočna Hercegovina, BiH
EAST HERZEGOVINA, BIH

Vranac Vukoje 13,8% // Trebinje // *0,1 l* 7,00 // *0,75 l* 49,00

Vranac Rezerva Vukoje (2015) 15% // Trebinje
// *0,1 l* 12,50 // *0,75 l* 80,50 // MAGNUM *1,5 l* 220,00

Vranac Manastir Tvrdoš 13,5% // Trebinje // *0,75 l* 55,00

Velika Rezerva Manastir Tvrdoš 13% // Trebinje
// *0,75 l 2009* 500,00 // *0,75 l 2016* 250,00 // MAGNUM *1,5 l 2018* 350,00

Syrah Vukoje 13% // Trebinje // *0,1 l* 7,00 // *0,75 l* 49,00

Syrah Terroir Vukoje 13% // Trebinje // *0,75 l* 150,00

Crni Burgundac Vukoje (2015) 13,5% // Trebinje
// *0,1 l* 12,50 // *0,75 l* 80,50

Merlot Galerija Vukoje (2015) 13,5% // Trebinje
// *0,1 l* 6,00 // *0,75 l* 42,00

Zlatna Selekcija Grand Cuvée Vukoje 13,5%
// Sorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Vranac, Syrah // Trebinje // *0,75 l* 110,00

Zapadna Hercegovina, BiH
WEST HERZEGOVINA, BIH

Blatina Vrhunska Andrija 14% // Čitluk // *0,75 l* 45,00

Grand Cru Special Blatina 14,5% // Čitluk // *0,75 l* 110,00

Trnjak Teuta 14% // Čitluk // *0,75 l* 60,00

Srbija
SERBIA

Frug Pinot Noir 14,5%
// Sremski Karlovci, Fruška gora // *0,75 l* 75,00

Aurelius Kovačević 14%
// Sorte: Cabernet Sauvignon, Merlot // Irig, Fruška gora // *0,75 l* 65,00

Cabernet Sauvignon Reserve Radovanović 14%
// Krnjevo, Šumadija // *0,75 l* 80,00

Regent Aleksandrović 14,5%
// Sorte: Merlot, Cabernet Sauvignon // Vinča, Oplenac
// *0,75 l* 85,00 // MAGNUM *1,5 l* 200,00

Rodoslov Aleksandrović Rezerva 14,5%
// Sorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc // Vinča, Oplenac
// *0,75 l* 165,00 // MAGNUM *1,5 l* 350,00

Cuvée No.1 Zvonko Bogdan 14%
// Sorte: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon // Palić // *0,75 l* 75,00

Crna Gora
MONTENEGRO

Vladika Plantaže (2016) 14,5% // Podgorica // *0,75 l* 70,00

Vranac Rezerva Plantaže (2013) 14,7% // Podgorica // *0,75 l* 130,00

Vranac Stari Podrum (2012) 14,7% // Podgorica // *0,75 l* 200,00

Premijer Plantaže 14,5% // Podgorica // *0,75 l* 250,00

Stari Podrum Plantaže (2018) 14,5%
// Sorta: Merlot, Vranac // Podgorica // *0,75 l* 180,00

Hrvatska
CROATIA

Matuško Dingač 14,5% // Sorta: Plavac mali // Potomje // *0,75 l* 80,00

Matuško Rezerva Dingač 15% // Sorta: Plavac mali // Potomje // *0,75 l* 150,00

Black Saints Hills 13,5% // Sorta: Plavac mali // Dalmacija // *0,75 l* 60,00

Makedonija
MACEDONIA

Syrah Ten Barrels Chateau Kamnik 15% // Skoplje // *0,75 l* 150,00

Merlot Signature Chateau Kamnik 16% // Skoplje // *0,75 l* 150,00

Vranac Terroir Chateau Kamnik 16,2% // Skopje // *0,75 l* 160,00

Bela Voda Red Terroir Tikveš 15% // Tikveš // *0,75 l* 120,00

Barovo Red Terroir Tikveš 15% // Tikveš // *0,75 l* 120,00

Slovenija
SLOVENIA

Cabernet Sauvignon Marjan Simčič 13%
// Goriška brda // *0,75 l* 70,00

Merlot Opoka Marjan Simčič 14%
// Goriška brda // *0,75 l* 200,00

Veliko Rdeče Movia 13%
// Sorte: Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Merlot // Medana, Goriška brda // *0,75 l* 150,00

Carolina Red Jakončić 13,5%
// Sorte: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot // Goriška brda // *0,75 l* 120,00

Italija
ITALY

La Mozza Aragone (2018) 14% // Toscana // *0,75 l* 105,00

Montepulciano d'Abruzzo Marina Cvetić 14% // Abruzzo // *0,75 l* 100,00

Tignanello Antinori (2020) 14% // Toscana // *0,75 l* 450,00

Solaia Antinori (2018) 14,5% // Toscana // *0,75 l* 1072,50

Premium Gaja Barolo 14% // Piemonte // *0,75 l* 350,00

Premium Gaja Barbaresco 14% // Piemonte // *0,75 l* 780,00

Amarone della Valpolicella Bolla 16,5%
// Sorte: Corvina, Rondinella, Molinara // Veneto // *0,75 l* 130,00

Gaja Ca' Marcanda Promis 13,5% // Bolgeri, Toscana // *0,75 l* 160,00

Gaja Sito Moresco 14%
// Sorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Nebbiolo, Barbera
// Piemonte // *0,75 l* 180,00

Le Volte dell'Ornellaia 13,5%
// Sorte: Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon
// Toscana // *0,75 l* 100,00

Le Serre Nuove dell'Ornellaia 14,5%
// Sorte: Cabernet Sauvignon, Cabernet Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
// Toscana // *0,75 l* 250,00

Ornellaia Superiore 14,5%
// Sorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
// Toscana // *0,75 l* 597,00

Tenuta San Guido Guidalberto 13%
// Sorte: Cabernet Sauvignon, Merlot // Bolgeri, Toscana // *0,75 l* 150,00

Tenuta San Guido Le Difese 13%
// Sorte: Cabernet Sauvignon, Sangiovese // Toscana // *0,75 l* 90,00

Tenuta San Guido Sassicaia (2016) 13%
// Sorte: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc // Bolgeri, Toscana // *0,75 l* 1170,00

Francuska
FRANCE

Olivier Leflaive Volnay Rouge 13% // Burgogne // *0,75 l* 250,00

Châteauneuf du Pape Rouge Ogier 14%
// Sorte: Kupaža trinaest mogucih sorti // Rhône // *0,75 l* 120,00

Clarendelle Bordeaux Rouge 13%
// Sorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc // Bordeaux // *0,75 l* 95,00

Château de Chamirey Mercurey Rouge 13,5%
// Sorta: Pinot Noir // Bourgogne, Côte Chalonnaise // *0,75 l* 120,00

Château la Nerthe, Châteauneuf-du-Pape 15%
// Sorta: Cinsault, Grenache Noir, Mourverde, Syrah // Rhône // *0,75 l* 200,00

Španija
SPAIN

Alion Cosecha (2018) 15% // Sorta: Tempranillo // Ribera del Duero // *0,75 l* 300,00

Pintia Cosecha (2017) 15% // Sorta: Tempranillo // Toro // *0,75 l* 250,00

Vega Sicilia Valbuena 5° 14% (2016/18)
// Sorte: Merlot, Tempranillo // Ribera del Duero // *0,75 l* 550,00

Vega Sicilia Unico (2012) 14% // Sorte: Cabernet Sauvignon, Tempranillo
// Ribera del Duero // *0,75 l* 1550,00

Novi svijet
NEW WORLD

Malbec Terrazas 14% // Mendoza, ARG // *0,75 l* 80,00

Rose vina

ROSÉ WINE

Premium Burgundac Rose Podrumi Vukoje 13%
// Sorta: Pinot Noir // Trebinje, Istočna Hercegovina, BIH // *0,75 l* 50,00

Rose Sec Zvonko Bogdan 13% // Sorta: Merlot // Palić, SRB // *0,75 l* 55,00

Violetta Rose Kozlović 12,5% // Sorte: Merlot, Tran // Momjan, HRV // 65,00

Chateau Minuty 12,5% // Sorte: više sorti // Provence, FRA
// *0,75 l* 60,00 // MAGNUM *1,5 l* 120,00

Rose Whispering Angel 13% // Sorte: više sorti // Provence, FRA
// *0,75 l* 70,00 // MAGNUM *1,5 l* 150,00

Dessertna vina

DESSERT WINE

Momjanski Muškat Kozlović 12,5%
// Poluslatko vino // Sorta: Momjanski Muškat // Istra, HRV // *0,50 l* 55,00

Porto Calem 19,5% // Sorte: više sorti // Douro, PRT // *0,75 l* 45,00

U NAŠOJ PONUDI NALAZI SE VELIKI BROJ ARHIVSKIH VINA IZ REGIONA, EVROPE I SVIJETA, KOJA NISU UPISANA U VINSKU KARTU.

OUR OFFER INCLUDES A LARGE SELECTION OF ARCHIVE WINES FROM THE REGION, EUROPE, AND AROUND THE WORLD THAT ARE NOT ON THE WINE LIST.

Karta pića

BEVERAGE LIST

Bezalkoholna pića
NON ALKOHOLIC DRINKS

Voda negazirana / Noncarbonated water

Prirodna izvorska voda *Natural spring water 0,33 l*	3,00
Prirodna izvorska voda *Natural spring water 0,75 l*	6,00

Voda gazirana / Carbonated water

Mineralna voda *Mineral water 0,25l*	3,00
Mineralna voda *Mineral Water 1,00 l*	6,00

Prirodni voćni sokovi / Natural fruit juices

Limunada *Lemonade 0,25 l*	4,00
Cijeđena narandža *Freshly squeezed orange juice 0,25 l*	6,00
Cijeđena narandža i limun *Freshly squeezed orange & lemon juice 0,25l*	6,50
Domaći sok od borovnice *Homemade natural blueberry juice 0,25 l*	5,50
Domaći sok od aronije *Homemade natural aronia juice 0,25 l*	6,00
Vitaminski miks (svježe voće) *Vitamine mix (fresh fruit) 0,25 l*	7,00

Voćni sokovi / Fruit juices

Narandža *Orange 0,20 l*	4,00
Breskva *Peach 0,20 l*	4,00
Jabuka *Apple 0,20 l*	4,00
Jagoda *Strawbbery 0,20 l*	4,00
Višnja *Cherry 0,20 l*	4,00
Ledeni čaj *Ice Tea 0,33 l*	3,50

Gazirana pića / Carbonated drinks

Aromatična mineralna voda *Aromatic sparkling water 0,25 l*	3,50
Orangina *0,25 l*	4,50
Cocta *0,25 l*	4,50
Pepsi *0,25 l*	4,50
Pepsi Zero *0,25 l*	4,50
Mirinda *0,25 l*	4,50
SevenUp *0,25 l*	4,50
Everess Bitter Lemon *0,25 l*	4,50
Everess Tonic *0,25 l*	4,50

Topli napici / Hot drinks

Domaća kafa *Homemade black coffe*	2,50
Čaj od bakinih trava sa domaćim medom *Grandma's Tea with Honey*	4,00
Šumadijski čaj *Herbal Tea with Rakija*	6,00
Kuvano vino *Mulled wine*	5,00
Espresso	3,00
Macchiato	3,50
Cappucino	4,00
Latte Macchiato	4,50
Crni čaj *Black Tea*	4,00
Zeleni Čaj *Green Tea*	4,00

Alkoholna pića
ALKOHOLIC DRINKS

Domaći Voćni Destilati
/točimo 0,04 l/

Destilerija Paljanka

Divlja Kruška	5,00
Jabuka	5,00

Destilerija Prijedorčanka

Viljamovka	5,00
Dunja	5,00
Kajsija	5,00
Drenjak	5,00

Premium Voćni Destilati
/točimo 0,04 l/

Destilerija Vukoje

Travarica	6,00
Grozda Muškat	7,50
Grozda Žilavka	6,50
Grozda Vranac	6,50
Grozda 5 Barique Selekcija	8,00

Agrodestil

Đedova rakija	7,00
Qm Jabuka	5,50

Destilerija Zarić

Nostalgija Dunja	8,50
Magija Kajsija	8,50

Emperus Destilerija

Dunja 3 Zora	8,50
Damska 7 šljiva exelencija	10,00
Emperus 12 šljiva exelencija	15,00

Sokolova

Sokolova šljiva exelencija	7,00

Plantaže 13, Juli

Breskva 40%	6,00

Berta Destilery

Berta Tre Soli 43%	30,00

Viski / Whiskey / Blended Scotch

Johnie Walker Red Label	5,00
Johnie Walker Black Label	7,00
Johnie Walker Double Black	10,00
Johnie Walker Gold Label	15,00
Johnie Walker Blue Label	50,00

Malt

Jack Daniels	7,00
Chivas	8,00
Chivas 18YO	20,00

Džin / Gin

Vukoje Craft Gin	7,50
Gordon's	4,50
Gordon's Pink	5,00
Tanqureay London Dry	6,50
Gin Mare	8,50

Konjak / Cognac

Hennesy V.S.	8,50
Hennesy V.S.O.P.	15,00
Hennesy X.O.	28,00
Meukow V.S.O.P	12,50
Armagnac V.S.O.P.	12,00

Vodka

Smirnof	5,00
Ciroc	10,00
Vodka Tsarskaya Golden Snow	8,50

Rum

Captain Morgan White / Gold	4,00
Zacapa Rum	14,00

Vinjak / Brandy

Stock	4,00
Vinjak Rubin	4,00
Vinjak 5 Rubin	6,00
Jaime Torres	16,00

Tekila / Tequila

Patron Silver	10,00
Don Julio Blanco	10,00
Don Julio Anejo	20,00
Clase Azul Plate	35,00
Clase Azul Reposado	50,00

Biljni Likeri / Herbs Liqueurs

Vlahovac Maraska	4,00
Zeleni Pelin Maraska	4,00
Jagermaister	4,50

Likeri / Liqeurs

Terranino	6,00
Liker od višnje	5,00
Liker od meda	5,00
Liker od oraha	5,00
Liker od borovnice	5,00
Cream Liker Baileys	6,00

Vermut / Vermouth

Martini Bianco	5,50

Pivo/ Beer
Točeno pivo / Draft beer

Zaječarsko *0,33 l*	3,50
Heineken *0,25 l*	4,00
Heineken *0,50 l*	6,00

Tamno pivo/ Dark beer

Tamno Laško pivo *0,33 l*	4,50

Svijetlo pivo / Light beer

Heineken *0,33 l*	5,50
Heineken */Alkohol Free/ 0,33 l*	5,50
Karlovačko *0,33 l*	4,50
Laško *0,33 l*	4,50
Zaječarsko *0,33 l*	3,50
Krušovice *0,50 l*	5,50

Radler

Karlovačko Nature Radler *0,33 l*	5,00
Laško Malt Beer */Alkohol Free/ 0,33 l*	5,00
Somersby *0,33 l*	5,00

Pšenično pivo / Wheat beer

Maissel's Weisse *0,50 l*	6,50

00 387 (0) 57 32 14 55
00 387 (0) 66 05 54 55
restoran@toplik.ba
villageresort@toplik.ba
toplikresort.com

Find us and rate us:

Google

SVE CIJENE SU IZRAŽENE U KM SA URAČUNATIM 17% PDV-A
ALL PRICES ARE IN BAM WITH 17% VAT INCLUDED