



*Restaurant
Split-Grill*

SPITZ-GRILL
MATE POGAČIĆ - am Hellauchen Tor
BALKANSPEZIALITÄTEN
z. T. Internationale G...
Wie...
Tel...
...



**»Reisen in andere Zeiten gibt es nur in Science-Fiction-Filmen?
Weit gefehlt. Beim Besuch des Restaurant Split-Grill erinnert
viel an frühere Zeiten, als man noch zum Jugo ging.«
(MICHAEL KRANZ, 2011 IN DER BZ)**

**Willkommen im Restaurant Split-Grill,
einem der traditionsreichsten kroatischen Restaurants in Berlin.**

Deutschland in den Sechziger Jahren: Der Ruf nach Fremdarbeitern ist groß. Mate Pogačić und Slavko Čović, zwei junge Männer aus Tjarica, einem kleinen Dorf im Hinterland der Küstenstadt Split, verschlägt es ins damalige West-Berlin. Beide sind Anfang 20 und arbeiten als Kellner. Mitte des Jahres 1966 findet sich ein passendes Lokal für den Sprung in die Selbständigkeit: Die ehemalige Engelhardt-Kneipe, zwischen zwei U-Bahn-Stationen, am seinerzeit anders verlaufenden Mehringdamm 8 in Kreuzberg, steht leer.

Bis dahin gibt es in Berlin den »Kolo-Grill« am Kudamm, den »Sisko-Grill« in der Wilmersdorfer Straße und das »Balkan-Pik« an der Sonnenallee. »Da geht noch mehr«, denken sich die jungen Männer. Schnell avanciert der »Split-Grill« zum In-Treff kroatischer Landsleute. Doch auch die deutsche Laufkundschaft verliebt sich in die noch relativ unbekannte Küche. Das Konzept ist bis heute gleich geblieben: Kellner, weiße Tischdecken, Čevapčići vom Grill, guter Service und Schnaps auf Haus.

Split-typische Gerichte entstehen in dieser Zeit unter Mitwirkung der Gäste: Die Potpourri-Platte, Pola-Pola, der Räuberteller... alles Dinge, die man in Kroatien vergeblich sucht. In den Anfangsjahren befindet sich



der »Split-Grill« vor allem freitags im regelrechten Ausnahmezustand. Damals befindet sich der Tresen noch links vom Eingang und es existiert eine Treppe ins erste Obergeschoss. Mate Pogačić und Slavko Čović rechnen nicht im Entferntesten damit, mit ihrer Idee ein Wegbereiter für viele Landsleute, vorzugsweise aus dem Ort Tjarica, zu werden. Zu Ehren dieser Entwicklung in Berlin heißt seit Beginn der Neun-

ziger Jahre die Hauptstraße in Tjarica »Berliner Straße«.

Schon 1967 trennen sich die beiden Junggastronomen und Slavko Čović gründet weitere Restaurants in West-Berlin. Das »Ur-Split« wird sich als das langlebigste Restaurant erweisen. Auch die für Gastronomen komplizierten Jahre nach dem Fall der Berliner Mauer und die Karawane gen Osten übersteht das »Split« ohne Blessuren. 2011 übergibt Gründer Mate Pogačić das Restaurant an einen seiner Angestellten. Landsmann Željko Žarko führt die Geschäfte mit Stammpersonal in typischer Qualität fort. Nach

behutsamer Erneuerung befindet sich das Interieur fast noch im Originalzustand von 1984, die Tischlampen sind auf jeden Fall »voll Achtziger«.

In kommenden Jahr 2026 feiern wir »60 Jahre« Restaurant Split.

Auch wenn Sie dem Restaurant Split lange keinen Besuch abgestattet haben sollten, werden Sie überrascht sein, dass man Sie vielleicht noch erkennt.

Probieren Sie es aus!



Split Grill

ENGELHARDT

Speise-Restaurant

Charlottenburger Pilsner

Split Grill
Balkan-Spezialitäten

Scharlachberg
MEISTERBRÄU

Split Grill
SPEISERESTAURANT

Balkan-Spezialitäten

Spezialitäten
aus dem
Mittelland

Split Grill
Speiserestaurant

Split Grill
SPEISERESTAURANT

Balkan-Spezialitäten

Spezialitäten
aus dem
Mittelland

1970er Jahre

Vorspeisen

- 1. Dalmatinische Vorspeisenplatte** ^{GL} **13,90 €**
100g Pršut (luftgetrockneter Schinken) und 50g Käse mit Oliven, Trauben, Gewürzgurke und Brot
- 2. Schafskäse vom Grill** ^G mit Tomate und Knoblauch **9,90 €**
- 3. Kroatische Köstlichkeiten (Kalte Vorspeisenplatte)** **24,90 €**
2 Sorten Käse, Pršut, Slavonische Kulen, Gewürzgurken, Trauben und Brot
- Bestellbar ab 2 Personen -
- 4. Balkan Omelett** ^{CG} **9,90 €**
3 Eier mit Paprika, Speck, Zwiebeln, Kartoffeln

Suppen ca. 250 ml

- 5. Bouillon** ^{AC} mit Nudeln **4,50 €**
- 6. Weiße-Bohnen-Suppe** mit Speck **5,50 €**
- 7. Ungarische Gulaschsuppe** (nach Hausrezept) **6,50 €**
- 8. Tomaten-Cremesuppe** ^G mit Reis **5,00 €**

Salate

- 131. Krautsalat** **3,50 €**
- 132. Kleiner Schopkasalat** ^G mit Tomate, Gurke, Paprika & Schafskäse **4,50 €**
- 133. Gemischter Salat** ^{J12} **3,50 €**
- 134. Grüner Salat** ^{J12} **3,90 €**
- 135. Tomatensalat mit Zwiebeln** **3,90 €**
- 136. Salatteller** ^{GJ12} **10,90 €**
- 137. Schopkasalat** ^G mit Tomate, Gurke, Paprika & Schafskäse **12,90 €**
- 138. Thunfischsalat** ^{CDG} **12,90 €**
mit Zwiebeln und Joghurdressing
- 139. Gegrillte Hähnchenbruststreifen** ^{J12} **13,90 €**
auf frischem gemischten Salat
- 140. Split-Vital-Salat** ^{J12} **14,90 €**
Salat mit Hähnchenbruststreifen, Feta-Käse, Freiland-Ei, und gerösteten Sonnenblumenkernen

**1. Dalmatinische
Vorspeisenplatte**



Kleine Gerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 31. | Schnitzel Wiener Art
mit Pommes frites | 14,50 € |
| 32. | Djuwetsch ^{J12}
Schweinekotelett mit Djuwetschreis | 13,50 € |
| 33. | Trio-Teller ^{J12}
2 Ćevapčići, 2 Stück Schweinefleisch, 1 Scheibe Magerspeck,
Pommes frites und Curryreis | 14,50 € |
| 34. | Gefüllte Pljeskavica ^{GJ12}
Würziges Rinderhacksteak
gefüllt mit Schafskäse, dazu weiße Bohnen | 14,90 € |
| 35. | Pljeskavica ^{J12}
Würziges Rinderhacksteak mit Djuwetschreis | 13,50 € |
| 36. | Mučkalica ^{ACG1J912}
Geschnetzelttes Schweinefleisch (scharf)
mit Paprika und Zwiebeln in Tomatensauce, dazu Curryreis | 14,50 € |
| 37. | Puszta-Platte ^{J12}
3 Stück Schweinefleisch mit Curryreis | 13,50 € |
| 38. | Ražnići
1 Schweinekamm-Spieß mit Djuwetschreis | 13,50 € |
| 39. | Ćevapčići ^{J12}
5 würzige Rinderhackfleischröllchen mit Curryreis | 13,50 € |
| 40. | Kalbsleber Berliner Art
mit Kartoffelpüree | 14,50 € |

**Zu jedem Gericht servieren wir
einen kleinen gemischten Salat.**



39. Ćevapčići

Vegetarische Gerichte

41. **Gefüllte Pljeskavica** ^{GJ12} **17,90 €**
Hausgemachte vegetarische Pljeskavica, gefüllt mit Schafskäse,
dazu Prebranac (weiße Bohnen)
42. **Ratatouille-Pfanne** **16,90 €**
mit Zucchini, Champignons, Paprika, Cherrytomaten, Butterreis
43. **Bandnudeln vegetarisch** **15,50 €**
mit frischen Champignons und Zwiebeln in leichter Sahnesoße
44. **No Schnitzel** ^{ACG4} **19,90 €**
Veganes paniertes Schnitzel auf Pflanzenproteinbasis
dazu Gemüse in leichter Sauce und Salzkartoffeln
45. **Crispy No Chicken** ^{GJK4} **19,90 €**
Veganes paniertes Burgerpatty auf Pflanzenproteinbasis
mit Djuwetschreis und Pommes frites
46. **Bauernkartoffel** **14,90 €**
Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Pfannengemüse

Zu jedem Gericht servieren wir einen kleinen gemischten Salat.



42. Ratatouille-Pfanne

Schnitzel Spezialitäten (220g) aus Pfanne und vom Grill

51. **Paniertes Putenschnitzel** ^{ACJ12} 19,90 €
dazu Pommes frites
52. **Puszta-Schnitzel vom Grill** ^{ACG1J912} 19,50 €
Schweineschnitzel in pikanter Sauce, dazu Djuwetschreis
53. **Zagreb-Schnitzel** ^{ACGJ3512} 19,90 €
paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse,
dazu Pommes frites
54. **Schnitzel Wiener Art** ^{ACJ12} 18,90 €
paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites
55. **Paprika Schnitzel vom Grill** 19,50 €
Schweineschnitzel,
pikante Paprika-Sauce, dazu Curryreis
56. **Split-Schnitzel vom Grill** ^{ACGJ3512} 19,90 €
Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse,
dazu Kräuterbutter und Pommes frites
57. **Champignon-Schnitzel** ^{ACG1J912} 20,90 €
paniertes Schweineschnitzel mit Champignonsauce, dazu Kartoffelpüree
58. **Kreuzberger Schnitzel vom Grill** ^{ACJ12} 21,90 €
mit Spiegelei und Käse on top
Schweineschnitzel vom Grill, dazu Bratkartoffeln und Gemüse
59. **Gerolltes Schnitzel paniert** 19,90 €
gefüllt mit Kajmak (Rahmkäse), dazu Bratkartoffeln und Salat
60. **Hamburger Schnitzel** 19,50 €
paniertes Schweineschnitzel mit Spiegelei on top,
dazu Pommes frites

**Zu jedem Gericht servieren wir
einen kleinen gemischten Salat.**



59. Gerolltes Schnitzel

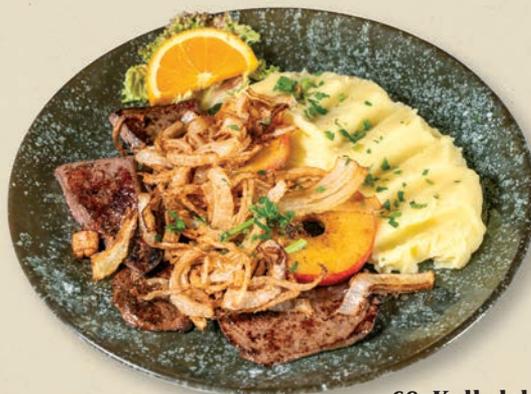
Kroatische & Internationale Speisen

- 61. Punjena Paprika** 16,90 €
Gefüllte Paprikaschoten mit Salzkartoffeln
- 62. Sarma** ^{AGI} 18,90 €
Sauerkraut-Roulade mit Kartoffelpüree
- 63. Satarasch** ^{CJ12} 19,50 €
scharf gewürztes geschnetzeltes Schweinefleisch
mit Ei, Tomate und Paprika, dazu Djuwetschreis
- 64. Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce** ^{ACGJ1913} 19,50 €
mit Kroketten
- 65. Mućkalica** ^{J12} 18,90 €
scharf gewürztes geschnetzeltes Schweinefleisch, dazu Curryreis
- 66. Peperonada (mit Fleisch)** 18,90 €
Mischung aus Schweinefleisch-Streifen,
Gemüse und Reis, pikant
- 67. Rindergulasch** mit Kartoffelpüree 17,90 €
- 68. Kalbsleber Berliner Art** ^{AG1J12} 20,90 €
mit Röstzwiebeln und Apfelscheiben, dazu Kartoffelpüree
- 69. Balkanleber** 20,90 €
Geschnetzelte Kalbsleber in Rotweinsauce (mit Zwiebeln)
dazu Djuwetschreis

Zu jedem Gericht servieren wir einen kleinen gemischten Salat.



64. Schweinemedallions



68. Kalbsleber

Gemeinsam essen, gemeinsam genießen

- | | |
|--|----------------|
| 71. Balkan-Platte für 2 Personen ^{J 12} | 40,90 € |
| 2 Ražnjići (Schweinekamm-Spieße), 2 Scheiben Hacksteak, 4 Ćevapčići, 2 Scheiben Kalbsleber, 2 Scheiben Magerspeck, dazu Djuwetschreis, Pommes frites | |
| 72. Dalmatinische Platte für 2 Personen ^{J 12} | 42,90 € |
| 2 Pljeskavica, 2 Ražnjići (Schweinekamm-Spieße), 2 Rumpsteaks, dazu Djuwetschreis und Pommes frites | |
| 73. Csárdás-Platte für 2 Personen ^{J 12} | 42,90 € |
| 2 Pljeskavica, 2 Rumpsteaks, 2 Koteletts, dazu Djuwetschreis und Pommes frites | |
| 74. Split-Platte für 2 Personen ^{J 12} | 55,90 € |
| 2 Rumpsteaks, 2 Filetsteaks, 2 Koteletts, dazu Djuwetschreis und Pommes frites und Gemüse | |

Ca. 900 g Fleisch auf allen Platten.

Zu jedem Gericht servieren wir einen kleinen gemischten Salat.

Sie können diese Platten auf mehrere Personen erweitern!



71. Balkan-Platte

Spezialitäten vom Grill

- 79. Čevapčići^{J12} 300g** **18,50 €**
8 würzige Rinderhackfleischröllchen mit Curryreis, Pommes frites
- 83. Gurmanska Pljeskavica^{GJ12} 350g** **19,90 €**
würziges Rinderhacksteak gespickt mit Käse und Speck,
dazu Djuwetschreis, Pommes frites
- 84. Gefüllte Pljeskavica^{GJ12} 350g** **20,90 €**
würziges Rinderhacksteak gefüllt mit Schafskäse, weiße Bohnen (Prebranac)
- 85. Pljeskavica^{J12} 350g** **18,50 €**
würziges Rinderhacksteak mit Djuwetschreis und Pommes frites
- 87. Ražnjići^{J12} 380g** **18,90 €**
2 Schweinekamm-Spieße mit Curryreis und Pommes frites
- 91. Split-Spieß^{J12} 380g** **20,90 €**
Spieß mit Schweinefleisch, Rumpsteak und Magerspeck,
dazu Curryreis und Pommes frites
- 92. Hajdučki-Cevap (Bauern-Spieß)^{J12} 380g** **19,90 €**
Schweinefleisch-Spieß mit Paprika, Zwiebeln und Magerspeck,
dazu Curryreis und Pommes frites
- 93. Potpourri-Platte^{GJ12} 360g** **18,50 €**
3 Stück Schweinefleisch, 3 Čevapčići, 1 Scheibe Magerspeck,
dazu Pommes frites, Curryreis und 1 Scheibe Schafskäse
- 95. Spezial-Grill-Teller^{J12} 400g** **20,90 €**
2 Čevapčići, 1 kleines Rumpsteak, 1 kleines Hacksteak, 2 Stück Schweinefleisch,
1 Scheibe Magerspeck, dazu Djuwetschreis und Pommes frites
- 96. Puszta-Platte^{J12} 260g** **17,90 €**
4 Stück Schweinefleisch mit Curryreis und Pommes frites
- 98. Cevap Ražnjići^{J12} 360g** **18,50 €**
4 würzige Rinderhackfleischröllchen und 1 Schweinekamm-Spieß,
dazu Curryreis und Pommes frites
- 99. Räuber-Teller^{J12} 400g** **20,50 €**
2 Čevapčići, 1 Ražnjići (Schweinekamm-Spieß), 1 kleines Pljeskavica,
1 Stück Schweinefleisch und 1 Scheibe Magerspeck,
dazu Djuwetschreis und Pommes frites
- 100. Berliner Teller^{J12} 340g** **19,50 €**
1 Ražnjići (Schweinekamm-Spieß), 2 Čevapčići, 1 Scheibe Magerspeck,
1 Scheibe Kalbsleber, dazu Djuwetschreis und Pommes frites

Zu jedem Gericht servieren wir einen kleinen gemischten Salat.

Steaks

- | | | |
|--|------------------------|----------------------------------|
| 102. Rumpsteak ^{GJ12} ohne Fettrand
mit Kräuterbutter, Salat und eine Beilage nach Wahl | ca. 200 g
ca. 300 g | 26,90 €
32,90 € |
| 104. Filetsteak ^{GJ12}
mit Kräuterbutter, Salat und eine Beilage nach Wahl | ca. 200 g | 30,90 € |
| 106. Rumpsteak mit Röstzwiebeln ^{J12} (ca. 200 g)
dazu Pommes frites, Gemüse und Salat | | 26,90 € |
| 107. Veseli Dalmatinac / Lustiger Dalmatiner ^{GJ3512} (ca. 200 g)
Rumpsteak gefüllt mit Schinken und Käse,
dazu Djuwetschreis, Pommes frites und Salat | | 27,50 € |
| 108. Veseli Bosanac / Lustiger Bosnier ^{GJ3512} (ca. 200 g)
Rumpsteak gefüllt mit Schafskäse,
dazu Djuwetschreis, Pommes frites und Salat | | 27,50 € |
| 109. Pfeffersteak ^{ACG1J912} (ca. 200 g)
Filetsteak mit grüner Pfeffersauce,
dazu Pommes frites und Salat | | 30,90 € |
| 110. Filetsteak mit Spiegelei ^{CJ12} (ca. 200 g)
dazu Pommes frites, Gemüse und Salat | | 30,90 € |

**Falls Sie keinen anderen Wunsch äußern,
grillen wir Ihr Steak medium.**

**Wir verwenden ausschließlich
argentinisches Rindfleisch.
Die Gewichtsangaben beziehen
sich auf das Rohgewicht.**



Fischgerichte

- 117. Calamari fritti** ^{C J N 5 6 12} **19,90 €**
mit Pommes frites und Saat
- 118. Gegrillte Calamari** ^{C J N 5 6 12} **19,90 €**
mit Spinat nach dalmatinischer Art
- 119. Scampis (6 Stück) am Spieß mit Paprikastreifen** ^{B G J 12} **23,90 €**
dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm
- 120. Gebackene Scampis** ^{C J N 5 6 12} **23,90 €**
mit Pommes frites
- 121. Scampi in Knoblauchsauce** ^{B G J 12} **23,90 €**
dazu Butterreis
- 122. Doradenfilet** ^{A C D J 5 6 12} **23,90 €**
in der Pfanne gebraten, mit Spinat und Kartoffeln
- 123. Forelle Müllerin Art** ^{A C D J 5 6 12} **18,50 €**
gegrillt (mit Gräten), dazu Salzkartoffeln und Remoulade
- 124. Forelle Blau** ^{C G D J 12} **18,50 €**
gekocht, mit Meerrettich, dazu Salzkartoffeln
- 125. Rotbarschfilet in der Pfanne gebraten** ^{A D J 12} **18,90 €**
dazu Spinat und Salzkartoffeln
- 126. Zanderfilet in der Pfanne gebraten** ^{A D J 12} **21,90 €**
dazu frischer Brokkoli und Salzkartoffeln
- 127. Fischplatte (für 2 Personen)** ^{A B D J N 12} **54,90 €**
2 Zanderfilets, 2 Rotbarschfilets, 2 Calamari, 4 Garnelen
dazu Spinat und Salzkartoffeln

**Zu jedem Gericht servieren wir
einen kleinen gemischten Salat.**



126. Zanderfilet

Nur für Kinder

- | | |
|---|----------------|
| 112. Kinder Räuber-Teller | 0,00 € |
| Teller mit Besteck,
von Mama und Papa nimmst Du was weg! | |
| 113. Kleines Schnitzel Wiener Art ^{AC} dazu Pommes frites | 8,90 € |
| 114. Kleines Rumpsteak (ca. 100 g), dazu Pommes frites | 12,90 € |
| 115. Kleiner Grillteller | 8,90 € |
| 2 Ćevapčići, 1 Kotelett, dazu Pommes frites | |

Allergene

A enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, usw.)
B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse ● **C** enthält Eier oder Eiererzeugnisse
D enthält Fisch oder Fischerzeugnisse ● **E** enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse ● **G** enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)
H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) ● **I** enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse ● **J** enthält Senf oder Senferzeugnisse ● **K** enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse ● **L** enthält Schwefeldioxid und Sulfit ● **M** enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus ● **N** enthält Weichtiere (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff ● **2** koffeinhaltig ● **3** mit Antioxidationsmittel
4 mit Säuerungsmittel ● **5** mit Konservierungsmittel ● **6** mit Süßstoff
7 mit einer Phenylalaninquelle ● **8** chininhaltig ● **9** mit Stabilisatoren
10 aufgeschäumt mit Stickoxydul ● **11** mit Taurin ● **12** mit Sulfiten
13 mit Geschmacksverstärkern

Sämtliche Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.
Spuren der bei uns vorkommenden Allergene können
in jedem Gericht enthalten sein.

Preise inklusive Bedienung & Mehrwertsteuer.

**Nicht aufgegessen? – Gerne können Sie mitnehmen,
was Sie nicht aufgegessen haben.**

Für die Verpackung berechnen wir nur 1 Euro.

Kalte & Warme Beilagen

- | | | |
|-----|---|--------|
| 15. | Bratkartoffeln | 4,90 € |
| 16. | Ajvar / Majonnaise | 2,00 € |
| 17. | Curryreis aus feinem Bali-Reis | 3,50 € |
| 18. | Djuwetschreis nach Spezialrezept | 3,50 € |
| 19. | Weißer Bohnen (Prebranac) | 5,50 € |
| 20. | Pommes frites | 3,50 € |
| 21. | Gemüse, frisch aus der Pfanne | 6,50 € |
| 22. | Salzkartoffeln | 3,20 € |
| 23. | Kroketten ^{A1913} | 3,50 € |
| 24. | Kartoffelpüree ^{AG1} | 3,50 € |
| 25. | Folienkartoffel mit Sauerrahm oder Kräuterbutter | 6,50 € |
| 26. | Schafskäse ^{G1} Scheibe | 2,90 € |
| 28. | Kräuterbutter ^G | 2,00 € |





363. Palatschinken
mit Walnusscreme

Dessert

- 350. Solokugel nach Wahl** ^{G, H, 1, 9, 10} **1,90 €**
eine Kugel Eis nach Wahl: Vanille, Erdbeere,
Schokolade, Walnuss oder Zitroneneis
- 351. Gemischtes Eis** ^{G, H, 1, 9, 10} **5,50 € / 5,90 €**
drei Kugeln Eis nach Wahl garniert mit oder ohne Sahne
- 352. Banana-Split** ^{G, H, 1, 9, 10} **7,90€**
Bourbon-Vanille-Eis auf halben Bananen mit Schokosauce,
Sahne und Mandelblättchen
- 354. Eis & Heiß mit Himbeer oder Kirsche** ^{G, 1, 9, 10} **7,50€**
drei Kugeln Bourbon-Vanille-Eis mit heißen Himbeeren
oder heißen Kirschen und Sahne
- 356. Coupe Dänemark** ^{G, H, 1, 9, 10} **6,50 €**
drei Kugeln Bourbon-Vanille-Eis mit Sahne und Schokosauce
- 357. Schwedenbecher** ^{C, G, 1, 2, 9, 10} **6,50 €**
drei Kugeln Bourbon-Vanille-Eis mit Apfelmus,
Sahne und Eierlikör
- 358. Walnussbecher** ^{G, 1, 2, 9, 10} **6,50 €**
drei Kugeln Walnuss-Eis mit Sahne und Walnüssen
- 363. Palatschinken** ^{A, C, G, H, 1, 9, 10} **6,90 €**
ein leckerer Palatschinken mit Füllung Ihrer Wahl:
klassisch mit Schokolade oder Kirsch-, Erdbeer- oder Aprikosen-
konfitüre, Walnusscreme oder Nutella, kombiniert mit einer Kugel
Bourbon-Vanille-Eis
- 369. Eisbiene** ^{A, G, 1, 9, 10} **4,20 €**
Biene aus je einer Kugel Bourbon-Vanille-Eis und
Erdbeerfruchteis mit Schokolinsen und Fächerwaffeln
- 371. Eisschokolade / Eiskaffee** ^{G, 1, 2, 9, 10} **4,20 €**
Schokoladengenränk oder aromatischer Kaffee
mit Bourbon-Vanille-Eis und Sahne



Warme Getränke

154. Milchkaffee ^{G,2}	Tasse	3,50 €
155. Latte Macchiato ^{G,2}	Glas	3,50 €
156. Espresso / Doppio ^G normal oder entkoffeiniert	Tasse	2,50 € / 3,60 €
157. Cappuccino ^{G,2}	Tasse	3,30 €
158. Original Türkischer Mokka ²	Tasse	3,50 €
159. Kaffee creme ² normal oder entkoffeiniert	Tasse	2,70 €
161. Tee mit Zitrone Schwarz, Pfefferminz, Grün, Früchte, Kräuter oder Kamille	Glas	2,90 €
162. Heiße Schokolade ^G	Glas	3,50 €
163. Glühwein ¹ (saisonal im Winter)	Glas	3,90 €
164. Grog mit 4cl Pott-Rum Mischgetränk	Glas	4,90 €
165. Irish Coffee mit 4cl Whiskey ^{G,1,2,10}	Glas	4,90 €
166. Šljivac ¹ Heißer Pflaumenschnaps	5 cl	4,50 €
167. Heiße Zitrone mit Honig	Glas	4,50 €

Apéritifs

148. Prosecco ^L	0,10 l	4,50 €
149. Aperol- oder Sarti-Spritz ^{L, 1, 8}	0,20 l	7,90 €
150. Sherry ^L medium oder dry	5 cl	3,50 €
151. Martini ^L bianco oder rosso ^L	5 cl	4,50 €
152. Campari-Soda ^L oder Campari-Orange ^L mit 4 cl Campari	0,20 l	5,90 €
153. Lillet Wild Berry	0,20 l	7,90 €



Erfrischungsgetränke

	0,20 l	0,40 l
170. Pepsi ^{1,2,4}	2,60 €	4,50 €
172. Pepsi Zero Sugar ^{1,2,4,5,6,7}	2,60 €	4,50 €
174. Mirinda ^{1,3,4,9}	2,60 €	4,50 €
176. 7 up ⁴	2,60 €	4,50 €
178. Spezi ^{1,2,3,4,5,6,7,9}	2,60 €	4,50 €
180. Pipi Kroatische Orangen-Limonade (Kroatische »Fanta«)	Fl. 0,25l	3,90 €
181. Cockta Kult-Erfrischungsgetränk aus Ex-Jugoslawien (Kroatische »Coca-Cola«)	Fl. 0,25l	3,90 €
	0,20 l	0,40 l
182. Fassbrause ^{c,1} Limonade	2,40 €	4,20 €
184. Apfelschorle ^G Mischgetränk	2,50 €	4,50 €
186. Schweppes Bitter Lemon ^{3,4,8} Ginger Ale ^{1,4} oder Tonic Water ^{4,8}	Fl. 0,20l	2,70 €
187. Vitamalz ^A Malztrunk	Fl. 0,33 l	3,00 €
190. Fruchtsaft	0,20l	2,80 €
Orange, Apfel, Kirsche, Rhabarber, Banane	0,40l	4,90 €
Tomate, Mango, schwarze Johannisbeere oder »KiBa«		
196. Selters Mineralwasser Sprudel, Medium, Naturell	Fl. 0,25l	2,60 €
197. Selters Mineralwasser Sprudel, Medium, Naturell	Fl. 0,75l	5,90 €

Biere

198. Berliner Pilsener vom Fass ^A	0,30 l	3,50 €
199. Berliner Pilsener vom Fass ^A	0,40 l	4,50 €
200. Oberdorfer Helles vom Fass ^A Helles Bier	0,30 l	3,50 €
201. Oberdorfer Helles vom Fass ^A	0,50 l	5,50 €
202. Jever Pils vom Fass ^A	0,30 l	3,50 €
203. Jever Pils vom Fass ^A	0,40 l	4,50 €
204. Staropramen Dark ^A Tschechisches Schwarzbier	0,30 l 0,50 l	3,50 € 5,50 €
205. Berliner Weiße mit Schuss ^A rot ¹ oder grün ¹	Fl. 0,33 l	3,50 €
206. Schöfferhofer Weizenbier ^A Kristall, Hefe, Hefe dunkel oder Hefe alkoholfrei	Fl. 0,50 l	4,90 €
207. Jever Fun ^A Alkoholfreies Bier	Fl. 0,33 l	3,50 €
208. Ožujsko Pivo ^A Kroatisches Premium Lagerbier	Fl. 0,33 l	3,90 €
209. Karlovačko Pivo ^A Kroatisches Bier	Fl. 0,33 l	3,90 €



Offene Weine

Hausweine

	0,10l	0,20 l	0,75l
272. weiß Maraština (Djiko-Vrgorac) Kroatien, frisch, harmonisch, fruchtig	3,50 €	6,50 €	21,90 €

279. rot Merlot (Djiko-Vrgorac) Kroatien, trocken, elegant	3,90 €	6,90 €	23,90 €
--	--------	--------	---------

Weiß

	0,20 l	0,50l
260. Graševina Kroatien, leicht, trocken	5,50 €	12,90 €

266. Žilavka Bosnien und Herzegowina, mild, trocken	4,90 €	11,90 €
---	--------	---------

269. Laški Rizling Kroatien, halbtrocken, frisch	5,50 €	12,90 €
--	--------	---------

Rot

280. Plavac Kroatien, leicht, trocken	5,50 €	12,90 €
---	--------	---------

283. Pelješac Kroatien, mild, halbtrocken	4,90 €	11,90 €
---	--------	---------

286. Kadarka Mazedonien, mild, lieblich	4,90 €	11,90 €
---	--------	---------

292. Prošek Kroatischer Likörwein, süß	5,90 €	13,90 €
--	--------	---------

Rosé

305. Benkovac Rosé Kroatien, trocken	5,90 €	13,90 €
--	--------	---------

Weinschorle

275. Schorle weiß oder rot	0,20l	4,50 €
-----------------------------------	-------	--------

Sekt & Champagner

- | | | |
|--|-----------|----------------|
| 331. Prosecco Spumante
Italienischer Schaumwein, trocken | Fl. 0,75l | 22,00 € |
| 333. Moët & Chandon
Champagner, Brut | Fl. 0,75l | 99,90 € |

Flaschenweine

Weiß

- | | | |
|---|-----------|----------------|
| 308. Sauvignon Vezak Kroatien, trocken, harmonisch-frisch | Fl. 0,75l | 28,90 € |
| 309. Malvazija Kozlović Kroatien, lebhaft, fruchtig | Fl. 0,75l | 44,90 € |
| 310. Maraština (Djiko-Vrgorac)
Kroatien, frisch, harmonisch, fruchtig | Fl. 0,75l | 21,90 € |
| 311. Chardonnay Vina Laguna
Kroatien, elegant, fruchtig trocken | Fl. 0,75l | 24,00 € |

Rot

- | | | |
|---|-----------|----------------|
| 312. Teran Kozlovic Kroatien, trocken | Fl. 0,75l | 44,90 € |
| 313. Cabernet Sauvignon Vina Laguna
Kroatien, leicht, trocken | Fl. 0,75l | 24,00 € |
| 314. Syrah Korlat Kroatien, trocken | Fl. 0,75l | 38,90 € |
| 315. Merlot (Djiko-Vrgorac)
Kroatien, trocken, elegant | Fl. 0,75l | 23,90 € |

Rosé

- | | | |
|---|-----------|----------------|
| 316. Vina Laguna Kroatien, harmonisch fruchtig | Fl. 0,75l | 22,00 € |
|---|-----------|----------------|

Wein und Sekt enthalten Sulfite.

Kroatische Spirituosen

210. Šljivovica Pflaumenschnaps	2 cl	2,50 €
	4 cl	4,00 €
212. Kruškovac ¹ Birnenlikör	2 cl	2,50 €
	4 cl	4,00 €
214. Pola-Pola ¹ halb Šljivovica / halb Kruškovac	2 cl	2,50 €
	4 cl	4,00 €
245. Barack Palinka klarer Aprikosenschnaps	2 cl	2,70 €
218. Maraskino klarer Kirschlikör	2 cl	2,70 €
220. Pelinkovac Magenbitter	2 cl	2,60 €
221. Vlahovac ¹ Kräuterlikör, sehr bitter	2 cl	2,60 €
222. Lozovača ¹² kroatischer Grappa	2 cl	2,50 €
224. Travarica klarer Kräuterschnaps	2 cl	2,70 €
225. Medica ¹² kroatischer Trester mit Honig	2 cl	2,90 €
226. Orahovac ^{1, H} Nusslikör	2 cl	2,70 €
227. Višnja ¹ Kirschlikör	2 cl	2,80 €
228. Gorki List Kräuterlikör	2 cl	2,90 €
229. Walderdbeere Likör	2 cl	2,90 €

Spirituosen

236.	Asbach Uralt ¹²	2 cl	2,60 €
238.	Hennessy / Remy Martin ¹² Cognac	2 cl	4,90 €
240.	Russischer Wodka ^A	2 cl	2,80 €
241.	Fürst Bismarck Korn	2 cl	2,60 €
242.	Linie Aquavit	2 cl	2,90 €
243.	Malteserkreuz Aquavit	2 cl	2,70 €
244.	Williamsbirne	2 cl	2,90 €



Liköre

- | | | |
|---|------|--------|
| 251. Amaretto ^{1, H} | 2 cl | 2,70 € |
| 253. Baileys Irish Cream ^{1, 2, G} | 2 cl | 2,90 € |

Whisk(e)y

- | | | |
|--|------|--------|
| 254. Ballantines Finest Scotch Whiskey ^A Scotch Whiskey | 2 cl | 2,90 € |
| 255. Jack Daniel's Tennessee ^A Bourbon Whiskey | 2 cl | 2,90 € |
| 256. Johnnie Walker ^{A, 1} Scotch Whiskey | 2 cl | 2,90 € |

Longdrinks

- | | | |
|--|------|--------|
| 257. Wodka Lemon ^{A, 3, 4, 8} mit 4cl Wodka | Glas | 7,90 € |
| 258. Gin Tonic ^{4, 8} mit 4cl Gin | Glas | 7,90 € |
| 259. Whisky Cola ^{A, 1, 2, 4} oder
Bacardi Cola ^{1, 2, 4} mit 4cl Whisky oder Rum | Glas | 6,90 € |
| 263. Cuba Libre Havana Rum, Cola, Limette | Glas | 7,90 € |
| 264. Aperol-Sour | Glas | 8,90 € |

Magenbitter

- | | | |
|--------------------------|------|--------|
| 230. Jägermeister | 2 cl | 2,70 € |
| 231. Ramazzotti | 2 cl | 2,80 € |
| 232. Averna ¹ | 2 cl | 2,80 € |

Split

Split Grill Speise-Restaurant
ENGELHARDT Charlottenburger Pilsner



Restaurant
Split





Restaurant Split Grill

Blücherplatz 2

10961 Berlin-Kreuzberg

täglich 11.30 - 22 Uhr

Tel. 030 / 251 27 15

www.restaurant-split-berlin.de