

PREDJELA – STARTERS

PRŠUT - DALMATIAN PROSCIUTTO

24 mjeseca odležan domaći pršut - matured for 24 months

110 KN

BILA RIBA – WHITE FISH

tatarski od bijele ribe sa suhim pamidorom i mladim lukom, emulzija od
ljutike, butarga -
fish tartare, dried tomatoes, shallot emulsion, poutarge

100 KN

GOVEDI - BEEF TARTAR

sa suhim pamidorom i mladim lukom, emulzija od tartufa -
dried tomatoes, spring onion, truffle emulsion

120 KN

BAKALAR NA BIANCO – COD FISH

u panku mrvicama sa kremom od češnjaka i šafrana, crni tartuf - panku
crumbs, garlic and saffron cream, black truffle

100 KN

SOPARNIK

pečen na grilu sa paškim sirom - grilled traditional swiss chard pie, sheep cheese

90 KN

VRTNA SALATA – GARDEN SALAD

varijacija na temu domaćeg povrća - daily fresh garden vegetables

40 KN

JUHA – SOUP

dnevni izbor chefa kuhinje - Chefs choice

30 KN

GLAVNA JELA - MAIN DISHES

ŽRNOVSKI MAKARUNI - ŽRNOVSKI MACARONI

sa pestom od kozjeg sira, mladog bosiljka, mindela i sušenih pamidori
pesto with dried tomatoes, goat cheese, toasted almonds and basil

110 KN

HOBOTNICA - OCTOPUS

sa grila sa crnim grahom, salatica, krompir i chimichurri umak - black beans,
garden salad, potatoes, chimichurri sauce

180 KN

JANJETINA – LAMB

s hrskavim krumpirom i povrćem – with crispy potatoes and vegetables

190 KN

PEKA

JELO PO NARUDŽBI – ORDER IN ADVANCE

janjetina, teletina, piletina ili hobotnica – lamb, veal, chicken or octopus
-porc. 240 KN

DESERTI - DESSERTS

KUGLICE OD SUHIH SMOKAVA, MINDELA I ORAHA - DRY FIG, ALMOND AND WALNUT BALLS

40 KN

GRILL KRUŠKA – GRILLED PEAR

sa hrostulom, kremom od limuna i mladim sirom-
lemon curd, young cheese, crunch

40 KN

SELEKCIJA SIREVA – CHEESE SELECTION

marmelada, mindeli - with marmalades, almonds

110 KN

Želim znati povijest, a ne samo cijenu hrane koju jedem. Želim znati odakle dolazi, upoznati ruke koje su ju uzgojile i proizvele.... Na dan kada hrana izgubi svoju stvarnu vrijednost i povijest, neće više biti nade u budućnost.

I need to know the history of food. I need to know where it comes from. I need to imagine the hands that cultivated, worked and cooked what I eat. On the day when food loses its real value and history, there will be no hope for the future.

DEGUSTACIJSKI MENI

OD 5 SLIJEDOVA /

5 COURSE TASTING MENU

380 KN

BILA RIBA – WHITE FISH

tatarski od bijele ribe sa suhom pamidorom i mladim lukom, emulzija od ljutike, butarga -
fish tartare, dried tomatoes, shallot emulsion, poutarge

BAKALAR NA BIANCO – COD FISH

u panko mrvicama s kremom od češnjaka i šafrana - panko crumbs, garlic and saffron cream

ŽRNOVSKI MAKARUNI - ŽRNOVSKI MACARONI

sa pestom od kozjeg sira, mladog bosiljka, mindela i sušenih pamidori
pesto with dried tomatoes, goat cheese, toasted almonds and basil

HOBOTNICA - OCTOPUS

sa grila sa crnim grahom, salatica, krompir - black beans, garden salad, potatoes

GRILL KRUŠKA – GRILLED PEAR

sa grilla sa hrostulom, kremom od limuna i mladim sirom
lemon curd, young cheese, crunch

The menu is subject to changes in the availability of foodstuffs and possible better ideas.
Chef Ivan Marelić-Maha