

Cold Appetizers / Hladna Predjela

Mediterranean quinoa salad / Mediteranska salata sa quinoa-om (vege)

85 hrk

Fresh fennel served with prawns & citrus infusion / Svježi koromač poslužen sa gamberima i citrusnim sokom

85 hrk

Swordfish carpaccio served with vermicelli salad / Carpaccio od sabljarke poslužen sa vermicelli salatom

95 hrk

Smoked tuna served with aromatic cream cheese / Dimljena tuna sa aromatičnim krem sirom

80 hrk

Refreshing shrimp tartar / Osvježavajući tartar od škampi

110 hrk

Bresaola bedded on salad enriched with wine sauce / Bresaola na posteljici salate obogaćena vinskim umakom

95 hrk

Dalmatian platter for two / Dalmatinska Plata za dvoje

Array of best Dalmatian cold cuts and cheeses /

Selekcija domaćih suhomesnatih proizvoda i sireva

145 hrk

Cheese platter / Selekcija sireva

Selection of cheeses enriched with olives / Selekcija sireva & masline

75 hrk

Hot appetizers / Topla predjela

Homemade cream zucchini soup / Domaća krem juha od tikvice (vege)

45 hrk

Clear Adriatic fish soup with sea shells / Bistra juha od jadranske ribe obogaćena školjkama

45 hrk

Champagne risotto served with with Saint Jacques / Champagne rižoto poslužen sa Jakobovim kapicama

195 hrk

Black sepia risotto / Crni rižoto od sipe

155 hrk

Black Tiger Shrimps in tempura / Tigraste kozice u tempuri

125 hrk

Lobster tail served with aromatized artichoke hearts / Pečeni rep jastoga poslužen sa aromatiziranim artičokima

285 hrk

Main courses / Glavna Jela

Meat / Meso

Chicken filet served with soya sesame vegetable saute / Pileći filet & pareno povrće sa sezamom
125 hrk

Lamb rack served with sweet potato / Janjeći kotleti posluženi sa batatom (slatki krumpir)
215 hrk

Beefsteak served with baked potato & chives marinade / Biftek poslužen sa pečenim krumpirom i marinadom obogaćenom vlascem
190 hrk

Beef medallions served in black truffle sauce & potato pure with caramelized shallots / Juneći medaljoni u umaku od tartufa posluženi sa pire krumpirom & karameliziranim kapulicama
195 hrk

Vege / Vege

Homemade ravioli filled with squash and quince / Domaći ravioli punjeni bućom i dunjom (vege)
135 hrk

Pljukanci (traditional Istrian pasta) with black truffles / Pljukanci sa tartufima (vege)
175 hrk

Main courses / Glavna Jela

From the Sea / Iz mora

John Dory served with potato Dalmatian style / Kovač (Šampjer) poslužen sa krumpirom i blitvom

155 hrk

Sea bass filet served with celery cream & sautéed spinach / File lubina (brancina) poslužen sa pireom od celera i špinatom

195 hrk

Monkfish medallions with mussels & homemade rocket gnocchi / Medaljoni grdobine sa dagnjama & domaćim njokima od rikule

215 hrk

Grilled tuna steak served with steamed broccoli & cauliflower & Hvar herb sauce / Grill tuna poslužena sa parenim povrćem i umakom obogaćenim Hvarskim biljem

175 hrk

Deep-fried octopus served with 4 peppers / Pohana hobotnica sa 4 vrste paprike

175 hrk

Deep fried squids & Aioli sauce / Pržene lignje & Aioli umak

95 hrk

Desserts /Desert

Frangipane Yuzu Tart with almond cream & exotic citrus mousse / Frangipane Yuzu tart punjen kremom od badema & egzotičnim citrusnim mousse-om

65 hrk

Snickers cake - chocolate and caramel cream with crushed peanuts on a chocolate biscuit / Snickers kolač - kombinacija čokolade i karamel kreme s drobljenim kikirikijem na čokoladnom biskvitu

58 hrk

Carrot & Mascarpone cake with walnuts / Kolač od mrkve i mascarponea sa orasima

48 hrk

Pear or Apple dessert (filled with white chocolate mousse, pear insert /apple insert & ginger)/ Kruška ili jabuka desert (punjene mousseom od bijele čokolade, insertom od kruške/ jabuke & đumbirom)

65 hrk

Sides /Prilozi

Colorful seasonal salad / Miješana sezonska salata

40 hrk

Cooked swish chard with potato / Blitva sa krumpirom na dalmatinski način

35 hrk

French fries / Pomfrit

30 hrk

Boiled rice / Riža

30 hrk

Seasonal vegetables / Sezonsko povrće

35 hrk

Truffle sauce / Umak od tartufa

35 hrk