

Cold Appetizers / Hladna Predjela

Mediterranean quinoa salad / *Meditranska salata sa quinoa-om (vege)*

16 €

Avocado salad with Dalmatian dressing / *Avokado salata u dalmatinskom dresingu (vegan)*

16 €

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

21 €

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

21 €

Shrimps in „žmul“ / *Škampi „u žmul“*

23 €

Tuna tartar served on a chickpeas and avocado, enriched with Teriyaki sauce / *Tuna tartar poslužen na avokadu i slanutku, obogaćen Teriyaki umakom*

25 €

Bresaol stuffed with salad & aromatized cheese / *Bresaola punjena salatom i aromatiziranim sirom*

21 €

Dalmatian platter for two / Dalmatinska Plata za dvoje

Array of best Dalmatian cold cuts and cheeses /

Selekcija domaćih suhomesnatih proizvoda i sireva

35 €

Sea Sensation platter for two / Morska Senzacija plata za dvoje

Smoked tuna, swordfish carpaccio, homemade fish pate & marinated anchovies /

Dimljena tuna, carpaccio sabljjarke, domaća riblja pašteta & marinirani inčuni

39 €

Cheese platter / Selekcija sireva (vege)

Selection of cheeses enriched with olives / Selekcija sireva & masline

17 €

Soups/ Juhe

Refreshing & cold avocado, cucumber & mint soup / *Osvježavajuća hladna juha od avokada, krastavca & mente (vegan)*

11,50 €

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

11,50 €

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

15 €

Lobster cream soup / *Krem juha od jastoga*

26 €

Hot appetizers / Topla predjela

Champagne risotto served with with Saint Jacques / *Champagne rižoto poslužen sa Jakobovim kopicama*

32 €

Black sepia risotto / Crni rižoto od sipe

27 €

Black Tiger Shrimps in tempura & Aioli sauce & Basil emulsion / *Tigraste kozice u tempura & Aioli umak & emulzija od bosiljka*

21 €

Seafood spaghetti "Fruiti di Mare" / *Špageti "Fruti di Mare" (s morskim plodovima)*

27 €

Main courses / Glavna Jela

Meat / Meso

Chicken filet served with sweet potato & peas and lime pure / *Pileći filet poslužen sa batatom i kremom od graška & limete*

29 €

Lamb rack served with aromatized cheese & sweet potato & demi-glace sauce / *Janjeći kotleti posluženi sa aromatiziranim sirom & batatom & demi-glace umakom*

39 €

Beefsteak served with stuffed baked potato & Parmesan foam / *Biftek poslužen sa punjenim pečenim krumpirom i pjenom od parmezana*

41 €

Beef medallions served in a truffle sauce served with baked potato / *Juneći medaljoni u umaku od tartufa posluženi sa pečenim krumpirom*

43 €

Vege / Vege

Vegan wok with Soba noodles enriched with saesam / *Veganski Wok sa rižinim rezancima (vegan)*

26 €

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

29 €

Pljukanci (traditional Istrian pasta) with truffle sauce (*with Adriatic prawns for non vege) / *Istarski pljukanci u umaku od tartufima, *sa repovima kozica (za non vege)*

Without prawns: 29 €

With prawns: 35 €

Main courses / Glavna Jela

From the Sea / Iz mora

Crispy John Dory served with potato Dalmatian style / *Pohani filet kovača (Šampjera)*
poslužen sa krumpirom i blitvom

31 €

Sea bass filet served with celery cream & artichokes / *File lubina (brancina)* poslužen
sa pireom od celera & artichokama

35 €

Swordfish steak served with Roman style gnocchi & veloute sauce / *Sabljarka*
poslužena sa rimskim njokima i veloute umakom

37 €

Grilled tuna steak served with sweet potato, peas & lime pure / *Grill tuna* poslužena sa
batatom & kremom od graška i limete

35 €

Octopus stew served with Roman style gnocchi / *Gulaš od hobotnice* poslužen sa
rimskim njokima

32 €

Deep fried squids & Aioli sauce & Refreshing salad / *Pržene lignje & Aioli umak &*
Osvježavajuća salata

25 €

Lobster tails in a white wine & tomato sauce, served with pasta / *Repovi jastoga u*
umaku od bijelog vina i rajčice sa tjesteninom

49 €

Park's House Special – Fisherman's Platter for two /

Morska plata za dvoje

Adriatic Shrimps, Prawns, Squids, Sea bass, Swordfish steak, Shells –
Accompanied with Swiss Chard & Potato Dalmatian style & Grilled vegetables /

*Jadranski škampi i kozice, lignje, filet brancina, odrezak sabljjarke posluženo s bitvom,
krumpirom i gril povrćem*

110 €

Desserts / Desert

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*

12,50 €

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

10,50 €

Chocolate & hazelnut cake Floramy (gluten free) / *Floramy bezglutenska torta od čokolade i lješnjaka*

12 €

Forest fruit cheesecake Philadelphia / *Priladelphia cheesecake sa šumskim voćem*

10,50 €

Burbon vanilla gelato served with sea salt caramel crumble & squash oil / *Borbon vanilija gelato poslužen sa bućinim uljem i slanim caramel mrvicama*

13 €

Poached dried figs cooked in a red wine, stuffed with walnut, served with young cheese & glass of dessert wine / Poširane suhe smokve, punjene orasima, poslužene sa mladim sirom i čašom desetnog vina

16 €

Sides /Prilozi

Colorful seasonal salad / *Miješana sezonska salata (vegan)*

7,00 €

Cooked swish chard with potato / *Blitva sa krumpirom na dalmatinski način (vegan)*

6,50 €

French fries / *Pomfrit (vegan)*

6,50 €

Boiled rice / *Riža (vegan)*

5,50 €

Grilled seasonal vegetables / *Sezonsko povrće na žaru (vegan)*

7,00 €

Sauces (Barbique or Truffle / *Umaci (Barbique ili umak od tartufa)*

6,00 €