

HLADNA PREDJELA

Trio Morskih Delicija

kamenica, punjeni liganj, kozice

48,00 EUR

Gambero Rosso

majoneza limeta, kisela salikornija, rotkvica

45,00 EUR

Tikvica

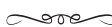
kravlja skuta, jabuka, orasi

30,00 EUR

Govedi Tartar

kapari, majoneza, bruschette

45,00 EUR



JUHE

Iz Našeg Mora

mozaik od bijele ribe, fluid od peršina, meso dagnje, poriluk

22,00 EUR

Mrkva i Jabuka

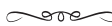
hrskavi štapić, mousse od mrkve, sjemenke suncokreta

21,00 EUR

Bisque

tartar od škampa, kavijar

28,00 EUR



TOPLA PREDJELA

Sipa

pire od batata, šenon, coulis od rajčice, toulies od sipe

41,00 EUR

Guščja Jetra

padišpanj, umak od smokve, jabuke, ukiseljene lučice

61,00 EUR

Kozice

njoki od griza, beurre blanc, krema od peršina, bademi

55,00 EUR

Rižot sa Škampima

spaghetti od morskih algi

55,00 EUR

Tortellini

selekcija gljiva i sir, listići crnih istarskih tartufa

46,00 EUR

Jakobova Kapica

cvjetača, umak od špinata, listići crnih istarskih tartufa, lješnjak

49,00 EUR

GLAVNA JELA

Tuna File

dehidrirani kapari, triptih komorača
59,00 EUR

File Brancina

orzo, tikvice, ružmarin, emulzija maslinovog ulja i limete
60,00 EUR

Rep Jastoga

bulgur s bobom, sušenim rajčicama i celerom, "jus" od jastoga
78,00 EUR

Teleći Obraz i Umak od Dubrovačke Malvasije

krema od luka i krumpira, glazirana mrkva, čips od kelja
64,00 EUR

Janjetina na Dalmatinski

ljubičasti kupus, hrskavi slanutak, marmelada od luka
63,00 EUR

Goveđi File Charolais

pire i čips od celera, baby kukuruz, cikla, umak od gljiva
68,00 EUR



preporučujemo

Dnevno svježa ponuda oborite ribe

prilog šefa kuhinje
144,00 EUR/kg



Zabranjeno usluživanje, odnosno dopuštanje konzumiranja alkoholnih pića, drugih pića i/ili napitaka koji sadržavaju alkohol u ugostiteljskom objektu osobama mlađim od 18 godina.
PDV je uključen u cijenu. Couvert se ne naplaćuje.
Obavijest o prigovoru potrošača nalazi se na vidnom mjestu pokraj točionika.
Sve namirnice su porijeklom iz Republike Hrvatske i država Europske Unije.
Naše osoblje Vam stoji na raspolaganju za informacije o prisutnosti tvari ili proizvoda koji uzrokuju alergije ili netolerancije u hrani.
Hvala!

DESERTI

Lješnjak Karamelo

hladno tučeni ganache lješnjaci, čokoladni biskvit, slana karamela

25,00 EUR

Cheesecake Pistachio Malina

pistachio biskvit, gel od maline, krema od sira

26,00 EUR

Jagoda s Pestom Bosiljka

biskvit od badema, džem od domaće jagode, krema maskarpone

25,00 EUR

Limun - Mak

biskvit od maka, mus od limuna, insert domaći džem od limuna

24,00 EUR

Selekcija Izabranih Sireva

28,00 EUR

...ili, od našeg barmena...

Narbetto

22,00 EUR

Zacapa Affogato

25,00 EUR

Desertna Vina

	LIT	EUR
Muškat Momjanski, Prelac	0,10	13,00
Traminac Principovac, Iločki Podrumi	0,10	14,00
Graševina Izborna berba p. bobica, Krauthaker	0,10	23,00
Rajnski Rizling Icewine, Bodren	0,05	26,00
Prošek Moskar, Mrgudić	0,10	22,00
Prošek Babić, Testament	0,10	24,00

Kava s Likerima

Irska Kava / Talijanska Kava / Francuska Kava / Nautika Kava
16,00 EUR

Selekcija Ronnefeldt Čajeva

English Breakfast / Earl Grey / Morgentau / Green Dragon
Refreshing Mint / Fruity Camomile / Magic Africa / Granny's Garden
9,00 EUR



*Degustacijski
Menu*

Degustacijski Jelovnik Bokar

• 5 sljedova •

Morske Delicije

liganj, ježinac, kamenica

Riblja Juha

mozaik od bijele ribe, fluid od peršina, meso dagnje, poriluk

Kozice

njoki od griza, beurre blanc, krema od peršina, bademi

File Bijele Ribe

orzo, tikvice, ružmarin, emulzija maslinovog ulja i limete

Jagoda s Pestom Bosiljka

biskvit od badema, džem od jagode, krema maskarpone



155,00 EUR

Degustacijski Jelovnik Lovrijenac

• 5 sljedova •

Goveđi Tartar

kapari, majoneza, bruschette

Bisque

tartar od škampa, kavijar

Sipa

pire od batata, šenon, coulis od rajčice, toulies od sipe

Teleći Obraz i Umak od Dubrovačke Malvasije

krema od luka i krumpira, glazirana mrkva, čips od kelja

Limun - Mak

biskvit od maka, mus od limuna, insert domaći džem od limuna



155,00 EUR

Degustacijski jelovnik priprema se isključivo za cijeli stol