

P R E D J E L A

Plata suhomesnatih proizvoda 21€

3 godine star dalmatinski pršut, buđola odležana u crnom vinu, premium bio salama od jelena

Govedi tartar 22 €

Govedi tartar, hrskavi krumpir, ukiseljene sjemenke gorušice, majoneza od vlasca, mousse od sira

Riblja juha 12 €

ručno rađeni agnolotti, riblji aspik

Meditranska salata 23 €

Konfitirane jakbove kapice, pržene lignje, dimljena tuna, sezonska salata, gastrique od suhih smokova i mrkve

Tuna rajčica 22 €

Pečena tuna začinjena garumom, relish od pečenih rajčica, salsa od zelenih rajčica, consomme od morskog bilja

22 € Pečena raža

Raža pečena na smeđem maslacu, umak od dagnji, tikvica i poriluk začinjeni xo umakom, bottarga, furikake, gel od vinskog octa

Kokot 22 €

Kokot mariniran u leche de tigre, krema od pastirnjaka, granita od grejpa, dulce alga

Knedle mrkva slanetak 25 €

Knedle punjene raguom od dimljene mrkve i slanotka, umak od fermentirane paprike, krema od badema, koromač

Burrata breskva 18 €

Burrata, dresing od rajčice i lješnjaka, breskva infuzirana lavandom, krutoni, sezonska salata

GLAVNA JELA

Poširani mol 38 €

Mol poširan na pari, ragu od sipe i korabe, gnochetti, pil-pil umak, gel od dulce alge

Rižoto od škampa 33 €

Acquerello riža, škamp, koromač salata sa narančom i usoljenim limunom, ukiseljeni škampi

Pagar 39 €

Pečeni pagar, blitva, dimljene mahune, krumpir, citrus beurre blanc, umak od inćuna i češnjaka

Culurgiones ossobuco 28 €

Domaća tjestenina punjena osso bucom, umak od parmezana, ulje medvjedeg luka

Janjetina pithivier 45 €

Janjetina pithivier, sporo pečena janjeća lopatica, pire od graška, organska lisnata salata, janjeći demi glace

Rib-eye Steak 48 €

Odležani rib-eye, parmigiana, kroket od junećeg repa, krema od dimljenog patlidžana, umak od začinskog bilja, demi-glace



DEGUSTACIJSKI MENI

prema izboru chefa

95 €

Pod kreativnim vodstvom našeg chefa, gostima koji žele u potpunosti doživjeti filozofiju naše kuhinje dostupna je večera u više slijedova. Jelovnik se mijenja ovisno o sezoni i dostupnosti najkvalitetnijih namirnica, a svako jelo pažljivo je osmišljeno kako bi se skladno nadovezivalo jedno na drugo.

