



Ponuda chefa

Morski hladni pjat	23,00 EUR
pršut od tune, dimljene dagnje, šufigane kozice, slani inćuni, confit od jadranske ribe, domaća foccacia	
Krem juha od čimule	5,50 EUR
Ravioli punjeni brancinom	19,00 EUR
jadranske kozice, dimljene dagnje	
Rimski njok & šug od teletine	17,00 EUR
Rižoto od jadranskih kozica	17,00 EUR
divlje šparoge, pesto od badema i čimule	
Pečena teletina	17,00 EUR
gratinirani krumpir, abšmalcane mahune	
Steak brancina , mišanca po domaći	25,00 EUR
Zagrebački odrezak , rizi-bizi, domaći tartar umak	16,00 EUR
Gurmanski biftek u panceti	32,00 EUR
prženi luk, krema od karote i karfiola, juice od maraštine	
Tuna steak , mišanca po domaći	19,50 EUR
Ravioli s 4 vrste sira , pršut, divlje šparoge	18,00 EUR
Janjeći kotleti	23,00 EUR
gratiniran krumpir, sotirana rajčica i mladi luk	
Pržene lignje , pomfrit, domaći tartar umak	18,00 EUR
Tagliata striploin	25,00 EUR
pečeni krumpir, rikola, crveni radič, cherry rajčice	
Crumble od jabuke & šumskog voća	6,00 EUR
sladoled od bourbon vanilije	
Parfe od tostiranih lješnjaka	6,00 EUR
ganaž od čokolade s 54% kaka	





Chef's offer

Seafood cold platter tuna prosciutto, smoked mussels, shrimps, salted anchovies, Adriatic fish confit, homemade focaccia	23,00 EUR
Dalmatian čimula cream soup	5,50 EUR
Ravioli stuffed with sea bass , Adriatic shrimps, smoked mussels	19,00 EUR
Roman-style gnocchi with veal stew	17,00 EUR
Risotto with Adriatic shrimp , wild asparagus, almond and čimula pesto	17,00 EUR
Roast veal , gratin potatoes, sautéed green beans	17,00 EUR
Sea bass fillet , traditional mixed greens	25,00 EUR
Zagreb steak (fried pork filled with cheese and ham) rice with peas, homemade tartar sauce	16,00 EUR
Gourmet beefsteak wrapped in pancetta fried onions, carrot and cauliflower cream, maraština wine sauce	32,00 EUR
Tuna steak , traditional mixed greens	19,50 EUR
Ravioli with four cheeses , prosciutto, wild asparagus	18,00 EUR
Lamb chops , gratin potatoes, sautéed tomatoes and spring onion	23,00 EUR
Fried calamari , french fries, homemade tartar sauce	18,00 EUR
Tagliata striploin roasted potatoes, arugula, red radicchio, cherry tomatoes	25,00 EUR
Crumble apple & forest fruit , bourbon vanilla ice cream	6,00 EUR
Hazelnut parfait , 54% cocoa chocolate ganache	6,00 EUR



Angebot des Küchenchefs

Meeresfrüchte-Kaltplatte Thunfisch prosciutto, geräucherte Muscheln, Garnelen, gesalzene Sardellen, Adriatischer Fisch Confit, hausgemachtes Focaccia	23,00 EUR
Dalmatinische Čimula-Cremesuppe	5,50 EUR
Ravioli gefüllt mit Wolfsbarsch Adriatischen Garnelen, geräucherten Muscheln	19,00 EUR
Römische Gnocchi mit Kalbfleisch-Gemüseragout	17,00 EUR
Risotto mit Adriatischen Garnelen , wilden Spargel, Mandel- und Čimula-Pesto	17,00 EUR
Gebackenes Kalbfleisch , Gratinkartoffeln, sautierte grüne Bohnen	17,00 EUR
Wolfsbarschfilet , traditionelles Blattgemüse	25,00 EUR
Zagreber Schnitzel (Schweinefleisch gefüllt mit Käse und Schinken) Reis mit Erbsen, hausgemachte Tartar-Sauce	16,00 EUR
Gourmet Beefsteak in Speck eingewickelt Gebratene Zwiebeln, Karottencreme, Blumenkohlcreme, Maraština-Weinsauce	32,00 EUR
Thunfischsteak , traditionelles Blattgemüse	19,50 EUR
Ravioli mit vier Käsesorten , Prosciutto, wilden Spargeln	18,00 EUR
Lammkoteletts , Gratinkartoffeln, sautierte Tomaten und Frühlingszwiebeln	23,00 EUR
Frittierte Kalamari , Pommes, hausgemachte Tartar-Sauce	18,00 EUR
Tagliata striploin , geröstete Kartoffeln, Rucola, Rot-Radicchio, Kirschtomaten	25,00 EUR
Apfel- und Waldfrucht-Crumble , Bourbon-Vanille-Eiscreme	6,00 EUR
Haselnuss-Parfait , 54% Kakao-Schokoladenganache	6,00 EUR

