

Mjesečna ponuda chefa

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



Monthly 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 steak , 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 stuffed with cheese , 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



Monatsangebot des Chef

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
Wolfsbarschsteak , 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 gefüllt mit Käse , 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