

HLADNA PREDJELA

COLD APPETIZERS
KALTE VORSPEISEN

ENTRÉES FROIDES
ANTIPASTI FREDDI

BURRATA I SALŠA OD RAJČICE

Rajčice, suhe smokve,
maslinovo ulje

BURRATA WITH TOMATO SALSA

Tomatoes, dried figs, olive oil

BURRATA MIT TOMATENSALSA

Tomaten, getrocknete Feigen, Olivenöl

BURRATA, SALSA DE TOMATES

Tomates, figues séchées, huile d'olive

BURRATA CON SALSA DI POMODORO

Pomodori, fichi secchi, olio d'oliva

17,00€

SALATA OD CIKLE

Kremasti sir,
matovilac,
ukiseljeno povrće

BEETROOT SALAD

Cream cheese, lamb's lettuce, pickled
vegetables

ROTE-BETE-SALAT

Frischkäse, Feldsalat, eingelegtes Gemüse

SALADE DE BETTERAVES

Fromage crémeux, mâche, légumes marinés

INSALATA DI BARBABIETOLA

Formaggio cremoso, valeriana, verdure

9,00€

CEVICHE

Bijela riba, tuna,
jakobove kapice,
ukiseljeno povrće,
agrumi

CEVICHE

White fish, tuna, scallops,
pickled vegetables, citrus

CEVICHE

Weißfisch, Thunfisch, Jakobsmuscheln,
eingelegtes Gemüse, Zitrusfrüchte

CEVICHE

Poisson blanc, thon, noix de Saint-Jacques,
légumes marinés, agrumes

CEVICHE

Pesce bianco, tonno, capesante,
verdure marinate, agrumi

19,00€

TARTAR OD TUNE

Jabuka, celer,
majoneza od
češnjaka

TUNA TARTARE

Apple, celery, garlic mayonnaise

THUNFISCH-TATAR

Apfel, Sellerie, Knoblauchmayonnaise

TARTARE DE THON

Pomme, céleri, mayonnaise à l'ail

TARTARE DI TONNO

Mela, sedano, maionese all'aglio

18,00€

SALATA OD HOBOTNICE

Slanutak, kapari, citrus

OCTOPUS SALAD

Chickpeas, capers, citrus

OKTOPUSSALAT

Kichererbsen, Kapern, Zitrusfrüchte

SALADE DE POULPE

Pois chiches, câpres, agrumes

INSALATA DI POLPO

Ceci, capperi, agrumi

19,00€

GOVEĐI CARPACCIO

Hrskavi kapari, suha
smokva, ukiseljeno
povrće

BEEF CARPACCIO

Crispy capers, dried figs, pickled vegetables

RINDERCARPACCIO

Knusprige Kapern, getrocknete Feigen,
eingelegtes Gemüse

CARPACCIO DE BŒUF

Câpres croustillantes, figues séchées,
légumes marinés

CARPACCIO DI MANZO

Capperi croccanti, fichi secchi, verdure marinate

19,00€

PRŠUT, SELEKCIJA SALAMA I SIREVA

(za 2 osobe)

PROSCIUTTO, SELECTION OF SALAMIS AND CHEESES (for 2)

PROSCIUTTO, AUSWAHL AN SALAMI- UND KÄSESORTEN (für 2 Personen)

PROSCIUTTO, ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES ET DE FROMAGES (pour 2 personnes)

PROSCIUTTO, SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI (per 2 persone)

30,00€

TOPLA PREDJELA

WARM APPETIZERS : ENTRÉES CHAUDES
WARM VORSPEISEN : ANTIPASTI CALDI

DAGNJE NA CRVENO

Domaća šalša,
maslinovo ulje,
kroštulani kruh

MUSSELS IN TOMATO SAUCE

Homemade tomato sauce, olive oil,
crispy bread

MIESMUSCHELN IN TOMATENSAUCE

Hausgemachte Tomatensauce, Olivenöl,
knuspriges Brot

MOULES À LA SAUCE TOMATE

Sauce tomate maison, huile d'olive,
pain croustillant

COZZE AL SUGO DI POMODORO

Salsa di pomodoro fatta in casa, olio d'oliva,
pane croccante

20,00€

TJESTENINA S JASTOGOM

Polovina jastoga,
umak od rajčice i
jastoga

LOBSTER PASTA

Half lobster, tomato and lobster sauce

HUMMERPASTA

Halber Hummer, Tomaten-und Hummersauce

PÂTES AU HOMARD

Demi homard, sauce tomate au homard

PASTA ALL'ASTICE

Mezzo astice, salsa di pomodoro e astice

30,00€

ZELENI RIŽOTO

Carnaroli riža, grašak,
dimljene dagnje,
marinirane kozice

GREEN RISOTTO

Carnaroli rice, peas, smoked mussels,
marinated shrimp

GRÜNES RISOTTO

Carnaroli-Reis, Erbsen, geräucherte
Muscheln, marinierte Garnelen

RISOTTO VERT

Riz Carnaroli, petits pois, moules fumées,
crevettes marinées

RISOTTO VERDE

Riso Carnaroli, piselli, cozze affumicate,
gamberi marinati

22,00€

RIŽOT OD KOZICA

Carnaroli riža u umaku
od kozica, kozice

PRAWN RISOTTO

Carnaroli rice in prawn sauce, prawns

GARNELEN-RISOTTO

Carnaroli-Reis mit Garnelensauce, Garnelen

RISOTTO AUX CREVETTES

Riz Carnaroli à la sauce aux crevettes,
crevettes

RISOTTO AI GAMBERI

Riso Carnaroli in salsa di gamberi, gamberi

22,00€

PEČENE KOZICE SA ŠALŠOM

PAN-SEARED SHRIMP WITH TOMATO SAUCE

GEBRATENE GARNELEN IN TOMATENSAUCE

CREVETTES GRILLÉES, SAUCE TOMATE

GAMBERI GRIGLIATI CON SALSA DI POMODORO

30,00€

JUHE

SOUPS : SOUPES
SUPPEN : ZUPPE

MORNARSKA JUHA

Bijela riba, školjke,
rajčica

FISHERMAN'S SOUP

White fish, mixed shellfish, tomatoes

FISCHSUPPE

Weißfisch, verschiedene Muscheln, Tomaten

SOUPE DE POISSON À LA MARINIÈRE

Poisson blanc, coquillages, tomates

ZUPPA DI PESCE ALLA MARINARA

Pesce bianco, frutti di mare, pomodori

9,00€

JUHA OD RAJČICE

TOMATO SOUP

TOMATENSUPPE

SOUPE DE TOMATES

ZUPPA DI POMODORO

7,00€

RIBA

FISH : POISSON
FISCH : PESCE

FILE BIJELE RIBE S BLITVOM

Blitva na mijeku,
pečeni krumpir

WHITE FISH FILLET WITH SWISS CHARD

Swiss chard in milk, roasted potatoes

WEIßES FISCHFILET MIT MANGOLD

Mangold in Milch, Röstkartoffeln

FILET DE POISSON BLANC AVEC BLETTES

Blettes au lait, pommes de terre rôties

FILETTO DI PESCE BIANCO CON BIETOLE

Bietole al latte, patate al forno

29,00€

TUNA STEAK

Krema od batata,
zapečeno povrće

TUNA STEAK

Sweet potato cream, roasted vegetables

THUNFISCHSTEAK

Süßkartoffelcreme, geröstetes Gemüse

STEAK DE THON

Crème de patate douce, légumes rôtis

FILETTO DI TONNO

Crema di patata dolce, verdure gratinate

29,00€

LOSOS U SOUBISE UMAKU

File lossosa, soubise
umak od luka i
maslaca

SALMON WITH SOUBISE SAUCE

Salmon fillet, onion and butter soubise sauce

LACHS MIT SOUBISE-SAUCE

Lachsfilet mit Soubise-Sauce aus
Zwiebeln und Butter

SAUMON SAUCE SOUBISE

Filet de saumon, sauce soubise aux
oignons et au beurre

SALMONE IN SALSIA SOUBISE

Filetto di salmone, salsa soubise
alle cipolle e burro

28,00€

LIGNJE S GRADELA

Pečena tikvica, umak od pečene paprike i lješnjaka, maslinovo ulje

GRILLED SQUID

Grilled zucchini, roasted pepper and hazelnut sauce, olive oil

CALAMARI VOM GRILL

Gegrillte Zucchini, Paprika-Walnuss-Sauce, Olivenöl

CALAMARS GRILLÉS

Courgettes rôties, sauce aux poivrons grillés et noisettes, huile d'olive

CALAMARI ALLA GRIGLIA

Zucchini grigliati, salsa di peperoni arrostiti e nocciole, olio d'oliva

27,00€

HOBOTNICA S GRADELA

Grillani krakovi, pečeni krumpir u aromatiziranom maslacu, umak od cikle

GRILLED OCTOPUS

Grilled octopus tentacles with roasted potatoes in aromatic butter and beetroot sauce

GEGRILLTER OKTOPUS

Oktopusarme mit Röstkartoffeln in aromatischer Butter und Rote-Bete-Sofse

POULPE GRILLÉ

Tentacles de poulpe grillées, pommes de terre rôties au beurre aromatisé, sauce à la betterave

POLPO ALLA GRIGLIA

Tentacoli grigliati, patate arrosto al burro aromatizzato, salsa di barbabietola

32,00€

MORSKA TEĆA

Škampi, razne školjke, tiger kozice, polovica hlapa, tjestenina u crvenom

SEAFOOD POT

Prawns, various shellfish, tiger prawns, half lobster, pasta in red sauce

MEERESFRÜCHTE-TOPF

Garnelen, verschiedene Muscheln, Tigergarnelen, halber Hummer, Pasta in Tomatensauce

COCOTTE DE FRUITS DE MER

Crevettes, assortiment de coquillages crevettes tigrées, demi-homard, pâtes à la sauce tomate

COCOTTE DI MARE

Scampi, assortimento di frutti di mare, gamberi tigre, mezza astice, pasta al sugo di pomodoro

75,00€

ŠKAMPI NA ŽARU • ŠKAMPI NA BUZARU

Škampi na žaru s
prilogom • škampi na
buzaru s tjesteninom

GRILLED SCAMPI • SCAMPI IN BUZARA SAUCE

Grilled scampi with a side dish • scampi in
buzara sauce (traditional white wine and
tomato sauce), with pasta

SCAMPI VOM GRILL • SCAMPI IN BUZARA-SAUCE

Scampi vom Grill mit Beilage • Scampi in
Buzara-Sauce (traditionelle Weißwein- und
Tomatensauce), mit Pasta

LANGOUSTINES GRILLÉES • LANGOUSTINES À LA BUZARA

Langoustines grillées, servies avec garniture •
langoustines à la buzara (sauce traditionnelle
au vin blanc et à la tomate), avec pâtes

SCAMPI ALLA GRIGLIA • SCAMPI ALLA BUZARA

Scampi alla griglia con contorno • scampi alla
buzara (salsa tradizionale al vino bianco
e pomodoro), con pasta

37,00€

RIBA S GRADELA S PRILOGOM • 1 KG

Svježa riba pečena na
gradelama, s prilogom

FISH FROM THE GRILL WITH A SIDE DISH • 1 KG

Grilled fresh fish with a side dish oil

FISCH VOM GRILL MIT BEILAGE • 1 KG

Frischer Fisch vom Grill mit Beilage

POISSON GRILLÉ À LA PLANCHA, GARNITURE • 1 KG

Poisson frais grillé, servi avec garniture

PESCE ALLA GRIGLIA, CONTORNO • 1 KG

Pesce fresco alla griglia, servito con contorno

82,00€

RIBA IZ PEĆNICE S POVRĆEM

Riba iz pećnice s
povrćem, tradicionalno
pripremljena u
vinu, češnjaku i
maslinovom ulju

FISH FROM THE OVEN

Fish from the oven with vegetables, traditionally
prepared with wine, garlic and olive oil

FISCH AUS DEM OFEN

Fisch aus dem Ofen mit Gemüse, traditionell
zubereitet mit Wein, Knoblauch und Olivenöl

POISSON AU FOUR AUX LÉGUMES

Poisson et légumes cuits, préparation
traditionnelle au vin, à l'ail et à l'huile d'olive

PESCE AL FORNO CON VERDURE

Pesce e verdure al forno, preparazione
tradizionale con vino, aglio e olio d'oliva

82,00€

RIBA U SOLI

Riba pečena u
krupnoj morskoj soli,
flambirana, uz prilog

SALT-BAKED FISH

Fish baked in coarse sea salt, flambéed,
accompanied by a side dish

FISCH IN DER SALZKRUSTE

Fisch in grobem Meersalz gebacken,
flambiert, mit Beilage

POISSON EN CROÛTE DE SEL

Poisson cuit en croûte de gros sel marin,
flambé, servi avec garniture

PESCE IN CROSTA DI SALE

Pesce cotto in crosta di grosso sale marino,
flambato, servito con contorno

82,00€

JASTOG NA ŽARU •

JASTOG NA BUZARU • 1 KG

Jastog na žaru ▪
jastog na buzaru
s tjesteninom

GRILLED LOBSTER •

LOBSTER IN BUZARA SAUCE • 1 KG

Grilled lobster with a side dish ▪
Lobster in buzara sauce (traditional white
wine and tomato sauce), with pasta

GEGRILLTER HUMMER •

HUMMER IN BUZARA-SAUCE • 1 KG

Hummer vom Grill mit Beilage ▪
Hummer in Buzara-Sauce (traditionelle
Weißwein- und Tomatensauce), mit Pasta

HOMARD GRILLÉ •

HOMARD À LA BUZARA • 1 KG

Homard grillé, servi avec garniture ▪
Homard à la buzara (sauce traditionnelle
au vin blanc et à la tomate), avec pâtes

ASTICE ALLA GRIGLIA •

ASTICE ALLA BUZARA • 1 KG

Pesce e verdure al forno, preparazione
tradizionale con vino, aglio e olio d'oliva

160,00€

MESO

MEAT : VIANDE
FLEISCH : CARNE

FILET STEAK (GOVEĐI TENDERLOIN)

Umak od gljiva,
pečeni krumpir

FILET STEAK (BEEF TENDERLOIN)

Mushroom sauce, roasted potatoes

RINDERFILET

Pilzsauce, Röstkartoffeln

FILET DE BOEUF

Sauce aux champignons, pommes
de terre rôties

FILETTO DI MANZO

Salsa ai funghi, patate al forno

36,00€

RIBEYE STEAK

Pečena brokula,
jus od crnog vina,
pečeni krumpir

RIBEYE STEAK

Roasted broccoli, red wine jus,
roasted potatoes

RIBEYE-STEAK

Gerösteter Brokkoli, Rotweinjus, Röstkartoffeln

ENTRECÔTE

Brocolis rôtis, jus de vin rouge, pommes
de terre rôties

ENTRECÔTE

Broccoli arrostiti, jus di vino rosso,
patate arrosto

33,00€

JANJETINA I BIŽI

Janjeći kotleti, grašak
u demi-glace umaku,
pečeni krumpir

LAMB WITH PEAS

Lamb chops, peas in demi-glace sauce,
roasted potatoes

LAMM MIT ERBSEN

Lammkoteletts, Erbsen in
Demi-Glace-Sofße, Röstkartoffeln

AGNEAU AUX PETITS POIS

Côtelettes d'agneau, petits pois à la sauce
demi-glace, pommes de terre rôties

AGNELLO E PISELLI

Costolette d'agnello, piselli in salsa
demi-glace, patate al forno

35,00€

JANJEĆA KOLJENICA S KORJENASTIM POVRĆEM

Polako kuhana janjeća koljenica, uz umak od aromatičnog korjenastog povrća i pire krumpir

LAMB SHANK WITH ROOT VEGETABLES

Slow-cooked lamb shank with aromatic root vegetable sauce and mashed potatoes

LAMMHAXE MIT WURZELGEMÜSE

Langsam geschmorte Lammhaxe mit aromatischer Wurzelgemüsesauce und Kartoffelpüree

SOURIS D'AGNEAU AUX LÉGUMES RACINES

Souris d'agneau cuite lentement, jus aux légumes racines parfumés et purée de pommes de terre

STINCO D'AGNELLO CON ORTAGGI A RADICE

Stinco d'agnello cotto lentamente, sugo di ortaggi a radice profumati e purè di patate

33,00€

RAŽNJIĆI OD SVINJSKOG VRATA

Med i koncentrat od rajčice, umak od batata, krema od graška, pečeni krumpir

PORK COLLAR SKEWERS

Honey and tomato glaze, sweet potato sauce, pea purée, roasted potatoes

SCHWEINENACKEN-SPIEßE

Honig-Tomaten-Glasur, Süßkartoffelsauce, Erbsenpüree, Röstkartoffeln

BROCHETTES D'ÉCHINE DE PORC

Miel et concentré de tomate, sauce de patate douce, crème de petits pois, pommes de terre rôties

SPIEDINI DI COPPA DI MAIALE

Miele e concentrato di pomodoro, salsa di patata dolce, crema di piselli, patate arrosto

29,00€

DNEVNI DJEČJI MENI

DAILY KIDS' MENU : MENU ENFANTS DU JOUR
TÄGLICHES KINDERMENÜ : MENÙ BAMBINI DEL GIORNO

15,00€

DESERTI

DESSERTS : DOLCI
DESSERTS :

TIRAMISU		8,00€
CRÈME BRÛLÉE		8,00€
INSPIRACIJA PASTRY CHEFA	PASTRY CHEF'S INSPIRATION KREATION DES PATISSIERS INSPIRATION DU CHEF PÂTISSIER ISPIRAZIONE DEL PASTRY CHEF	8,00€

PIĆA

DRINKS

TOPLI NAPICI	ESPRESSO	2,70 €
WARM DRINKS	CAPPUCCINO	3,50 €
	AMERICANO	3,00 €
	MACCHIATO	3,00 €
	LATTE MACCHIATO	4,20 €
	ICE MILK COFFE WITH ICECREAM	8,00€
	TEA	3,00 €
	IRISH COFFE	10,00 €
	EXTRA SHOT (All coffes can be decaf)	2,00 €
BEZALKOHOLNA PIĆA	OSVJEŽAVAJUĆA PIĆA	
NON ALCOHOLIC DRINKS	Softdrinks (Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7UP, Tonic, BitterLemon, Ice Tea) 0,25l	4,00 €
	SOK JABUKA NARANČA 0,20l	4,00 €
	GAZIRANA VODA 1l	6,00 €
	Sparkling water	
	GAZIRANA VODA 0,50l	4,00 €
	Sparkling water	
	NEGAZIRANA VODA 1l	6,00 €
	Still water	
	NEGAZIRANA VODA 0,50l	4,00 €
	Still water	

PIVO

BEER

TOČENO PIVO (PAN) Draft Beer (Pan)	0,50l	6,00 €
TOČENO PIVO (PAN) Draft Beer (Pan)	0,30l	4,00 €
RADLER	0,50l	6,00 €
BEZALKOHOLNO PIVO Nonalc. Beer	0,50l	6,00 €
GRIMBERGEN CraftBeer	0,33l	5,50 €

ŽESTOKA PIĆA

NON ALCOHOLIC DRINKS

GIN HENDRICK'S	0,05l	8,00 €
GIN OLD PILOT'S	0,05l	11,00 €
VODKA GREYGOOSE	0,05l	10,00 €
VODKA TITO'S	0,05l	10,00 €
PELINKOVAC ANTIQUE	0,05l	7,00 €
WHISKEY (JackDaniel's, Red JohnnyWalker, Jameson, Ballantine's)	0,05l	7,00 €
HENNESSY	0,05l	10,00 €
RUM BACARDI	0,05l	6,00 €
TEQUILA	0,05l	8,00 €
LIMONCELLO	0,05l	6,00 €
TERANINO	0,05l	6,00 €
DOMAĆE RAKIJE Traditionalfruitbrandy (Travarica, loza, šljivovica)	0,05l	6,00 €

KOKTELI

COCKTAILS

APEROLSPRITZ		10,00 €
TERANINOSPRITZ		10,00 €
LIMONCELLOSPRITZ		10,00 €
VODKA MARTINI		12,00 €
ESPRESSOMARTINI		12,00 €
MOJITO		12,00 €
MARGARITA		12,00 €
HUGO		12,00 €
NEGRONI		12,00 €