

arkul - lat. vas olearium
starodalmatinski naziv kamene posude za ulje

Hladna predjela

(uz sva hladna predjela poslužujemo naš domaći kruh)

Tlačenica od hobotnice (prešana, kuhana hobotnica začinjena limunovim sokom i maslinovim uljem, s kaparima i ribljom ikrom)	18,00 €
Kamenice (komad) (na ledu s limunom)	4,00 €
Riba pod limun (oborita riba tanko rezana, marinirana u soku od limuna, naranče i maslinovog ulja, s kaparima i mladim izdancima rikole)	17,00 €
Krema od kozica (fina krema spravljena od jadranskih kozica, vrhnja i maslinovog ulja s ikrom, s perlicama aceta na mladim izdancima miješanog bilja)	8,00 €
Biftek tatarski 150g (kosana pisanica začinjena s 12 začina, maslac i tostirani kruh)	17,00 €
Dimljena patka (pašteta od dimljenih pačjih prsa, džem od kapule, izdanci miješanog bilja)	15,00 €

Juhe

Gusta riblja juha (riblja juha spravljena na starinski način s komadićima ribe i rižom)	5,50 €
Dnevna juha (ovisno o ponudi tržnice svakodnevno spravljena krem ili gusta juha od povrća)	3,50 €

Topla predjela

Arancini (arancini s rižom i povrćem punjeni mozzarellom, panirani u panko mrvicama s umakom od rajčice)	9,00 €
Spaghetti „Mediteran” (domaća tjestenina s jadranskim kozicama, vongolama i peperoncini)	15,00 €
Tagliatelle „Amatriciana” (domaća tjestenina sa slaninom i umak od rajčice)	13,00 €
Pappadrelle „Truffles” (domaća tjestenina s junećom pisanicom, tartufatom, crnim tartufom)	33,00 €
Ravioli (ravioli punjeni skutom i žumanjkom u umaku od kadulje i maslaca)	9,00 €

Glavna jela

Janjetina s bižima (dugo kuhana janjetina panirana u panku mrvicama, janjeći demi - glase s prošekom, krema od graška i glazirani mladi krumpir)	23,00 €
Tingul od piva (domaći pivac dugo kuhan u slatkome umaku od suhih šljiva s domaćom tjesteninom prženom na maslacu)	21,00 €
Patka (pržena pačja prsa s umakom od crnog vina i višnje maraške, domaća tjestenina pržena u krušnim mrvicama i marinirane tikvice)	29,00 €
Piletina „Mediterran” (rolana pileća prsa i zabatak s plemenitim sirom (brie), krem umak od sira i kroketi od krumpira)	16,00 €
Filet brancina i maslina (filet brancina pečen i punjen pestom od maslina pinjola i grana padana na prženom kelju s krumpirom)	21,00 €
Grdobina (filet grdobine s crnim tartufom, kremom od kukuruza i povrćem brunoise, velute umak)	33,00 €
Tuna u pršutu (medaljon tune u pršutu, povrće julienne)	23,00 €
Morska teća (jelo isključivo za dvije osobe) (grdobina, hobotnica, škampi, dagnje i vongole, u umaku s domaćom tjesteninom)	59,00 €
Sipa s bobom i bižima (sipa u tempuri, u umaku s bobom i bižima i zapečenom palentom)	19,00 €

Salate

Biftek alla tagliata (miješana zelena salata, rajčica, krastavac, vinegret umak, biftek 125 g, grana padano)	23,00 €
Tuna (miješana zelena salata, rajčica krastavac, vinegret umak, prženi slani sezam, medaljon tune 125 g)	13,00 €
Pileća (miješana zelena salata, rajčica, krastavac, vinegret umak, pileća prsa 125 g, grana padano)	11,00 €
Sezonska salata (ovisno o sezoni i ponudi tržnice)	5,00 €

Ponuda sira i domaćeg pršuta

(za gušt pred kraj)

Kozji sir (tvrđi kozji sir sa džemom od smokve i crnog tartufa, usoljenim bademima, kremom aceta i maslinovim uljem)	13,00 €
Paški sir (ovčji sir s otoka Paga, maslinovo ulje, masline)	17,00 €
Sirevi s plemenitom plijesni (med, usoljeni bademi, maslinovo ulje, masline)	11,00 €
Domaći pršut (ručno rezani pršut, masline, usoljeni bademi, cherry rajčica)	15,00 €

Slatko

Truffles Dark (truffles od tamne čokolade, naranče, badema)	3,00 €
Truffles White (truffles od bijele čokolade s pistacijama)	3,00 €
Mignon „Crem Caffè” (krema od bijele čokolade aromatizirana „arabica” kavom u zrnju, glazirana tamnom čokoladom i fino prhko tijesto)	3,50 €
Tart „Limon” (krema od limuna, talijanska meringa, fino prhko tijesto, vrlo izraženih okusa i za istinske ljubitelje slatkog)	4,00 €

Biftek klasika

Biftek 250 g

-tagliata (rikola, grana padano, kroketi od krumpira)	37,00 €
-na žaru	37,00 €
-u papru	37,00 €
-s tartufom (kroketi od krumpira i čips od pancete)	42,00 €