

KONOBA
SEBASTIAN



Menu



PREDJELA

- BRUSKETE "SEBASTIAN" (pesto od balančana, marinirani inćuni i sušene pomadore) 70,00 kn
- BRUSKETA "DUBROVNIK" (sjeckana rajčica, mladi sir, panceta, vlasac i maslinovo ulje) 60,00 kn
- BALANČANE NA ŽARU patliđan s pancetom i mladim sirom 70,00 kn
- MESNI CARPACCIO (biftek, parmezan, rikula, kapare) 100,00 kn
- RIBLJI CARPACCIO (bijela riba ili tuna, parmezan, rikula, kapare, maslinovo ulje, balsamico) 100,00 kn
- TUNA TATAKI (marinirana u rižinom vinu i đumbiru, salsa od mladog luka i limete, hrskavi sezam) 90,00 kn
- MUŠULE NA BUZARU (salsa od bijelog vina, maslinovog ulja, češnjaka, đumbira i prezle) 90,00 kn
- CAESAR SALATA (piletina, lolo rosso, rikula, matovilac, caesar umak, listići parmezana) 90,00 kn
- SALATA SA MLADIM KOZJIM SIROM (sir, začinsko bilje, rikula, lolo rosso, pomadore, crveni kupus, orasi, umak od meda) 90,00 kn
- HOBOTNICA NA SALATU (luk, kapare, maslinovo ulje i sjeckana rajčica) 110,00 kn
- DALMATINSKI DOMAĆI PRŠUT 95,00 kn
- PLATA SIREVA (kravlji, kozji, ovčji, krekeri, med) 90,00 kn

JUHE

- RIBLJA JUHA 50,00 kn
- KREM JUHA OD POVRĆA I PILETINE 60,00 kn
- GASPACHO (hladna juha od pomadora) 50,00 kn

PASTE I RIŽOTI

- DOMAĆI REZANCI SA ŠUMSKIM GLJIVAMA I NAKOSANIM BIFTEKOM (biftek u tavi, redukcija od crnog vina, senf, ulje od tartufa, crni tartuf) 140,00 kn
- DOMAĆI REZANCI S MORSKIM PLODOVIMA (mušule, lignji, kozice, temeljac od kozica, začini, maslinovo ulje) 130,00 kn
- ŠPAGETI CARBONARA (panceta, jaje, vrhnje, začini) 90,00 kn
- CRNI RIŽOTO (sipa, mušule, riža, začini) 130,00 kn
- RIŽOTO OD PILETINE (piletina, paprika, povrtni temeljac, začini) 110,00 kn
- RIŽOTO OD KOZICA I ŠAFRANA (temeljac od kozica, riblji temeljac, kozice, šafran i začini) 140,00 kn

GLAVNA JELA

- BIFTEK TAGLJATA (nakosani bif, rikula, parmezan, začini)	230,00 kn
- BIFTEK TENDERLOIN, 250g (24 dana odležan, pečen po našoj želji, šparoge u panceti, redukcija od crnog vina, krumpir s ružmarinom)	250,00 kn
- BIFTEK U UMAKU OD ZELENOG PAPRA, 250g (zapečeni krumpir sa ružmarinom, kompot od rajčica)	250,00 kn
- RIBEYE ODREZAK, 300g (krumpir sa ružmarinom, šparoge u panceti, redukcija od crnog vina)	280,00 kn
- PEČENA PILEĆA PRSA (palenta sa kremastim sirom, sušene rajčice, cajun salsa, pečena panceta)	130,00 kn
- ROLADICE IZNENADENJA (svinjski file, redukcija od crnog vina, pršut, mladi kozji sir, krumpir sa ružmarinom)	150,00 kn
- DALMATINSKA PRŽOLICA (mladi špinat, kozji sir, češnjak, maslinovo ulje)	160,00 kn
- POPRŽENI FILE OD BRANCINA (povrće, limeta, ulje)	180,00 kn
- TUNA & TUNA (pečena tuna, marinirana tuna, pire od avokada sa kompotom od rajčica)	180,00 kn
- LIGNJI NA ŽARU (pečeni krumpir, povrće, kompot od rajčica)	150,00 kn
- JASTOG I GUŠČJA JETRA (blanširane šparoge, maslac od češnjaka, umak od inćuna i meda, sušene rajčice)	380,00 kn
- VRUĆI POLJUPCI (rikula, gambori, med, svježi chilli)	140,00 kn
- ULOV DANA (pitajte vašeg konobara o dnevnom ulovu)	180,00 kn

PRILOZI

- KRUMPIR S RUŽMARINOM	30,00 kn
- ŠPAROGE NA MASLACU	50,00 kn
- SALATA SA ZAČINSKIM BILJEM I RAJČICAMA	30,00 kn
- SALATA OD RIKULE I PARMEZANA	30,00 kn

DESERTI

- ČOKOLADNA FANTAZIJA	45,00 kn
- ROZATA	45,00 kn
- PANA COTTA ŠUMSKO VOĆE	45,00 kn
- DOMAĆI SLADOLED / SEMI FREDDO	45,00 kn



STARTERS/APPETIZERS

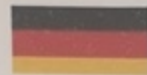
- BRUSCHETTA SEBASTIAN 70,00 kn
(aubergine pesto, marinated anchovies and dried tomatoes)
- BRUSCHETTA DUBROVNIK 60,00 kn
(chopped tomato, young cheese, pancetta (bacon), chives, olive oil)
- GRILLED AUBERGINES (EGGPLANT) 70,00 kn
(aubergine with pancetta (bacon) and young cheese)
- MEAT CARPACCIO 100,00 kn
(steak, Parmesan cheese, rocket, capers)
- FISH CARPACCIO 100,00 kn
(white fish or tuna, parmesan, rocket, capers, olive oil, balsamic vinegar)
- TATAKI TUNA 90,00 kn
(tuna marinated in rice and ginger wine, onion and lime sauce, crispy sesame)
- MUSSEL BUZZARA 90,00 kn
(white wine sauce, olive oil, garlic, ginger and breadcrumbs)
- CAESAR SALAD 90,00 kn
(chicken meat, lollo rosso, rocket, lamb's lettuce, caesar sauce, parmesan cheese shavings)
- SALAD WITH YOUNG GOAT CHEESE 90,00 kn
(cheese, aromatic herbs, rocket, lollo rosso, tomatoes, red cabbage, walnuts, honey sauce)
- OCTOPUS SALAD 110,00 kn
(onion, capers, olive oil, chopped tomato)
- DALMATIAN SMOKED HAM 95,00 kn
- CHEESE PLATE 90,00 kn
(goat's cheese, sheep cheese (pecorino), crackers, honey)

SOUPS

- FISH SOUP 50,00 kn
- CREAM OF CHICKEN SOUP 60,00 kn
- GAZPACHO (cold tomato soup) 50,00 kn

PASTAS AND RISOTTOS

- HOMEMADE NOODLES WITH WILD MUSHROOMS AND CHOPPED BEEF STEAK 140,00 kn
(steak in a frying pan, reduction of red wine, Dijon mustard, truffle oil, black truffle)
- HOMEMADE NOODLES WITH SEAFOOD 130,00 kn
(mussels, squid, prawns (shrimp), prawn broth, spices, olive oil)
- SPAGHETTI ALLA CARBONARA 90,00 kn
(bacon, eggs, cream, spices)
- BLACK RISOTTO 130,00 kn
(cuttlefish, mussels, rice, spices)
- CHICKEN RISOTTO 110,00 kn
(chicken meat, paprika, vegetable stock, spices)
- RISOTTO WITH PRAWNS (SHRIMP) AND SAFFRON 140,00 kn
(prawn broth, fish stock, prawns (shrimp), saffron, spices)



VORSPEISEN

- BRUSCHETTA SEBASTIAN 70,00 kn
(Auberginenpesto, marinierte Sardellen und getrocknete Tomaten)
- BRUSCHETTA DUBROVNIK 60,00 kn
(gehackte Tomaten, jungem Käse, Pancetta (Speck), Schnittlauch, Olivenöl)
- GEGRILLTE AUBERGINEN 70,00 kn
(Auberginen mit Speck und jungem Käse)
- FLEISCH CARPACCIO 100,00 kn
(Steak, Parmesan, Rucola, Kapern)
- FISCH CARPACCIO 100,00 kn
(weißer Fisch oder Thunfisch, Parmesan, Rucola, Kapern, Olivenöl, Balsamico-Essig)
- TATAKI THUNFISCH 90,00 kn
(in Reis- und Ingwerwein mariniert Thunfisch, Zwiebel-Limetten-Sauce, knuspriger Sesam)
- MIESMUSCHELN "BUZZARA" 90,00 kn
(Weißweinsauce, Olivenöl, Knoblauch, Ingwer und Paniermehl)
- CAESAR-SALAT 90,00 kn
(Hähnchenfleisch, Schnittsalat (Lollo Rosso), Rucola, Feldsalat, Caesar-Sauce, Parmesan-Käse-Raspeln)
- SALAT MIT JUNGEM ZIEGENKÄSE 90,00 kn
(Käse, aromatische Kräuter, Rucola, Lollo Rosso, Tomaten, Rotkohl, Walnüsse, Honigsauce)
- OCTOPUS SALAT 110,00 kn
(Zwiebel, Kapern, Olivenöl, gehackte Tomaten)
- DALMATINISCHER GERÄUCHERTER SCHINKEN 95,00 kn
- KÄSEPLATTE (Ziegenkäse, Schafskäse (Pecorino), Kracker, Honig) 90,00 kn

SUPPEN

- FISCHSUPPE 50,00 kn
- HÜHNERCREMESUPPE 60,00 kn
- GAZPACHO (kalte Tomatensuppe) 50,00 kn

PASTAS UND RISOTTOS

- HAUSGEMACHTE NUDELN MIT WILDEN PILZEN
UND GEHACKTEM RINDFLEISCH 140,00 kn
(Steak gebraten in einer Pfanne, Reduktion von Rotwein, Dijon-Senf, Trüffelöl, schwarzer Trüffel)
- HAUSGEMACHTE NUDELN MIT MEERESFRÜCHTEN 130,00 kn
(Muscheln, Tintenfisch, Garnelen, Garnelenbrühe, Gewürze, Olivenöl)
- SPAGHETTI ALA CARBONARA 90,00 kn
(Speck, Eier, Sahne, Gewürze)
- SCHWARZER RISOTTO 130,00 kn
(Tintenfisch, Muscheln, Reis, Gewürze)
- HÜHNER RISOTTO 110,00 kn
(Hühnerfleisch, Paprika, Gemüsebrühe, Gewürze)
- RISOTTO MIT GARNELEN (SHRIMPS) UND SAFRAN 140,00 kn
(Garnelenbrühe, Fischbrühe, Garnelen, Safran, Gewürze)



ENTRANTES

- BRUSQUETTA SEBASTIAN 70,00 kn
(pesto de berenjena, anchoas marinadas y tomates secos)
- BRUSQUETTA DUBROVNIK 60,00 kn
(tomate picado, queso joven, panceta (tocino), cebollino, aceite de oliva)
- BERENJENAS A LA PARRILLA 70,00 kn
(berenjena con panceta (tocino) y queso joven)
- CARPACCIO DE CARNE 100,00 kn
(bistec, queso parmesano, rúcula, alcaparras)
- CARPACCIO DE PESCADO 100,00 kn
(pescado blanco o atún, parmesano, rúcula, alcaparras, aceite de oliva, vinagre balsámico)
- TATAKI TUNA 90,00 kn
(atún marinado en vino de arroz y jengibre, salsa de cebolla y lima, sésamo crujiente)
- BUZARA DE MEJILLONES 90,00 kn
(salsa de vino blanco, aceite de oliva, ajo, jengibre y pan rallado)
- ENSALADA CÉSAR 90,00 kn
(carne de pollo, lollo rosso, rúcula, valeriana de huerta, salsa César, virutas de queso parmesano)
- ENSALADA CON QUESO DE CABRA 90,00 kn
(queso joven, hierbas aromáticas, rúcula, lollo rosso, tomate, lombarda (col roja), nueces, salsa de miel)
- ENSALADA DE PULPO 110,00 kn
(cebolla, alcaparras, aceite de oliva, tomate picado)
- JAMÓN AHUMADO DÁLMATA 95,00 kn
- PLATO DE QUESOS 90,00 kn
(queso de cabra, queso de oveja (pecorino), galletas saladas, miel)

SOPAS

- SOPA DE PESCADO 50,00 kn
- CREMA DE POLLO 60,00 kn
- GAZPACHO (sopa fría de tomate) 50,00 kn

PASTAS Y RISOTTOS

- TALLARINES CASEROS CON SETAS SALVAJES Y FILETE DE VACA CORTADO 140,00 kn
(bistec hecho en sartén, reducción de vino tinto, mostaza de Dijon, aceite de trufa, trufa negra)
- TALLARINES CASEROS CON MARISCOS 130,00 kn
(mejillones, calamares, gambas, caldo de gambas, especias, aceite de oliva)
- SPAGHETTI ALLA CARBONARA 90,00 kn
(tocino, huevos, nata, especias)
- RISOTTO NEGRO 130,00 kn
(sepia, mejillones, arroz, especias)
- RISOTTO CON POLLO 110,00 kn
(carne de pollo, pimentón, caldo de verduras, especias)
- RISOTTO CON GAMBAS Y AZAFRÁN 140,00 kn
(caldo de gambas, caldo de pescado, gambas, azafrán, especias)



PLATOS PRINCIPALES

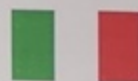
- | | |
|---|-----------|
| - TAGLIATA DE CARNE DE VACA
(filete picado, rúcula, queso parmesano, especias) | 230,00 kn |
| - TENDERLOIN (FILETE DE CARNE DE VACA)
(250 gr - curado durante 24 días y preparado a su gusto, espárragos en tocino, reducción de vino tinto, patatas con romero) | 250,00 kn |
| - BIFTEC (FILETE DE LOMO) EN SALSA DE PIMIENTA VERDE
(250 gr - patatas gratinadas con romero, compota de tomate) | 250,00 kn |
| - RIB-EYE STEAK (ENTRECOT)
(300 gr - patatas con romero, espárragos en tocino, vino tinto) | 280,00 kn |
| - PECHUGA DE POLLO AL HORNO
(polenta con queso crema, tomates secados al sol, salsa cajún, tocino tostado) | 130,00 kn |
| - ROLLOS SORPRESA
(filete de cerdo, reducción de vino tinto, jamón ahumado, queso de cabra fresco, patatas con romero) | 150,00 kn |
| - SOLOMILLO A LA DÁLMATA
(espinacas frescas, queso de cabra, ajo, aceite de oliva) | 160,00 kn |
| - FILETE DE LUBINA FRITO SOBRE UNA CAMA DE HORTALIZAS
(verduras, lima, aceite) | 180,00 kn |
| - ATÚN Y ATÚN
(atún asado, atún marinado, salsa de aguacate con compota de tomate) | 180,00 kn |
| - CALAMARES A LA PARRILLA
(patatas al horno, verduras, salsa de tomate) | 150,00 kn |
| - LANGOSTA Y FOIE GRAS FLAMBEADO
(espárragos blanqueados, mantequilla con ajo, salsa de anchoas y miel, tomates secos) | 380,00 kn |
| - HOT KISSES/BESOS CALIENTES
(hojas de rúcula, gambas, miel, chile fresco) | 140,00 kn |
| - PESCA DEL DÍA
(Pregúntele a su camarero acerca de la pesca del día) | 180,00 kn |

ACOMPAÑAMIENTOS / GUARNICIONES

- | | |
|---|----------|
| - PATATAS CON ROMERO | 30,00 kn |
| - ESPÁRRAGOS CON MANTEQUILLA | 50,00 kn |
| - ENSALADA CON HIERBAS AROMÁTICAS Y TOMATES | 30,00 kn |
| - ENSALADA DE RÚCULA CON PARMESANO | 30,00 kn |

POSTRES

- | | |
|--|----------|
| - FANTASIA DE CHOCOLATE | 45,00 kn |
| - ROSADA (FLAN DE CAMELO) A LA DUBROVNIK | 45,00 kn |
| - PANNA COTTA CON FRUTAS DEL BOSQUE | 45,00 kn |
| - HELADO CASERO / SEMIFREDDO | 45,00 kn |



ANTIPASTI

- BRUSCHETTA SEBASTIAN 70,00 kn
(pesto di melanzane, alici marinate e pomodori secchi)
- BRUSCHETTA DUBROVNIK 60,00 kn
(pomodoro tagliuzzato, formaggio giovane, pancetta, erba cipollina, olio di oliva)
- MELANZANE ALLA GRIGLIA 70,00 kn
(melanzane con pancetta e formaggio giovane)
- CARPACCIO DI CARNE 100,00 kn
(bistecca, formaggio parmigiano, rucola, capperi)
- CARPACCIO DI PESCE 100,00 kn
(pesce bianco o tonno, parmigiano, rucola, capperi, olio di oliva, aceto balsamico)
- TONNO TATAKI 90,00 kn
(tonno marinato in vino di riso e zenzero, salsa di cipolline e limetta, sesamo croccante)
- BUZZARA DI COZZE 90,00 kn
(salsa di vino bianco, olio di oliva, aglio, zenzero e pangrattato)
- INSALATA CAESAR 90,00 kn
(carne di pollo, lollo rosso, rucola, dolcetta, salsa caesar, scaglie di formaggio parmigiano)
- INSALATA CON FORMAGGIO GIOVANE DI CAPRA 90,00 kn
(formaggio, erbe aromatiche, rucola, lollo rosso, pomodori, cavolo rosso, noci, salsa di miele)
- INSALATA DI POLPO 110,00 kn
(cipolla, capperi, olio di oliva, pomodoro tagliuzzato)
- PROSCIUTTO AFFUMICATO DALMATA 95,00 kn
- PIATTO DI FORMAGGI 90,00 kn
(formaggio di capra, pecorino, crackers, miele)

ZUPPE/BRODI

- ZUPPA DI PESCE 50,00 kn
- CREMA DI POLLO 60,00 kn
- GAZPACHO 50,00 kn
(zuppa fredda di pomodoro)

PASTE E RISOTTI

- TAGLIATELLE FATTE IN CASA CON FUNGHI DI BOSCO E BISTECCA TRITTATA 140,00 kn
(bistecca in padella, riduzione di vino rosso, senape di Digione (Dijon), olio di tartufi, tartufo nero)
- TAGLIATELLE FATTE IN CASA CON FRUTTI DI MARE 130,00 kn
(cozze, calamari, gamberetti, fumetto di gamberetti, spezie, olio di oliva)
- SPAGHETTI ALLA CARBONARA 90,00 kn
(pancetta, uova, panna, spezie)
- RISOTTO NERO 130,00 kn
(seppia, cozze, riso, spezie)
- RISOTTO AL POLLO 110,00 kn
(carne di pollo, paprika, fumetto di verdure, spezie)
- RISOTTO AI GAMBERETTI E ZAFFERANO 140,00 kn
(fumetto di gamberetti, fumetto di pesce, gamberetti, zafferano, spezie)



PIATTI PRINCIPALI

- BISTECCA TAGLIATA	230,00 kn
(bistecca tagliata, rucola, formaggio parmigiano, spezie)	
- BEEF TENDERLOIN / FILETTO DI MANZO/	250,00 kn
(250 gr - stagionata per 24 giorni e preparata al vostro gusto, asparagi in pancetta, riduzione di vino rosso, patate al rosmarino)	
- BISTECCA IN SALSA AL PEPE VERDE	250,00 kn
(250 gr - patate gratinate con rosmarino, composta di pomodoro)	
- RIB EYE STEAK / COSTATA /	280,00 kn
(300 gr - patate con rosmarino, asparagi in pancetta, riduzione di vino rosso)	
- PETTO DI POLLO ARROSTO	130,00 kn
(polenta con formaggio crema, pomodori secchi, salsa cajun, pancetta arrostita)	
- INVOLTINI SORPRESA	150,00 kn
(filettini di maiale, riduzione di vino rosso, prosciutto affumicato, formaggio fresco di capra, patate con rosmarino)	
- BRACIOLA ALLA DALMATA	160,00 kn
(spinaci freschi, formaggio di capra, aglio, olio di oliva)	
- FILETTO DI BRANZINO FRITTO SU UN LETTINO DI VERDURE	180,00 kn
(verdure, limetta, olio)	
- TONNO & TONNO	180,00 kn
(tonno arrosto, tonno marinato, purea di avocado con composta di pomodoro)	
- CALAMARI ALLA GRIGLIA	150,00 kn
(patate al forno, verdure, composta di pomodoro)	
- ARAGOSTA CON FOIE GRAS /FEGATO D' OCA/	380,00 kn
(asparagi sbollentati, burro con aglio, salsa di alici e miele, pomodori secchi)	
- BACI CALDI	140,00 kn
(rucola, gamberi, miele, peperoncino chilli fresco)	
- PESCA DEL GIORNO	180,00 kn
(chiedete al vostro cameriere della cattura giornaliera)	

CONTORNI

- PATATE CON ROSMARINO	30,00 kn
- ASPARAGI AL BURRO	50,00 kn
- INSALATA CON ERBE AROMATICHE E POMODORI	30,00 kn
- INSALATA DI RUCOLA E PARMIGIANO	30,00 kn

DOLCI

- FANTASIA DI CIOCCOLATO	45,00 kn
- CRÈME CARAMEL ALLA DUBROVNIK	45,00 kn
- PANNA COTTA CON FRUTTI DI BOSCO	45,00 kn
- GELATO FATTO IN CASA / SEMIFREDDO	45,00 kn



ANTEPASTOS

- BRUSCHETTA SEBASTIAN	70,00 kn
(pesto de berinjela, anchovas marinadas e tomates secos)	
- BRUSCHETTA DUBROVNIK	60,00 kn
(tomate em cubos, queijo jovem, toucinho, cebolinha, azeite)	
- BERINJELAS GRELHADAS	70,00 kn
(berinjela com toucinho e queijo jovem)	
- CARPACCIO DE CARNE	100,00 kn
(bife, queijo parmesão, rúcula, alcaparras)	
- CARPACCIO DE PEIXE	100,00 kn
(peixe branco ou atum, queijo parmesão, rúcula, alcaparras, azeite, vinagre balsâmico)	
- ATUM TATAKI	90,00 kn
(atum marinado em vinho de arroz e gengibre, molho de cebola e lima, gergelim crocante)	
- BUZARA DE MEXILHÕES	90,00 kn
(molho de vinho branco, azeite, alho, gengibre e migalhas de pão)	
- SALADA DE CAESAR	90,00 kn
(tiras de filé de frango, lollo rosso, rúcula, alface-da-terra (canônigos), molho Caesar, raspas de queijo parmesão)	
- SALADA COM QUEIJO DE CABRA	90,00 kn
(queijo jovem, ervas aromáticas, rúcula, lollo rosso, tomate, repolho vermelho, nozes, molho de mel)	
- SALADA DE PULPO	110,00 kn
(cebola, alcaparras, azeite, tomate picado)	
- PRESUNTO DEFUMADO DÁLMATA	95,00 kn
- PRATO DE QUEIJOS	90,00 kn
(queijo de cabra, queijo de ovelha (pecorino), bolachas salgadas, mel)	

SOPA

- SOPA DE PEIXE	50,00 kn
- CREME DE FRANGO	60,00 kn
- GAZPACHO (sopa fria de tomate)	50,00 kn

PASTAS E RISOTOS

- TALHARIM CASEIRO COM COGUMELOS SELVAGENS E CORTE DE FILÉ	140,00 kn
(filé de vaca feito na panela, redução de vinho tinto, mostarda de Dijon, azeite de trufas, trufa negra)	
- TALHARIM CASEIRO COM MARISCO	130,00 kn
(mexilhões, lulas, camarões, caldo de camarão, especiarias, azeite de oliva)	
- SPAGHETTI ALLA CARBONARA	90,00 kn
(bacon, ovos, natas, especiarias)	
- RISOTTO NEGRO	130,00 kn
(choco, mexilhões, arroz, especiarias)	
- RISOTTO COM FRANGO	110,00 kn
(carne de frango, páprica, caldo de legumes, especiarias)	
- RISOTTO COM CAMARÃO E AÇAFRÃO	140,00 kn
(caldo de camarão, caldo de peixe, camarão, açafrão, especiarias)	



PRATOS PRINCIPAIS

- | | |
|---|-----------|
| - TAGLIATA DE CARNE | 230,00 kn |
| (bife picado, folhas de rúcula, queijo parmesão, especiarias) | |
| - BIFE TENDERLOIN | 250,00 kn |
| (250 gr - amadurecido durante 24 dias e preparado ao seu gosto, espargos em bacon, redução de vinho tinto, batatas com alecrim) | |
| - BIFE EM MOLHO DE PIMENTA VERDE | 250,00 kn |
| (250 gr - batatas gratinadas com alecrim, compota de tomate) | |
| - RIB-EYE STEAK | 280,00 kn |
| (300 gr - batatas com alecrim, espargos em bacon, vinho tinto) | |
| - PEITO DE FRANGO ASSADO | 130,00 kn |
| (polenta com com creme de queijo, tomate seco, molho cajun, bacon torrado) | |
| - ROLOS DE SURPRESA | 150,00 kn |
| (filé de porco, redução de vinho tinto, presunto defumado, queijo de cabra fresco, batata com alecrim) | |
| - ENTRECOSTO DÁLMATA | 160,00 kn |
| (espinafre fresco, queijo de cabra, alho, azeite de oliva) | |
| - FILÉ DE LUBINA FRITADO EM CAMA VEGETAL | 180,00 kn |
| (legumes, limão, azeite de oliva) | |
| - ATUM & ATUM | 180,00 kn |
| (atum assado, atum marinado, molho de abacate com compota de tomate) | |
| - LULAS GRELHADAS | 150,00 kn |
| (batatas assadas, legumes, molho de tomate) | |
| - LAGOSTA E FOIE GRAS FLAMBÉ | 380,00 kn |
| (aspargos escaldados, manteiga de alho, molho de anchova e mel, tomates secos) | |
| - BEIJOS QUENTES /HOT KISSES/ | 140,00 kn |
| (folhas de rúcula (rúcula), camarão (camarão), mel, pimenta fresca) | |
| - CAPTURA DE PEIXE DIÁRIA | 180,00 kn |
| (pergunte ao seu garçom sobre a captura diária) | |

ACOMPANHAMENTOS / GUARNIÇÕES

- | | |
|---|----------|
| - BATATAS COM ROMERO | 30,00 kn |
| - ASPARGOS COM MANTEIGA | 50,00 kn |
| - SALADA COM ERVAS AROMÁTICAS E TOMATES | 30,00 kn |
| - SALADA DE RÚCULA COM PARMESÃO | 30,00 kn |

DOCINHOS

- | | |
|---|----------|
| - FANTASIA DO CHOCOLATE | 45,00 kn |
| - ROZATA (CREMA DE CARAMELO) A LA DUBROVNIK | 45,00 kn |
| - PANNA COTTA COM FRUTOS DO BOSQUE | 45,00 kn |
| - GELADO CASEIRO / SEMIFREDDO | 45,00 kn |

PIĆA

- Vino stolno 1l	120,00 kn
- Mineralna voda 1l	30,00 kn
- Mineralna voda 0,5 l	20,00 kn

- Sokovi	30,00 kn
- Ledeni čaj	30,00 kn
- Pivo 0,50 l	40,00 kn
- Pivo 0,33 l	30,00 kn
- Rakija travarica	20,00 kn
- Wiski	40,00 kn
- Sok od naranče	40,00 kn
- Kava	15,00 kn
- Kapučino	20,00 kn
- Čaj	20,00 kn

DRINKS

- Table wine 1l	120,00 kn
- Mineral water 1l	30,00 kn
- Mineral water 0,5 l	20,00 kn

- Juices	30,00 kn
- Ice tea	30,00 kn
- Beer 0,50 l	40,00 kn
- Beer 0,33 l	30,00 kn
- Travarica (herb brandy)	20,00 kn
- Whisky	40,00 kn
- Orange juice	40,00 kn
- Coffee	15,00 kn
- Kappuccino	20,00 kn
- Tea	20,00 kn

COUVERT 15,00 kn



MOLIMO VAS AKO STE ALERGIČNI NA NEKU
OD NAMIRNICA, DA O TOME OBAVIJESTITE
VAŠEG KONOBARA. HVALA!

IN CASE OF ANY KIND OF ALLERGY,
PLEASE INFORM YOUR WAITER. THANK YOU!

IN CAUSO DI QUALCHE ALLERGIA, PER FAVORE,
AVVERTITE IL VOSTRO CAMERIERE. GRAZIE!

SI VOUS AVEZ QUELQUES ALLERGIES S' IL VOUS PLAÎT,
INFORMEZ VOTRE GARÇON. MERCI!

BEI ALLFAELLIGEN ALLERGIEN AUF EINES
DIESER NAHRUNGSMITTEL
ODER DESSEN INHALTSSTAFFE BITTE DAS PERSONAL
DAVON IN KENNTNIS ZU SETZEN. DANKE!

Cijene su izražene u kunama.
U cijenu je uračunat PDV i usluge.
Knjiga žalbe se nalazi na šanku
Osobama mlađima od 18 god.
zabranjeno je točenje alkohola.

All prices are in kunas.
VAT and service included in the price.
The Complaints Book is at the counter.
Persons younger than 18 years.
prohibited from dispensing alcohol