

## MENU

## Starters &amp; salads

## FLAT BREAD

Eggplant caviar, herbs, ricotta, fennel,  
cherry tomato & basil

89,00 kn

Add chicken    Add prawn  
28,00 kn        38,00 kn

## CURRIED MUSSELS AND POTATO SALAD

Marinated mussels, potatoes, aioli and shellfish-curry  
vinaigrette & coriander

85,00 kn

## CHARCUTERIE AND CHEESE

Selection of local O.P.G charcuterie and cheeses,  
served with fig marmelade & pickles

105,00 kn

## Warm starters

## SEAFOOD RISOTTO

Scampi bisque, prawns, mussels, squid & parmesan

Appetizer size        Main size  
90,00 kn                125,00 kn

## TRUFFLE MACARONI

Black truffle, pancetta & local aged cheese

95,00 kn

## Mains

## SALMON

Confit Salmon, leeks and pancetta fondue, "plavac"  
beurre rouge

150,00 kn

## CHICKEN BREAST

Glazed carrots, aparagus, rosemary-chicken jus

115,00 kn

## 45 DAY DRY AGED SIRLOIN

Black Truffle butter, Pommes fondantes, potato  
mouseline, horseradish and demi glace

175,00 kn

## MUSSELS &amp; SAFFRON

White wine, saffron, mustard & parsley

98,00 kn

## BRAISED PORK

Roasted Eggplant, sweet peppers, poached apricots, chili,  
coriander & pork jus

140,00 kn

## BEEF BURGER

Custom beef blend, cheddar, lettuce, tomato,  
aioli & ketchup

98,00 kn

Add french fries        Add salad  
30,00 kn                    30,00 kn

## BREAD BASKET

Served w butter & house made bread

25,00 kn

RECOMMENDATION FOR LUNCH  
GLASS OF SPARKLING WINE POL REMY BRUT

Glass 0,125 l = 40,00 kn

Bottle 0,75 l = 190,00 kn

## Cocktail

## WATERMELON MARGARITA

Tequila Olmeca blanco, Cointreau, fresh lemon juice  
& watermelon

75,00 kn

## SPICED GARDEN

Sparkling wine, infused rum with ginger,  
chili & orange liqueur

65,00 kn

## Croatian craft beer

0,33 l = 37,00 kn

## BARBA

Pale Ale, 5,4 % alk.

## BALTAZAR

Hoppy Lager, 5,6 % alk.

## ZLATNI MEDO

Pilsner, 4,4 % alk.

## CRAFT CIDER

0,33 l = 35,00 kn

## BUZDOVAN APPLE

BUZDOVAN APPLE & ELDERFLOWER

## KOMBUCHA

0,33 l = 35,00 kn

ELDERFLOWER & GREEN TEA  
LEMON & GINGER

# JELOVNIK

## Salate & predjela

### PECIPALA (BRUSCHETTA)

Kavijar od patlidžana, ricotta, komorač,  
cherry rajčica & bosiljak

89,00 kn

Dodatak piletina 28,00 kn    Dodatak kozice 38,00 kn

### SALATA OD DAGNJI I KRUMPIRA

Marinirane dagnje, krumpir, aioli i vinaigrette od  
školjaka i curry & korijander

85,00 kn

### SIREVI & CHARCUTERIE

Izbor lokalnih O.P.G suhomesnatih proizvoda i sireva,  
posluženih s marmeladom od smokava & kiselim  
krastavcima

105,00 kn

## Topla predjela

### RIŽOT OD PLODOVA MORA

“Bisque” od škampi, kozice, školjke, lignja i parmezan

Predjelo 90,00 kn    Glavno jelo 125,00 kn

### KORČULANSKI MAKARUNI

Crni tartuf, panceta & lokalni odležani sir

95,00 kn

## Glavna jela

### LOSOS

Konfitirani losos, fondue od pancete i poriluk &  
Plavac beurre rouge

150,00 kn

### PILEĆA PRSA

Glazirana mrkva, šparoge, pileći jus s ružmarinom

115,00 kn

### 45 DANA ODLEŽANI RAMSTEK

Maslac od crnog tartufa, fondan i mousseline od  
krumpira, hren i demi glace

175,00 kn

### DAGNJE & ŠAFRAN

Bijelo vino, šafran, senf & peršin

98,00 kn

### SPORO KUHANA SVINJETINA

Pečeni patlidžan, slatka paprika, poširane marelice,  
čili, korijander & jus

140,00 kn

### JUNEĆI BURGER

Custom juneći blend, cheddar sir, salata, rajčica,  
aioli & kečap

98,00 kn

Dodatak pomfrit 30,00 kn    Dodatak salata 30,00 kn

### KOŠARA KRUHA

Servirana s maslacem & domaćim kruhom

25,00 kn

## PREPORUKA UZ RUČAK ČAŠA PJENUŠCA POL REMY BRUT

Čaša 0,125 l = 40,00 kn

Boca 0,75 l = 190,00 kn

## Koktel uz ručak

### WATERMELON MARGARITA

Tequila Olmeca blanco, Cointreau, svježi sok  
od limuna & svježja lubenica

75,00 kn

### SPICED GARDEN

Pjenušac, infuzirani Rum s đumbirom, čili  
& liker od naranče

65,00 kn

## Posebna hrvatska piva

0,33 l = 37,00 kn

### BARBA

Pale Ale, 5,4 % alk.

### BALTAZAR

Hoppy Lager, 5,6 % alk.

### ZLATNI MEDO

Pilsner, 4,4 % alk.

### CRAFT CIDER

0,33 l = 35,00 kn

### BUZDOVAN APPLE

BUZDOVAN APPLE & ELDERFLOWER

### KOMBUCHA

0,33 l = 35,00 kn

BAZGA & ZELENI ČAJ

LIMUN I ĐUMBIR