

MENU

Starters & salads

TOMATO BRUSCHETTA

Toasted Ciabatta, marinated tomatoes, skuta & basil

105,00 kn

Add chicken	Add prawn	Add 2 sunny side eggs	(served till 3pm)
38,00 kn	45,00 kn	38,00 kn	

CUCUMBER & GRAPEFRUIT SALAD

Olives, basil, mint, skuta & grilled lemon dressing

95,00 kn

Add chicken	Add prawn
38,00 kn	45,00 kn

CHARCUTERIE AND CHEESE

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

135,00 kn

Warm starters

SEAFOOD RISOTTO

Scampi bisque, prawns, mussels, squid & parmesan

Appetizer size	Main size
105,00 kn	145,00 kn

TRUFFLE MACARONI

Black truffle & local aged cheese

Appetizer size	Main size
110,00 kn	150,00 kn

Mains

LOCAL TROUT

Green beans, toasted almonds & brown butter sauce

185,00 kn

CHICKEN BREAST

Zucchini, roasted mushrooms & mustard sauce

160,00 kn

45 DAY DRY AGED RIB-EYE

Roasted potatoes, pommes mousseline, horseradish & black truffle butter

220,00 kn

MUSSELS & SAFFRON

White wine, saffron, mustard & parsley

155,00 kn

BRAISED LAMB SHANK

Warm lentil salad, poached prunes & basil

195,00 kn

PLANT BASED RISsoles

Peas, glazed carrots, roasted mushrooms & summer herbs

160,00 kn

BEEF BURGER

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

130,00 kn

Add french fries	Add salad
35,00 kn	35,00 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 Pepe Lopez, Cointreau, fresh lime juice & watermelon

85,00 kn

SOUTHSIDE

Gin The Botanist, lime juice, mint & simple syrup

78,00 kn

Croatian craft beer

0,33 l = 45,00 KN

BARBA

Pale Ale, 5,4 % alk.

BALTAZAR

Hoppy Lager, 5,6 % alk.

ZLATNI MEDO

Pilsner, 4,4 % alk.

CRAFT CIDER

0,33 l = 45,00 KN

BUZDOVAN APPLE

BUZDOVAN APPLE & ELDERFLOWER

KOMBUCHA

0,33 l = 42,00 KN

ELDERFLOWER & GREEN TEA
LEMON & GINGER

JELOVNIK

Salate & predjela

BRUSCHETTA

Tostirana Ciabatta, marinirane rajčice, skuta & bosiljak

105,00 kn

Dodatak piletina 38,00 kn Dodatak kozice 45,00 kn Dodatak 2 jaja na oko 38,00 kn (do 15:00 sati)

SALATA OD KRASTAVACA I GREJPA

Masline, bosiljak, menta, skuta & dresing od limuna

95,00 kn

Dodatak piletina 38,00 kn Dodatak kozice 45,00 kn

SIREVI & CHARCUTERIE

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

135,00 kn

Topla predjela

RIŽOT OD PLODOVA MORA

"Bisque" od škampi, kozice, školjke, lignja i parmezan

Predjelo 105,00 kn Glavno jelo 145,00 kn

KORČULANSKI MAKARUNI

Crni tartuf & lokalni odležani sir

Predjelo 110,00 kn Glavno jelo 150,00 kn

Glavna jela

PASTRVA

Zelene mahune, tostirani bademi & umak od maslaca

185,00 kn

PILEĆA PRSA

Tikvice, pečene gljive & umak od senfa

160,00 kn

45 DANA ODLEŽANI RIB-EYE

Pečeni krumpir, mousseline od krumpira, hren & maslac od crnog tartufa

220,00 kn

DAGNJE & ŠAFRAN

Bijelo vino, šafran, senf & peršin

155,00 kn

SPORO KUHANA JANJEĆA KOLJENICA

Topla salata od leće, poširane suhe šljive & bosiljak

195,00 kn

LJETNE POLPETICE (VEGAN)

Grašak, glazirana mrkva, gljive & začinsko bilje

160,00 kn

JUNEĆI BURGER

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

130,00 kn

Dodatak pomfrit 35,00 kn Dodatak salata 35,00 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 Pepe Lopez, Cointreau, svježi sok od limete & svježa lubenica

85,00 kn

SOUTHSIDE

Gin The Botanist, sok od limete, menta & simple sirup

78,00 kn

Posebna hrvatska piva

0,33 l = 45,00 KN

BARBA

Pale Ale, 5,4 % alk.

BALTAZAR

Hoppy Lager, 5,6 % alk.

ZLATNI MEDO

Pilsner, 4,4 % alk.

CRAFT CIDER

0,33 l = 45,00 KN

BUZDOVAN APPLE

BUZDOVAN APPLE & ELDERFLOWER

KOMBUCHA

0,33 l = 42,00 KN

BAZGA & ZELENI ČAJ

LIMUN I ĐUMBIR