

## MENU

## Starters &amp; salads

## PRAWN TARTARE

Marinated prawns, wasabi mayo, red pepper coulis  
& toasted nori

98,00 kn

## CHARCUTERIE AND CHEESE

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

135,00 kn

## ENDIVE AND CITRUS SALAD

Endive, grapefruit, orange, red onion, radish  
& citrus dressing

89,00 kn

Add chicken

35,00 kn

Add prawn

45,00 kn

## Soup

## PEA AND MINT SOUP

Toasted Nori & olive oil

55,00 kn

## Warm starters

## SEAFOOD RISOTTO

Scampi bisque, prawns, clams, squid & parmesan

145,00 kn

## SMOKED FISH "CARBONARA"

Smoked Adriatic fish, cream & parmesan

125,00 kn

## Mains

## CLAMS BUZZARA

Mixed shells, basil puree, "kulen" & confit tomatoes

145,00 kn

## MARKET FISH

Charred spring onion, potato, peas with shellfish-safran emulsion

165,00 kn

## GRILLED OCTOPUS

Pepper and onion stew & potatoes

175,00 kn

## 45 DAY DRY AGED RIB-EYE

Roasted Cauliflower, capers, almonds & black truffle  
bearnaise

270,00 kn

## DUCK CONFIT

Gingered potato, roasted peppers, arugula  
& honey-mustard vinaigrette

155,00 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

87,00 kn

## SOUTHSIDE

Gin The Botanist, lime juice, mint & simple syrup

87,00 kn

## Croatian craft beer

0,33 l = 38,00 kn

## BARBA

Pale Ale, 5,4 % alk.

## BALTAZAR

Hoppy Lager, 5,6 % alk.

## ZLATNI MEDO

Pilsner, 4,4 % alk.

## CRAFT CIDER

0,33 l = 38,00 kn

## BUZDOVAN APPLE

BUZDOVAN APPLE & ELDERFLOWER

# JELOVNIK

## Salate & predjela

### TARTAR OD KOZICA

Marinirane kozice, wasabi mayo, coulis od crvene paprike & tostirani nori

98,00 kn

### SIREVI & CHARCUTERIE

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

135,00 kn

### SALATA OD ENDIVIJE I CITRUSA

Endivija, grejp, naranča, crveni luk, rotkvica & dresing od citrusa

89,00 kn

Dodatak pileтина    Dodatak kozice

35,00 kn

45,00 kn

## Juha

### JUHA OD GRAŠKA I MENTE

Tostirani nori i maslinovo ulje

55,00 kn

## Topla predjela

### RIŽOT OD KOZICA I ŠKOLJAKA

"Bisque" od škampa, kozice, školjke, lignja & parmezan

145,00 kn

### "CARBONARA" OD DIMLJENE SKUŠE

Dimljena Skuša, vrhnje & parmezan

125,00 kn

## Glavna jela

### BUZARA

Miješane školjke, bosiljak, "kulen" & konfitirana rajčica

145,00 kn

### JADRANSKA RIBA

Mladi luk, krumpir, grašak s emulzijom školjkaša i šafrana

165,00 kn

### HOBOTNICA

Marmelada od papra i luka & krumpir

175,00 kn

### 45 DANA ODLEŽANI RIB-EYE

Cvjetača, kapari, bademi & bearnaise od crnih tartufa.

270,00 kn

### KONFITIRANA PATKA

Krumpir, pečena paprika, rikula & vinaigrette od meda i senfa

155,00 kn

### KOŠARA KRUAHA

Servirana s maslacem & domaćim kruhom

25,00 kn

## REPORUKA UZ RUČAK ČAŠA PJENUŠKA 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 & svježa lubenica

87,00 kn

### SOUTHSIDE

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

87,00 kn

## Posebna hrvatska piva

0,33 l = 38,00 kn

### BARBA

Pale Ale, 5,4 % alk.

### BALTAZAR

Hoppy Lager, 5,6 % alk.

### ZLATNI MEDO

Pilsner, 4,4 % alk.

### CRAFT CIDER

0,33 l = 38,00 kn

### BUZDOVAN APPLE

BUZDOVAN APPLE & ELDERFLOWER