

# TRADICIONALNI MENU

## TATARSKI OD RIBE

*umak od soje, gel od naranče i wasabi pasta*

## PRIMORSKA LAZANJA

*plemenita riba, mornay umak, pesto od cherry rajčica i maslina*

## FILE RIBE U AROMATIČNOJ HRUSTI

*sezonski prilog*

## DESERT

- 350 KN -



# BEVANDA CLASSICS

## SELEKCIJA HLADNIH RIBLJIH PREDJELA

*sashimi, carpaccio, tatarski, kvarnerski škamp i kamenica*

## DONDOLE NA BUZARU

## RIŽOTO S KVARNERSKIM ŠKAMPIMA

*maslinovo ulje aromatizirano s bosiljkom*

## FILE PLEMENITE RIBE S GRADELA

*parmigiana i tortica od kejla*

## DESERT

- 550 KN -

# RAW BAR

**SELEKCIJA HLADNIH RIBLJIH PREDJELA**  
*sashimi, carpaccio, tatarski, kvarnerski škamp i kamenica*

- ZA DVIJE OSOBE -

395 KN

**TATARSKI OD KVARNERSKOG ŠKAMPA**  
*učkarska skuta, emulzija od citrusa*

225 KN

**GILLARDEAU KAMENICA**

45 KN

**STONSKA KAMENICA**

28 KN

**CEVICHE OD BIJELE RIBE**  
*chilli, ljutika i limeta*

120 KN

**SASHIMI**

*umak od soje, đumbir i wasabi pasta*

140 KN

**RIBLJI CARPACCIO**  
*emulzija od agruma i malsinovog ulja, listići badema  
i dehidrirane crne masline*

120 KN

**TATARSKI OD SVJEŽE RIBE**  
*umak od soje, krema od graška i wasabi pasta*

**95 KN**

**MEDITERANSKA SALATA OD HOBOTNICE**  
*motar, kapari, sušene rajčice i masline*

**130 KN**

**TATARSKI OD CHAROLAIS PISANICE**  
*pripremljen za stolom*

**- ZA DVIJE OSOBE -**

**250 KN**

**BURRATA**  
*rajčica, ulje od bosiljka i dehidrirane crne masline*

**80 KN**

**CARPACCIO**  
*Black Angus junetina, krema od hrena*

**110 KN**

**JAMÓN IBÉRICO 5 JOTAS**  
*100 gr*

**120 KN**

**PAŠKI SIR**  
*100 gr*

**90 KN**

# PLODOVI MORA

## DNEVNI IZBOR SVJEŽE RIBE IZ ULOVA

490 KN / KG

### KOVAČ I ŠKARPINA

590 KN / KG

### KVARNERSKI ŠKAMP

590 KN / KG

### HLAP / JASTOG

*domaća tjestenina*

950 KN / KG

## DNEVNI IZBOR SVJEŽIH ŠKOLJAKA

*dondole, vongole, kunjke*

330 KN / KG

### DAGNJE

70 KN / 0,50 KG

### KAPESANTA

35 KN

# JUHE

SEZONSKA JUHA OD POVRĆA

45 KN

RIBLJI CONSOMMÉ

*riba, rakovi, povrće i šafran*

60 KN

BISQUE OD ŠKAMPI

*gnudi od skute, ulje od bosiljka i bob*

80 KN



# TOPLA PREDJELA

RIŽOTO / DOMAĆA TJESTENINA S KVARNERSKIM ŠKAMPIMA

210 KN

CRNI RIŽOTO SA SIPOM

*maslinovo ulje aromatizirano bosiljkom*

120 KN

PACCHERI S JADRANSKIM KOZICAMA

*cherry rajčice, tikvice*

120 KN

TEMPURA OD KVARNERSKIH ŠKAMPI

190 KN

PRIMORSKA LAZANJA

*plemenita riba, mornay umak, pesto od rajčica i maslina*

80 KN

DIM SUM

*tatarski od kozica, umak od soje i orijentalni začini*

90 KN

GYOZA

*junetina, povrće i đumbir*

90 KN

RAVIOLI

*kozja skuta, teletina, šparoge i tartufi*

160 KN

# GLAVNA JELA

**DNEVNI IZBOR OBORITE RIBE „AL FORNO“**  
*povrće, krumpir, masline i mediteranski začini*

**135 KN**

**FILE PLEMENITE RIBE S GRADELA**  
*sezonski prilog*

**180 KN**

**FILE PLEMENITE RIBE “AL VAPORE”**  
*sezonski prilog, emulzija od naranče i curryja*

**180 KN**

**ODLEŽANI RAMSTEK**  
*rustikalni krumpir, parmigiana i demi-glace umak*

**160 KN**

**CHAROLAIS PISANICA**  
*rustikalni krumpir, parmigiana i demi-glace umak*

**180 KN**

**TOMAHAWK STEAK**  
*rustikalni krumpir, Julienne povrće i chimichurri umak*

**480 KN / KG**

# PRILOZI

BLITVA S KRUMPIROM

40 KN

JULIENNE POVRĆE

40 KN

RUSTIKALNI KRUMPIR

40 KN

SEZONSKA SALATA

40 KN

ŠPAROGE NA MASLACU

40 KN

DOMAĆA TJESTENINA

40 KN

CRNI ISTARSKI TARTUF

80 KN / 10 GR

BIJELI ISTARSKI TARTUF

120 KN / 10 GR

SASTAV I RASPOLOŽIVOST POJEDINIH JELA MOŽE VARIRATI  
PREMA ULOVU I SEZONSKOJ DOSTUPNOSTI NAMIRNICA.  
OBRATITE SE NAŠEM OSOBLJU ZA DETALJNU LISTU ALERGENA.

CIJENE SU IZRAŽENE U HRVATSKIM KUNAMA I PDV JE UKLJUČEN U CIJENU.

KNJIGA ŽALBE NALAZI SE NA RECEPCIJI.

UKOLIKO NISTE DOBILI RAČUN, NISTE DUŽNI PLATITI.