



MAESTRO ZA POČETAK

MAESTRO FOR A START / MAESTRO PER INIZIARE

DALMATINSKI PJAT (Pršut-sir, poslužen s orašastim plodovima, salsa od smokve) **70 kn**

Dalmatian plate (Prosciutto – cheese, served with nuts, fig sauce)

Piatto dalmata (Prosciutto crudo – formaggio, servito con noci, salsa di fichi)

Dalmatinischer Teller (dalmatinischer pršut/geräucherter Schinken – Käse begleitet von Nüssen, Feigensauce)

BURRATA 300g (za dvije osobe)

(Poslužena na postelji od rikule sa cherry rajčicama i kavijarom aceta)

160 kn

Burrata 300g (for two people)

(Served with arugula, cherry tomatoes and balsamic vinegar caviar)

Burrata 300g (per due persone)

(Servita con rucola, pomodori ciliegino e caviale di aceto balsamico)

Burrata 300g (für zwei Personen)

(von Rucola, Kirschtomaten und Balsamico-Kaviar begleitet)

CARPACCIO OD JUNEĆEG FILEA

(Svježi file, rikula, cherry rajčica, listići grana padana, kavijar od prošeka)

75 kn

Baby beef fillet carpaccio

(Fresh fillet, arugula, cherry tomato, Grana Padano flakes, dessert wine caviar)

Carpaccio di filletto di manzo

(Filletto fresco, rucola, pomodori ciliegino, scaglie di Grana Padano, caviale di vino da

dessert)

Carpaccio vom Rinderfilet

(frisches Filet, Rucola, Kirschtomaten, angerichtet von Grana Padano, Kaviar aus Dessertwien)

TARTAR OD TUNE

80 kn

(Svježa tuna ,wasabi ,sezam, limeta, klice češnjaka, ikra crvenog kapelina)

Tuna tartare

(Fresh tuna, wasabi, sesame, lime, garlic sprouts, red capelin caviar)

Tartare di tonno

(Tonno fresco, wasabi, sesamo, limetta, germogli d'aglio, uova di capelin rosso)

Thunfisch-Tatar

(frischer Thunfisch, Wasabi, Sesam, Limette, Knoblauchsprossen, isländischer Kaviar)

TRIS CARPACCIO

115 kn

(Svježi jadranski mol,repovi kozica ,hobotnica, limeta ,maslinovo ulje,cherry rajčica,svježa naranča, rikula, kavijar od balzamica)

Carpaccio trio

(Fresh Adriatic codfish, shrimp, octopus, lime, olive oil, cherry tomato, fresh orange, arugula, balsamic vinegar caviar)

Tris di carpaccio

(Nasello adriatico fresco, gamberetti, polpo, limetta, olio d'oliva, pomodori ciliegino, arancia fresca, rucola, caviale di aceto balsamico)

Carpaccio Trio

(Frischer, adriatischer Kabeljau, Garnelen, Oktopus, Limette, Olivenöl, Kirschtomaten, frische Orange, Rucola, Balsamico-Kaviar)

SALATA OD KRAKOVA HOBOTNICE

85 kn

(Marinirani krakovi, majoneza od češnjaka, čips kapari, srce luka, prah maslinovog ulja)

Octopus tentacles salad

(Marinated tentacles, garlic mayonnaise,caper chips, onion center, olive oil powder)

Insalata di tentacoli di polpo

(Tentacoli marinati, maionese d'aglio, chips di capperi, centro della cipolla, polvere d'olio d'oliva)

Salat aus Tentakeln vom Oktopus

(marinierte Tentakel, Knoblauchmayonnaise, Zwiebel Laubblätter, Kapern-Chips, Olivenöl Pulver)

SIROVE STRASTI (za dvije osobe)

175 kn

(Rep škampa sa pistacijom na svježoj naranči, marinirana riblja mlađ na gelu od dalmatinskog brujeta , tartar od tune, carpaccio od mola ,rolica dimljenog lososa punjena svježim sirom, prah od maslinova ulja)

Basic instinct (for two people)

(Scampi tails with pistachio and fresh orange, marinated whitebait with Dalmatian fish stew gel, tuna tartare, Adriatic codfish carpaccio, smoked salmon rolls stuffed with cottage cheese, olive oil powder)

Basic instinct (per due persone)

(Coda di scampo con pistacchio e arancia fresca, bianchetti di pesce marinati con gel di brodetto dalmata, tartare di tonno, carpaccio di nasello, involtino di salmone affumicato ripieno con formaggio fresco, polvere d'olio d'oliva)

Basic instinct (für zwei Personen)

(Garnelenschwänze mit Pistazien und frischer Orange, mariniertes Weißbarsch mit Gel aus dalmatinischem Fischeintopf, Thunfisch-Tatar, adriatischer Kabeljau Carpaccio, geräucherte Lachsrollen mit Hüttenkäse)

JUHE

SOUPS / BRODI / SUPPEN

DNEVNA JUHA

34 kn

Soup of the day

Zuppa del giorno

Tagessuppe

GAZPACHO

37 kn

(hladna juha od svježeg povrća)

Gazpacho

(cold fresh vegetable soup)

Gazpacho

(brodo freddo di verdure fresche)

Gazpacho

(kalte Suppe aus ungekochtem Gemüse)

TOPLA PREDJELA

WARM STARTERS / ANTIPASTI CALDI / WARMER VORSPEISEN

PAPPARDELLE OD ŠPINATA U UMAKU OD MORSKIH BISERA

120 kn

(Svježi škamp, dagnja, brbavica, kozica, hobotnica, pulpa od grancigule)

Spinach pappardelle pasta with sea pearl sauce

(Fresh scampi, mussel, warty venus, shrimp, octopus, crab pulp)

Pappardelle di spinaci con sugo di perle marine

(Scampi freschi, cozze, tartufo di mare, gamberetti, polpo, polpa di granseola)

Spinat-Pappardelle mit der Sauce aus Seeperlen

(frische Garnelen, Muschel, Raue Venusmuschel, Scampi, Oktopus, Krabben Zellstoff)

FETTUCCINE SA SIPOM

90 kn

(domaća tjestenina u umaku od sipe i dagnji)

Fettuccine with cuttlefish

(home-made pasta with cuttlefish and mussel sauce)

Fettuccine con seppie

(pasta casereccia con sugo di seppie e cozze)

Fettuccini mit Tintenfisch

(hausgemachte Pasta mit Tintenfisch und Muschel-Sauce)

DOMAĆI RAVIOLI SA RAKOVICAMA

90 kn

(Raviol nadjeven pulpom grancigule u umaku od buzare)

Home-made ravioli with crabs

(Ravioli stuffed with crab pulp with „busara“ sauce)

Ravioli caserecci con crostacei

(Ravioli ripieni con polpa di granseola con sugo alla „busara“)

Hausgemachte Ravioli mit Krabben

(Gefüllte Ravioli mit Krabben Zellstoff und in „buzara“ Sauce)

FETTUCCINE S POVRĆEM

80 kn

(Domaća tjestenina u umaku od cherry rajčica sa selekcijom povrća)

Fettuccine with vegetables

(Home-made pasta with cherry tomato sauce and the selection of vegetables)

Fettuccine con verdure

(Pasta casereccia con sugo di pomodori ciliegino e verdure assortite)

Fettuccine mit Gemüse

(Hausgemachte Pasta mit Kirschtomaten Sauce und Gemüseauswahl)

RIŽOT OD DIVLJIH TRAVA

85 kn

(Mlada blitva, kopriva, maslačak, bljušt, kostriš, medvjeđi luk, kurkuma, pinjoli, Grana Padano)

Wild herb risotto

(Young swiss chard, nettle leaf, dandelion greens, black bryony, sow thistle, wild garlic, turmeric, pine nuts, Grana Padano cheese)

Risotto con erbe spontanee

(Bietola giovane, ortica, tarrasaco, tamaro, grespino comune, aglio orsino, pinoli, Grana Padano)

Wildkräuter Risotto

(Frühmangold, Brennessel, Löwenzahn, schwarze Zaunrübe, Gänsedistel, Bärlauch, Kurkuma, Pinienkerne, Grana Padano Käse)

DOMAĆI NJOKI TARTUF -PRŠUT

105 kn

(Umak od tartufa i pršuta oplemenjen vrganjima)

Home-made gnocchi with truffle and prosciutto

(Truffle and prosciutto sauce with porcini mushrooms)

Gnocchi caserecci con tartufo e prosciutto crudo

(Sugo di tartufo e prosciutto crudo con funghi porcini)

Hausgemachte Gnocchi mit Trüffel und dalmatinischer Pršut/geräucherter Schinken

(Sauce mit Trüffeln, dalmatinischer Pršut und Steinpilze)

OBROČNE SALATE

SALAD AS A MAIN COURSE / INSALATA COME PIATTO UNICO / SALAT ALS
HAUPTGERICHT

SALATA OD ŠKAMPI **110 kn**

Scampi salad

Insalata di scampi

Scampi-Salat

SJECKANA SALATA S POVRĆEM, FETA SIROM, KVINOJOM, AVOKADOM **85 kn**

Chopped vegetable salad with feta cheese, quinoa and avocado

Insalata tritata con verdure, formaggio feta, quinoa e avocado

Gehackter Salat mit Gemüse, Käse, Quinoa und Avocado

SALATA S PILETINOM I GRAHORICAMA OBOGAĆENA POSNIM SIROM **85 kn**

Chicken and legume salad with low-fat cheese

Insalata di pollo e legumi con formaggio magro

Salat mit Hähnchen, Bohnen und fettarmer Käse

SALATA OD MOLA S POVRĆEM **80 kn**

Codfish salad with vegetables

Insalata di nasello con verdure

Kabeljau-Salat mit Gemüse

SALATA OD TUNE, COUSCOUSA I POVRĆA **100 kn**

Tuna salad with couscous and vegetables

Insalata di tonno con cuscus e verdure

Salat mit Thunfisch, Couscous und Gemüse

JELA OD MESA

MEAT DISHES / PIATTI DI CARNE / FLEISCHGERICHTE

BIFTEK NA ŽARU

155 kn

Grilled beefsteak

Bistecca alla griglia

Gegrilltes Beefsteak

NJEGOVO VISOČANSTVO

175 kn

(juneći file u umaku od tartufa sa čipsom od pancete, pečeni krumpir)

His highness

(Baby beef fillet with truffle sauce, bacon chips, roasted potatoes)

La sua maestà

(filetto di manzo con salsa al tartufo e chips di pancetta, patate arrosto)

Seine Hoheit

(Rinderfilet mit Trüffel-Sauce, Speck-Chips und Kartoffeln)

FILE MIGNON

185 kn

(s umakom od prošeka poslužen s pireom od tartufa)

Filet mignon

(in dessert wine sauce with truffle purée)

Filetto di bovino

(con salsa di vino da dessert e purè di tartufo)

Filet mignon

(Mit dalmatinischem Dessertwein-Sauce begleitet von Kartoffel-Trüffel-Püree)

JANJEĆI RACK

170 kn

(poslužen na tortici od tikvica sa kremom od graška i janječim demiglasom, kuhani mladi krumpir)

Rack of lamb

(served with zucchini rissole, bean purée and lamb demiglas, boiled new potatoes)

Carré di agnello

(servito con polpetta di zucchine, purè di piselli, demi-glace salsa di agnello, patate novelle bollite)

Lammkarree

(begleitet von Zucchini-Törtchen mit Erbsencreme, Lamm Demi-Glace und Salzkartoffeln)

TELEĆI ŠTRAKUL

145 kn

(poslužen s povrćem i pečenim krumpirom)

Veal round steak

(served with vegetables and roasted potatoes)

Girello di vitello

(servito con verdure e patate arrosto)

Rind-Hüfte

(Begleitet von Gemüse und Ofenkartoffeln)

DALMATINSKA PAŠTICADA

120 kn

(Juneći frikando kuhan u povrću uz dodatak prošeka i crnog vina, domaći njoki)

Dalmatian pasticada

(Baby beef bottom sirloin cooked with vegetables, dessert wine and red wine, home-made gnocchi)

Pasticada dalmata

(Noce di manzo cotta con verdure, vino da dessert e vino rosso, gnocchi caserecci)

Dalmatinsche Paštica

(In Gemüse gekochtes Rindfleisch-Frikandeau mit dalmatinischem Dessertwein-Sauce, Rotwein und begleitet von Nockerln)

PILEĆA ROLA

120 kn

(pileći file punjen mladim špinatom, ricotta sirom, na kremi od graška, s grilanom palentom)

Chicken roll

(chicken fillet stuffed with baby spinach and ricotta cheese with pea purée and grilled polenta)

Involtini di pollo

(Filetto di pollo ripieno con spinaci piccoli e ricotta, sulla crema di piselli e polenta grigliata)

Hühnerroulade

(mit Frühspinat, Ricotta-Käse mit Erbsencreme und begleitet von gerösteter Polenta)

RIBEYE JUNEĆI ODLEŽANI

180 kn

(poslužen s umakom koktel gljiva i pečenim mladim krumpirom)

Baby beef aged rib-eye steak

(served with mixed mushroom sauce and roasted new potatoes)

Costata di manzo maturata

(servita con sugo di funghi misti e patate novelle arrosto)

Im Alter Ribeye Rindfleisch-Steak

(Begleitet von Pilzsauce und gebratenen Frühkartoffeln)

- Sve vrste mesa koje se nalaze na karti su hrvatskog porijekla –

All meat on the menu comes from Croatia/Tutta la carne del menu è di origine croata/ Das Fleisch in unserem Angebot ist der kroatischen Herkunft/

IZ MORA DO VAŠEG STOLA

FROM THE SEA TO YOUR TABLE/ DAL MARE AL VOSTRO TAVOLO/ VOM MEER
BIS ZUM IHREN TISCH

TUNA STEAK

145 kn

(Steak tune poslužen na postelji od lisnatih salata uz mladi kuhani krumpir oplemenjen začinskim biljem)

Tuna steak

(Tuna steak served with lettuce mix, boiled new potatoes seasoned with herbs)

Bistecca di tonno

(Bistecca di tonno servita con lattuga mista e patate novelle bollite insaporite con erbe aromatiche)

Thunfischsteak

(Thunfischsteak begleitet von verschiedenen Blattsalaten und durch die Kräutern raffinierte Salzkartoffeln)

FILE LUBINA

140 kn

(Poslužen na kremi od graška sa baby mrkvom, aromatiziranom grilanom palentom, listićima badema, cherry rajčica)

European seabass fillet

(Served with pea purée, baby carrots, flavoured grilled polenta, almond flakes, cherry tomatoes)

Filetto di branzino

(Servito con crema di piselli con baby carote, polenta grigliata aromatizzata, scaglie di mandorle, pomodori ciliegino)

Wolfsbarschfilet

(begleitet von Erbsencreme, Babymöhren, aromatisierten gerösteter Polenta, Mandelblättchen, Kirschtomaten)

MORSKA PRIČA

180 kn

(Škamp, krak hobotnice, lignja, dagnja, brbavica, file lubina, mladi krumpir)

Sea story

(Scampi, octopus tentacle, squid, mussel, warty venus, european seabass fillet, new potatoes)

Storia marina

(Scampi, tentacoli di polpo, cozze, tartufo di mare, filetto di branzino, patate novelle)

Meeresgeschichte

(Garnele, Oktopus Tentakel, Calamari, Muschel, Raue Venusmuschel, Wolfsbarschfilet, Salzkartoffeln)

FILE LUBINA KUHAN U MORU SA RAVIOLOM OD GRANCIGULE

150 kn

(Filet ribe kuhan u morskoj vodi u umaku od škampi sa raviolom od grancigule)

European seabass fillet

(Fish fillet cooked in the sea with scampi sauce and crab ravioli)

Filetto di branzino

(Filetto di pesce cotto nel mare al sugo di scampi e ravioli di granseola)

Wolfsbarschfilet

Im Meer gekochtes Wolfsbarschfilet mit Krabben-Ravioli

NAŠA GREGADA

140 kn

(riba, školjke, škampi, hobotnica, krumpir)

Our fish stew

(fish, shellfish, scampi, octopus, potatoes)

Nostra zuppa di pesce

(pesce, conchiglie, scampi, polpo, patate)

Unsere Gregada – eine Art Fischeintopf

(Fisch, Muscheln, Garnelen, Oktopus, Kartoffeln)

ŠKAMPI PRIPREMLJENI PO ŽELJI GOSTA , 0.5 kg

200 kn

(Na žaru ,lešo, buzara)

Scampi prepared according to guests' wishes
(Grilled, boiled, in „buzara“ sauce)

Scampi preparati a scelta del cliente
(alla griglia, lessati, alla busara)

Auf Wunsch vorbereitete Garnelen

(gegrillte, im Topf gekochte Garnelen oder in „buzara“ Sauce)

ŠKOLJKE PO DOMAĆI U UMAKU OD BUZARE, 0,5 kg

125 kn

(dagnje, kućice, brbavice)

Shellfish Hum's way in „buzara“ sauce

(mussel, clam, warty venus)

Crostacei alla busara preparati alla casalinga

(cozze, vongole, tartufi di mare)

Muscheln in „buzara“ Sauce

(Muschel, Vongole, Raue Venusmuschel)

LIGNJE NA ŽARU

155 kn

(poslužene na blitvi s prošekom i koprom)

Grilled calamari

(served with swiss chard with dessert wine and dill)

Calamari alla griglia

(servite con bietola con vino da dessert e aneto)

Gegrillte Kalamarien

Begleitet von Mangold mit dalmatinischem Dessertwein und Dill)

OBORITA RIBA SA ŽARA, 0.5 kg

210 kn

High-value grilled fish

Pesce pregiato alla griglia

Gegrillte qualitativ hochwertige Fische

RIBA PEČENA U KRUPNOJ SOLI (priprema 45 -60 min), 1 kg

400 kn

Fish roasted in coarse salt (preparation 45-60 min)

Pesce arrosto nel sale grosso (preparazione 45-60 min)

Im grobes Salz gebratenes Fisch (Vorbereitung 45-60 min)

KARDINAL PODMORJA – JASTOG (žar, lešo, buzara), 1 kg

850 kn

(Svaki gost može uhvatiti svoga kardinala u našem akvariju i sudjelovati u pripremi po svojoj želji uz stručan nadzor našeg kuhara)

Underwater cardinal – Lobster (grilled, boiled, in „buzara“ sauce)

(Each guest can catch his/her cardinal in our aquarium and participate in the preparation according to his/her wish under supervision of our cook)

Cardinale subacqueo – Arragosta (alla griglia, lessata, alla busara)

(Ogni cliente può prendere la sua arragosta dal nostro acquario e partecipare alla preparazione secondo i propri desideri sotto la supervisione del nostro cuoco)

Kardinal des Unterwassers – Hummer (grill, Kochen, „buzara“ Sauce)

(Jeder Gast kann seinen eigenen Kardinal in unserem Aquarium fangen und bei der Vorbereitung auf seine Weise mit einer Experten-Ansicht unseres Kochs teilnehmen)

BRUJET S PALENTOM

90 kn

Fish stew with polenta

Brodetto con polenta

Fischeintopfgericht mit Polenta

PRILOZI

SIDE DISHES / CONTORNI / BEILAGEN

MLADI KRUMPIR, PEČENI ILI KUHANI

33 kn

New potatoes roasted or boiled

Patate novelle arrosto o bollite

Gebratene oder gekochte Frühkartoffeln

BLITVA NA DALMATINSKI

30 kn

Bietola in the Dalmatian way

Bietola alla dalmata

Mangold Dalmatinischer Art

POVRĆE SA ŽARA 35 kn
Grilled vegetables
Verdure alla griglia
Grillgemüse

PIRE S TARTUFOM 35 kn
Puree with truffle
Purée con tartufo
Kartoffel-Trüffel-Püree

AROMATIZIRANA PALENTA 33 kn
Flavoured polenta
Polenta aromatizzata
Aromatisierte Polenta

SALATE

SALADS / INSALATE / SALATE

MIJEŠANA SEZONSKA 33 kn
Mixed seasonal salad
Insalata mista di stagione
Gemischter Saisonsalat

CAPRESE 45 kn
Caprese salad
Insalata caprese
Caprese

RIKULA I CHERRY RAJČICE 35 kn
Arugula-cherry tomato salad

Insalata di rucola e pomodori ciliegino

Rucola und Kirschtomaten Salat

DESERTI

DESSERTS / DOLCI / NACHSPEISEN

PANNA COTTA 30 kn

ČOKOLADNI MOUSSE 30 kn

Chocolate mousse

Mousse al cioccolato

Mousse au Chocolat

NEDOVRŠENI ŠTRUDEL NA GANACHE KREMI OD BIJELE ČOKOLADE 38 kn

Unfinished strudel with white chocolate ganache cream

Strudel incompiuto con crema ganache al cioccolato bianco

Unfertiger Strudel begleitet von Ganasche aus weißer Schokolade

KRUŠKA POŠIRANA U BIJELOM VINU U UMAKU OD ŠUMSKOG VOĆA SA SLADOLEDOM 38 kn

Poached pear in white wine with soft fruit and ice-cream sauce

Pera in camicia al vino bianco, salsa ai frutti di bosco con gelato

Birne in Weißwein pochiert und begleitet von Waldfruchtsoße

MINISTRONE OD SVJEŽEG VOĆA S VALJUŠKOM OD SMRZNUTOG JOGURTA 38 kn

Fresh fruit minestrone with frozen yogurt dumpling

Minestrone di frutta fresca con gnocco di yogurt ghiacciato

Minestrone mit frischem Obst und Knödel aus dem gefrorenen Joghurt

SEMIFREDDO 30 kn