

PREDJELA

STARTERS / ANTIPASTI

Delikatesna talijanska plata (za dvije osobe/for two persons/per due persone) 120,00 kn

Pršut San Daniele, salama Felino, dimljena guščja prsa, lardo-kremasta bijela panceta, kravlji sir s tartufima, ovčji sir (Pecorino), crostino s kuhanom aromatiziranom svinjetinom, sušena rajčica

Prosciutto San Daniele, salami di Felino, smoked goose breasts, lardo-creamy white panceta, cottage cheese with truffles, sheep cheese (Pecorino), crostino with cooked flavored pork, dried tomatoes - for two persons/ Prosciutto San Daniele, salame di Felino, affumicato petto d'oca, lardo-bianco crema panceta, ricotta al tartufo, formaggio di pecora (pecorino), crostini con cotto carne di maiale aromatizzato, pomodori secchi - per due persone

Piatto " il secondo " (za dvije osobe / for two persons / per due persone) 98,00 kn

pršut, samoborska salama, kuhana šunka, dimljeni kravlji sir, kravlji sir u maslinovom ulju, livanjski sir, ukiseljeno povrće, zapečeni kruh s kremom od maslina / smoked ham, salami, cooked ham, cow smoked cheese, cow cheese in olive oil and herbs, pickled vegetables, toasted bread with olive pasta / prosciutto crudo, salame, prosciutto cotto, formaggio affumicato, formaggio di latte acido nell'olio d'oliva e nelle erbe aromatiche, verdura acida, pane tostato con pate di olive

Od svega po malo na etažeru za dvoje-slani i slatki zalogaji, svježe voće 200,00kn

Bit of everything for two-salted, sweet bites, fresh fruit/ Un po 'di tutto per due - salati e dolci spuntini, frutta fresca

Od svega po malo na etažeru za dvoje - mali slani zalogaji 120,00kn

Bit of everything for two-small salted bites/ Un po 'di tutto per due - piccoli salati spuntini

Carpaccio 69,00 kn

sirovo meso bifteka, rukola, grana padano, limun / fresh beefsteak, roasted bread, rukola, grana padano, lemon / carne cruda di bistecca, pane tostato, rukola, grana padano, limone

Carpaccio di tonno con rucola 69,00 kn

sirovo meso tune, rukola, limunov sok/fresh tuna-fish, rukola, lemon juice, olive oil, spices / tonno fresco, succo di limone

Carpaccio od kuhane domaće cikle i kozjeg sira 48,00 kn

Carpaccio of cooked beetroot and goat cheese / Carpaccio di cotto barbabietole e formaggio di capra

Carpaccio od kuhane hobotnice na posteljici od lisnatih salata 72,00kn

Octopus carpaccio (boiled octopus) with leaf lettuce / Carpaccio di polipo (polipo lesso) con foglia di lattuga

Salata s kozicama, tikvicama, paprikom i feta sirom 58,00 kn

lisnata salata, kozice, pečene tikvice, pečena paprika, feta sir / leaf lettuce, shrimps, roasted courgettes, roasted peppers, feta cheese / foglia di lattuga, gamberi, zucchine arrosto, peperoni arrosto, feta formaggio

Pršut San Daniele i ricotta na podlozi od baby špinata 56,00 kn

Prosciutto San Daniele and ricotta on a bed of baby spinach/ prosciutto San Daniele e ricotta su letto di spinaci novelli

Salata s pečenom piletinom i pancetom 52,00 kn

lisnata salata, pečena piletina, panceta, grana padano / leaf lettuce, roasted chicken meat, bacon, grana padano / foglia di lattuga, pollo arrosto, pancetta, grana padano

Crostino s pršutom San Daniele, mozzarellom, cherry rajčicom i pestom od rukole, zapečeno 36,00 kn

crostino with prosciutto San Daniele, mozzarella, cherry tomatoes and rocket pesto, roasted/crostino con prosciutto di San Daniele, mozzarella, pomodorini e pesto di rucola, gratinato

Bruschetta 23,00 kn

zapečeni kruh, cherry rajčica, bosiljak /roasted bread, cherry tomatoes, basil, garlic/pane tostato, pomodorini, basilico, aglio

Bruschetta al peperone e ricotta 26,00 kn

pečena paprika, dimljena ricotta/pepper, smoked ricotta/peperoni, ricotta affumicata

Tris di bruschette 30,00 kn

mini bruschette s tri različita okusa / mini bruschetta with three different flavors / mini bruschetta con tre diversi sapori

Salata od baby špinata, pečene aromatizirane cikle i ricotte 35,00 kn

Salad of baby spinach, roasted flavored beetroot and ricotta / Insalata di spinaci, arrosto aromatizzata barbabietola e ricotta

Miješana sezonska salata 23,00 kn

Mixed seasonal salad / insalata stagionale mista

JUHA SOUP / ZUPPA

Krem juha od rajčica 30,00 kn

rajčica, mrkva, bosiljak
tomatoes, carrot, basil / pomodori, carota, basilico

DOMAĆA SVJEŽA TJESTENINA (s jajima) HOMEMADE FRESH PASTA (with eggs) / PASTA FATTA IN CASA (alle uova)

Jastučići od krumpira punjeni ricottom u umaku od kozica 88,00 kn

Potato pads stuffed with ricotta in shrimp sauce

Linguini alla carbonara 58,00 kn

vrhnje, panceta, jaje / cream, bacon, egg / panna, pancetta, uova

Penne alla zingara 65,00 kn

paprika, tikvica, patlidžani, rajčica, chilly papričica, panceta, grana padano / pepper, zucchini, aubergine, tomato, chilly pepper, bacon, grana padano / peperoni, zucchini, melanzane, pomodoro, peperoncino, pancetta, grana padano

Tagliatelle al salmone e gamberi 79,00 kn

kozice, losos, vrhnje, umak od rajčice / shrimps, salmon, cream, tomato sauce / gamberetti, salmone, panna, salsa di pomodoro

Tagliatelle con vitello 72,00 kn

teletina, grana padano, kadulja
veal, grana padano, sage / vitello, grana padano, salvia

Tagliatelle alla bolognese 58,00 kn

umak od mljevenog mesa / minced meat sauce / panna, pancetta, uova

Lasagne alla bolognese 66,00 kn

domaće kore, umak od mljevenog mesa, grana padano
homemade pasta, minced meat sauce, grana padano / pasta fatti in casa, salsa di carne macinata, grana padano

DOMAĆI NJOKI

HOME-MADE GNOCCHI / GNOCCHI FATTI IN CASA

Domaći crni njoki u umaku od svježeg brancina, kapara, cherry rajčice i bijelog vina 92,00 kn

Homemade black gnocchi in a sauce of fresh sea bass, capers, cherry tomatoes and white wine

Gnocchi di spinaci con mascarpone, mozzarella, pomodori e basilico fresco 65,00 kn

špinat, mascarpone, mozzarella, rajčica, svježi bosiljak/spinach, mascarpone, mozzarella, tomatoes, fresh basil/spinaci, mascarpone, mozzarella, pomodori, basilico fresco

Gnocchi mari e monti 82,00 kn

losos, kozice, vrganji, šampinjoni, umak od rajčica, vrhnje salmon, shrimps, boletus, champignons, tomato sauce, cream salmone, gamberetti, funghi porcini, funghi prataioli, salsa di pomodoro, panna

Gnocchi al tartufo 88,00 kn

krema od tartufa, maslinovo ulje s tartufima, svježi tartufi, vrhnje / truffle cream, olive oil with truffles, fresh truffles, cream/ olio d'oliva profumato di tartufo, pezzi di tartufo, panna

RIŽOTI

RISOTTO / RISSOTI

Rižoto s pačjim prsima i vrganjima 94,00 kn

Risotto with duck breast and porcini mushrooms / Risotto con petto d'anatra e funghi porcini

Risotto con polipo e gamberi 92,00 kn

Hobotnica, kozice, tikvice, cherry rajčica, grana padano, ružmarin octopus, gamberi, courgettes, cherry tomatoes, grana padano, rosemary / polipo, gamberetti, zucchini, pomodorini, grana padano, rosmarino

Risotto nero di seppia 88,00 kn

sipa, crnilo od sipe / cuttle-fish, cuttle-fish ink / seppia, nero di seppi

Risotto agli scampi e tartufo 110,00 kn

škampi, svježi tartufi, tikvice, bosiljak, rajčica shrimps, fresh truffles, gourds, basil, tomato / scampi, pezzi di tartufo, zucchini, basilico, pomodoro

MESO I RIBA
MEAT AND FISH / CARNE E PESCE

Svinjski lungić u umaku od bukovača na kremastoj tartufiranoj palenti

112,00 kn

pork tenderloin in oyster mushrooms sauce on creamy truffles polenta / filetto di maiale in salasa di funghi con palenta cremosa di tartufi

Odležali entrecote argentinske govedine sa žara 220g 145,00 kn

Grilled aged entrecote of argentine beef / Entrecote invecchiato di argentine manzo alla griglia

Rustica 148,00 kn

komadi bifteka s pečenim krumpirom, rukolom, crvenim radićem i cherry rajčicom / beefsteak with roasted potatoes, rucola, red chicory and cherry tomatoes / bistecca con patate al forno, rucola, radicchio rosso e pomodorini

Odrezak tunjevine (200g) sa svježom kaduljom 110,00 kn

tuna u tavi s kaduljom

tuna-steak in the pan with fresh sage / tonno nela padella con salvia fresca

Biftek sa žara 140,00 kn

beefsteak / bistecca

Biftek s rukolom i Grana Padanom 148,00 kn

grilled beefsteak, rucola, Grana Padano, red pepper / bistecca alla griglia, rucola, Grana Padano, pepe rosso

Antica 95,00 kn

svinjski vrat sa žara s aromatičnim maslacem, pečeni krumpir, panceta, gljive, paprika, kadulja
grilled pork neck with aromatic butter, baked potatoes, bacon, mushrooms, peppers, sage
collo di maiale alla griglia con burro aromatico, patate al forno, bacon, funghi, peperoni, salvia

Pureći odrezak na žaru s mozzarellom i pršutom 85,00 kn

turkey-steak with mozzarella and smoked ham / filetto di tacchino con mozzarella e prosciutto crudo

Mini teleći filei alla Milanese (tri mini teleća filea u krušnim mrvicama i parmezanu, pršut San Daniele i topljena mozzarella) 98,00 kn

(three mini veal tenderloin in bread crumbs and Parmesan served with San Daniele prosciutto and melted mozzarella/tre mini filetto di vitello e pangrattato e parmigiano serviti con prosciutto di San Daniele e mozzarella fusa

Pečeni pileći file u krušnim mrvicama i parmezanu s topljenom mozzarellom i origanom na salsi od rajčice 75,00 kn

Roasted chicken fillet in breadcrumbs and parmesan with melted mozzarella and oregano on the tomato salsa
Filetto di pollo arrostito nel pangrattato e parmigiano con mozzarella fusa e origano in salsa di pomodoro

Pečena pileća prsa punjena pršutom San Daniele i mozzarellom na podlozi od rižota s blitvom 96,00 kn

Roasted chicken breast stuffed with prosciutto San Daniele and mozzarella on a bed of risotto with swiss chard
Arrosto petto di pollo ripiena con prosciutto di San Daniele e mozzarella su un letto di risotto con bietole

Pileća prsa sa žara 68,00

Grilled chicken breast / petto di pollo alla griglia

PRILOZI SIDE DISH / CONTORNO

Zapečeni krem špinat s grana padanom i vrhnjem 35,00

gratinated creamy spinach with grana padano and creme / crema di spinaci gartinati con grana padano e panna

Povrće 35,00 kn

gljive, patlidžani, tikvice, paprike, cherry rajčica
vegetables - mushrooms, eggplants, zucchini, pepper, cherry tomatoes / verdure - funghi, melanzane, zucchini, peperoni, pomodorini

Pečeni krumpir s ružmarinom 28,00 kn

roasted potatoes with rosemary / patate al forno con rosmarino

Domaća mlada blitva i kuhani krumpir s grana padanom i maslacem 34,00 kn

swiss chard and boiled potatoes with grana padano and butter / bietola e patate lesse con parmigiano e burro

Riža na bijelo s grana padanom 38,00 kn

rice with cream & grana padano / riso al bianco con grana padano

NAŠ DOMAĆI KRUH

OUR HOME-MADE BREAD / IL NOSTRO PANE FATTO IN CASA

Ciabatta i focaccia s ružmarinom i maslinovim uljem

16,00 kn

Ciabatta, focaccia with rosemary and olive oil
košarica / basket / cestino

PIVO

BEER / BIRRA

Točeno pivo Staropramen / pipe beer 0,30
16,00kn

Točeno pivo Staropramen 0,50 / pipe beer
20,00kn

Stella Artois 0,33 20,00kn

Becks 0,33 20,00kn

Ožujsko 0,33 18,00kn

Tomislav 0,50 22,00kn

Guinness 0,33 25,00kn

Leffe (Blond, Bruin) 0,33 25,00kn

Ožujsko limun/lemon 0,50 18,00kn

Ožujsko jabuka/apple 0,50 18,00kn

Bavaria bez alkohola 0,25 18,00 kn

TOPLI NAPITCI

WARM DRINKS / BEVANDE CALDE

Espresso 12,00kn

Espresso bez kofeina / coffie
decaffè 12,00kn

Macchiato / coffie with milk 14,00kn

Macchiato bez kofeina / coffie with milk
decaffè 14,00kn

Cappuccino 14,00kn

Instant Julius Meinl 15,00kn

Čaj /tea 15,00kn

BEZALKOHOLNA PIĆA

NON-ALCOHOLIC DRINKS / BIBITE

Voćni sokovi/ fruit juices 0,20 20,00 kn

Orangina 0,20 20,00 kn

Gazirani sokovi/ sodas 0,25 19,00 kn

Ledeni čaj/Ice tea 0,25 19,00 kn

Romerquelle limunska trava 0,33 16,00 kn

Romerquelle 0,75 24,00 kn

Romerquelle 0,25 13,00 kn

Jamnica, mineralna voda/mineral water

1/1 24,00 kn

Jamnica, mineralna voda/mineral water

0,50 13,00 kn

Jamnica, mineralna voda/mineral water

0,25 10,00 kn

Limunada /lemonade 0,30 18,00 kn

Cijeđena naranča/fresh orange juice 0,20
22,00 kn

Cijene su izražene u kunama

PDV je uključen u cijenu

Ukoliko niste dobili originalan račun, niste
dužni platiti • Posluživanje i usluživanje
alkoholnih pića mlađima od 18 godina nije
dopušteno