



RUČAK / LUNCH

Hladno / Cold

Zapečena bruschetta s gljivama i kiselim vrhnjem <i>Baked bruschetta with mushrooms and sour cream</i>	35,00
Bruschetta s pečenim paprikama, češnjakom i kozjom skutom <i>Bruschetta with baked peppers, garlic and fresh goat curd</i>	56,00
Confitirana tuna, salata od bulgura, šipka i potočarki <i>Tuna confit with bulgur, pomegranate and watercress salad</i>	79,00
Terina od hobotnice i dunje, dressing od zrnatog senfa, crumble od oraha <i>Octopus and quince terrine, grain mustard dressing, walnut crumble</i>	75,00

Juhe / Soups

Bistra juha od goveđeg repa sa zimskim povrćem <i>Oxtail soup with winter vegetables</i>	52,00
Krem juha od celera, čips od krumpira, kiselo vrhnje <i>Celeric cream soup, potato chips, sour cream</i>	34,00
Gusta juha od pečenog brancina <i>Creamy baked sea bass soup</i>	61,00

Toplo / Warm

Domaće tagliatelle s raguom od divljači u crnom vinu, parmezan <i>Homemade tagliatelle with ragout of game in red wine, parmesan</i>	96,00
Tortellini punjeni bučom i svježim kravljim sirom, umak od smeđeg maslaca i bučinih sjemenki <i>Pumpkin and fresh cow cheese tortellini, brown butter and pumpkin seeds sauce</i>	61,00
Rižoto od pečene cikle, gorgonzola dolce, kruške <i>Baked beetroot risotto, gorgonzola dolce, pears</i>	64,00
File pastrve s njokima od blitve i raštike, umak od limuna <i>Trout fillet with mangold and collard greens gnocchi, lemon sauce</i>	92,00
Pašticada od tune s pečenom palentom i ružmarinom <i>Tuna braised in red wine sauce with rosemary polenta</i>	176,00
Som u tijestu od Zmajskog piva, salata od krumpira i crvenog kupusa <i>Catfish fillet in 'Zmajsko beer' dough, potato and red cabbage salad</i>	121,00
Pirjani teleći obrazi, krumpir pire, raštika na maslacu <i>Braised veal cheeks, potato puree, collard greens on butter</i>	126,00
Ražnjić od bifteka, pesto od začinskog bilja, Jackson krumpir sa čvarcima, dimljenom paprikom i kiselim vrhnjem <i>Beef fillet skewers, mixed herb pesto, Jackson potato with pork crackling, smoked paprika and sour cream</i>	160,00
Confitirani pačji batac s kuhanim krumpirom, kiseli kupus s bučinih uljem, prokulice i panceta <i>Duck leg confit, boiled potatoes, sour cabbage with pumpkin oil, brussel sprouts and bacon</i>	120,00

Slatko / Sweet

Poširana kruška u bijelom vinu i šafranu, Chantilly krema s mascarponeom, med i orasi <i>Poached pear in white wine and saffron, Chantilly cream with mascarpone, honey and walnuts</i>	35,00
Buča cheesecake, sladoled od Callebaut Java čokolade <i>Pumpkin cheesecake, Callebaut Java chocolate ice cream</i>	40,00