

## *Hladna predjela - Cold starters*

### Galantina od patke □

ukiseljeno povrće / pačja mast / tostirani domaći kruh

*Duck galantine*

*pickled vegetables / duck fat / toasted homemade bread*

110,00 Kn

### Brancin ■□

sušeni brancin / grašak / naranča / Chiavalon maslinovo ulje

*Sea bass*

*dried sea bass / peas / orange / Chiavalon olive oil*

75,00Kn

### Cikla

kozji sir / sorbet od cikle

*Beetroot*

*goat cheese / beetroot sorbet*

65,00 Kn

### Rakovica ■□

domaća majoneza / marinirani krastavci / kapari

*Crab*

*homemade mayonnaise / marinated cucumbers / capers*

115,00Kn

■ jela bez glutena / gluten free

□ jela bez laktoze / lactose free

## *Juha - Soups*

### Grašak ■

kozji sir / prah od češnjaka

*Peas*

*goat cheese / garlic powder*

55,00 Kn

### Goveđa juha □

raviol od goveđeg repa

*Oxtail soup*

*oxtail ravioli*

52,00 Kn

### Škamp ■

juha od škampa / ulje od škampa u prahu

*Scampi*

*scampi soup / scampi oil powder*

75,00 Kn

## *Topla predjela - Warm starters*

### Teleće brizle

celer / lješnjak / mrkva

*Veal sweetbreads*

*celery / hazelnut / carrot*

130,00 Kn

### Carbonara

jaje/ parmezan / panceta / krema od češnjaka i persina

*Carbonara*

*egg / parmesan / bacon / garlic and parsley cream*

80,00 Kn

### Rižoto ■

medvjedi luk / šparoge / jakobove kapice

*Risotto*

*ramsons / asparagus / scallops*

110,00 Kn

## *Glavna jela - Main dishes*

### Tuna ■□

confit krumpir / krema od crnih maslina / umak od kapara

*Tuna*

*potato confit / black olives cream / capers sauce*

155,00 Kn

### Grdobina ■

krema od cherry rajčica / čičoka / koraba

*Monkfish*

*cherry tomato cream / Jerusalem artichokes / kohlrabi*

170,00 Kn

### Kovač ■

pastrnjak / mladi luk / riblji velouté s kurkumom

*John Dory*

*parsnip / spring onion / fish veloute with turmeric*

195,00 Kn

### Svinjska lopatica ■

crna slavonska svinja / krema od slanutka i jabuke /

ukiseljeno povrće / čips od patlidžana

*Pork shoulder*

*Slavonian black pig / chickpea and apple cream /*

*pickled vegetables / eggplant chips*

150,00 Kn

### Janjetina ■

janjeći but / krumpir u pačjoj masti / mrkva / shitake / janjeći jus

*Lamb*

*leg of lamb / potato in duck fat / carrot / shitake / lamb jus*

160,00 Kn

### Teletina

teleći file / krema poriluk / croquette od camemberta /

šumske gljive / teleći jus

*Veal*

*veal fillet / leek cream / camembert croquette /*

*wild mushroom / veal jus*

160,00 Kn

## *Dubravkin put Classics*

Tartar od jadranske tune / *Adriatic tuna tartar*  
80,00 Kn

Tatarski biftek / *Steak tartar*  
95,00 Kn

Crni rižoto od sipe / *Black risotto with cuttlefish*  
110,00 Kn

Dnevna ponuda svježe ribe  
*Daily offer of fresh fish*  
1 kg - 590,00 Kn

Škampi / *Scampi*  
1 kg - 680,00 Kn

Hrvatski beefsteak odležan minimalno 21 dan (250g)  
*Croatian beefsteak aged for minimum of 21 days (250g)*  
190,00 Kn

Ribeye steak od crne slavonske svinje  
*Black Slavonian pork ribeye steak*  
250 g - 168,00 Kn

Baby Beef, Prime Rib (Frenched)  
*Baby Beef, Prime Rib (Frenched)*  
500 g - 480,00 Kn

### Prilozi / Side dishes

Domaći prženi krumpirići / *Homemade fried potatoes* 20,00 Kn

Gratinirani krumpir / *Potato gratin* 25,00 Kn

Blitva i krumpir na dalmatinski / *Swiss chard and potato dalmatian style* 20,00 Kn

Kelj i krumpir / *Kale and potato* 20,00 Kn

Rukola i krumpir / *Rocket leaf and potato* 28,00 Kn

Mediteransko povrće sa žara / *Grilled Mediterranean vegetables* 25,00 Kn

## *Degustacijski menu / Tasting menu*

7 slijedova / 7 courses

495,00 Kn

do / until 21.00 h

9 slijedova / 9 courses

590,00 Kn

do / until 20.00 h

12 slijedova / 12 courses

685,00 Kn

do / until 20.00 h

Degustacijski menu molimo odabrati za cijeli stol.

*We serve the tasting menu for the entire table only.*

Hvala na razumijevanju. / *Thank You for understanding.*

## *Spudljivanje vina / Wine pairing*

7 slijedova / 7 courses

385,00 Kn

9 slijedova / 9 courses

495,00 Kn

12 slijedova / 12 courses

595,00 Kn

## *Sir / Cheese*

Varijacija sira / *Cheese selection*

90,00 Kn

## *Deserti - Desserts*

Millefoglie

jabuke / krema od vanilije / sladoled od cimeta / lješnjak

*apples / vanilla cream / cinnamon ice cream / hazelnut*

50,00 Kn

Schwarzwald

Callebaut 70% čokolada mousse / gel od višanja /  
Chantilly krema s Maraschinom / kakao biskvit / sorbet od višnje

*Schwarzwald*

*Callebaut 70% chocolate mousse / sour cherry gel /*

*Chantilly cream with Maraschino / cocoa biscuit / sour cherry sorbet*

45,00 Kn

Čupavac

vanilija biskvit / crèmeux od kokosa / gel od marakuje /  
Madagaskar vanilija krema / sorbet od manga / juha od kokosa

*Lamington*

*vanilla biscuit / coconut cremeux / passion fruit gel /*

*Madagascar vanilla cream / mango sorbet / coconut soup*

45,00 Kn

Jagoda mousse

gel od šumskih jagoda / pjena od Madagaskar vanilije / sladoled od sijena

*Strawberry mousse*

*wild strawberries gel / Madagascar vanilla foam / hay ice cream*

55,00 Kn

"Le Louis XV Vol. II"

70 % Cacao Barry Ocoa Q fermentation / hrskavi lješnjak

Dulce de Leche sladoled

*"Le Louis XV Vol. II"*

*70 % Cacao Barry Ocoa Q fermentation / crunchy hazelnut*

*Dulce de Leche ice cream*

55,00 Kn

Executive Pastry Chef & Callebaut Chocolate Ambassador

Robert Bašić

COUVERT 20,00 Kn

PDV je uključen u cijenu. Knjiga žalbe nalazi se na točioniku. / VAT is included. The complaints book is at the bar.