

## *Hladna predjela - Cold starters*

Marinirane jakobove kapice ■□  
krastavac i rajčica / beluga leća  
*Marinated scallops*  
*cucumber and tomato / beluga lentils*  
100,00 Kn

Salata od pečenih artičoka i komorača ■  
*Fennel and baked artichokes salad*  
75,00 Kn

Carpaccio od kunića ■  
cikorija / panna cotta od gorušice i kozjeg sira  
*Hare carpaccio*  
*chicory / mustard seeds and goat cheese panna cotta*  
80,00 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*

Cvjetača ■  
badem / chorizo  
*Cauliflower*  
*almond / chorizo*  
60,00 Kn

Juha kovač ■□  
poširani kovač / mrkva  
*John Dory soup*  
*poached John Dory / carrot*  
75,00 Kn

Škamp ■  
juha od škampa / ulje od škampa u prahu  
*Scampi*  
*scampi soup / scampi oil powder*  
75,00 Kn

## *Topla predjela - Warm starters*

Pappardelle  
krema od parmezana / konfitirano jaje  
*Pappardelle*  
*parmesan cream / egg confit*  
95,00 Kn

Ravioli od rakovice  
krema od pečenih rajčica / pjena od šafrana  
*Crab ravioli*  
*baked tomatoes cream / saffron foam*  
110,00 Kn

Rižoto ■  
jadranske kozice / bob / sušene rajčice / masline  
*Risotto*  
*Adriatic prawns / fava bean / sundried tomatoes / olives*  
110,00 Kn

## *Glavna jela - Main dishes*

### Sabljarka ■

ragu od slanutka / rukola i dimljena pastrva / umak od blitve

*Swordfish*

*chickpeas ragout / rocket leaf and smoked trout / mangold sauce*

155,00 Kn

### Grdobina ■

file grdobine omotan maslinama / umak od vongola / krumpir /

krema od graška

*Monkfish*

*monkfish fillet wrapped with olives / clams sauce / potato /*

*peas cream*

170,00 Kn

### Kovač ■

pastrnjak / mladi luk / riblji velouté s kurkumom

*John Dory*

*parsnip / spring onion / fish veloute with turmeric*

195,00 Kn

### Pačja prsa ■□

pečena palenta / salata od borovnica i smokava / demi glace

*Duck breast*

*baked polenta / blueberries and figs salad / demi glace*

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

### Teleći file ■

krema od šparoga / marinirane breskve / umak od smrčaka

*Veal fillet*

*asparagus cream / marinated peaches / morels sauce*

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

Crni limun

mousse od bijele čokolade / calamansi gel /

crni velvet / yuzu

*Black lemon*

*white chocolate mousse / calamansi gel*

*black velvet / yuzu*

50,00 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

Poširana breskva

sorbet od grčkog jogurta / badem / cimet / malina / krema od vanilije

*Poached peach*

*greek yoghurt sorbet / almond / cinnamon / raspberry / vanilla cream*

45,00 Kn

"Le Louis XV"

67,4% Madagascar single origin čokolada / hrskavi lješnjak

badem biskvit / Foie Gras sladoled

*"Le Louis XV"*

*67,4% Madagascar single origin chocolate / crunchy hazelnut*

*almond biscuit / Foie Gras ice cream*

65,00 Kn

Executive Pastry Chef & Callebaut Chocolate Ambassador

Robert Bašić

COUVERT 25,00 Kn

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