

# Hladna predjela - Cold starters

## Artičoka ■

dimljeni kozji sir / celer / medvjedi luk

*Artichoke*

*smoked goat cheese / celery / ramsons*

90,00 Kn

## Terina od gušče jetre

marelica / badem / domaći brioche

*Foie gras terrine*

*apricot / almond / homemade brioche*

160,00 Kn

## Salata gamberi ■□

grašak / bob / marinirane višnje / sok od mrkve

*Prawn salad*

*peas / fava bean / marinated sour cherries / carrot juice*

120,00 Kn

## Carpaccio od sabljarke ■

naranča / badem / cikorija / majoneza s kaparima

*Swordfish carpaccio*

*orange / almond / chicory / mayonnaise with capers*

120,00 Kn

■ jela bez glutena / gluten free

□ jela bez laktoze / lactose free

# Juhe - Soups

Consomme od junećeg repa □  
raviolo punjen junećim repom i karameliziranim lukom

*Oxtail consomme*  
*oxtail and caramelised onion raviolo*

70,00 Kn

Bistra riblja juha ■□  
confit od sabljake / hren  
*Fish consomme*  
*swordfish confit / horseradish*

85,00 Kn

## Topla predjela - Warm starters

Jakobove kapice i gamberi ■  
umak od škampi / celer / kavijar

*Scallops and prawns*  
*scampi sauce / celery / caviar*

125,00 Kn

Otvoreni raviolo  
cikla / škampi / borovnica / patlidžan  
*Open raviolo*  
*beetroot / scampi / blueberry / eggplant*

125,00 Kn

Rižoto s kaneštelama ■  
cvjetača

*Queen scallop*  
*risotto*

*cauliflower*

125,00 Kn

# Glavna jela - Main dishes

## Kovač ■

povrtna rolada / šampinjoni / demi glace od povrća

*John Dory*

*vegetable roll / button mushrooms / vegetable demi glace*

195,00 Kn

## Tuna ■

pečena cvjetača / tikvice / krema od ovčjeg sira / crni češnjak

*Tuna*

*roasted cauliflower / zucchini / sheep cheese cream / black garlic*

180,00 Kn

## Brancin ■

krema od kukuruza / krumpir/ bijela repa / dimljene vongole

*Sea bass*

*corn cream / potato / turnip / smoked clams*

185,00 Kn

## Teleći file

krema od slatkog krumpira / mrkva / špinat / gljive

*Veal fillet*

*sweet potato cream / carrot / spinach / mushrooms*

170,00 Kn

## Juneća rebra ■

bob i bukovače / celer i rukola / chili

*Beef ribs*

*fava beans and oyster mushrooms / celery and arugula / chili*

165,00 Kn

## Janjetina ■□

crepinette od mlade paške janjetine / mrkva / lješnjak / kupina

lardo / mladi luk

*Lamb*

*Pag lamb crepinette / carrot / hazelnut / blackberry*

*lardo / scallion*

170,00 Kn

# Dubravkin put Classics

Tartar od jadranske tune / *Adriatic tuna tartar*

125,00 Kn

Tatarski biftek / *Steak tartar*

135,00 Kn

Crni rižoto od sipe / *Black risotto with cuttlefish*

135,00 Kn

Dnevna ponuda svježe ribe

*Daily offer of fresh fish*

1 kg – 600,00 Kn

Škampi / *Scampi*

1 kg – 730,00 Kn

Hrvatski beefsteak odležan minimalno 21 dan (250g)

*Croatian beefsteak aged for a minimum of 21 days (250g)*

205,00 Kn

Ribeye steak od crne slavonske svinje

*Black Slavonian pork ribeye steak*

250 g – 175,00 Kn

Txogitxu beef ribeye odrezak

*Txogitxu beef ribeye steak*

100 g – 120,00 Kn

(minimalna narudžba 200 g / minimum cut 200 g)

Prilozi / *Side dishes*

35,00 Kn

Domaći prženi krumpirići / *Homemade fried potatoes*

Gratinirani krumpir s camembertom / *Potato gratin with camembert*

Blitva i krumpir na dalmatinski / *Swiss chard and potato dalmatian style*

Kelj i krumpir / *Kale and potato*

Rukola i krumpir / *Rocket leaf and potato*

Mediterransko povrće sa žara / *Grilled Mediterranean vegetables*

# Degustacijski menu / Tasting menu

5 slijedova / 5 courses

445,00 Kn

do / until 21.00 h

7 slijedova / 7 courses

560,00 Kn

do / until 21.00 h

9 slijedova / 9 courses

655,00 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.*

# Sljubljivanje vina / Wine pairing

5 slijedova / 5 courses

315,00 Kn

7 slijedova / 7 courses

440,00 Kn

9 slijedova / 9 courses

575,00 Kn

# Sir / Cheese

Varijacija sira / *Cheese selection*

130,00 Kn

## Deserti – Desserts

Millefoglie

jabuke / krema od vanilije / sladoled od cimeta / lješnjak  
*apples / vanilla cream / cinnamon ice cream / hazelnut*

55,00 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*

65,00 Kn

Marelica

mousse od bijele čokolade / krema od pistacija / pjena od kadulje  
/ sladoled od sijena

*Apricot*

*white chocolate mousse / pistachio cream / sage foam / hay ice cream*

65,00 Kn

Poširana breskva

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

*Poached peach*

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

55,00 Kn

"Le Louis XV"

70% čokolada / dacquoise od badema  
hrskavi lješnjak / sladoled od tamne čokolade / 23 karatno zlato

*"Le Louis XV"*

*70% chocolate / almond dacquoise*

*crunchy hazelnut / dark chocolate ice cream / 23 carat gold*

70,00 Kn

Executive Pastry Chef & 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.