

Dubravkin put

- sadrži gluten / contains gluten
- sadrži laktozu / contains lactose

U slučaju bilo kakvih alergija molimo Vas obavijestite osoblje restorana. Hvala!
In case of any allergy please notify our staff. Thank You!

Hladna predjela / Cold starters

Tartar od jadranskih škampa,
pil pil od tripica grdobine, žele od koromača, emulzija od bosiljka,
kreker od škampa, morsko grožđe
*Adriatic scampi tartare, monkfish tripe pil pil, fennel jello,
basil emulsion, scampi cracker, sea grapes*



140,00 Kn

'Carpaccio' od bifteka
punjen tartarom od bifteka, krema od zagrebačkog svježeg sira i rikole, kreker
od tapioke, emulzija od rikole
*Beef tenderloin 'carpaccio' stuffed with beef tenderloin tartare, Zagreb cottage cheese and
arugula cream, tapioca cracker, arugula emulsion*



140,00 Kn

Varijacija proljetne mrkve,
krema od klica graška, krema od korijena cikoriije,
salata od mladog kovrčavog kelja
*Spring carrot variation, pea sprouts cream, chicory root cream,
young kale salad*



95,00 Kn

Juhe / Soups

Consomme od šumskih gljiva,
duxelles od gljiva, perle bijelog balzamičnog octa, ulje od timijana,
pogača od pancete
*Forest mushroom consommé, mushroom duxelles, white balsamic vinegar pearls,
thyme oil, pancetta bread roll*

65,00 Kn

Gusta juha od divljih šparoga,
'fritaja', crème fraîche
Wild asparagus cream soup, 'frittata', crème fraîche

□

72,00 Kn

Bisque od jadranskog škampa,
škamp mariniran u maslinovom ulju,
pjena od peršina, pjena od maslinovog ulja
*Adriatic scampi bisque, olive oil marinated scampi,
parsley espuma, olive oil espuma*

□

70,00 Kn

Topla predjela / Warm starters

Ragu od prepelice,
njoki od cikle punjeni hrenom, lisičarke, ponzu, prepeličji žumanjak
*Quail ragu, beetroot gnocchi stuffed with horseradish,
chanterelles, ponzu, quail egg yolk*

■□

145,00 Kn

Tortellini s fermentiranim limunom i skutom,
gamberi s roštilja s emulzijom od gambera, gel od jabuke i koromača,
pjena i bisque od gambera
*Tortellini with fermented lemon and whey cheese, grilled shrimp with shrimp emulsion,
apple and fennel gel, shrimp espuma, shrimp gel*

■□

145,00 Kn

Tortica s kremom od celera i kardamoma,
konfit celer, botarga od celera, jus od celera,
krema od karamelizirane cvjetače, krema od crnog češnjaka i suhih šljiva
*Celeriac and cardamom tart, celeriac confit, celeriac bottarga, celeriac jus,
caramelized cauliflower cream, black garlic and prune cream*

■□

110,00 Kn

Rižoto od šparoga,
glazirane šparoge, pjena od šparoga
Asparagus risotto, glazed asparagus, asparagus espuma

□

140,00 Kn

Glavna jela / Main dishes

Varijacija paške janjetine,
glazirani mladi luk, list medvjedeg luka, krema od paljenog luka, kiseljena
Kraljevska bukovača, janjeći demi-glacé
*Pag island lamb variation, glazed spring onion, wild garlic leaf,
pickled King trumpet mushroom, lamb demi-glacé*

□

195,00 Kn

Ramstek,
suho dozrijevan 60 dana, pikantna krema od kulena, terina od krumpira,
jabuke u smeđem maslacu
*Ribeye steak, dry aged for 60 days, spicy Kulen cream, potato terrine,
apples in browned butter*

□

210,00 Kn

Brancin,
krema od šenona, glazirane čimulice kelja,
umak od mlaćenice i ribljeg demi-glacé
*Sea bass, romanesco broccoli cream, glazed savoy cabbage sprouts,
sauce of home-made buttermilk and fish demi-glacé*

□

195,00 Kn

Tuna,
krema od kukuruznog kruha, kiseljena tikvica s roštilja,
crni sezam, emulzija od bijelog sezama
*Tuna, cornbread cream, pickled grilled zucchini,
black sasame seeds, white sesame seed emulsion*

□

190,00 Kn

Dubravkin put Classics

Tartar od jadranske tune à la Dubravkin Put
Adriatic tuna tartar à la Dubravkin Put

145,00 Kn

Tatarski biftek, tostirani kruh, maslac ■
Steak tartar, toasted bread, butter ■

145,00 Kn

Crni rižoto od sipe □
Black cuttlefish risotto □

145,00 Kn

Dnevna ponuda cijele svježe ribe 1 kg (prema prethodnoj narudžbi)
Daily selection of whole fresh fish 1 kg (per prior arrangement)

645,00 Kn

Škampi 1 kg (prema prethodnoj narudžbi)
Scampi 1 kg (per prior arrangement)

690,00 Kn

Hrvatski biftek, odležan 21 dan 250g
Croatian tenderloin steak, aged for 21 days 250g

240,00 Kn

Ribeye odrezak od crne slavonske svinje 350 g
Black Slavonian Pig ribeye steak 350 g

270,00 Kn

Prilozi / Side dishes

Mladi krumpir glaziran u maslacu i vlasцу
Glazed young potato, glazed with butter and chives □

□

45,00 Kn

Povrće sa roštilja

Grilled vegetables

45,00 Kn

Ratatouille od tikvice, paprike i patlidžana

Zucchini, bell pepper and eggplant ratatouille

■

45,00 Kn

Salate / Salads

Dnevna lisnata salata

Greens of the day

40,00 Kn

Ukiseljena salata

Pickled greens

45,00 Kn

Sir / Cheese

by Head Sommelier Tihomir Purisic

Selekcija vrhunskih hrvatskih i svjetskih sireva

Selection of superb Croatian and world cheeses

140,00 Kn

Deserti / Desserts

by Executive Pastry Chef Robert Basic

Jagoda & Kokos

Mousse od Valrhona jagoda čokolade, krema od kokosa, hrskavi kokos, sorbet od bazge i rabarbare, gel od jagode ■ □
Valrhona strawberry chocolate mousse, coconut cream, crunchy coconut, elderflower and rhubarb sorbet, strawberry gel ■ □

75,00 Kn

Mille-feuille

Kakao cigarette russes hrskavci, pire od jabuka, krema od vanilije, sladoled od cimeta, lješnjak ■ □
Cocoa cigarette russes crisps, apple purée, vanilla cream, cinamon ice cream, hazelnut ■ □

70,00 Kn

Cacao

Wholefruit čokolada, kompot od manga, cremeaux od ličija, kakao biskvit ■ □
Wholefruit chocolate, mango compote, lichi cremeaux, cocoa cake ■ □

75,00 Kn

Jardin

Frangipane od pistacija, pjena od bijele čokolade, krema od graška, maline, sladoled od peršina ■ □
Pistacchio frangipane, white chocolate mousse, pea cream, raspberries, parsley icecream ■ □

75,00 Kn

Le Louis XV

Guanaja 70% čokolada, dacquoise od badema, hrskavi lješnjak, sladoled od gušče jetre i vanilije, 23-karatno zlato ■ □
Guanaja 70% chocolate, almond dacquoise, crunchy hazelnut foie gras and vanilla ice cream, 23 carat gold ■ □

80,00 Kn

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