

Dubravin 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 janjeće pisanice,
začinjen uljem od vlasca i chutneyem od čilija, đumbira i ljutike,
domaći crème fraîche, Baerii kavijar, fritule s zadarskim ljetnim crnim tartufom
*Lamb tenderloin tartare,
seasoned with chive oil and chutney of chili, ginger and shallots,
home made crème fraîche, Baerii caviar, Zadar County summer black truffle gougeres*



150,00 Kn

Salata od mekušaca mariniranih u kvasini,
krema od krumpira i mladog luka,
gel od maslinovog ulja, prah od crnih maslina, žele od rajčice
*Salad of molluscs marinated in oak aged Dalmatian vinegar,
potato and spring onion cream,
olive oil gel, black olive crumble, tomato gelée*

140,00 Kn

Ljetni vrt
Krema od kukuruza, tempura od prženog cvijeta tikvice punjenog tartarom od
cikle s bosiljkom, mlada salata, krema od crnog češnjaka i suhih šljiva,
ukiseljena korabica, kreker od cvjetače, butarga od celera
*Summer garden
Corn cream, tempura of zucchini flower stuffed with beetroot tartare with basil,
young greens, prunes and black garlic cream, pickled kohlrabi,
cauliflower cracker, celeriac bottarga*



95,00 Kn

Juha / Soups

Riblja juha od divlje jadranske ribe,
mousse od dagnji, tartar od kozica, ulje od kozica

*Fish soup of wild caught Adriatic fish,
mussel mousse, prawn tartare, prawn oil*

□

70,00 Kn

Hladna, bistra juha od rajčice,
krema od mladog graška, cherry rajčice marinirane u ulju od mente

*Cold, clear tomato soup,
young peas cream, cherry tomatoes marinated in mint oil*

60,00 Kn

Topla predjela / Warm starter

Rižoto od podvelebitskih škampi,
rep škampa poširan u maslacu, emulzija od škampa, ukiseljene lisičarke
*Adriatic langoustine risotto,
langoustine tail poached in butter, langoustine emulsion, pickled chanterelles*

□

170,00 Kn

Pašta sa školjkama
Tagliatelle glazirane u soku dagnji,
umak od kamenica, pečene jakobove kapice,
sušeni žumanjak, list kamenice

*Seafood pasta
Tagliatelle glazed in mussel juice,
oyster sauce, seared scallops,
cured egg yolk, oyster leaf*

□

150,00 Kn

Cikla, mrkva, kelj
Terina od cikle, umak od kelja i sojinog mlijeka, krema od mrkve i kave,
sušena cikla, perle od kombu algi

*Beets, carrots, savoy cabbage
Beetroot terrine, savoy cabbage and soy milk sauce, carrot and coffee cream,
dried beetroot, kombu pearls*

115,00 Kn

Mille-feuille od prepelice
glazirane u prepeličjem demi-glaceu i ponzu umaku, prženo brik tijesto,
krema od istarskog zrelog sira i lišća kukuruza,
prah od raštike, zadarski ljetni crni tartuf

*Quail mille-feuille
Quail glazed in quail demi-glace and ponzu sauce, fried brik pastry,
cream of corn husks and aged Istrian cheese, raštika kale powder,
Zadar County summer black truffle*

■□

145,00 Kn

Glavna jela / Main dishes

File romba,
pjena od krumpira i dulse alge, krumpir,
list blitve u pikantnom umaku od maslinovog ulja, limete i češnjaka
*Turbot fillet,
potato and dulse algae espuma, potatoes,
swiss chard in piquant sauce of olive oil, lime and garlic*

□

200,00 Kn

Losos pastrva,
krema od korijena celera, korijen celera, umak od dinje i koromača,
prah lista koromača
*Salmon-trout,
celeriac, celeriac cream, cantaloupe and fennel sauce,
fennel leaves dust*

□

195,00 Kn

Teleći frikando,
lardo Crne slavonske svinje, krema od lisnatog tijesta, jus od gljiva,
gorušica marinirana u soku jabuka, čips od pršuta, prah od borovih iglica
*Veal fricandeau,
Black Slavonian pig lardo, puff pastry cream, mushroom jus,
mustard seeds marinated in apple juice, prosciutto chips, pine needle dust*

■□

180,00 Kn

Pačja prsa,
hladno dimljena i pečena na smeđem maslacu, paljena mrkva glazirana u medu
od kadulje, ukiseljena mrkva, prženi list mrkve, emulzija od lista peršina,
demi-glace od patke
*Duck breast,
cold smoked and cooked in brown butter, burned carrot glazed in sage honey,
pickled carrot, fried carrot leaf, parsley emulsion,
duck demi-glace*

□

210,00 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

Tomahawk odrezak od crne slavonske svinje 350 g
Black Slavonian Pig tomahawk steak 350 g
220,00 Kn

Prilozi / Side dishes

Mladi krumpir glaziran u maslacu i vlascu
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

Selekcija vrhunskih hrvatskih i svjetskih sireva

Selection of superb Croatian and world cheeses

140,00 Kn

Deserti / Desserts

by Executive Pastry Chef Robert Basic

Poširana breskva,
biskvit od cimeta, krema od vanilije, maline, sorbet od grčkog jogurta
*Poached peach,
cinnamon sponge, vanilla cream, raspberries, greek yoghurt sorbet*

■□

75,00 Kn

Mille-feuille
Kakao cigarette russes hrskavci, pire od jabuka, krema od vanilije,
sladoled od cimeta, lješnjak

*Mille-feuille
Cocoa cigarette russes crisps, apple purée, vanilla cream,
cinamon ice cream, hazelnut*

■□

70,00 Kn

Marelica,
mousse od bijele čokolade i vanilije, krema od pistacija, sladoled od sijena

*Apricot,
white chocolate and vanilla mousse, pistacchio cream, hay ice cream*

■□

75,00 Kn

Paradajz
cremeaux od Valrhona malina čokolade, confit cherry rajčice,
sorbet od bijelih rajčica

*Tomato,
Valrhona raspberry chocolate cremeaux, cherry tomatoes confit,
white tomatoes sorbet*

□

75,00 Kn

Le Louis XV
Guanaja 70% čokolada, dacquoise od badema, hrskavi lješnjak,
sladoled od gušče jetre i vanilije, 23-karatno zlato

*Le Louis XV
Guanaja 70% chocolate, almond dacquoise, crunchy hazelnut
foie gras and vanilla ice cream, 23 carat gold*

■□

80,00 Kn

