

♦ PREDJELO ♦

Couvert uklj. kruh i pozdrav iz kuhinje 4,00 €

Koktel od kozica	18,50
<i>s domaćim umakom</i>	
Riječni rakovi	17,90
<i>pirjani s kockicama tikvica na zelenoj salati</i>	
Dalmatinski pršut	17,90
<i>sušen na zraku s maslinama i kaparama</i>	
Salata od hobotnice i liganja	19,90
<i>marinirana na „dubrovački način“</i>	
Carpaccio	18,50
<i>od dimljene tune na rukoli s maslinovim uljem s limunom</i>	
Pečena paprika	13,90
<i>sa sirom i maslinovim uljem</i>	
Vegansko predjelo	16,90
<i>s raznim povrćem na žaru i ukiseljenim povrćem</i>	
Dagnje	19,00
<i>na žaru ili u umaku od bijelog vina</i>	
Jakovljeve kapice	19,90
<i>na pire krumpiru s tartufima</i>	

♦ JUHA ♦

Dalmatinska juha od povrća	7,00
Riblja juha od brancina	9,50

♦ PASTA ♦

Domaća tjestenina	19,20
<i>sa škampima i pestom od tartufa</i>	
Spaghetti	18,90
<i>s brbavicama u umaku od bijelog vina</i>	

♦ RIŽOTI ♦

Rižot Vegetario	18,90
Rižot sa škampima	18,90
Crni rižot	18,00

♦ SALATE ♦

Salata od rukole	8,00
<i>s tvrdim sirom</i>	
Zelena ili miješana salata	6,50 / 8,00

♦ IZ MORA ♦

Svakodnevno nabavljamo svježu ribu iz Dalmacije i pripremamo je u soli, u foliji, na žaru, kuhanu, pečenu u pećnici ili na brodet. Izbor ovisi o dnevnom ulovu. Rado ćemo Vas savjetovati o težini i pripremi ribe.

Sva glavna jela uključuju prilog.

Lignje	26,90
<i>na žaru s maslinovim uljem</i>	
Brancin – orada / brancin – orada	29,50
<i>cijela – 300-400g/ po osobi)</i>	
List	36,00
<i>cijeli (za 1 osobu)</i>	
Odrezak hame	34,00
<i>na brodet s palentom</i>	
Odrezak tune	32,00
<i>sa špinatom i krumpirom</i>	
Filet brancina	33,00
<i>s umakom od maslina</i>	
Kraljevske kozice	32,00
<i>na žaru na rižotu sa začinskim biljem</i>	
Filet lososa	32,00
<i>s umakom od senfa</i>	
Filet smuđa	27,90
<i>u umaku od kapara</i>	
Dalmatinska buzara (za 2 osobe)	65,00
<i>Dagnje, brbavice, kozice, lignje</i>	
Plata Ragusa (za 2 osobe)	65,00
<i>Brancin, oslić, hobotnica, kozice, lignje na žaru</i>	
Brancin / orada / romb /dag	0,75 / 0,80
<i>od 2 osobe – od 800 g u soli ili pečeno u pećnici</i>	

♦ MESO ♦

Teleće pečenje	33,00
<i>na dalmatinski način s krumpirom ili pireom</i>	
Janjeća koljenica	33,00
<i>pirjana u crnom vinu s pečenim krumpirom</i>	
Pljeskavica	25,50
<i>odrezak od mljevenog mesa na žaru s đuveč-rižom</i>	

Riba se obračunava po težini — rado ćemo Vas savjetovati o težini i pripremi.

♦ SIREVI ♦

Paški sir	15,00
<i>s otoka Paga</i>	
Miješana plata sireva	16,00
<i>mala</i>	
Miješana plata sireva	22,00
<i>velika</i>	

♦ DESERTI ♦

Štrudla od smokava	9,50
<i>na kremi od vanilije – domaća</i>	
Fina torta od limuna	8,90
<i>s pinjolima na umaku od malina</i>	
Paradižot	9,20
<i>tipičan desert iz Dalmacije</i>	
Rožata	8,80
<i>Karamel krema s listićima badema</i>	
Tartufo	8,80
<i>Sladoled od tartufa – srce od kreme od vanilije – tekuća čokolada</i>	
Domaća torta od čokolade i badema	9,50
<i>poslužena topla sa sladoledom od vanilije</i>	

