

a la carte

M E N U

NAPOMENE

SVE CIJENE IZRAŽENE SU U EURIMA S UKLJUČENIM PDV-OM.
PISANE PRIGOVORE GOSTI MOGU PODNIJETI U NAŠIM POSLOVNIM
PROSTORIMA U OBRAZAC KNJIGE PISANIH PRIGOVORA.
ALKOHOLNA PIĆA NE TOČIMO OSOBAMA MLAĐIMA OD 18 GODINA.

ALERGENI

NEKA JELA SADRŽE ALERGENE. UKOLIKO IMATE PITANJA VEZANO ZA
ALERGENE, MOLIMO VAS DA SE OBRATITE NAŠEM STRUČNOM
OSOBLJU.

NOTES

ALL PRICES ARE STATED IN EUROS (EUR) AND INCLUDE VAT.
GUESTS MAY SUBMIT WRITTEN COMPLAINTS AT OUR PREMISES IN
THE OFFICIAL COMPLAINTS BOOK.
ALCOHOLIC BEVERAGES ARE SERVED EXCLUSIVELY TO GUESTS
AGED 18 AND OVER.

ALLERGENS

SOME DISHES CONTAIN ALLERGENS. SHOULD YOU HAVE ANY
QUESTIONS REGARDING ALLERGENS, PLEASE CONSULT OUR
PROFESSIONAL STAFF.



TRADICIONALNO/
TRADITIONAL



VEGETARIJANSKO/
VEGETARIAN

HLADNA PREDJELA/COLD STARTERS

**BIFTEK TARTAR S MASLACEM NA DOMAĆEM PREPEČENCU
ZA DVIJE OSOBE**

STEAK TARTARE WITH BUTTER ON HOMEMADE TOAST (FOR TWO)

30€

SC na

10.9.2026. 27€

**DELIKATESNA PAŠTETA OD GUŠČJE JETRE, REDUKCIJA OD SMOKAVA,
DOMAĆI PREPEČENAC I MIRISNO ULJE MAJČINE DUŠICE**

DELICATE FOIE GRAS PÂTÉ, FIG REDUCTION, HOMEMADE
TOAST & AROMATIC THYME OIL

12€

od 01.10.2026.

**CARPACCIO OD CIKLE, EMULZIJA MEDA I ACETA BALSAMICA,
MARINIRANI TOFU SIR**

BEETROOT CARPACCIO, HONEY AND BALSAMIC VINEGAR EMULSION,
MARINATED TOFU CHEESE

8€

od 01.10.2026.

**HLADNI ROAST BEEF NA POSTELJICI OD MLADIH LISNATIH SALATA,
S AROMATIČNOM EMULZIJOM BOSILJKA I MASLINOVA ULJA**

COLD ROAST BEEF ON A BED OF YOUNG LEAFY GREENS, WITH AN
AROMATIC BASIL AND OLIVE OIL EMULSION

12€

SC na

10.9.2026. 12€

JUHE/SOUPS

KREM JUHA OD BUČE I NARANČE, S ČIPSOM OD ŠPEKA

PUMPKIN AND ORANGE CREAM SOUP WITH CRISPY BACON CHIPS

4,9€

od 01.10.2026.



CAPPUCCINO JUHA OD VRGANJA I KESTENA S DOMAĆIM KRUTONIMA

PORCINI AND CHESTNUT CAPPUCCINO SOUP WITH HOMEMADE
CROUTONS

5,2€

od 01.10.2026.

DOMAĆA GOVEĐA JUHA S KRPICAMA I MRKVOM

HOMEMADE BEEF SOUP WITH PASTA SQUARES AND CARROTS

4,9€

od 01.10.2026.

TOPLA PREDJELA/WARM STARTERS



**HRSKAVI JASTUČIĆ OD TIJESTA PUNJEN RAGUOM OD ŠUMSKIH GLJIVA,
NA KREMI OD ŠPINATA**

CRISPY PASTRY PILLOW FILLED WITH WILD MUSHROOM RAGOUT,
SERVED ON A BED OF SPINACH CREAM

9€

od 01.10.2026.

DOMAĆI TRGANCİ U RAGUU OD JUNEĆEG MESA I TARTUFA

HOMEMADE PASTA IN A BEEF & TRUFFLE RAGOUT

12€

od 01.10.2026.

MEDITERANSKI CRVENI RIŽOTO

MEDITERRANEAN RED RISOTTO

15€

od 01.10.2026.

GLAVNA JELA/MAIN COURSES

JANJEĆI KARE SOUS VIDE, ZAPEČENI KRUMPIR PUNJEN KREMASTIM SIROM I ZAČINSKIM BILJEM

SOUS-VIDE LAMB RACK WITH BAKED POTATO FILLED WITH CREAMY CHEESE AND HERBS

32€

od 01.10.2026.

MEDALJONI OD ŠKOTSKOG GOVEDA U UMAKU OD KORJENASTOG POVRĆA, NJOKE OD ŠPINATA NA AROMATIČNOM SMEĐEM MASLACU

SCOTTISH BEEF MEDALLIONS IN ROOT VEGETABLE SAUCE, SERVED WITH SPINACH GNOCCHI IN AROMATIC BROWN BUTTER

29€

od 01.10.2026.

SPORO KUHANI TELEĆI OBRAZI NA KREMI OD GRAŠKA, KARAMELIZIRANA MRKVA I GRAVY UMAK

SLOW-COOKED VEAL CHEEKS ON PEA PURÉE, CARAMELIZED CARROTS AND GRAVY

27€

od 01.10.2026.



PAČJA PRSA NA KREMASTOM RIŽOTU OD PJENUŠCA I SIRA, HRSKAVA OKRUGLICA OD MLINCI I UMAK OD MEDA I ACETA BALSAMICA

DUCK BREAST ON CREAMY SPARKLING WINE AND CHEESE RISOTTO, CRISPY MLINCI BALL, HONEY AND BALSAMIC VINEGAR SAUCE

25€

od 01.10.2026.

PILEĆA PRSA PUNJENA MOZZARELLOM I PRŠUTOM, U HRSKAVOJ KORICI OD LJEŠNJAKA, KREMASTI PROSO S POVRĆEM

CHICKEN BREAST STUFFED WITH MOZZARELLA AND PROSCIUTTO, IN A CRISPY HAZELNUT CRUST, CREAMY MILLET AND VEGETABLES

22€

od 01.10.2026.

MEDALJONI OD JELENA, UMAK OD ŠUMSKOG VOĆA, PIRE OD CELERA I LUKA

VENISON MEDALLIONS, WILD BERRY SAUCE, CELERIAC & ONION PURÉE

24€

od 01.10.2026.

TELEĆI STEAK, POPEČCI OD POVRĆA I ŽITARICA, ŠPAROGE U PRŠUTU, UMAK OD GORUŠICE

VEAL STEAK, VEGETABLE & GRAIN FRITTERS, PROSCIUTTO-WRAPPED ASPARAGUS, MUSTARD SAUCE

38€

od 01.10.2026.

TUNA STEAK NA PIREU OD BATATA S KARAMELIZIRANIM KELJOM PUPČAROM I UMAKOM OD INĆUNA I KAPARA

TUNA STEAK ON SWEET POTATO PURÉE WITH CARAMELIZED BRUSSELS SPROUTS AND ANCHOVY & CAPER SAUCE

22€

od 01.10.2026.

GLAVNA JELA/MAIN COURSES

**FILE BRANCINA NA KREMI OD CELERA, PEČENE ŠPAROGE
I HRSKAVI PARMEZAN**

SEA BASS FILLET ON VELVETY CELERIAC PURÉE, WITH ROASTED
ASPARAGUS & CRISPY PARMESAN

22€

od 01.10.2026.

BIFTEK

BEEF TENDERLOIN

30€

SC na

10.9.2026. 30€

*prilog i umak se posebno naplaćuju po izboru gosta

*side dishes and sauces are charged separately, according to the guest's choice

PRILOZI/SIDE DISHES

AROMATIZIRANI PRŽENI KRUMPIR

AROMATIC FRIED POTATOES

4€

od 01.10.2026.

POLE KRUMPIR

SLICED POTATOES

4€

od 01.10.2026.

PIRE KRUMPIR

MASHED POTATOES

4€

od 01.10.2026.

KUHANA RIŽA

COOKED RICE

4€

od 01.10.2026.

POVRĆE NA ŽARU

GRILLED VEGETABLES

4€

od 01.10.2026.

POVRĆE NA MASLACU

BUTTER-SAUTÉED VEGETABLES

4€

od 01.10.2026.

KROKETI

CROQUETTES

4€

od 01.10.2026.

UMACI/SAUCES

UMAK OD KARMELIZIRANOG LUKA I ŠPEKA

CARAMELIZED ONION AND BACON SAUCE

1,5€

od 01.10.2026.

UMAK OD TARTUFA

TRUFFLE SAUCE

3€

od 01.10.2026.

UMAK OD VRGANJA

PORCINI MUSHROOM SAUCE

3€

od 01.10.2026.

UMAK OD ZELENOG PAPRA

GREEN PEPPERCORN SAUCE

2€

od 01.10.2026.

DJEČJI MENI/KIDS MENU

DINO NUGGETS I POMFRIT

DINO NUGGETS WITH FRENCH FRIES

9,5€
SC na
10.9.2026. 9,5€

PILEĆI FILE SA ŽARA I POMFRIT

GRILLED CHICKEN FILLET WITH FRENCH FRIES

11€
SC na
10.9.2026. 11€

TJESTENINA BOLONJEZ

BOLOGNESE PASTA

9€
SC na
10.9.2026. 9€

SALATE/SALADS

ŠOPSKA SALATA

ŠOPSKA SALAD

5€
SC na
10.9.2026. 4,5€

KISELI KUPUS S CRNIM ULJEM

PICKLED CABBAGE WITH PUMPKIN SEED OIL

4,5€
od 01.10.2026.

GRAH SALATA

BEAN SALAD

4,5€
od 01.10.2026.

FILE PEČENE CRVENE PAPRIKE S ČEŠNJAKOM I PERŠINOM

ROASTED RED PEPPER FILLET WITH GARLIC AND PARSLEY

5,5€
od 01.10.2026.

MIJEŠANA SEZONSKA SALATA

MIXED SEASONAL SALAD

4,9€
SC na
10.9.2026. 3,5€

DESERTI/DESSERTS

KUHANA KRUŠKA U CRNOM VINU I CIMETU, KESTEN-PIRE I UMAK OD ŠUMSKOG VOĆA

POACHED PEAR IN RED WINE AND CINNAMON, CHESTNUT PURÉE AND WILD BERRY SAUCE

6,5€
od 01.10.2026.

KREMASTI KOLAČ OD KAVE, DOMAĆI SLADOLED OD KAVE

INDULGENT COFFEE CAKE, HOMEMADE COFFEE ICE CREAM

6,5€
od 01.10.2026.

KOLAČ OD MAK NA KREMI OD VANILIJE, OSVJEŽAVAJUĆI LEMON CURD

POPPY SEED CAKE ON VANILLA CREAM, REFRESHING LEMON CURD

5,5€
od 01.10.2026.

TORTA TURIST – TORTA OD BUČINOGL ULJA I BUČINIHL KOŠTICA

TURIST CAKE – PUMPKIN SEED OIL AND PUMPKIN SEED CAKE

6,5€
od 01.10.2026.