



TOPLA JELA

Minimalan broj za izbor toplih jela je 10 osoba

Pileći ražnjići 75,00 €

marinirani pileći ražnjići, jogurt marinada, sotirano povrće na azijski način

Dalmatinska paštica 80,00 €

lagano pirjani juneći frikandol, korjenasto povrće, crno vino, prošek, njoki

Teleći medaljoni u umaku od gljiva 85,00 €

pirjani teleći medaljoni, umak od miješanih šumskih gljiva, kroketi od krumpira

Ćevapčići u umaku od kajmaka 65,00 €

juneći ćevapčići, kajmak, vrhnje za kuhanje, hrskava kalupa, lepinja

Rolano teleće pečenje 75,00 €

teleća potrbušina, mediteranske trave, krumpir, korjenasto povrće

Teleći sote na vrtlarski način 75,00 €

teleća plećka, senf, bijelo vino, kiselo vrhnje, jaje, mrkva, celer, grašak, gljive, limunov sok, pljukanci

Srneći ragu u umaku od proška 75,00 €

Srneći but, korjenasto povrće, brusnice, crno vino, prošek, istarski fuži

Juneći odresci na lovački način 85,00 €

pirjani juneći odresci, korjenasto povrće, panceta, kisela kapulica, kiseli krastavci, šampinjoni, uštipci od krumpira

File brancina na dalmatinski 70,00 €

pečeni file brancina, mediteranska marinada, blitva na dalmatinski

Bakalar na bijelo 70,00 €

sušeni file bakalar, krumpir, maslinovo ulje, češnjak, list peršina

Rižoto s plodovima mora 60,00 €

dagње, vongole, kozice, lignje, file grdobine, arborio riža, bijelo vino, maslinovo ulje

Crni rižoto 77,00 €

ragu od sipe, arborio riža, bijelo vino, maslinovo ulje

Marokanski falafel 65,00 €

humus, tabouleh salata (peršinov list, mladi luk, bulgur, limunov sok, maslinovo ulje, rajčica, krastavac, češnjak)