



## PAŠTE I RIŽOTI

---

### Tagliatelle i škampi / 120 kn

Tagliatelle u bijelom bisque-u od rakova sa jadranskim škampima i šparogama.

### Ravioli / 85 kn

Ravioli punjni tartufima i divljim gljivama, pjena od celera, Grana Padano, pinjole i julienne povrće.

### Foie gras i risotto / 145 kn

Kremasti risotto parmigiano, foie gras i mikro povrće.

## GLAVNA JELA

---

### File brancina i baby lignje / 175 kn

File velikog divljeg brancina, baby lignje, sotirana blitva, endivia s narančom i morska šparoga.

### Tuna steak / 130 kn

Tuna steak, salata od pečene paprike, quinoa i šalša od kapara, maslina i rajčica s cherry likerom.

### Juneći steak / 180 kn

Juneći steak, brezani goveđi rep u crnom vinu i mediteranskom bilju, pire od krumpira i češnjaka, glazirano korjenasto povrće i majčina dušica.

### Organska Piletina / 105 kn

Pileći file i batak organskog podrijetla, tortica od krumpira, celera i gruyere sira, pečena rajčica, pečene paprike i brokula.

### Janjeći kotleti / 160 kn

Janjeći kotleti u marinadi od lavande, meda i balsamica, leća, pečena paprika, krumpir i smrčak.

## DESERTI

---

### Čokoladna fantazija / 65 kn

Lagani praline mousse, hrskavi praline keks, čokoladni ganache, krema od pralina, hrskavi karamelizirani lješnjaci, sorbet od kaka.

### PardiZOI / 45 kn

Inspiriran tradicionalnim desertom Paradižotom, podloga od hrskavog keksa, krema od vanilije s limunom i narančom i meringue.

### Cheesecake iznenađenje / 40 kn

Magični spoj pite od jabuke i torte od sira. Hrskava podloga, jabuke i kremasti sir.

