



PREDJELA

ZIMSKA SALATA / 79 kn

Panirani Camembert sir u orašastim plodovima, mix sezonskih salata, Granny Smith jabuka, šipak, rajčica.

CEVICHE OD DIVLJE RIBE / 69 kn

File divlje jadranske ribe u marinadi od mandarine, sumaca i ukiseljeni luk.

FOIE GRAS / 130 kn

Pašteta od gušćje jetre, dimljena pačja prsa, mikro povrće i rabarbara.

JUNEĆI JEZIK / 85 kn

Goveđi jezik (mariniran 30 dana i kuhan 26 sati), datulje punjene mekim sirom, prah od pistacija, daikon i kvinoja.

DIMLJENI TARTAR / 145kn

Biftek a la tartare dimljen na drvu Jack Daniel's bačve, kavijar od Pastrve, bearnaise umak i chili umak.



JUHE

BISQUE OD RAKOVA / 49 kn

Kremasti bisque od rakova, hrskavi jadranski škampi, kavijar od pastrve, brusketica i kremica od peršina.

SALMOREJO / 39 kn

Rustikalna juha od rajčica s kockicama bifteka i pršuta.



PAŠTE I RIŽOTI

TAGLIATELLE & ŠKAMPI / 120 kn

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

RIŽOTO OD GLJIVA / 95 kn

Bukovače, vrganji, šampinjoni, kesten i mladi kozji sir.



GLAVNA JELA

BIJELA RIBA I FREGOLA SARDA / 115 kn

Bijela jadranska riba umotana u raštiku i domaću pancetu, bouillabaisse riblja juha i fregola sarda.

BRUJET / 125 kn

Krem brujet od oborite ribe i liganja i palenta kuhana na mlijeku sa mascarpone sirom.

PURICA / 149 kn

Pureća prsa u korica od senfa i meda, kelj pupčar, mlinci i umak od pečenja s narančom.

JELEN / 245kn

Kare od jelena, karamelizirani batat i cikla, krema od raštike, marinirana ljutika, šumsko voće i orašasti plodovi.

CONFIT OD SVINJETINE / 139 kn

Konfitirana svinjetina, batat, kesten, krema od celera, pire od jabuka i vanilije, crveni ribizl i umak od kadulje.

JUNEĆI STEAK / 245 kn

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

JANJEĆA KOLJENICA / 190 kn

Janjeća koljenica u umaku od vina, limuna i mente, pire od čičoke i karamelizirana mrkva.



DESERTI

CHOCO PRALINE / 55 kn

Lagani praline mousse, hrskavi praline keks, čokoladni ganache, krema od pralina, hrskavi karamelizirani lješnjaci i mousse od čokolade.

CHEESECAKE / 39 kn

Hrskava podloga, kremasti sir s narom i bijelim ganachom, engleska krema i sok od šipka.

ORAH I KAMELA / 39 kn

Biskvit od oraha, krema od kamele i oraha i bijela čokolada.

Svakodnevno težimo stvaranju nezaboravnog doživljaja inspirirani bogatom sredozemnom kuhinjom i jedinstvenom poviješću. Već više od tisuću godina kraljevi, vojnici, trgovci i robovi dolazili su ovdje, ostavljajući svoj trag na Život (ZOI - grčka riječ za život). Te kulture i pojedinci, tijekom vremena, oblikovali su život Splita. Nadamo se da ćemo našom hranom ispričati i njihovu priču. Kako bi našu kuhinju i jela učinili što iskrenijima te dobili najfinije okuse tražimo najbolje lokalne namirnice i poslušno slijedimo godišnja doba.

Dođođođo u Zoi!