

## **PRVI DOJAM**

<b>Ribeye tartar 2022.</b> Mayo potočarka, crispy tortilja	<b>19,50 €</b>
<b>Škamp</b> Šparoga, roktvica, malina	<b>21,90 €</b>
<b>Carpaccio od bijele ribe</b> Yuzu, jagoda, mikro bilje	<b>20,80 €</b>

## **SREDINA**

<b>Rižoto od butternut tikve</b> Brie lički, pesto medvjedi luk	<b>21,90 €</b>
<b>Domaći tortelini punjeni brancinom</b> Crni tartuf	<b>25,90 €</b>
<b>Škamp</b> Pata negra 100% Iberico, badem, kavijar	<b>35,20 €</b>
<b>Smoke style by Marin Rendić 2022.</b> Kapica sv. Jakova, paprika, limeta	<b>21,90 €</b>

## **NEŠTO TOPLO**

<b>Juha od cvjetače i škampa</b>	<b>9,60 €</b>
<b>Pappa al Pomodoro</b> Toskanska juha od rajčice	<b>7,70 €</b>
<b>Dnevna juha</b> Dnevni izbor by chef	<b>8,20 €</b>

## **NEZABORAVNI TRENUTAK**

<b>Ribeye (dry aged 45 dana) 250 g</b>	<b>35,20 €</b>
Crni češnjak, umak od lješnjaka, krumpir	
<b>File jelena 160 g</b>	<b>32,10 €</b>
Cikla, krema pastrnjak, jus	
<b>File plemenite ribe</b>	<b>32,50 €</b>
Poriluk, pesto kiselica, umak od vermoutha	
<b>Wagyu A5 100 g</b>	<b>59,70 €</b>
Krema mrkva i timijan, mini mrkva u cikli	

## **APETIT CLASIC**

<b>Ribeye tartar (45 dana dry aged)</b>	<b>19,50 €</b>
Tostirana focaccia	
<b>Ragu od sipe</b>	<b>24,60 €</b>
Palenta s bosiljkom, pjena od grana padana	
<b>Domaće tagliatelle s bikovim repom</b>	<b>19,50 €</b>
Ragu od goveđeg repa, pjena od graška	
<b>Juneći obrazi na kremi od graha</b>	<b>24,60 €</b>
Mrkva, pistacio, jus od mesa	
<b>Brancin u crnoj soli (kg)</b>	<b>76,00 €</b>

## **Degustacijski meni chefa Marina Rendića**

**5 slijedova 82 €**

**7 slijedova 104 €**

**Couvert 6,40 €**