

NAŠE OMILJENO.

Ceviche od Brancina (jadranski brancin, leche de tigre, limeta, čili, prženi gyoza chips)	13.00
Govedi Obrazi (sous vide 8 sati, asado negro umak, palenta)	10.20
Gambas na Češnjaku (kozice, češnjak, čili, luk, maslinovo ulje)	13.00
Patatas Bravas (prženi krumpir, bravas umak, aioli – sve domaće)	7.00
Fish Taco (riba u tempuri, kupus salata, pico de gallo, krema od avokada) 1 kom 6,50 / 2 kom. 12,00	

HLADNI PIJAT.

Pršut	6.50
Meki Kozji Sir (orasi, med, timijan)	7.20
Tvrđi Ovčji Sir (Zreli španjolski ovčji sir)	5.00
Marinirane Inćune (inćuni s otoka Ugljijana, domaće začinsko ulje)	4.00
Marinirane Masline (Kalamata i Manzanilla masline)	4.20
Papričice Punjene Sirom (krem sir, blago ljute)	4.80

FRIGANO & HRSKAVO.

Arancini od Crnog Rižota (sipa, riža, kozji sir)	7.20
Kroketi od Bakalara (bešamel, kopar, vlasac)	7.40
Bakalar u Pivskoj Tempuri (pivska tempura, med i soja, fermentiranog limuna)	9.00
Kroketi od 'Nduje ('nduja, béchamel, kulen, paprika)	7.00
Fish & Chips (riba u pivskoj tempuri, pommes frites, tzatziki)	9.20

SA TAVE.

Carsko Meso (svinjski demi-glance, salata od komorača)	9.50
Piñco Kofte (junetina i svinjetina, turski začini, salata od luka, tzatziki)	9.00

VEGETERIJANSKI.

Zapečeni Radić (burrata, pesto, mrvica sira, preljev od meda i češnjaka)	9.10
Arancini Cacio e Pepe (pecorino romano, papar)	7.20
Tri Namaza s Domaćim Pita Kruhom (hummus, tzatziki, tirokafteri, domaći pita kruh)	8.50

SLATKO.

Churros (ganache od belgijske Callebaut čokolade)	8.00
Baskijski Cheesecake (kremasti cheesecake, bez kore, karameliziran)	8.50

Za informacije o prisutnosti alergena i/ili tvari koje izazivaju netoleranciju u jelima iz naše ponude, molimo obratite se našem osoblju.



tapas.



HOUSE FAVORITES.

Peruvian Ceviche (Adriatic sea bass, leche de tigre, lime, chili, fried gyoza chips)	13.00
Slow Cooked Beef Cheeks (sous vide 8 hours, polenta, asado negro sauce)	10.20
Gambas al Ajillo (shrimp, chili, garlic, olive oil)	13.00
Patatas Bravas (hand-cut potatoes, house-made bravas sauce, aioli)	7.00
Fish Taco (tempura fish, cabbage salad, pico de gallo, avocado cream) 1 taco 6,50 / 2 tacos.	12,00

CHEESE, CURED & COLD.

Prosciutto (Dalmatian dry-cured ham)	6.50
Soft Goat Cheese (walnuts, honey, thyme)	7.20
Hard Matured Cheese (Spanish sheep's milk cheese)	5.00
Marinated Anchovies (anchovies from Uglijan Island, house-made herb oil)	4.00
Marinated Olives (Kalamata & Manzanilla olives)	4.20
Mini Stuffed Peppers (mild chili, cream cheese)	4.80

WARM & CRISPY.

Black Risotto Arancini (cuttlefish, goat cheese, aioli)	7.20
Cod Croquettes (béchamel, dill, chives)	7.40
Tempura Cod (beer tempura, honey-soy glaze, fermented lemon)	9.00
Nduja Croquettes (nduja, béchamel, kulen, paprika)	7.00
Fish & Chips (beer tempura fish, fries, house-made tzatziki)	9.20

FROM THE PAN.

Slow-Cooked Pork Belly (pork demi-glace, fennel salad)	9.50
Pinčo Kofte (beef and pork, Turkish spices, onion salad, tzatziki)	9.00

VEGETARIAN.

Charred Radicchio (burrata, pesto, cheese crumble, honey, and garlic dressing)	9.10
Arancini Cacio e Pepe (pecorino romano, pepper)	7.20
Trio of Dips + Homemade Pita (hummus, tirokafteri, tzatziki, pita bread)	8.50

SWEET TREATS.

Churros (Belgian Callebaut chocolate ganache)	8.00
Basque Cheesecake (creamy crustless cheesecake, caramelized)	8.50

Za informacije o prisutnosti alergena i/ili tvari koje izazivaju netoleranciju u jelima iz naše ponude, molimo obratite se našem osoblju.



tapas.