



Tapas za dijeljenje. Preporučujemo 2–3 jela po osobi.



NAŠE OMILJENO

Tartar od Bifteka (juneći file, kapari, inćuni, kiseli krastavci, senf, crostini)	16.00
Plata Raznih Kroketa (3 komada od svake vrste: 'nduja · bakalar · pršut i sir)	19.50
Gambas na Češnjaku (kozice, češnjak, čili, maslinovo ulje, tostirana focaccia)	13.00
Govedi Obrazi (sous vide 8 sati, palenta, asado negro umak)	12.00
Patatas Bravas (prženi krumpir, domaći bravas umak, aioli)	7.00

HLADNA PREDJELA

Selekcija Triju Namaza (hummus, muhammara, cikla i feta, pita kruh)	11.50
Marinirane Masline (Kalamata i Manzanilla masline)	4.00
Marinirane Inćune (inćuni iz Kali, domaće začinsko ulje)	4.00
Meki Kozji Sir (orasi, med, timijan)	7.20
Plata Mediteranskih Gušta (pršut, španjolski sir, masline, salami, orasi, pita)	18.50

KROKETI

Kroketi od 'Nduje (bešamel, 'nduja, kulen, paprika)	7.40
Kroketi od Bakalara (bešamel, svježi bakalar, kopar, vlasac)	7.40
Kroketi od Pršuta i Sira (bešamel, pršut, sir)	7.40

IZ MORA

Tatar od Tune (citrusni, mladi luk, tostirani bademi, zelene masline, aioli, crostini)	14.00
Arancini od Crnog Rižota (sipa, riža, kozji sir, aioli)	7.40
Fish Tacos (2 komada, riba u tempuri, kupus, pico de gallo, krema od avokada)	13.00

IZ TAVE

Mavarski Pileći Ražnjići (ras el hanout začini, glazura od naranče, mladi luk)	9.40
Pinčo Kofte (3 komada, junetina i svinjetina, turski začini, salata od luka)	10.50
Carsko Meso (soja demi-glance, salata od komorača)	9.50

IZ VRTA

Carpaccio od cikle (kozji sir, rikola, šipak, orasi, dressing od naranče)	9.50
Zapečeni Radić (burrata, pesto, mrvica sira, preljev od meda i češnjaka)	9.50
Španjolska Tortilja (konfitirani krumpir i kapula, jaja, aioli)	8.00

DESERTI

Tres Leches (kolač od tri vrste mlijeka, po izboru s karamelom ili kokosom)	7.50
Churros (ganache od belgijske Callebaut čokolade)	8.00
Basque Cheesecake (kremasti cheesecake, bez kore, karameliziran)	8.00

Dodatni kruh or Crostini 1.00 / **Dodatna pita kruh** 3.00

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

tapas.



Designed for sharing. We recommend 2–3 dishes per person.



HOUSE FAVORITES

Beef Tartare (beef fillet, capers, anchovies, pickles, mustard, crostini)	16.00
Mixed Croquette Platter (3 pieces of each variety: 'nduja · cod · pršut & cheese)	19.50
Gambas al Ajillo (shrimp, chili, garlic, olive oil, toasted focaccia)	13.00
Slow-Cooked Beef Cheeks (sous vide 8 hours, polenta, asado negro sauce)	12.00
Patatas Bravas (hand-cut potatoes, house-made bravas sauce, aioli)	7.00

STARTERS

Selection of 3 Dips (hummus, muhammara, beetroot & feta, pita bread)	11.50
Marinated Anchovies (anchovies from Kali, house-made herb oil)	4.00
Marinated Olives (Kalamata & Manzanilla olives)	4.00
Soft Goat Cheese (walnuts, honey, thyme, bread)	7.20
Mediterranean Delights Platter (prosciutto, Spanish cheese, olives, salami, walnuts, pita)	18.50

CROQUETTES

Nduja Croquettes ('nduja, béchamel, kulen, paprika)	7.40
Cod Croquettes (fresh cod, béchamel, dill, chives)	7.40
Prosciutto & Cheese Croquettes (prosciutto, cheese, béchamel)	7.40

FROM THE SEA

Tuna Tartare (tuna, citrus dressing, green onion, almonds, olives, garlic aioli, crostini)	14.00
Black Risotto Arancini (cuttlefish, arborio rice, goat cheese, aioli)	7.40
Fish Tacos (2 tacos, tempura fish, cabbage salad, pico de gallo, avocado cream)	13.00

FROM THE PAN

Moorish Chicken Skewers (ras el hanout-spiced chicken, orange glaze, green onion)	9.40
Piñco Kofte (3 kofte, beef & pork, Turkish spices, onion salad, muhammara)	10.50
Pork Belly (slow cooked, soy demi-glaze, fennel salad)	9.50

FROM THE GARDEN

Beetroot Carpaccio (goat cheese, rocket, pomegranate, walnuts, orange dressing)	9.50
Charred Radicchio (burrata, pesto, cheese crumble, honey and garlic dressing)	9.50
Tortilla Española (confit potatoes, onion, eggs, aioli)	8.00

SOMETHING SWEET

Tres Leches (three-milk cake, choice of caramel or coconut)	7.50
Churros (Belgian Callebaut chocolate ganache)	8.00
Basque Cheesecake (creamy crustless cheesecake, caramelized)	8.00

Extra Bread ili Crostini 1.00 / **Extra pita bread** 3.00

For information about the presence of allergens and/or substances that cause intolerance in the dishes we offer, please contact our staff.

tapas.