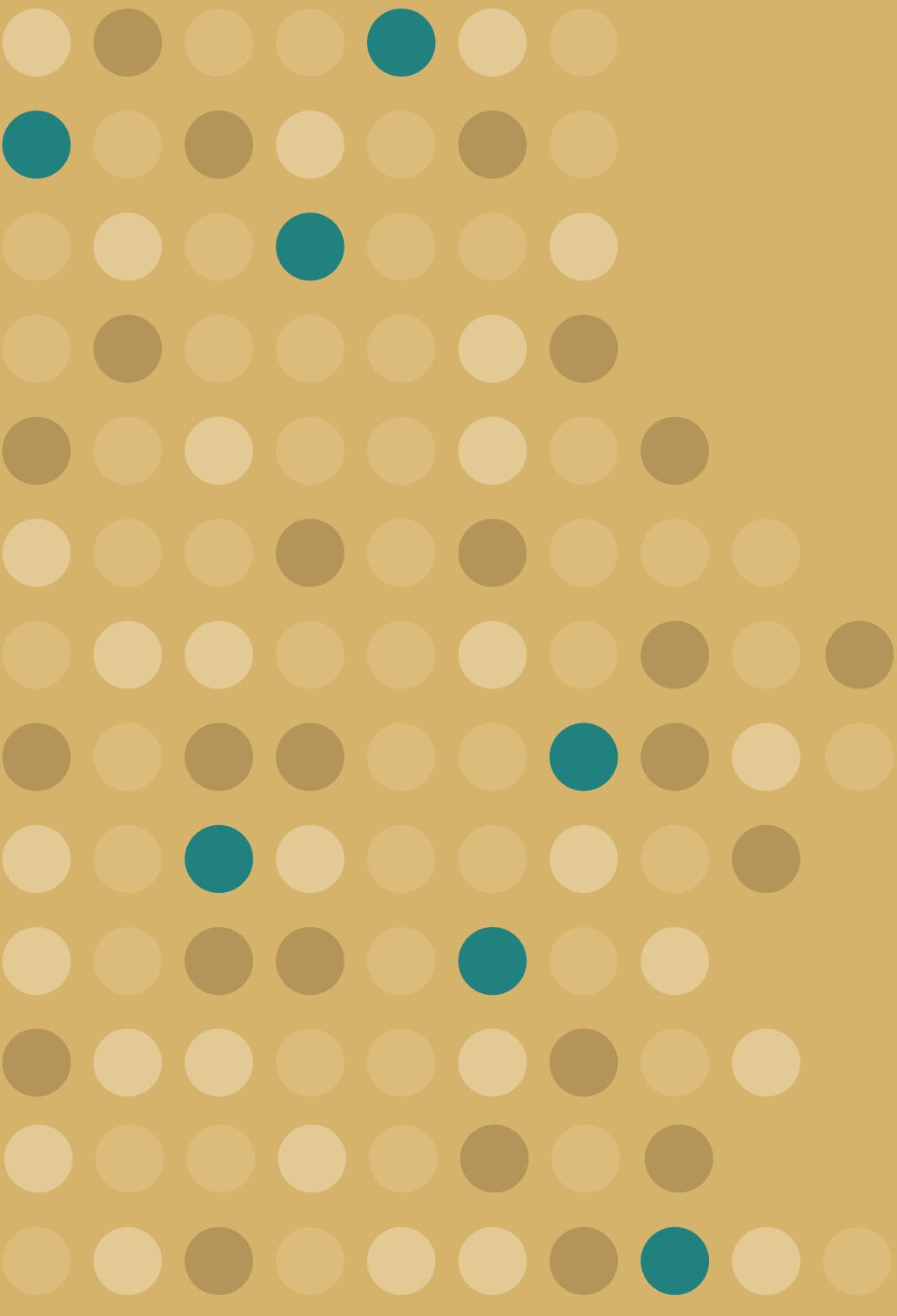


BISTRONOMIJA 49



CEVICHE OD KOZICA 19,00 €

(avokado, kukumar, maslinovo ulje, gambori,
šipak, espuma od bijelog luka)

PRAWNS CEVICHE

(avocado, cucumber, olive oil, steamed
prawns, pomegranate, garlic espuma)

RAVIOL OD GOVEĐEG 12,00 €

CARPACCIA

(carpaccio od govedine, kajmak, kisela ljutika,
ulje bosiljka)

BEEF CARPACCIO RAVIOLI

(beef carpaccio, creme fraiche, pickled
onions, basil infused olive oil)

BELLY DANCER 21,00 €

(sporo kuhana svinjska potrbušina, završena
na grillu na posteljici od mladog boba sa
dalmatinskim začinima i maslinovim uljem)

(pork belly sous-vide, finished on the grill, on
steamed baby broad bean with dalmatian
spices mixture and olive oil)

JANJEČI KOTLET 28,00 €

(sporo kuhani janječi kotlet, fritirani rižot od gljiva, janječi jus)

LAMB CHOP

(sous-vide lamb chop, deep fried mushroom risotto, lamb jus)

GOVEĐI OBRAZI 26,00 €

(sporo kuhani goveđi obrazi u vlastitom umaku na rižotu od pečene cikle i merlota)

BEEF CHEEKS

(sous-vide beef cheeks in sauce on roasted beetroot & merlot risotto)

TRILOGIJA CVJETAČE 26,00 €

(sporo kuhani odrezak cvjetače, milanese od cvjetače, umak od papra i cvjetače)

CAULLYFLOWER TRILOGY

(sous-vide caullyflower steak, caullyflower milanese, caullyflower based pepper sauce)

ODREZAK LOSOSA S PISTACCIEM 23,00 €

(odrezak fileta lososa sa mrvljenim pistacciu, na pireu od graška i hrena)

PISTACCIO SALMON STEAK

(salmon steak with crushed pistaccios, green peas & horseradish puree)

