

## JELOVNIK

### MALI ZALOGAJČIĆI

Slane srdele 21 kn

### PREDJELA

Pileća juha „Panata“ 35 kn

Pasta s janjetinom 78 kn  
(domaće pappardelle s mladom janjetinom, ljutikom, ružmarinom i Grana Padano sirom)

Plitica suhog mesa 72 kn  
(pršut, buđola odležana u vinu, kobasica od vepra, kiseli krastavci, motar, feferoni)

Parfe od pileće jetrice 60 kn  
(pileća jetrica, tost, gorgonzola, bourbon viski, višnje)

Mušule 65 kn  
(svježe mušule u bijelom vinu i vrhnju s mrkvom i porilukom)

Rižot od limuna i kozje skute 57 kn  
(Arborio riža, limun, kozja skuta, majčina dušica)

### GLAVNA JELA • MESO

Teleći obrazi 160 kn  
(sporo kuhani teleći obrazi, pire od pastirnjaka, gremolata od hrena, demi-glance umak)

Svinjska rebarca 116 kn  
(grill svinjska rebarca u pikantnom umaku s domaćim prženim krumpirom)

Argentinski odrezak 205 kn  
(odležani Argentinski rib-eye odrezak s pečenom paprikom, domaćim prženim krumpirom i pikantnim senf umakom)

Gulaš od vepra 89 kn  
(veprovina, sotirane bukovače, njoke od bundeve, DBC crno pivo)

### GLAVNA JELA • RIBA

Riblji filet 135 kn  
(filet brancina ili orade s bobom, koromačem, mladim krumpirom, sušenim cherry rajčicama i karameliziranim lukom)

Tuna steak 130 kn  
(tuna steak, pire od bijelog graha i rikule, tapenada od crnih maslina, čili ulje)  
\*maksimalno srednje pečena

Losos 152 kn  
(losos paren na vinu, tikvice, luk, mrkva, mladi krumpir, kiseli motar i kapari)

### PRILOZI • SALATE • DODACI

Domaći prženi krumpir 30 kn  
Sezonsko povrće 35 kn  
Vrtna sezonska salata 29 kn  
Umaci i dodaci 5 kn

### DESERTI

Kolač dana 36 kn

Panna cotta s karamelom i kokicama 37 kn

Čokoladni fondant 44 kn  
(sladoled od vanilije, umak od šumskog voća)

Sirevi 75 kn  
(izbor hrvatskih sireva, sušene brusnice, oraščići, med)

**NAPOJNICA NIJE UKLJUČENA U CIJENU.**

Cijene su u kunama i sadrže 25% PDV-a.

Neke od naših namirnica mogu sadržavati ili su mogle biti u kontaktu s alergenima, pa Vas molimo da nas unaprijed obavijestite.