

Predjela

Beef tartar

Tartar od 100% bifteka, kremasti dimljeni maslac, hrskavi tost, žumanjak u prahu, kiselkasta rotkvica

Panko Kozice

Kozice Black Tiger u hrskavoj panadi od panco mrvica, s s umakom od limete i korijandera – hrskavo i aromatično

Ceviche s kozicama

Osvježavajuće ceviche kozice s mangom, citrusima, chilliem i ukiseljenim lukom – slatko, kiselo i lagano ljutkasto

Moderna mazalica

Hrskavi kruh, sočno meso, pečena paprika i kajmak – spoj kremastog, dimljenog i slasnog

Risotto s kozicama

Bogat risotto punog okusa, s kozicama, bučom i pecorino sirom, uz hrskave sjemenke i notu bučinog ulja

Beefsteak risotto

Risotto s pecorinom i plavim sirom uz savršeno pečene komadiće beefsteaka, raskošno i punog okusa

Pohana paprika

Pohana paprika punjena krem sirom na romesco kremi, uz ljutiku i mladi luk – hrskavo i sočno

Juhe

Goveđa juha

Domaće noklice, julliene povrće, peršin, meso

Sezonska krem juha

Krem juha od sezonskog povrća

Salate

Maredo salata sa striploinom i

chimichurijem

Lisnata salata, aromatični chimichurri,sir Grana Padano, savršeno pečen striploin – osvježavajuće i sočno

Salata s kozicama i uljem od bosiljka

Svježa salata s Black Tiger kozicama, bosiljkovim uljem, hrskavim povrćem i laganom citrusnom notom – idealno za lagani zalogaj

Glavna jela

Butterfly brancin

Cijeli brancin pečen u Pira peći bez središnje kosti, premazan chimichurri umakom uz grilani bok choy (blitva) sa kremom od krumpira

Losos Beurre Blanc

Losos s kremastim beurre blanc umakom, brokulom i notama slatkog muškata vina – elegantan i delikatan

Wagyu lasagne

Wagyu lasagne s bogatim mesnim umakom, kremastim slojem bešamela i toplim Grana Padano sirom

Sporo pečena svinjska potrbušina

Svinjska potrbušina, dugo marinirana, hrskava kožica i obilna porcija, poslužena s limetom

Wiener Schnitzel

Klasični Wiener Schnitzel – tanko tučena teletina, savršeno hrskava, zlatno pečena i neodoljivo nježna

Grill

Marinirana piletina s grilla

Sočna grill piletina, marinirana u soja sosu, dimljenoj paprici i limunu – hrskava i obilna

Maredo veliki ražnjić

Ražnjić s tri vrste mesa, povrćem i timijanom – pečen do savršenstva s intenzivnim, dimljenim okusima

Pig steak

Svinjski vrat, omekšan sous vide metodom, pečen na grillu – hrskav izvana i mekan iznutra

Steak

Flap steak 250g

Black Angus, Wet aged Bavette, Urugvaj, 120+ dana grain fed

Striploin 250g

Black Angus, Wet aged, Urugvaj, 120+ dana grain fed

Tenderloin (biftek) 250g

Pečen u green egg peći na 250 C

Rib-Eye 350g

Black Angus, Urugvaj, 120+ dana grain fed

Wagyu rump 100g

K-3 grade, Urugvaj, 350+ dana grain fed

Wagyu Striploin 100g

K-3 grade, Urugvaj, 350+ dana grain fed

Wagyu Rib Eye 100g

K-3 grade, Urugvaj, 350+ dana grain fed

Velika jela po narudžbi

Španjolska mliječna svinja za 6 osoba

Krumpir, sezonsko povrće, lisnate salate, limeta, kupus

Beef Wellington za 6 osoba

Beefsteak, šumske gljive, San Danielle pršut, lisnato tijesto

Prilozi

Krumpir pola s kajmakom

Wok povrće

Chimichurri grill kukuruz

Prženi batat

Prženi krumpirići

Pire krumpir

Grillani bok choy s pire krumpirom

Salate

Šopska salata No 2

Mix salata

Coleslaw

Vrtna salata

Kupus salata

Rikula, cherry, grana padano

Umaci

BBQ

Bernaise

Chimichurri

Bernaise

Aurora umak

Spicy mayo

Yuzu coriander mayo