

PREDJELA

GVAKAMOLE (VEG) G 420g 25

Kremasti avokado, pomiješan sa salsom pico de gallo i začinjjen svježom limetom, služi se uz hrskave kukuruzne tortilje koje dodatno naglašavaju bogatstvo ovog osvježavajućeg zalogaja.

TZATZIKI G, M 180g 10

Tradicionalni tzatziki priprema se od grčkog jogurta, svježeg krastavca, mirođije, sirčeta i bijelog luka, a servira uz topli pita hljeb kao savršen uvod u obrok.

TYROKAFTERI G, M 180g 10

Pikantni namaz od fete i pečene paprike, obogaćen jalapeno papričicom, jogurtom i svježim limunovim sokom, servira se uz topli pita hljeb i donosi kremastu teksturu i karakterističnu aromu.

UMAK OD PATLIDŽANA G, N, E, SS 185g 10

Pečeni patlidžan i crvena paprika čine osnovu ovog namaza, koji se oplemenjuje začinskim biljem i maslinovim uljem, posipa se začinjnim orasima i služi se sa toplim pita hljebom za pun doživljaj mediteranske kuhinje.

MARINIRANE MASLINE 80g 9

Sočne masline, pažljivo marinirane u hladno cijedenom maslinovom ulju i obogaćene svježom koricom pomorandže, pružaju aromatičan početak sa autentičnim mediteranskim šarmom.

OSTRIGE

OSTRIGE "FINE DE CLAIRE" ML, CL

1 kom. 40g 9

6 kom. 240g 49

12 kom. 480g 99

Svježe ostrige se služe uz klasični mignonette sos, domaći leche de tigre s citrusnim notama i sušenim vrganjima, dodatak Tabasca i svježu limetu.

PLATE

CEVICHE SELEKCIJA F, CL, N, SS, C, SB 1.1 kg 138

Selekcija pet ceviche-a: od brancina, jadranskog zubaca, yellowfin tune, gofa i mariniranih shiitake pečuraka. Poslužena uz kompresovanu dinju, med, bademe i raznovrsne začine.

HLADNA MEZA G, M, N, E, F 800g 29

Bogat izbor hladnih predjela za dijeljenje, tzatziki, tyrokafteri i umak od patlidžana, uz topli pita hljeb, marinirane inčune, rotkvice, masline, krastavac, kapar, čeri paradajz i grilovani Halloumi sir.

CEVICHE

BRANCIN CEVICHE F, CL 200g 27

Svježi jadranski brancin marinira se u leche de tigre sosu sa crvenim lukom, svježim korijanderom i čili paprikom, a zatim obogaćuje slatkim kukuruzom i pečenim batatom.

ZUBATAC CEVICHE F, N 200g 29

Jadranski zubatac dobija egzotičan pečat kroz leche de coco marinadu, čili papriku, svježe mikro bilje i čips od banane i kokosa, stvarajući harmoničan spoj lokalnih i tropskih aroma.

TUNA CEVICHE F, SS, C, SB 200g 26

Yellowfin tuna marinirana u soku od pomorandže, uz tostirani susam, susamovo ulje, mladi luk i jalapeno papriku, dodatno je obogaćena sojinim sosom i svježom mango salsom, dok hrskavi čips od gambora zaokružuje ovo jelo.

GOF CEVICHE F, CL 200g 34

Delikatni file gofa je aromatizovan sa juzu leche de tigre dresingom, poslužen uz kremasti avokado, kavijar od lososa, ukiseljeni kumkvat i ulje od tartufa, dok juzu susam i mikro bilje dodaju završni sloj sofisticiranosti.

SHIITAKE CHEVICHE (VEG) CL 170g 25

Shiitake i shimeji pečurke pažljivo su marinirane u leche de tigre sosu od vrganja, uz dodatak crnog tartufa, ulja od tartufa, slatkog kukuruza i blago tostiranih indijskih oraha.

SNACK

PATLIDŽAN MILLE FEUILLE G, E, M 200g 14

Slojevi hrskavog patlidžana spajaju se sa kremastim tzatzikijem i mirisnim uljem od bosiljka u jelu koje donosi laganu mediteransku eleganciju u svakom zalogaju.

HRSKAVE TIKVICE M, G 230g 14

Pržene tikvice prethodno marinirane u mlijeku, serviraju se uz umak od jogurta, fete i svježe nane, sa daškom limete i Cajun začina, stvarajući balans između hrskavosti, svježine i aromatičnog šarma.

BLACK ANGUS

MINI BURGERI G, E, M, SS 300g 28

Sočni mini burgeri od domaće Black Angus junetine dolaze sa topljenim raclette sirom, kornišonima, ukiseljenim crvenim lukom i bogatim BBQ sosom, predstavljajući pun, razigran zalogaj u malom formatu.

IBERICO PLUMA RAŽNJIĆ E, SS 125g 24

Sočni komadi Iberico pluma mesa pečeni su u Josper peći i servirani na ražnjiću uz pikantni čili majonez, svježi vlašac i limetu, u jelu koje spaja intenzivne ukuse i svježinu u savršenom balansu.

CARABINERO GAMBORI

RAŽNJIĆ C, SS 100g 28

Carabinero gambori s roštilja posluženi su uz svježju mango salsu, jalapeno papriku i limetu za tropsku notu, dok togarashi začina daje jelu dodatni pikantni akcent.

POHOVANE LIGNJE ML, G, E, M 250g 25

Hrskave lignje servirane su uz domaći tartar sos, tanke listiće parmezana starog 30 mjeseci i čili papričicu, čineći ovo jelo elegantnim spojem klasike i modernog ukusa.

BAO BUNS SA PAČIJIM

BATAKOM SB, SS, G 220g 27

Pačiji batak kuvan sous-vide tehnikom do potpune mekoće, zatim iskidan i sjedinjen sa bogatim hoisin sosom, poslužen je u mekanom bao hljebu sa svježim krastavcem, korijanderom i tankim trakama čili papričice.

BAO BUNS SA GOVEDIM

REBRIMA SB, SS, G 220g 25

Black Angus rebra kuvana su do savršene sočnosti, zatim premazana hoisin glazurom i uparena sa čili majonezom, svježim krastavcem, rotkvicom i tostiranim susamom, dok mekani bao hljeb uokviruje ovaj zalogaj izražene teksture i ukusa.

BAO BUNS SA SVINJSKIM

REBRIMA SB, SS, G, CL 220g 22

Mekani bao hljeb puni se sporo kvanim svinjskim rebrima u hoisin sosu, uz dodatak svježeg krastavca, rotkvica, crvenog kupusa i tostiranog susama, stvarajući zalogaj koji spaja sočnost, svježinu i hrskavost.

SALATE

GRČKA SALATA M 500g 21 ZA DVIJE OSOBE

Kombinacija domaćih paradajza, hrskavih krastavaca, pečenih i svježih paprika, crvenog luka, crnih maslina, kapara i origana, obogaćena mirisnom mentom i feta sirom, donosi puni izraz mediteranske svježine i boja.

AVOKADO SALATA MD 220g 19

Mješavina svježih zelenih salata i hrskavih špargli nježno je začinjena mirisnim biljem i laganim yuzu prelivom, stvarajući lagano i osvježavajuće jelo s citrusnom elegancijom.

LUBENICA SA FETA SIROM M 260g 17

Kompresovana lubenica poslužena uz feta sir, listove svježe nane, maslinovo ulje i svježe cijedeni limun, uz dašak crnog bibera, predstavlja ljetnju kombinaciju koja osvaja na prvi zalogaj.

BURATA M 280g 22

Kremasta burata savršeno se spaja sa tapenadom od maslina, svježim grbaljskim paradajzom i sušenim paradajzom, dok maslinovo ulje zaokružuje bogat i pun karakter ovog nježnog predjela.

CEZAR SALATA G, M, MD, F, E 200g 17

Klasična Cezar salata dobija novo ruho u kombinaciji zelenih salata, iceberga, čeri paradajza, hrskavih krutona i bogatog parmezana, pružajući izbalansiranu podlogu za vaše dodatke po želji.

Dodajte piletinu 120g 6 / ili gambore 100g 13 i kreirajte salatu po svom ukusu.

GLAVNA JELA

FILET BRANCINA NA ŽARU F 320g 41

Filet jadranskog brancina, pečen na žaru u mirisnoj marinadi od bijelog luka i peršuna, poslužen je uz mladi krompir, svježi baby spanać i krišku limete, predstavlja jelo u kojem preovladavaju čisti mediteranski ukusi.

HOBOTNICA ESCABECHE (LJUTO) ML 350g 39

Kuvana hobotnica na escabeche garnituri od crvenog luka, čili paprike i aji amarillo paste, servira se uz pečeni batat, masline, origano, limetu i kuvano jaje. Jelo koje donosi odvažne ukuse i toplinu južnoameričke kuhinje.

PILETINA SATAY SB, F, P 500g 28

Grilovana piletina u kremastom sosu od kokosovog mlijeka i kikiriki putera priprema se u wok tiganju sa đumbirom i čilijem, a poslužuje se u dim sum posudi uz basmati pirinač, crveni kupus, papriku, mladu soju i šargarepu.

RIŽOTO SA PLODOVIMA MORA C, CL, M, ML 350g 38

Sočni gambori, lignje, školjke i hobotnica nježno su sjedinjeni u kremastom rižotu sa čeri paradajzom i bogatim bisque sosom od gambora, dok završni dodir mikro bilja pojačava slojevitost ovog morskog klasika.

ŠPAGETI SA VONGOLAMA ML, G, E, M 360g 29

Domaći špageti sa jadranskim vongolama, u laganom sosu od bijelog vina, bijelog luka i mladog maslinovog ulja, obogaćeni puterom, svježim peršunom i parmezanom. Školjke se biraju direktno iz našeg bazena - za maksimalnu svježinu i pravi morski doživljaj.

PACCHERI SA JUNEĆIM REPOM G, E, M, CL 360g 28

Paštica na naš način - domaća paccheri pasta sa sporo kuvanim raguom od junećeg repa, u bogatom sosu od čeri paradajza i putera, zaokružena aromatičnim začinima i parmezanom starim 30 mjeseci. Punoća ukusa, tradicija i elegancija na tanjiru.

SPECIJALITETI DANA: SVJEŽA RIBA I MORSKI PLODOVI

DNEVNI ULOV RIBE 100g 11

Svježa riba iz Jadrana priprema se prema vašim željama: kao crudo, pečena na žaru, u kori od soli ili u pergamentu.

JASTOG 100g 28

Jastog iz naše ponude priprema se na način koji najbolje ističe njegovu delikatnu teksturu: na žaru, pržen, serviran u takosu ili uz pastu.

HOBOTNICA 100g 24

Hobotnica se priprema grilovanjem ili kao lagana salata, donoseći prepoznatljiv ukus Mediterana u svom najnježnijem obliku.

GAMBORI BLACK TIGER 100g 14

Black Tiger gambori pečeni su na žaru tako da se sačuva njihova prirodna tekstura i slast.

LIGNJE 100g 12

Lignje sa roštilja pripremaju se do savršene mekoće, sa blagom dimljenom notom koja diskretno pojačava njihov prirodni ukus.

PREMIUM SELEKCIJA MESA

BLACK ANGUS RIB EYE (USA) 100g 31

Rib eye rez od američke Black Angus junetine grilovan je po želji, s karakterističnom teksturom i bogatim, punim ukusom koji se savršeno uklapa u svaku gurmansku priču.

WAGYU STRIPLOIN A-5 (JAPAN) 100g 85

Japanski Wagyu striploin A-5 kategorije donosi nezaboravno iskustvo kroz savršenu mramornu strukturu mesa, koje se topi na jeziku i pruža neuporedivu raskoš u svakom zalogaju.

IBERICO SVINJSKI VRAT (ŠPANIJA) 100g 17

Sočan rez svinjskog vrata Iberico pečen je u Josper roštilju, gdje razvija blagu dimljenu aromu i bogat, karakterističan ukus koji ga izdvaja kao istinski delikates.

PRILOZI

GRILOVANA ZELENA ŠPARGLA 130g 21
Zelena špargla blago pečena na žaru zadržava prirodnu hrskavost i svježinu, Ugotpunjena vlašcem i limetom.

PRŽENI MLADI KROMPIR M 160g 9
Mladi krompir pržen sa puterom, ruzmarinom i krupnom morskom solju.

DALMATINSKO VARIVO M 160g 9
Bebi krompir i bebi spanać sjedinjeni su u mirisnoj marinadi od bijelog luka, bijelog vina, peršuna i putera.

POMFRIT SA TARTUFIMA M 160g 11
Hrskav pomfrit sa parmezanom starim 30 mjeseci, svježe narendanim sezonskim crnim tartufom i uljem od tartufa.

BASMATI PIRINAČ M 180g 9
Aromatičan i rastresit, savršen dodatak svakom jelu.

SOSIVI RAĐENI 48 SATI

PÉRIGUEUX SOS M, CL 45g 10
Raskošan sos od tartufa i blagom notom konjaka.

SOS OD ZELENOG BIBERA M, CL 45g 6
Kremast sos sa izraženom, pikantnom aromom zelenog bibera sa Madagaskara, telećim demi-glacé i puterom.

DESERTI

KOLAČ OD MEDA G, M, E, N 160g 12
Slojevi nježno pečenih kora sa medom i fil od banane i kisele pavlake uz voćni sos od maline koji donosi svjež kontrast.

MILLE-FEUILLE G, E, M 140g 11
Hrskavo lisnato tijesto sa laganom vanila kremom preliveno medom.

CARPACCIO OD ANANASA G, E, M 150g 12
Marinirani ananas sa sorbeom i hrskavim biskvitom od kokosa.

DUPLA ČOKOLADA G, E, M, N 150g 13
Čokoladni biskvit sa kremom od mliječne i tamne čokolade posut lješnicima.

SLADOLED

VANILLA MADAGASKAR M 65g 3.5

Kremasti sladoled od pravih zrna vanile sa Madagaskara pruža izuzetno nježnu teksturu i raskošnu, prirodnu aromu.

BELGIJSKA ČOKOLADA M 65g 3.5

Sladoled od belgijske čokolade bogat je i svilenkast, sa punim ukusom koji ostaje na njezima i poslije posljednjeg zalogaja.

PISTAĆI PRALINE M, N 65g 3.5

Sladoled od pistača sa dodatkom pralina kombinuje svježinu i orašastu punoću u savršeno izbalansiranoj kremastoj strukturi.

BANANA SA KARAMELOM M 65g 3.5

Sladoled sa ukusom banane i tragovima karamele donosi nostalgičan, sladak završetak punog karaktera.

JOGURT SA VIŠNJOM M 65g 3.5

Jogurt sladoled sa vrtlogom kisele višnje stvara idealan balans između kremaste strukture i voćne svježine.

SORBET OD JAGODE I ŠAMPANJCA 65g 3.5

Lagani sorbet od jagode sa finom aromom šampanjca predstavlja elegantan, osvježavajući kraj svakog obroka.

DJEČIJI JELOVNIK

MAKARONE SA PUTEROM E, G, M 120g 9

Bebi makarone u blagom sosu od putera donose jednostavan, topao ukus koji podsjeća na domaću kuhinju.

MAKARONE BOLOGNESE CL, E, G, M 140g 13

Makarone sa sočnim bolognese raguom od junetine, sa paradajzom, puterom i mladim maslinovim uljem, osvajaju bogatim i poznatim ukusom.

FILET BRANCINA 140g 19

Filet jadranskog brancina poslužen uz pomfrit, krišku limuna i maslinovog ulja - lagano, svježe i idealno za mlade ljubitelje ribe.

GRILOVANI PILEĆI FILE 180g 14

Sočni grilovani pileći file sa pomfritom i kečapom pruža jednostavan i ukusan obrok, prilagođen najmlađima.

STARTERS

GUACAMOLE (VEG) G 420g 25

Rich and creamy avocado, hand-mashed and mixed with vibrant pico de gallo salsa, served with crispy corn tortillas and a squeeze of lime for a perfect balance of flavors.

TZATZIKI G, M 180g 10

Traditional Greek yogurt dip with cucumber, dill, garlic, and vinegar, accompanied by warm Greek pita bread.

TYROKAFTERI G, M 180g 10

Spicy feta cheese spread blended with roasted red peppers, jalapeños, yogurt, and lemon juice, served with Greek pita bread.

EGGPLANT DIP G, N, E, SS 185g 10

Roasted eggplant and red pepper dip infused with herbs and tahini, topped with spiced walnuts, served with Greek pita bread.

MARINATED OLIVES 80g 9

A selection of local olives marinated in cold-pressed olive oil and orange zest – earthy and fragrant.

OYSTERS

FINE DE CLAIRE OYSTERS ML, CL

1 pc 40g 9

6 pcs 240g 49

12 pcs 480g 99

Fresh oysters served with a classic French mignonette sauce, our chef's signature mushroom-infused leche de tigre, Tabasco, and lime.

PLATTERS

CEVICHE SELECTION F, CL, N, SS, C, SB 1.1 kg 138

A curated mix of five ceviches – sea bass, Adriatic dentex, yellowfin tuna, amberjack, and marinated shiitake – served with compressed melon, honey, almonds, and other vibrant accompaniments.

COLD MEZE PLATTER G, M, N, E, F 800g 29

A variety of tzatziki, tyrokafteri, eggplant dips, crispy pita bread, marinated anchovies, radishes, olives, cucumber, capers, cherry tomatoes, and jospier-grilled Halloumi cheese.

CEVICHE

SEA BASS CEVICHE F, CL 200g 27

Adriatic sea bass marinated in leche de tigre, with red onion, coriander, chili pepper, sweet corn, and roasted sweet potato.

DENTEX CEVICHE F, N 200g 29

Adriatic dentex in coconut leche de tigre, topped with banana chips, chili pepper, microgreens, coconut chips, and basil oil.

TUNA CEVICHE F, SS, C, SB 200g 26

Yellowfin tuna with orange segments, toasted sesame seeds, sesame oil, spring onions, jalapeño, soy sauce, mango salsa, and shrimp chips.

AMBERJACK CEVICHE F, CL 200g 34

Amberjack with avocado, salmon roe, yuzu leche de tigre, pickled kumquat, truffle oil, and microgreens.

SHIITAKE CEVICHE (VEG) CL 170g 25

Marinated shiitake and shimeji mushrooms in porcini leche de tigre, with seasonal black truffle, truffle oil, cashews, and sweet corn.

SNACKS

EGGPLANT MILLE FEUILLE G, E, M 200g 14

Crispy layers of eggplant with tzatziki and basil oil.

CRISPY ZUCCHINI M, G 230g 14

Lightly spicy, deep-fried zucchini marinated in milk and coated in an egg-flour batter, served with a cooling yogurt, feta, and mint dip, lime, and Cajun seasoning – spiciness adjustable on request.

BLACK ANGUS SLIDERS G, E, M, SS 300g 28

Mini burgers made with local Black Angus beef, Raclette cheese, pickles, pickled red onion, and BBQ sauce.

IBERICO PLUMA SKEWERS E, SS 125g 24

Grilled Iberico pork skewers with chili mayonnaise, chives, and lime.

CARABINERO SHRIMP SKEWERS C, SS 100g 28

Grilled Carabinero shrimp with mango salsa, jalapeño, lime, and togarashi.

FRIED CALAMARI ML, G, E, M 250g 25

Crispy fried squid served over a base of classic tartar sauce, finished with thin shavings of 30-month-aged Parmesan and chili pepper for a refined savory touch.

DUCK LEG BAO BUNS SB, SS, G 220g 27

Duck leg, slow-cooked sous-vide, then pulled and gently mixed with hoisin sauce, served in soft steamed buns with crisp cucumber, fresh coriander, and thin chili slices – a rich and balanced bite.

BEEF RIB BAO BUNS SB, SS, G 220g 25

Black Angus beef ribs, slow-cooked, then pulled and glazed with hoisin sauce, served in soft steamed buns with chili mayonnaise, cucumber, radish, and toasted sesame – tender, bold, and deeply satisfying.

PORK RIB BAO BUNS SB, SS, G, CL 220g 22

Seven-day marinated pork belly, slow-cooked sous-vide for 24 hours and served in soft steamed buns with hoisin sauce, cucumber, radish, red cabbage, and toasted sesame – richly tender with layered flavor.

SALADS

GREEK SALAD M 500g 21 FOR TWO

A vibrant mix of sun-ripened local tomatoes, crunchy cucumbers, roasted and green peppers, red onion, black olives, capers, oregano, mint, and feta cheese – fresh and full of Mediterranean character.

AVOCADO SALAD MD 220g 19

Mixed green leaves with fresh herbs, green asparagus, and a citrusy yuzu dressing – light and refreshing.

WATERMELON & FETA M 260g 17

Vacuum-compressed watermelon for maximum juiciness, topped with feta cheese, fresh mint, cold-pressed olive oil, a squeeze of lemon, and a touch of black pepper – a bright summer pairing.

BURRATA M 280g 22

Creamy burrata with a smooth olive tapenade made from finely crushed olives, served with local tomatoes, sun-dried tomato, and young olive oil.

CAESAR SALAD G, M, MD, F, E 200g 17

A mix of greens and iceberg lettuce with cherry tomatoes, crunchy croutons, aged Parmesan, and classic Caesar dressing – a perfectly balanced foundation for a timeless favorite.

Add chicken or prawns to make it your own.

Add-on: Chicken fillet 120g 6 / Prawns 100g 13

MAIN COURSES

GRILLED SEA BASS FILLET F 320g 41

Adriatic sea bass marinated in parsley and garlic, served with young potatoes, sautéed baby spinach, and lime.

OCTOPUS ESCABECHE (SPICY) ML 350g 39

Our Latin-inspired take on escabeche – tender octopus served with a bold onion and aji amarillo ragout, roasted sweet potato, olives, chili pepper, oregano, and lime, topped with a soft-boiled egg. A dish defined by its vibrant depth and bright, tangy edge.

CHICKEN SATAY SB, F, P 500g 28

Grilled chicken in a creamy, house-made coconut milk and peanut butter sauce, prepared in a wok with ginger and chili, served in a dim sum steamer with basmati rice, red cabbage, bell pepper, young soybeans, and carrot.

SEAFOOD RISOTTO C, CL, M, ML 350g 38

A luxurious risotto infused with prawn bisque, featuring succulent prawns, calamari, clams, octopus, and cherry tomatoes, finished with 30-month-aged Parmesan.

SPAGHETTI

ALLE VONGOLE ML, G, E, M 360g 29

Homemade spaghetti with Adriatic clams, garlic, white wine, young olive oil, parsley, butter, and Parmesan – made with shellfish from our live tanks for peak freshness.

PACCHERI WITH

BRAISED OXTAIL G, E, M, CL 360g 28

A refined take on the Dalmatian pašticada – paccheri pasta with slow-braised oxtail in a rich cherry tomato and butter sauce, finished with aromatic herbs and 30-month-aged Parmesan.

DAILY CATCH & SEAFOOD SPECIALS

FRESH FISH OF THE DAY 100g 11
Locally sourced and served as crudo, grilled, baked in salt, or wrapped in parchment – on your choice.

LOBSTER 100g 28
Fresh lobster, prepared grilled, fritto, in tacos, or served with pasta for the ultimate seafood experience.

OCTOPUS 100g 24
Grilled or served as a salad – tender, Mediterranean style.

BLACK TIGER PRAWNS 100g 14
Grilled to highlight their sweet, delicate flavor.

SQUID 100g 12
Grilled for a smoky and tender finish.

PREMIUM MEAT SELECTION

BLACK ANGUS RIB EYE (USA) 100g 31
A marbled, flavorful cut of premium Black Angus beef, grilled to perfection

WAGYU STRIPLOIN A-5 (JAPAN) 100g 85
Ultra-premium Japanese Wagyu with exceptional marbling and melt-in-your-mouth texture.

IBERICO PORK NECK (SPAIN) 100g 17
Juicy pluma cut jasper-grilled for a smoky and refined experience.

SIDES

GRILLED GREEN ASPARAGUS 130g 21

Finished with chives and a touch of lime.

FRIED BABY POTATOES M 160g 9

With butter, rosemary, and sea salt flakes.

DALMATIAN-STYLE STEW M 160g 9

Baby potatoes and baby spinach in a garlic, parsley, white wine, and butter emulsion.

TRUFFLE FRIES M 160g 11

Fries with 30-month-aged Parmesan, seasonal black truffle, and truffle oil.

BASMATI RICE M 180g 9

Aromatic, fluffy, and the perfect complement to any dish.

48-HOUR CRAFTED SAUCES

PERIGUEUX SAUCE M, CL 45g 10

Luxurious, truffle-based sauce with a hint of cognac.

GREEN PEPPER SAUCE M, CL 45g 6

Made with Madagascan green pepper, veal demi-glace, and butter – creamy with a bold, peppery bite.

DESSERTS

HONEY CAKE G, M, E, N 160g 12

Layers of honey sponge with banana and sour cream filling, served with raspberry sauce.

MILLE-FEUILLE G, E, M 140g 11

Crispy layered pastry with vanilla cream and honey sauce.

PINEAPPLE CARPACCIO G, E, M 150g 12

Marinated pineapple with coconut sorbet and crisp coconut cookie.

DOUBLE CHOCOLATE G, E, M, N 150g 13

Chocolate biscuit with milk and dark chocolate cream, topped with hazelnuts.

ICE CREAM AND SORBETS

VANILLA MADAGASCAR M 65g 3.5

Creamy Madagascar vanilla ice cream with a rich, smooth finish.

BELGIAN CHOCOLATE M 65g 3.5

Deep, velvety Belgian chocolate ice cream made with premium cocoa.

PISTACHIO PRALINE M, N 65g 3.5

Lush pistachio ice cream with a delicate praline twist.

BANANA CARAMEL ICE CREAM M 65g 3.5

Smooth banana ice cream swirled with rich caramel for a sweet, comforting finish.

YOGURT & SOUR CHERRY

ICE CREAM M 65g 3.5

Creamy yogurt ice cream with a swirl of tangy sour cherry – bright and balanced.

STRAWBERRY & CHAMPAGNE

SORBET 65g 3.5

Light strawberry sorbet infused with champagne for an elegant, refreshing note.

KIDS MENU

MACARONI WITH BUTTER E, G, M 120g 9

Soft baby macaroni in a creamy butter sauce brings warmth and simplicity, perfect for little appetites.

BOLOGNESE MACARONI CL, E, G, M 140g 13

A favourite among children – macaroni served with rich beef Bolognese, blended with tomato, butter and a touch of olive oil for a comforting, flavourful meal.

GRILLED SEA BASS FILLET 140g 19

Lightly grilled Adriatic sea bass fillet paired with fries, lemon and a drizzle of young olive oil – a fresh and gentle dish for seafood-loving kids.

GRILLED CHICKEN FILET 180g 14

Juicy grilled chicken filet served with crispy fries and classic ketchup – a simple, tasty choice that never fails.

СТАРТЕРЫ

ГУАКАМОЛЕ (VEG) G 420g 25

Кремовый мусс из спелого авокадо в сочетании с сальсой пико-де-гайо. Подается с хрустящими кукурузными чипсами и долькой лайма для идеального баланса вкусов.

ДЗАДЗИКИ G, M 180g 10

Традиционная греческая закуска из густого йогурта, свежего огурца, укропа, чеснока и уксуса. Подается с греческой питой.

ТИРОКАФТЕРИ G, M 180g 10

Пикантная греческая паста из феты, запечённого сладкого перца, халапеньо, йогурта и лимонного сока. Подается с греческой питой.

ДИП ИЗ БАКЛАЖАНА G, N, E, SS 185g 10

Печёный баклажан с красным перцем, ароматными травами и тахини, украшен пряными грецкими орехами. Подается с греческой питой.

МАРИНОВАННЫЕ ОЛИВКИ 80g 9

Насыщенное и ароматное ассорти местных оливок, маринованных в масле холодного отжима с цедрой апельсина.

УСТРИЦЫ

УСТРИЦЫ FINE DE CLAIRE ML, CL

1 шт. 40g 9

6 шт. 240g 49

12 шт 480g 99

Свежие устрицы подаются с классическим французским соусом миньонет, фирменным соусом от шефа лече де тигре с ароматом грибов, Табаско и долькой лайма.

АССОРТИ ЗАКУСОК

СЕЛЕКЦИЯ СЕВИЧЕ F, CL, N, SS, C, SB 1.1 kg 138

Изысканное сочетание пяти видов севиче – сибас, морской лещ, желтопёрый тунец, гоф и маринованные шиитаке. Подается с прессованной дыней, медом и миндалём.

ХОЛОДНОЕ МЕЗЕ G, M, N, E, F 800g 29

Разнообразие классических закусок: дзадзики, тирокафтери и паста из баклажанов, хрустящий пита хлеб, маринованные анчоусы, свежий редис, оливки, огурцы, каперсы, черри и сыр халлуми, обжаренный в хоспере. Богатый букет вкусов и текстур для идеального начала трапезы.

СЕВИЧЕ

СЕВИЧЕ ИЗ СИБАСА F, CL 200g 27

Адриатический сибас, маринованный в лече де тигре, с красным луком, кориандром, чили, сладкой кукурузой и запечённым бататом.

СЕВИЧЕ ИЗ МОРСКОГО ЛЕЩА F, N 200g 29

Морской лещ в кокосовом лече де тигре, украшенный банановыми чипсами, чили, микрозеленью, кокосовыми чипсами и базиликовым маслом.

СЕВИЧЕ ИЗ ТУНЦА F, SS, C, SB 200g 26

Жёлтопёрый тунец с дольками апельсина, обжаренными семенами кунжута, кунжутным маслом, зелёным луком, халапеньо, соевым соусом, манговой сальсой и креветочными чипсами.

СЕВИЧЕ ИЗ ГОФА F, CL 200g 34

Гоф с авокадо, икрой лосося, юдзу лече де тигре с цитрусовым ароматом, маринованным кумкватом, трюфельным маслом и микрозеленью.

СЕВИЧЕ ИЗ ШИИТАКЕ (VEG) CL 170g 25

Маринованные шиитаке и шимеджи в лече де тигре с белыми грибами, с добавлением сезонного чёрного трюфеля, трюфельного масла, кешью и сладкой кукурузы.

ЗАКУСКИ

МИЛЬФЕЙ ИЗ БАКЛАЖАНОВ G, E, M 200g 14

Слоёное блюдо из хрустящего баклажана с дзадзики и базиликовым маслом – лёгкое и ароматное.

ХРУСТЯЩИЕ ЦУКИНИ M, G 230g 14

Нежные и пикантные цукини в панировке. Подаются с холодным соусом из йогурта, феты и мяты, лаймом и приправой каджун. Остроту можно регулировать по желанию.

МИНИ-БУРГЕРЫ

BLACK ANGUS G, E, M, SS 300g 28

Мини-бургеры из местной говядины Black Angus с сыром раклет, маринованными огурцами, красным маринованным луком и барбекю соусом.

ШАШЛЫЧКИ IBERICO PLUMA E, SS 125g 24

Шашлычки из свиной шеи Iberico приготовленные на гриле, с чили-майонезом, свежим луком и лаймом.

ШАШЛЫЧКИ КАРАБИНЕРОС C, SS 100g 28

Гриль-шашлычки из креветок карабинерос с манговой сальсой, халапеньо, лаймом и приправой тогараша.

ПОДЖАРЕННЫЕ

КАЛЬМАРЫ ML, G, E, M 250g 25

Хрустящие кальмары на классическом тартар-соусе, с тонкими слайсами 30-месячного пармезана и легкой ноткой чили.

БАНЬ БАО С УТИНЫМ

БЕДРОМ SB, SS, G 220g 27

Аккуратно разделанное утиное су-вид бедро с хойсин-соусом. Подаётся в мягких паровых булочках с хрустящим огурцом, свежим кориандром и тонкими ломтиками чили.

БАНЬ БАО С ГОВЯЖЬИМИ

РЕБРАМИ SB, SS, G 220g 25

Томленые Black Angus ребра, глазированные хойсин соусом. Подаются в мягких паровых булочках с чили-майонезом, огурцом, редисом и поджаренным кунжутом.

БАНЬ БАО СО СВИНЫМИ

РЕБРАМ SB, SS, G, CL 220g 22

Маринованные свиные су-вид ребра. Подаются в мягких паровых булочках с хойсинсоусом, огурцом, редисом, красной капустой и поджаренным кунжутом.

САЛАТЫ

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ М НА ДВЕ ПЕРСОНЫ 500g 21

Яркое сочетание спелых домашних помидоров, хрустящих огурцов, печёного и свежего перца, красного лука, чёрных маслин, каперсов, орегано, мяты и сыра фета – свежий салат, полный средиземноморского характера.

САЛАТ С АВОКАДО MD 220g 19

Лёгкий и освежающий микс свежих зелёных листьев с ароматными травами, зелёной спаржей и цитрусовой юдзу заправкой.

АРБУЗ С ФЕТОЙ М 260g 17

Прессованный спелый арбуз в сочетании с сыром фета, свежей мятой, оливковым маслом холодного отжима, долькой лимона и лёгкой ноткой чёрного перца – яркое и освежающее летнее сочетание.

БУРРАТА М 280g 22

Кремовая буррата с нежной тапенадой из измельчённых оливок, подаётся с местными свежими и вялеными томатами и оливковым маслом и молодым оливковым маслом

САЛАТ ЦЕЗАРЬ G, M, MD, F, E 200g 17

Микс салата айсберг с помидорами черри, хрустящими гренками, выдержанным пармезаном и классической заправкой Цезарь – идеально сбалансированная основа для вечной классики.

Добавьте курицу или креветки по вкусу.

Дополнительно:

филе курицы 120 г 6 / креветки 100 г 13

ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

ФИЛЕ СИБАСА НА ГРИЛЕ F 320g 41

Адриатический сибас, маринованный в петрушке и чесноке, подаётся с молодым картофелем, тушёным молодым шпинатом и долькой лайма.

ОСЬМИНОГ ЭСКАБЕЧЕ (ОСТРЫЙ) ML 350g 39

Латиноамериканская интерпретация эскабече – нежный осьминог с насыщенным рагу из лука и аджи амарилло, запечённым бататом, оливками, острым перцем, орегано и лаймом, украшенный вареным яйцом. Сочное блюдо с яркими и пикантными оттенками.

САТАЙ ИЗ КУРИЦЫ SB, F, P 500g 28

Курица на гриле в нежном кремовом соусе из кокосового молока и арахисового масла, приготовленная в воке с имбирём и чили. Подается в дим саме с рисом басмати, красной капустой, болгарским перцем, молодой соей и морковью.

РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ C, CL, M, ML 350g 38

Нежное ризотто с креветочным биском, креветками, кальмарами, моллюсками, осьминогом и помидорами черри, посыпанное пармезаном, выдержанным 30 месяцев.

СПАГЕТТИ С ВОНГОЛЕ ML, G, E, M 360g 29

Домашние спагетти с адриатическими моллюсками (вонголе), чесноком, белым вином, молодым оливковым маслом, петрушкой, сливочным маслом и выдержанным 30 месяцев пармезаном.

ПАЧЕРИ С ТУШЁНЫМ ГОВЯЖЬИМ ХВОСТОМ G, E, M, CL 360g 28

Изысканная вариация далматинской паштицады – паста пачери с тушёным говяжьим хвостом в насыщенном соусе из помидоров черри и сливочного масла, украшенная пряностями и пармезаном, выдержанным 30 месяцев.

СВЕЖИЕ МОРЕПРОДУКТЫ И УЛОВ ДНЯ

СВЕЖАЯ РЫБА 100g 11

Местная рыба, подаётся на выбор: в стиле крудо, на гриле, запечённая в соли или в пергаменте.

ЛОБСТЕР 100g 28

Свежий лобстер, приготовленный на гриле, во фритюре, в тако или с пастой – для настоящих ценителей морепродуктов.

ОСЬМИНОГ 100g 24

На гриле или в виде салата – нежное блюдо в средиземноморском стиле.

ЧЕРНЫЕ ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ 100g 14

Обжаренные на гриле нежные и сочные креветки.

КАЛЬМАРЫ 100g 12

Сочные кальмары на гриле.

PREMIUM MEAT SELECTION

BLACK ANGUS РИБАЙ (США) 100g 31

Мраморный стейк из отборной говядины Black Angus, идеально приготовленный на гриле.

ВАГЮ СТРИПЛОЙН А-5 (ЯПОНИЯ) 100g 85

Премиальный японский вагю с исключительной мраморностью и тающей во рту текстурой.

СВИНАЯ ШЕЯ IBERICO (ИСПАНИЯ) 100g 17

Сочная iberico plum свинина, приготовленная в гриле хоспер, с тонким дымным ароматом и изысканным вкусом.

ГАРНИРЫ

ЗЕЛЕНАЯ СПАРЖА НА ГРИЛЕ 130g 21

С добавлением зелёного лука шалота и лёгкой ноткой лайма.

ЖАРЕННЫЙ МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ М 160g 9

С маслом, розмарином и хлопьями морской соли.

ДАЛМАТИНСКОЕ РАГУ М 160g 9

Молодой картофель и молодой шпинат в эмульсии из чеснока, петрушки, белого вина и сливочного масла.

КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ТРЮФЕЛЕМ М 160g 11

Картофель фри с выдержанным 30 месяцев пармезаном, сезонным чёрным трюфелем и трюфельным маслом.

РИС БАСМАТИ М 180g 9

Ароматный и воздушный – идеальное дополнение к любому блюду.

48-ЧАСОВЫЕ АВТОРСКИЕ СОУСЫ

СОУС ПЕРИГЕ М, CL 45g 10

Роскошный французский соус на основе трюфелей, с ноткой коньяка.

СОУС ИЗ ЗЕЛЕНОГО ПЕРЦА М, CL 45g 6

Пряный соус из мадагаскарского зеленого перца, соуса демиглас и сливочного масла, придает яркий акцент мясным и рыбным блюдам.

ДЕСЕРТЫ

МЕДОВИК G, M, E, N 160g 12

Медовые бисквиты с прослойкой из банана и сметанного крема, подаются с малиновым соусом.

МИЛЬФЕЙ G, E, M 140g 11

Хрустящее слоёное тесто с ванильным кремом и медовым соусом.

КАРПАЧЧО С АНАНАСОМ G, E, M 150g 12

Маринованный ананас с сорбетом из кокоса и хрустящим кокосовым печеньем.

ДВОЙНОЙ ШОКОЛАД G, E, M, N 150g 13

Шоколадное печенье с кремом из молочного и тёмного шоколада, посыпанное фундуком.

МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ

МАДАГАСКАРСКАЯ ВАНИЛЬ М 65g 3.5

Сливочное мороженое, приготовленное с добавлением отборной мадагаскарской ванили.

БЕЛЬГИЙСКИЙ ШОКОЛАД М 65g 3.5

Насыщенное мороженое из бельгийского шоколада с идеальной сливочной текстурой и богатым вкусом.

ФИСТАШКОВОЕ ПРАЛИНЕ М, N 65g 3.5

Фисташковое мороженое с хрустящим ореховым пралине, придающим ему восхитительную изюминку.

МОРОЖЕНОЕ С БАНАНОМ И КАРАМЕЛЬЮ М 65g 3.5

Насыщенное банановое мороженое с тонкими нотками карамели.

МОРОЖЕНОЕ ИЗ ЙОГУРТА С ВИШНЕЙ М 65g 3.5

Кремовое йогуртовое мороженое с ярким вкусом вишни.

СОРБЕТ ИЗ КЛУБНИКИ С ШАМПАНСКИМ 65g 3.5

Лёгкий клубничный сорбет с изящными оттенками шампанского.

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

МАКАРОНЫ С МАСЛОМ E, G, M 120g 9

Нежные макароны, пропитанные сливочным маслом, – мягкий и деликатный вкус, который ассоциируется с уютом и простыми радостями.

МАКАРОНЫ С СОУСОМ БОЛОНЬЕЗЕ CL, E, G, M 140g 13

Макароны с классическим рагу болоньезе из говядины, томатов, сливочного и оливкового масла – насыщенно, сытно и по-домашнему.

ФИЛЕ СИБАСА НА ГРИЛЕ 140g 19

Филе свежего адриатического сибаса, приготовленное на гриле, – лёгкое и сбалансированное блюдо. Подается с картофелем фри, лимоном и оливковым маслом.

КУРИНАЯ ГРУДКА НА ГРИЛЕ 180g 14

Сочное филе куриной грудки на гриле – с картофелем фри и классическим кетчупом. Универсальный, всеми любимый вкус.