



# Menu

PDV je uključen u cijenu.

Knjiga žalbe nalazi se na šanku.

Neka od naših jela mogu izazvati alergijske reakcije.

Mogući alergeni: riba, rakovi, školjke, jaja, gluten, mlijeko.

VAT is included in the price.

Book of complaints is at the bar.

Some of our meals can cause allergic reactions.

Possible allergens: fish, crabs, shellfish, eggs, gluten, milk.

	€	KN		€	KN
<b>JUHE</b>					
Juha od povrća ✓	<b>6.00</b>	45.21	Ovrata na žaru s dalmatinskim povrćem	<b>23.00</b>	173.29
Riblja juha	<b>7.00</b>	52.74	Filet od brancina s povrćem al "dente"	<b>24.00</b>	180.83
Krem juha od škampa i jastoga	<b>12.00</b>	90.41	Filet od lososa na umaku od kopra s povrćem	<b>25.00</b>	188.36
Goveđa juha	<b>6.00</b>	45.21	Ribljí filet "Dalmacija" s gamborima na umaku od bijelog vina s rikula rižotom	<b>26.00</b>	195.90
<b>SALATE</b>			Gambori sa žara	<b>22.00</b>	165.76
Rikula salata s parmesanom ✓	<b>8.00</b>	60.28	Gambori na "Buzaru"	<b>25.00</b>	188.36
Salata od hobotnice s rikulom	<b>13.00</b>	97.95	Gambori bez ljuške i Jakobove kapice na ražnju sa gorgonzolla rižotom	<b>26.00</b>	195.90
Grčka salata (sa sirom) ✓	<b>10.00</b>	75.35	Riblja plitica sa žara (filet od brancina, filet od škrpine, lignji, gambori)	<b>28.00</b>	210.97
Cezar salata (s pilećim prsima)	<b>11.00</b>	82.88	Gourman riblja plitica za 2 osobe (brancin, ovrata, jastog, škampi, gambori, lignji)	<b>90.00</b>	678.11
Salata s gamborima i avokadom	<b>12.00</b>	90.41	Morska riba ekstra kvalitete (100 gr)	<b>7.00</b>	52.74
<b>HLADNA PREDJELA</b>			Škampi po želji (100 gr)	<b>10.00</b>	75.35
Kamenice (1 kom)	<b>4.00</b>	30.14	Jastog po želji (100 gr)	<b>13.00</b>	97.95
Izbor raznih sireva ✓	<b>12.00</b>	90.41	<b>JELA OD MESA</b>		
Mozzarella Burrata s rajčicama	<b>11.00</b>	82.88	Pileća prsa na umaku od gljiva s pomfritom	<b>20.00</b>	150.69
Dalmatinski pršut (sezonski sa svježom dinjom)	<b>13.00</b>	97.95	Svinjski medaljoni omotani špekom na umaku od bosiljka i mascarponea s "Julien" povrćem	<b>22.00</b>	165.76
Inćuni na rikula salati	<b>10.00</b>	75.35	Saltinbocca a'lla Romana (svinjska ruža s pršutom i kaduljom u umaku od proška i bijelog vina)	<b>23.00</b>	173.29
Mesni carpaccio s parmesanom	<b>13.00</b>	97.95	Janjeći kotleti "Frenched rack" na žaru s dalmatinskim povrćem	<b>32.00</b>	241.10
Carpaccio od tune na rikuli	<b>13.00</b>	97.95	Janjeći filet u umaku a'la Chef s ružmarin krumpirom	<b>30.00</b>	226.04
Hladna plitica "Dalmacija" (tunjevina, inćuni domaći sir, dalmatinski pršut, salata od hobotnice)	<b>14.00</b>	105.48	Miješana mesna plitica sa prilogom (piletina, svinjetina, govedina)	<b>24.00</b>	180.83
<b>TOPLA PREDJELA</b>			Goveđi filet u umaku od crnog vina	<b>29.00</b>	218.50
Mušule na buzaru	<b>14.00</b>	105.48	Goveđi filet "Mignon" s umakom i gljivama	<b>29.00</b>	218.50
Miješana buzara (mušule, gambori, škampi)	<b>22.00</b>	165.76	Goveđi filet u umaku od gorgonzole	<b>29.00</b>	218.50
Proletne rollice ✓	<b>10.00</b>	75.35	Goveđi filet u umaku od crnih tartufa	<b>30.00</b>	226.04
Gambori u umaku od bijelog vina na rikuli	<b>12.00</b>	90.41	<b>PRILOZI</b>		
Pohovani sir "Camembert" s brusnicama ✓	<b>11.00</b>	82.88	Riža; sezonska salata; kuhano povrće ✓	<b>5.00</b>	37.67
Jakobove kapice u umaku od naranče	<b>18.00</b>	135.62	Povrće s grila; ružmarin krumpir; pomfrit ✓	<b>5.00</b>	37.67
<b>RIŽOTO I TJESTENINA</b>			Postava (kruh, riblja pašteta)	<b>2.00</b>	15.07
Rižoto sa svježim dalmatinskim povrćem ✓	<b>14.00</b>	105.48			
Rižoto s morskim plodovima	<b>16.00</b>	120.55			
Rižoto s gamborima na bijelo	<b>18.00</b>	135.62			
Crni rižoto	<b>18.00</b>	135.62			
Tagliatelle s gljivama u umaku od crnih tartufa ✓	<b>16.00</b>	120.55			
Penne s lososom u umaku od kopra	<b>19.00</b>	143.16			
Spaghetti s morskim plodovima	<b>18.00</b>	135.62			
Tagliatelle u umaku od gorgonzolle sa špinatom ✓	<b>16.00</b>	120.55			
Lasagne "Bolognese" s mozzarellom	<b>20.00</b>	150.69			
Tagliatelle s gamborima i tikvicama	<b>18.00</b>	135.62			
Spaghetti s jastogom i povrćem u umaku od rajčica	<b>48.00</b>	361.66			
<b>RIBLJA JELA</b>					
Lignji prženi s pomfritom i tartar umakom	<b>22.00</b>	165.76			
Lignji na žaru s dalmatinskim povrćem	<b>20.00</b>	150.69			

✓ - jelo prigodno za vegeterijance

### LAGANI MENU

Juha od povrća

\*

Pileća prsa u umaku od gljiva  
ili  
Lignji na žaru s dalmatinskim povrćem

\*

Dubrovačka rozata

**24 € (180,83 kn)**

### MALI MENU

Gambori u umaku od bijelog vina na rikuli

\*

Ovrata na žaru sa svježim sezonskim povrćem ili  
Saltinbocca a'lla Romana  
(teleći odresci s pršutom i kaduljom u umaku od prošeka i bijelog vina)

\*

Panna-cota

**32 € (241,10 kn)**

### MENU «DALMACIJA»

Hladna plitica «Dalmacija»  
(carpaccio od tunjevine, domaći sir, dalm. pršut, salata od hobotnice)

\*

Riblja juha

\*

Filet od brancina na žaru s povrćem "al dente"  
ili  
Filet "Mignon" na umaku od crnog vina i gljiva s ružmarin krumpirom

\*

Štrudel od jabuka sa sladoledom

**40 € (301,38 kn)**

### MENU «CHEF»

Jakobove kapice u umaku od naranče

\*

Rižoto od morskih plodova

\*

Riblji filet u umaku od bijelog vina s gamborima i rikula rižotom  
ili

Janjeći filet u umaku a'la Chef s ružmarin krumpirom

\*

Palačinke sa sladoledom i topli višnjama

**48 € (361,66 kn)**

### GOURMAN MENU

Carpaccio od tune na rikuli

\*

Miješana buzara

\*

Gambori i Jakobove kapice na ražnju s gorgonzola rižotom  
ili  
Janjeći kotleti "Franched rack" s povrćem na žaru

\*

Creme brulle

**58 € (437,00 kn)**

❧ GB, IRL ❧

<b>SOUPS</b>	<b>€</b>	<b>KN</b>	<b>FISH DISHES</b>	<b>€</b>	<b>KN</b>
Vegetable soup ✓	<b>6.00</b>	45.21	Squids fried with french fries and tartar sauce	<b>22.00</b>	165.76
Fish soup	<b>7.00</b>	52.74	Squids grilled with dalmatian vegetables	<b>20.00</b>	150.69
Lobster-scampi cream soup	<b>12.00</b>	90.41	Grilled "Sea bream" with dalmatian vegetables	<b>23.00</b>	173.29
Beef soup	<b>6.00</b>	45.21	Seabass fillet grilled with vegetables al "dente"	<b>24.00</b>	180.83
<b>SALADS</b>			Salmon fillet with dill sauce and "Julien" vegetables	<b>25.00</b>	188.36
Rucola salad with parmesan cheese ✓	<b>8.00</b>	60.28	Grilled fishfillet "Dalmacija" with prawns in white wine sauce and rucola-risotto	<b>26.00</b>	195.90
Octopus salad with rucola	<b>13.00</b>	97.95	Prawns grilled with tartar sauce and gorgonzola risotto	<b>22.00</b>	165.76
Greek salad ✓	<b>10.00</b>	75.35	Prawns "Buzara" with tomato-white wine sauce	<b>25.00</b>	188.36
Cesar salad with chicken breast	<b>11.00</b>	82.88	Prawns without shell and scallops on the spit with gorgonzola risotto	<b>26.00</b>	195.90
Prawns and avocado salad	<b>12.00</b>	90.41	Grilled fish platter with vegetables (sea bass fillet, grouper fillet, squids, shrimps)	<b>28.00</b>	210.97
<b>COLD STARTERS</b>			Gourmet fish plate for 2 persons (sea bass, sea bream, lobster, scampi, prawns, squids)	<b>90.00</b>	678.11
Oyster (1 piece)	<b>4.00</b>	30.14	Sea fish extra high quality (100 gr)	<b>7.00</b>	52.74
Selection of cheese ✓	<b>12.00</b>	90.41	Scampi (100 gr)	<b>10.00</b>	75.34
Mozzarella Burrata with tomatoes ✓	<b>11.00</b>	82.88	Lobster of your choice (100 gr.)	<b>13.00</b>	97.95
Dalmatian smoked ham with melon	<b>13.00</b>	97.95	<b>MEAT DISHES</b>		
Anchovies on arugula salad	<b>10.00</b>	75.35	Chicken breast in mushroom sauce with french fries	<b>20.00</b>	150.69
Beef carpaccio with parmesan	<b>13.00</b>	97.95	Pork medallions with smoked ham and mascarpone sauce with vegetables	<b>22.00</b>	165.76
Tuna carpaccio with arugula	<b>13.00</b>	97.95	"Slatimbocca alla Romana"	<b>23.00</b>	173.29
Antipasti "Dalmacija"	<b>14.00</b>	105.48	(pork with dalmatian smoked ham in prosek-wine sauce)		
(cheese, smoked ham, seafood salad, tuna carpaccio)			Lamb chops "Frenched rack" grilled with vegetables	<b>32.00</b>	241.10
<b>WARM STARTERS</b>			Lamb fillet in sauce ala Chef with rosemary potatoes	<b>30.00</b>	226.04
Mussels "Buzara" (tomato-white wine sauce)	<b>14.00</b>	105.48	Mixed meat plate grilled with french fries (chicken, pork, beef)	<b>24.00</b>	180.83
Mixed "Buzara" (mussels, scampi, shrimps in tomato-white wine sauce)	<b>22.00</b>	165.76	<b>FILLET STEAK DISHES</b>		
Spring rolls ✓	<b>10.00</b>	75.35	Fillet steak "Dalmacija" with herbal butter	<b>28.00</b>	210.97
Prawns in white wine sauce with rucola salad	<b>12.00</b>	90.41	Fillet steak flambe in green peper sauce	<b>29.00</b>	218.50
Fried cheese "Camembert" with cranberry ✓	<b>11.00</b>	82.88	Fillet steak with red wine sauce	<b>29.00</b>	218.50
Grilled scallops with orange sauce (3 pieces)	<b>18.00</b>	135.62	Fillet "Mignon" with mushrooms	<b>29.00</b>	218.50
<b>RISOTTO &amp; PASTA</b>			Fillet steak with gorgonzola sauce	<b>29.00</b>	218.50
Risotto with vegetables ✓	<b>14.00</b>	105.48	Fillet steak with black truffel sauce	<b>30.00</b>	226.04
Seafood risotto	<b>16.00</b>	120.55	<b>SIDE DISHES</b>		
Shrimps white risotto	<b>18.00</b>	135.62	Rice; Season salad; Boiled vegetables ✓	<b>5.00</b>	37.67
Black risotto	<b>18.00</b>	135.62	Grilled vegetables; French fries; Rosemary potatoes ✓	<b>5.00</b>	37.67
Tagliatelle with mushrooms and truffle sauce ✓	<b>16.00</b>	120.55	Cover charge (bread, fish pate or butter)	<b>2.00</b>	15.07
Penne with salmon	<b>19.00</b>	143.16			
Spaghettini with seafood	<b>18.00</b>	135.62			
Tagliatelle with gorgonzola sauce and spinach ✓	<b>16.00</b>	120.55			
Lasagne "Bolognese" with mozzarella	<b>20.00</b>	150.69			
Tagliatelle with shrimps and zucchini	<b>18.00</b>	135.62			
Spaghetti with lobster in tomato sauce with vegetables	<b>48.00</b>	361.66			

✓ - dish suited for vegetarians

### LIGHT MENU

Vegetable soup

\*

Chicken breast in mushroom  
sauce with french fries

or

Grilled squids with dalmatian  
vegetables

\*

Creme caramel

**24 € (180,83 kn)**

### PICCOLO MENU

Prawns in white wine sauce on  
rucola salad

\*

Grilled sea bream Royal with dal-  
matian vegetables

or

“Saltimbocca alla Romana“  
(plain veal escalop with dalmatian  
smoked ham in prosecco-wine  
sauce)

\*

Panna-cota

**32 € (241,10 kn)**

### MENU «DALMACIJA»

Antipasti «Dalmacija»

(Tuna carpaccio, cheese in oil, octopus salad,  
dalmatian smoked ham...)

\*

Fish soup

\*

Grilled sea-bass fillet with dalmatian vegetables

or

Fillet Mignon with mushrooms in red wine  
sauce with rosemary potatoes

\*

Apple strudel with vanilla ice cream

**40 € (301,38 kn)**

### MENU «CHEF»

Scallops grilled with orange sauce

\*

Seafood risotto

\*

Grilled fish fillet with prawns in white-wine  
sauce and arugula risotto

or

Lamb fillet in sauce a'la Chef with rosemary  
potatoes

\*

Pancake with ice-cream and cherries

**48 € (361,66 kn)**

### GOURMAN MENU

Tuna carpaccio with arugula

\*

Mixed “Bouzzara“

(mussels, prawns, scampi in tomato-white  
wine sauce)

\*

Prawns and scallops on the spit with  
gorgonzola risotto or  
Lamb chops „Frenched rack“ grilled with  
vegetables

\*

Creme brulee

**58 € (437,00 kn)**



## D

SUPPEN	€	KN	FISHGERICHTE	€	KN
Gemüsesuppe ✓	6.00	45.21	Calamaris gebacken mit Tartarsauce	22.00	165.76
Fischsuppe	7.00	52.74	Calamaris gegrillt mit Gemüse	20.00	150.69
Hummer-scampi Cremesuppe	12.00	90.41	Dorade Royal vom grill mit Gemüse	23.00	173.29
Rindfleischsuppe	6.00	45.21	Wolfsbarsch filet vom Grill mit Dalmatinischen Gemüse	24.00	180.83
<b>SALATE</b>			Lachsfilet vom Grill mit Dillsauce	25.00	188.36
Rucolasalat mit Parmesan und Pinienkernen ✓	8.00	60.28	Rotbarschfilet in Weißweinsauce mit Gambas und Rucola-risotto	26.00	195.90
Pulposalat mit Rucola	13.00	97.95	Gambas vom Grill	22.00	165.76
Griechischer salat	10.00	75.35	Gambas in tomaten-weißwine sause	25.00	188.36
Cesarsalat mit Hanchenbrust	11.00	82.88	Gambas ohne Schale und Jacobs muscheln auf dem Spiess mit Gorgonzolla Risotto	26.00	195.90
Avocadosalat mit Garnelen	12.00	90.41	Edel Fishplatte vom Grill (Wolfsbarschfilet , Zackenbarschfilet, Calamaris, Garnelen)	28.00	210.97
<b>KALTE VORSPEISEN</b>			Gourmet-Fischplatte für 2 Personen (Wolfsbarsch, Seebrasse, Hummer, Scampis, Garnelen, Calamaris)	90.00	678.11
Austern (1 St.)	4.00	30.14	Edel Meeresfische 1. Klasse (100 gr)	7.00	52.74
Teller mit verschiedenene Kasesorten ✓	12.00	90.41	Languste (Hummer) (100 gr.)	13.00	97.95
Mozzarella Burrata mit Tomaten ✓	11.00	82.88	Scampi (100 gr)	10.00	75.34
Dalmatinischer geraucherter Schinken mit Melone	13.00	97.95	<b>FLEISCHGERICHTE</b>		
Sardellen auf Rucola	10.00	75.35	Hanchenbrust in Champignonsauce mit Pommes-frites	20.00	150.69
Carpaccio vom Rind mit Parmesan	13.00	97.95	Schweine Medaillons in Speck eingewickelt auf Basilikum-mascarpone spiegeln und Gemüse	22.00	165.76
Thunfisch carpaccio auf Rucola	13.00	97.95	“Saltimbocca alla Romana“ (Kalbssnitzel mit Parmaschinken in Weißweinsauce)	23.00	173.29
Antipasti "Dalmacija"	14.00	105.48	Lammkotelets “Frenched Rack“ vom grill mit Gemüse	32.00	241.10
(dalmatinischer Schinken, Pulposalat, Kase, Thunfisch)			Lammfilet in Sause a'la “Chef“ mit Rosmarinkartoffeln	30.00	226.04
<b>WARME VORSPEISEN</b>			Gemischte Fleischplatte mit pommes-frites (Hanchen, Schweinefleisch, Kalbs und Rind Fleisch)	24.00	180.83
Miesmuscheln “Bouzzara“ (Tomaten-Weissweinsauce)	14.00	105.48	<b>STEAK SPEZIALITATEN</b>		
Gemischte “Bouzzara“ (Muscheln, Scampi, Gambas in Weißwein-Tomatensauce)	22.00	165.76	Rinderfilet “Dalmacija“ mit Krauterbutter	28.00	210.97
Spring rolls	10.00	75.35	Rinderfilet flambiert' im gruner Pfeper sause	29.00	218.50
Gambas in Weißwein Sauce auf Rucola	12.00	90.41	Rinderfilet mit Rotweinsauce	29.00	218.50
Panierte “Camembert“ mit Beeren ✓	11.00	82.88	Rinderfilet “Mignon“ mit Pilzen	29.00	218.50
Jacobsmuscheln vom Grill mit Orangesauce	18.00	135.62	Rinderfilet mit Gorgonzolasauce	29.00	218.50
<b>RISOTTO &amp; NUDELN</b>			Rinderfilet mit schwarzen Truffelsauce	30.00	226.04
Risotto mit Gemüse ✓	14.00	105.48	<b>BEILAGEN</b>		
Risotto mit Meeresfruchte	16.00	120.55	Reis; Gemischter salat; Gemüse gekochte ✓	5.00	37.67
Risotto mit Garnelen	18.00	135.62	Gegrillte Gemüse; Pommes frites; Rusmarin-kartoffeln ✓	5.00	37.67
Schwarzer Risotto	18.00	135.62	Couper (Brot, Fisch'pate)	2.00	15.07
Tagliatelle mit Pilzen und Truffel sauce ✓	16.00	120.55			
Penne mit Lachs und Dillsauce	19.00	143.16			
Spaghetti mit Meeresfruchten	18.00	135.62			
Tagliatelle in Gorgonzola sauce mit Spinat ✓	16.00	120.55			
Lasagne “Bolognese“ mit Mozzarella	20.00	150.69			
Tagliatelle mit Gambas und Zucchini	18.00	135.62			
Tagliolini Languste (Hummer) mit frische Tomatensose und Gemüse	48.00	361.66			

✓- geeignet für Vegetarier

### LIGHT MENU

Gemüsesuppe

\*

Hänchenbrust in Champignonsauce  
mit  
Pommes-frites  
oder  
Gegrillten Calamaris mit  
dalmatinische Gemüse

\*

Crème caramel  
**24 € (180,83 kn)**

### PICCOLO MENU

Gambas in Weißweinsauce auf Rucola

\*

Dorade Royal vom Grill mit Gemüse  
oder  
„Saltimbocca alla Romana“

Kalbsnitzel mit Parmaschinken in  
Weißweinsauce

\*

Panna-cotta  
**32 € (241,10 kn)**

### MENU «DALMACIJA»

Kalte plate «Dalmacija»  
(Dalmatinischer schinken, Pulpo salat,  
Kase,  
Thunfish carpaccio)

\*

Fishsuppe

\*

Wolfsbarschfilet vom Grill mit  
dalmatinische Gemüse oder  
Rinderfilet «Mignon» mit Rotwein-  
Pilzensauce und Rosmarin Kartoffel

\*

Apfelstrudel mit Vanilleeis

**40 € (301,38 kn)**

### MENU «CHEF»

Jacobs muscheln vom Grill mit  
Orangesauce

\*

Risotto mit Meeresfruchte

\*

Fishfilet in Weissweinsauce mit  
Gambas und Rucola-risotto  
oder  
Lammfilet in Sauce a'la "Chef" mit  
Rusmarinkartoffeln

\*

Pfannkuchen «eis und heiss»  
**48 € (361,66 kn)**

### GOURMAN MENU

Thunfish carpaccio auf rucolasalat

\*

Gemischte "Buzzara"  
(Muscheln, Gambas, Scampis in  
Tomaten-weissweinsauce)

\*

Gambas und Jacobs muscheln auf dem  
Spieß mit Gorgonzola Risotto oder  
Lammkotelets „Frenched Rack“ vom grill  
mit Gemüse

\*

Crème brulee  
**58 € (437,00 kn)**

<b>ZUPPE</b>	<b>€</b>	<b>KN</b>	<b>PIATTI DI PESCE</b>	<b>€</b>	<b>KN</b>
Zuppa di verdure ✓	<b>6.00</b>	45.21	Calamari fritti con patate fritte (salsa tartara)	<b>22.00</b>	165.76
Zuppa di pesce	<b>7.00</b>	52.74	Calamari alla griglia con verdura cotta	<b>20.00</b>	150.69
Zuppa di aragosta	<b>12.00</b>	90.41	Orata alla griglia con verdura dalmata	<b>23.00</b>	173.29
Zuppa di manzo	<b>6.00</b>	45.21	Filetto di branzino alla griglia con verdura dalmata	<b>24.00</b>	180.83
<b>INSALATE</b>			Filetto di salmone alla griglia	<b>25.00</b>	188.36
Rucola con parmigiano ✓	<b>8.00</b>	60.28	Filetto di pesce con gamberetti in salsa di vino bianco con rucola-risotto	<b>26.00</b>	195.90
Insalata di polipo con rucola	<b>13.00</b>	97.95	Gamberetti alla griglia e salsa tartara	<b>22.00</b>	165.76
Insalata greca (con formaggio) ✓	<b>10.00</b>	75.35	Gamberetti in salsa di pomodoro e vino bianco con aglio	<b>25.00</b>	188.36
Insalata Cesar (con petto di pollo)	<b>11.00</b>	82.88	Gamberetti senza guscio e capesante su bastoni con risotto gorgonzola	<b>26.00</b>	195.90
Insalata con gamberetti e avocado	<b>12.00</b>	90.41	Piatto di pesce alla griglia con verdura (filetto di branzino, filetto di cernia, calamari, gamberi)	<b>28.00</b>	210.97
<b>ANTIPASTI FREDDI</b>			Piatto gourmet di pesce per 2 persone (branzino, orata, aragoste, gamberi, gamebertti, calamari)	<b>90.00</b>	678.11
Ostriche (al pezzo)	<b>4.00</b>	30.14	Pesce di prima scelta (100 gr)	<b>7.00</b>	52.74
Piatto con Formaggi ✓	<b>12.00</b>	90.41	Aragosta alla griglia (100 gr)	<b>13</b>	97.95
Burrata con pomodori ✓	<b>11.00</b>	82.88	Scampi (100 gr)	<b>10.00</b>	75.34
Prosciutto di Dalmata con melone	<b>13.00</b>	97.95	<b>PIATTI DI CARNE</b>		
Acciughe con insalata rucola	<b>10.00</b>	75.35	Petto di pollo con salsa di funghi e patate fritte	<b>20.00</b>	150.69
Carpaccio di carne con parmigiano	<b>13.00</b>	97.95	Filetti di maiale con prosciutto di dalmata e salsa di pesto-mascarpone	<b>22.00</b>	165.76
Carpaccio di tonno con rucola	<b>13.00</b>	97.95	“Saltimbocca alla Romana“ (Costolette di agnello alla griglia con verdura)	<b>23.00</b>	173.29
Piatto di antipasti “Dalmacija” (formaggio, prosciutto di Dalmata, insalata di polipo, tonno)	<b>14.00</b>	105.48	Costolette di agnello alla griglia con verdura	<b>32.00</b>	241.10
<b>ANTIPASTI CALDI</b>			Filetto di agnello in salsa dello “Chef” con patate al forno	<b>30.00</b>	226.04
Buzzara di cozze (salsa di vino bianco)	<b>14.00</b>	105.48	Piatto di carne misto con patate fritte (pollo, maiale, manzo)	<b>24.00</b>	180.83
"Buzzara mista (cozze, gamberetti, scampi in salsa di vino bianco e pomodoro)	<b>22.00</b>	165.76	<b>PIATTI DI FILETTI MANZO</b>		
Spring rolls	<b>10.00</b>	75.35	Filetto di manzo alla “Dalmacija”	<b>28.00</b>	210.97
Gamberetti in salsa di vino bianco	<b>12.00</b>	90.41	Filetto di manzo con salsa di vino rosso	<b>29.00</b>	218.50
Formaggio “Camembert” impanato ✓	<b>11.00</b>	82.88	Filetto “Mignon” con funghi	<b>29.00</b>	218.50
Cappe sante in salsa all’arancia (3 pezzi)	<b>18.00</b>	135.62	Filetto di manzo flambé al pepe verde	<b>29.00</b>	218.50
<b>RISOTTO &amp; PASTA</b>			Filetto di manzo con salsa di gorgonzola	<b>29.00</b>	218.50
Risotto con verdure	<b>14.00</b>	105.48	Filetto de manzo con salsa di tartufi neri	<b>30.00</b>	226.04
Risotto frutti di mare	<b>16.00</b>	120.55	<b>CONTORNI</b>		
Risotto con gamberetti	<b>18.00</b>	135.62	Riso; Insalata mista; Verdura cotta ✓	<b>5.00</b>	37.67
Risotto nero	<b>18.00</b>	135.62	Verdura alla griglia; Patate fritte; Pattate al forno con rosmarino ✓	<b>5.00</b>	37.67
Tagliatelle di funghi al tartufo salsa ✓	<b>16.00</b>	120.55	Coperta (pane, paté di pesce)	<b>2.00</b>	15.07
Penne al salmone	<b>19.00</b>	143.16			
Spaghetti frutti di mare	<b>18.00</b>	135.62			
Tagliatelle spinaci in salsa di gorgonzola ✓	<b>16.00</b>	120.55			
Lasagne alla “Bolognese” con mozzarella	<b>20.00</b>	150.69			
Tagliatelle con gamberetti e zucchine	<b>18.00</b>	135.62			
Tagliolini con aragosta in salsa di pomodoro e verdura	<b>48.00</b>	361.66			

✓ - piatto adatto per vegetariani



**MENU LEGGERO**

Zuppa di verdure

\*

Petto di pollo con salsa di funghi e  
patate fritte

o

Calamari alla griglia con verdura  
dalmata

\*

Creme caramel  
24 € (180,83 kn)

**MENU PICCOLO**

Gamberetti in salsa di vino bianco con  
ruccola

\*

Orata a'lla griglia con verdura

o

“Saltimbocca alla Romana“

\*

Panna-cota  
32 € (241,10 kn)

**MENU «DALMACIJA»**

Piatto freddo «Dalmacija»  
(prosciutto di Dalmazia, formaggio, insala-  
ta di pulpo, carpaccio di tonno)

\*

Zuppa di pesce

\*

Filetto di branzino alla griglia con verdura  
dalmata

o

Filetto «Mignon» con funghi in salsa di  
vino rosso e patate

\*

Strudel di mele con gelato  
40 € (301,38 kn)

**MENU «ALA PADRONE»**

Cappe sante in salsa all'arancia

\*

Risotto frutti di mare

\*

Filetto di pesce con gamberetti in salsa di  
vino bianco con ruccola-risotto

o

Filetto di agnello in salsa dello “Chef“ con  
patate al forno

\*

Crespelle con gelato e ciliegia  
48 € (361,66 kn)

**GOURMAN MENU**

Carpaccio di tonno con ruccola

\*

Buzzara“ mista  
(cozze, gamberetti, scampi in salsa di vino  
bianco e pomodoro)

\*

Gamberetti e capesante su  
spiedini con risotto al gorgonzola

o

Costolette di agnello alla griglia con verdura

\*

Creme brulée  
58 € (437,00 kn)

## F

<b>SOUPES</b>	<b>€</b>	<b>KN</b>	<b>PLATS DE POISSONS</b>	<b>€</b>	<b>KN</b>
Soupe aux legumes √	<b>6.00</b>	45.21	Calamars frits avec sauce tartar	<b>22.00</b>	165.76
Soupe de poisson	<b>7.00</b>	52.74	Calamars grilles avec legumes	<b>20.00</b>	150.69
Soupe de langouste	<b>12.00</b>	90.41	Daurade Royal grillees, legumes	<b>23.00</b>	173.29
Soupe de boeuf	<b>6.00</b>	45.21	Filet de loup de mer grille avec legumes	<b>24.00</b>	180.83
<b>SALADES</b>			Filet de saumon avec legumes	<b>25.00</b>	188.36
Salade de roquette au parmesan √	<b>8.00</b>	60.28	Filet de poisson a'la "Dalmacija"(avec crevette, rucola-risotto, sauce de vin blanc)	<b>26.00</b>	195.90
Salade de poulpe à la roquette	<b>13.00</b>	97.95	Crevette grilles (avec sauce tartar)	<b>22.00</b>	165.76
Salade Grecque (avec fromage)	<b>10.00</b>	75.35	Creavette a'lla "Bouzara" (sauce avec tomatos et vin blanc)	<b>25.00</b>	188.36
Salade César (avec poitrine de poulet)	<b>11.00</b>	82.88	Crevettes sans coquille et coquilles Saint-Jacques a' la broche avec gorgonzola risotto	<b>26.00</b>	195.90
Salade aux crevettes et avocat	<b>12.00</b>	90.41	Plat de poisson grillees pour (Filet de loup de mer, filet de mérou, calamaris, crevettes)	<b>28.00</b>	210.97
<b>HORS D'OUVRE FROIDS</b>			Plaque de poisson gastronomique pour 2 personnes (loup de mer, Dourade Royal, homard, langoustinos, crevettes, calamaris)	<b>90.00</b>	678.11
Huître (1 pièce)	<b>4.00</b>	30.14	Poisson de mer extra class (100 gr)	<b>7.00</b>	52.74
Sélection de fromages √	<b>12.00</b>	90.41	Langoustinos (100gr)	<b>10.00</b>	75.35
Mozzarella de burrata aux tomates √	<b>11.00</b>	82.88	Langouste au choix (100 gr)	<b>13.00</b>	97.95
Jambon cru Dalmate avec du melon	<b>13.00</b>	97.95	<b>PLATS DE VIANDE</b>		
Anchois sur salade de roquette	<b>10.00</b>	75.35	Poitrine de poulet à la sauce aux champignons avec des frites	<b>20.00</b>	150.69
Carpaccio de boeuf au parmesan	<b>13.00</b>	97.95	Médallions de porc avec jambon cru dalmatien et sauce mascarpone aux légumes	<b>22.00</b>	165.76
Carpaccio de thon à la roquette	<b>13.00</b>	97.95	"Saltimbocca alla Romana"	<b>23.00</b>	173.29
Plat froid "Dalmacija" (fromage, salade de poulpe, jambon cru Dalmate, thon)	<b>14.00</b>	105.48	Porc au jambon dalmatien dans prosecco-vin sauce		
<b>HORS D'OEUVRE CHAUDS</b>			Cotelettes d'agneau a'la Francaise grillé avec des legumes	<b>32.00</b>	241.10
Moules Bouzzara (sauce tomate-vin blanc)	<b>14.00</b>	105.48	Filet d'agneau avec sauce de "Chef" avec pommes de terre au romarin	<b>30.00</b>	226.04
"Bouzzara" mixte (moules, scampi, crevettes à la sauce tomate-vin blanc)	<b>22.00</b>	165.76	Plats de viande mixte avec des frites (poulet, porc, boeuf)	<b>24.00</b>	180.83
Spring rolls √	<b>10.00</b>	75.35	<b>FILETS À STEAK</b>		
Crevettes à la sauce au vin blanc	<b>12.00</b>	90.41	Filet de boeuf «Dalmacija» avec beurre aux herbes	<b>28.00</b>	210.97
Fromage "Camembert" frits avec des canneberges √	<b>11.00</b>	82.88	Filet de boeuf flambé à la sauce au poivre vert	<b>29.00</b>	218.50
Coquilles Saint-Jacques en sauce a l'orange	<b>18.00</b>	135.62	Steak de filet avec sauce au vin rouge	<b>29.00</b>	218.50
<b>RISOTTO &amp; PASTA</b>			Filet "Mignon" avec champignons	<b>29.00</b>	218.50
Risotto avec des legumes √	<b>14.00</b>	105.48	Filet de boeuf à la sauce gorgonzola	<b>29.00</b>	218.50
Risotto aux fruits de mer	<b>16.00</b>	120.55	Filet de boeuf à sauce aux truffes	<b>30.00</b>	226.04
Risotto aux crevettes	<b>18.00</b>	135.62	<b>GARNITURES</b>		
Risotto noir	<b>18.00</b>	135.62	Riz; Salade de saison; Légumes √	<b>5.00</b>	37.67
Tagliatelles aux champignons la sauce aux truffes √	<b>16.00</b>	120.55	Légumes grilles; Pommes frites; Pommes de terre au romarin √	<b>5.00</b>	37.67
Penne au saumon	<b>19.00</b>	143.16	Couvert (pain, pate de poisson)	<b>2.00</b>	15.07
Spaghettini aux fruits de mer	<b>18.00</b>	135.62			
Tagliatelles avec épinard dans gorgonzola √	<b>16.00</b>	120.55			
Lasagne "Bolognese" avec mozzarella	<b>20.00</b>	150.69			
Tagliatelle aux crevettes	<b>18.00</b>	135.62			
Spaghetti au homard à la sauce tomate avec des legumes	<b>48.00</b>	361.66			

√ - plat adapté aux végétariens

**MENU LEGER**

Soupe aux légumes

\*

Poitrine de poulet à la sauce aux  
champignons avec frites

ou

Calmars grillés aux légumes  
dalmatiens

\*

Crème caramel  
**24 € (180,83 kn)**

**PETIT MENU**

Crevette avec sauce de vin blanc

\*

Daurade royal grillée avec le-  
gumes

ou

“Saltimbocca alla Romana” steak  
de veau avec sauce vin

\*

Panna-cota  
**32 € (241,10 kn)**

**MENU «DALMACIJA»**

Plat froid «Dalmacija»

(Jambon cru Dalmate, fromage,  
salad de poulpe,thon )

\*

Soupe de poisson

\*

Filet de Loup de mer grillé avec légumes  
dalmate

Ou

Filet mignon aux champignons en sauce  
au vin rouge

\*

Strudel aux pommes  
**40 € (301,38 kn)**

**MENU «CHEF»**

Coquilles Saint-Jacques en sauce a  
l'orange

\*

Risotto aux fruits de mer

\*

Filet de poisson grillé aux crevettes  
en sauce au vin blanc et risotto à la  
roquette

Ou

Filet d'agneau avec sauce a'la Chef  
Avec pommes de terre au romarin

\*

Crepes avec glace et fruits  
**48 € (361,66 kn)**

**GOURMAN MENU**

Carpaccio de thon à la roquette

\*

“Bouzzara” mixte  
(moules, crevettes, scampi à la sauce  
tomate-vin blanc)

\*

Crevettes et coquilles Saint-Jacques  
a'la broche avec gorgonzola risotto

ou

FCôtelettes d'agneau grillées avec des  
légumes

\*

Crème brûlée  
**58 € (437,00 kn)**

## NL, B

<b>SOEPEN</b>	<b>€</b>	<b>KN</b>	<b>VISGERECHTEN</b>	<b>€</b>	<b>KN</b>
Groentesoep ✓	<b>6.00</b>	45.21	Inkvits gebbaken met frites en tartarsaus	<b>22.00</b>	165.76
Vissoep	<b>7.00</b>	52.74	Inkvist van der grill met groenten	<b>20.00</b>	150.69
Kreeft-scampi-roomsoep	<b>12.00</b>	90.41	Zeebrasem Royal van de grill	<b>23.00</b>	173.29
Rundvleessoep	<b>6.00</b>	45.21	Zeebaarsfilet van de grill met groenten	<b>24.00</b>	180.83
<b>SALADE</b>			Zalm filet met dillsaus	<b>25.00</b>	188.36
Rucola salade met parmezaanse en pijnboompitten ✓	<b>8.00</b>	60.28	Visfilet a'la Dalmacija met garnalen in witte wijnsaus en rucola-risotto	<b>26.00</b>	195.90
Octopussalade met rucola	<b>13.00</b>	97.95	Garnalen gegrild (tartar sauce)	<b>22.00</b>	165.76
Griekse salade (met kaas)	<b>10.00</b>	75.34	Garnalen in tomaten-witte wijnsaus met knoflook	<b>25.00</b>	188.36
Cesaro salade (met kipfilet)	<b>11.00</b>	82.88	Garnalen zonder shell en Jacobs mosselen het spit met tartar saus en rijst	<b>26.00</b>	195.90
Salade met garnalen en avocadomousse	<b>12.00</b>	90.41	Mixed grill van vis voor (filet van zeebaars, filet van zeebaars, inktvis, garnalen)	<b>28.00</b>	210.97
<b>KOUDE VOORGERECHTEN STARTERS</b>			Gourmet vis bord voor 2 personen	<b>90.00</b>	678.11
Oesters (1 stuks)	<b>4.00</b>	30.14	(zeebaars, zeebrasem, kreeft, langoustines, garnalen, inktvis)		
Plaat met verschillende kazen ✓	<b>12.00</b>	90.41	Verse vis extra kwaliteit (100 gr)	<b>7.00</b>	52.74
Mozzarella Burrata met tomaten ✓	<b>11.00</b>	82.88	Langoustines (100 gr)	<b>10.00</b>	75.35
Dalmatische grookte ham met meloen	<b>13.00</b>	97.95	Kreeft gegrild of gebakken (100 gr)	<b>13.00</b>	97.95
Ansjovis op rucola salad	<b>10.00</b>	75.35	<b>VLEES GERECHTEN</b>		
Vleescarpaccio met parmezaanse	<b>13.00</b>	97.95	Kippenborst in champignonsaus met frietjes	<b>20.00</b>	150.69
Tonijncarpaccio met rucola	<b>13.00</b>	97.95	Varkensvlees medaillons met gerookte ham en mascarponesaus met groenten	<b>22.00</b>	165.76
Antipasti "Dalmacija"	<b>14.00</b>	105.48	"Saltimbocca alla Romana"	<b>23.00</b>	173.29
(kaas, octopussalade, gerookte ham, tonijn carpaccio)			(varkensvlees met Dalmatische gerookte ham in prosecco-wijnsaus)		
<b>WARME VOORGERECHTEN</b>			Lamskoteletes "Frenched rack" van der grill met groenten	<b>32.00</b>	241.10
Mosselen a la buzzara (witte wijnsaus)	<b>14.00</b>	105.48	Lamsfilet in saus a'la "Chef" met rosmarin-kertoffeln	<b>30.00</b>	226.04
Gemengde "buzzara" (mosselen, langoustines, garnalen)	<b>22.00</b>	165.76	Schotel van gemengde vlees met frietjes (kipfilet, varkensvlees, bifstuck)	<b>24.00</b>	180.83
Spring rolls	<b>10.00</b>	75.35	<b>BIEFSTUK SPEZIALITETEN</b>		
Garnalen in witte wijnsaus met rucola	<b>12.00</b>	90.41	Biefstuk van de grill a'la "Dalmacija"	<b>28.00</b>	210.97
Gebbaken kaas "Camembert" met fruit ✓	<b>11.00</b>	82.88	Biefstuk flambe' met groene peper saus	<b>29.00</b>	218.50
Jacobs mosselen van de grill i oransje saus	<b>18.00</b>	135.62	Biefstuk met rode wijn saus	<b>29.00</b>	218.50
<b>RISOTTO &amp; PASTA</b>			Biefstuk "Mignon" met champignons	<b>29.00</b>	218.50
Risotto met groenten	<b>14.00</b>	105.48	Biefstuk met gorgonzolla sau	<b>29.00</b>	218.50
Risotto voor zeevruchten	<b>16.00</b>	120.55	Biefstuk met truffel saus	<b>30.00</b>	226.04
Risotto met garnalen	<b>18.00</b>	135.62	<b>BIJDRAGEN</b>		
Zwarte risotto	<b>18.00</b>	135.62	Rijst; Salade van het seizoen; Groenten ✓	<b>5.00</b>	37.67
Tagliatelle met chamignons en truffelsaus	<b>16.00</b>	120.55	Gegrilde Groenten ; Pfrieten; Rosmarin-kartoffeln ✓	<b>5.00</b>	37.67
Penne met zalm in dillsaus	<b>19.00</b>	143.16	Couvert (brot, vispate)	<b>2.00</b>	15.07
Spaghettini met zeevruchten	<b>18.00</b>	135.62			
Tagliatelle met spinaziein gorgonzola saus ✓	<b>16.00</b>	120.55			
Lasagne "Bolognese" met mozzarella	<b>20.00</b>	150.69			
Tagliatelle met garnalen en courgette	<b>18.00</b>	135.62			
Spaghetti met kreeft in tomatensaus met groenten	<b>48.00</b>	361.66			

✓ - gerecht geschikt voor vegetariërs

**LIGHT MENU**

Groentensoep

\*

Kippenborst in champignonsaus  
met frieten

of

Gegrilde inktvis met dalma-  
tische groenten

\*

Crème caramel  
24 € (180,83 kn)

**KLEIN MENU**

Garnalen in witte wijnsaus op  
rucola

\*

Zeebrasem Royal van der grill  
of

“Saltimbocca alla Romana“  
Kalfs medaillons in prosecco-  
wijnsaus

\*

Panna-cota  
32 € (241,10 kn)

**MENU «DALMACIJA»**

Koude schotel

«Dalmacija»

(Dalmatinischer gerookte ham, kaas,  
octopussalade, gerookte tonijn

\*

Vissoep

\*

Gegrilde zeebaarsvilet met Dalmatischen  
groenten

of

Biefstuk «Mignon» met champignons in rode  
wijnsaus

\*

Apfelstrudel met vanille-ijs  
40 € (301,38 kn)

**MENU «CHEF»**

Jacobs mosselen van de grill i oranje  
saus

\*

Risotto van zeevruchten

\*

Visfilet met garnelen in witte wijn saus  
met ruccola-risotto

of

Lamsfilet in saus a'lla “Chef“ met  
rosmarin- kartoffeln

\*

Flensjes mit ijs fruits  
48 € (361,66 kn)

**GOURMAN MENU**

Carpaccio van tonijn met rucola

\*

Gemengde “Buzzara“  
(mosselen, garnalen, langoustinos in tomaten-  
witte wijnsaus)

\*

Garnalen en Jacobs mosselen het  
spit met tartar saus en rijst

of

Lamskoteletes “Frenched rack“ van der grill  
met groenten

\*

Creme brulle  
58 € (437,00 kn)



## E

<b>SOPAS</b>	<b>€</b>	<b>KN</b>		<b>€</b>	<b>KN</b>
Sopa de verduras ✓	<b>6.00</b>	45.21			
Sopa de pescado	<b>7.00</b>	52.74	Tagliolini con langosta e verdura	<b>48.00</b>	361.66
Sopa de langosta	<b>12.00</b>	90.41			
Sopa de carne de res	<b>6.00</b>	45.21			
<b>ENSALADAS</b>					
Ensalada de rúcula con parmesan y pinones ✓	<b>8.00</b>	60.28			
Ensalada de pulpo con rúcula	<b>13.00</b>	97.95			
Ensalada griega (con queso)	<b>10.00</b>	75.34			
Cesaro ensalada (con pechuga de polo)	<b>11.00</b>	82.88			
Ensalada con gambas y aguacate	<b>12.00</b>	90.41			
<b>ENTREMESES</b>					
Ostras (1 piezas)	<b>4.00</b>	30.14			
Un plato de varios quesos ✓	<b>12.00</b>	90.41			
Mozzarella De Burrata con tomate ✓	<b>11.00</b>	82.88			
Jamon serrano de Dalmacija con melone	<b>13.00</b>	97.95			
Boquerones con ensalada rúcula	<b>10.00</b>	75.35			
Carpaccio de carne con queso parmesano	<b>13.00</b>	97.95			
Carpaccio de atun con ensalada rúcula	<b>13.00</b>	97.95			
Entremeses "Dalmacija" (jamon serrano, ensalada de pulpo, queso, atun...)	<b>14.00</b>	105.48			
<b>ENTREMESES CALIENTES</b>					
Mejillones "Buzzara"(salsa de vino blanco y tomate)	<b>14.00</b>	105.48			
"Buzara" mixta (mejillones, gambas, langoustinos con salsa de vino blanco y pomodoro)	<b>22.00</b>	165.76			
Spring rolls ✓	<b>10.00</b>	75.35			
Quesos "Camembert" fritos con fruta	<b>11.00</b>	82.88			
Gambas en salsa de vino blanco con rucola	<b>12.00</b>	90.41			
Vieiras a la plancha y salsa de la narracion (3 piezas)	<b>18.00</b>	135.62			
<b>RISOTTO &amp; PASTAS</b>					
Risotto con verduras ✓	<b>14.00</b>	105.48			
Risotto con marisco	<b>16.00</b>	120.55			
Risotto con gambas	<b>18.00</b>	135.62			
Risotto negro	<b>18.00</b>	135.62			
Tagliatelle con setas en salsa de trufa ✓	<b>16.00</b>	120.55			
Penne con salmon	<b>19.00</b>	143.16			
Spaghettini con salsa de mariscos	<b>18.00</b>	135.62			
Tagliatelle con espinacas en salsa de gorgonzola ✓	<b>16.00</b>	120.55			
Lasagne "Bolognese" con mozzarella	<b>20.00</b>	150.69			
Tagliatelle con gambas y zuchini	<b>18.00</b>	135.62			
			<b>PLATOS DE PESCADO</b>		
			Calamares fritos con salsa tartar	<b>22.00</b>	165.76
			Calamares asados con verdura	<b>20.00</b>	150.69
			Besugo Royal ala parrilla con verdura	<b>23.00</b>	173.29
			Fileto de lubino con verdura dalmata	<b>24.00</b>	180.83
			Fileto de salmon con verdura	<b>25.00</b>	188.36
			Fileto de pescado con gambas y rucola-arroz (salsa de vino blanco)	<b>26.00</b>	195.90
			Gambas ala parrilla	<b>22.00</b>	165.76
			Gambas "Buzzara" (salsa de vino blanco y tomate)	<b>25.00</b>	188.36
			Gambas sin cascara y vieiras en los palillos con gorgonzola aroz	<b>26.00</b>	195.90
			Plato de pescado (filete de lubina, filete de mero, calamares, camarones) con verdura	<b>28.00</b>	210.97
			Plato de pescado gourmet para 2 personas (lubina, besugo, langosta, camarones, langostinos, calamares)	<b>90.00</b>	678.11
			Peces clase primero (100 gr)	<b>7.00</b>	52.74
			Langoustinos (100 gr)	<b>10.00</b>	75.35
			Langosta a'la parrilla (100 gr)	<b>13.00</b>	97.95
			<b>PLATOS DE CARNE</b>		
			Pechuga de pollo en salsa de champinones con papas fritas	<b>20.00</b>	150.69
			Medallones de cerdo con jamon serano en salsa de mascarpone	<b>22.00</b>	165.76
			"Saltimbocca alla Romana" (pork with dalmatian smoked ham in prosecco-wine sauce)	<b>23.00</b>	173.29
			Chuletas de cordero "Frenched rack" a'la parilla con verdura	<b>32.00</b>	241.10
			Filete de cordero en salsa de "Chef" con potatos al romero	<b>30.00</b>	226.04
			Plato de carne mixtas con pommes fritos (pollo, cerdo, carne de vaca)	<b>24.00</b>	180.83
			<b>FILETE SPECIAL</b>		
			El bictec a la "Dalmacija" (parilla)	<b>28.00</b>	210.97
			El bistec flambe'en salsa pepe verde	<b>29.00</b>	218.50
			El bistec en salsa vino tinto	<b>29.00</b>	218.50
			Filet "Mignon" en salsa de champinones	<b>29.00</b>	218.50
			El bistec en salsa de gorgonzola	<b>29.00</b>	218.50
			El bistec con salsa de trufa negra	<b>30.00</b>	226.04
			<b>CONTORNI</b>		
			Arroz; Ensalada mixta; Verdura cocidos ✓	<b>5.00</b>	37.67
			Verdura a la pancha; Pommes fritos; Patatas al romero ✓	<b>5.00</b>	37.67
			Cubierto (pan, pate de pescado)	<b>2.00</b>	15.07

✓ - plato adecuado para vegetarianos

### MENU LIGERO

Sopa de verdura

\*

De pechuga de pollo con salsa de champinones e pommes fritos

o

Calamares a la plancha con verdura

\*

Creme caramel

**24 € (180,83 kn)**

### PEQUENO MENU

Gambas en salsa de vino blanco

\*

Besugo Royal a'lla parrilla con verdura

o

“Saltimbocca alla Romana” medallones de ternera con jamon en salsa de vino

\*

Panna-cota

**32 € (241,10 kn)**

### MENU «DALMACIJA»

Placa fria «Dalmacija»

(Jamon affumicato, quesos, enslada de pulpo, carpaccio de atun)

\*

Sopa de pescado

\*

Fileto de lubino a la plancha con verudras de dalmacia

o

Filet «Mignon» en salsa de vino tinto y champinones

\*

Strudel de manzana con helado

**40 € (301,38 kn)**

### MENU «EL COCINERO»

Vieiras a la plancha y salsa de la narracion

\*

Arroz con marisco

\*

Filete de pescado con gambas y rúcula arroz

o

Filete de cordero en salsa de “Chef” con potatosal romero

\*

Crepes con helado y cerezas

**48 € (361,66 kn)**

### GOURMAN MENU

Carpaccio de atun con ensalada rúcula

\*

“Buzara” mixta (mejilones, gambas, langoustinos in salsa de vino blanco e pomodoro)

\*

Gambas y vieiras en los palillos con gorgonzola aroz

o

Chuletas de cordero “Frenched rack” a'la parilla con verdura

\*

Creme brulle

**58 € (437,00 kn)**

❧ NOR ❧

<b>SUPPER</b>	<b>€</b>	<b>KN</b>	<b>FISKERETTER</b>	<b>€</b>	<b>KN</b>
Vegetabilsk suppe ✓	<b>6.00</b>	45.21	Akkar fritert med saus tartarus og pomes frites	<b>22.00</b>	165.76
Fisksuppe	<b>7.00</b>	52.74	Akkar grillet med dalmatiske groonsaker	<b>20.00</b>	150.69
Reker og hummer suppe	<b>12.00</b>	90.41	Grillet brasmer royal med groonsaker	<b>23.00</b>	173.29
Biffesuppe	<b>6.00</b>	45.21	Havabborfilet grillet med groonsaker	<b>24.00</b>	180.83
<b>SALAT</b>			Lasketfilet med dillsaus og groonsaker	<b>25.00</b>	188.36
Ruccola salat med parmesan ✓	<b>8.00</b>	60.28	Fiskefilet og reker i hvitvinsaus og rucola – risotto	<b>26.00</b>	195.90
Blekksprut salat med suppe	<b>13.00</b>	97.95	Reker grillet	<b>22.00</b>	165.76
Gresk salat (med ost) ✓	<b>10.00</b>	75.35	Reker med tomater – hvitvinsås	<b>25.00</b>	188.36
Cesaro salat (med kyllingbryst)	<b>11.00</b>	82.88	Reker uten skall og kamskjell på grillspyd med gorgonzola risotto	<b>26.00</b>	195.90
Avocado salat med reker	<b>12.00</b>	90.41	Fisketallerken (filet av havabbor, filet av havabbor, akkar, reker)	<b>28.00</b>	210.97
<b>KALDE FORRETTER</b>			Gourmet fisk plate for 2 personer (havabbor, brasmer, hummer, kongereker, reker, akkar)	<b>90.00</b>	678.11
Østers (1 stk)	<b>4.00</b>	30.14	Fersk fisk en klasse (100 gr)	<b>7.00</b>	52.74
Utvalg av ost ✓	<b>12.00</b>	90.41	Kongereker (100 gr)	<b>10.00</b>	75.35
Mozzarella Burrata med tomater ✓	<b>11.00</b>	82.88	Lobster of your choice (100 gr)	<b>13.00</b>	97.95
Dalmatisk røkt skinke med melon	<b>13.00</b>	97.95	<b>KJØTTRETTER</b>		
Ansjos på ruccola salat	<b>10.00</b>	75.35	Kyllingbryst i soppsauce med pomes frites	<b>20.00</b>	150.69
Carpaccio av kjøtt og parmesan	<b>13.00</b>	97.95	Svinekjøtt medaljoner med røkt skinke og mascarpone saus	<b>22.00</b>	165.76
Tuna carpaccio med ruccola	<b>13.00</b>	97.95	“Saltimbocca alla Romana“	<b>23.00</b>	173.29
Kaldt tallerken ”Dalmacija“ (ost, røkt skinke, sjømat salat, tunfisk carpaccio)	<b>14.00</b>	105.48	(svinekjøtt med dalmatisk røkt skinke i prosecco-vin saus)		
<b>VARME FORRETTER</b>			Lammekotelett “Frenched rack“ grillet med grønnsaker	<b>32.00</b>	241.10
Blåskjell "Bouzzara" (tomat-hvitt vinsås)	<b>14.00</b>	105.48	Lammefilet i saus a'la "Chef" med rosmarin poteter	<b>30.00</b>	226.04
Mix "Bouzzara" (blaskjell, reker, kongerker i en hvit vin saus og tomat)	<b>22.00</b>	165.76	Tallerken med blandet kjøtt, pomes (kylling, svinekjøtt, biff)	<b>24.00</b>	180.83
Spring rolls ✓	<b>10.00</b>	75.35	<b>STEIK RETTER AV OKSE</b>		
Reker og hvitvinsaus med ruccola	<b>12.00</b>	90.41	Oksefilet a'la "Dalmatia" med urtersmør	<b>28.00</b>	210.97
Panert "Camembert" ost med tranebær ✓	<b>11.00</b>	82.88	Okstefilet flamebe' med grønn peppersaus	<b>29.00</b>	218.50
Kamskjell grillet i oransje saus	<b>18.00</b>	135.62	Oksefilet med rødvinssau	<b>29.00</b>	218.50
<b>RISOTTO &amp; PASTA</b>			Oksefilet "Mignon" med sopp	<b>29.00</b>	218.50
Risotto med grønnsaker ✓	<b>14.00</b>	105.48	Oksefilet med gorgonzolasaus	<b>29.00</b>	218.50
Sjømat risotto	<b>16.00</b>	120.55	"Oksefilet med svart troffelsaus	<b>30.00</b>	226.04
Hvit risotto med reker	<b>18.00</b>	135.62	<b>TILBEHOR</b>		
Svart risotto	<b>18.00</b>	135.62	Ris; Sesonges salat; Groonsaker gekokt ✓	<b>5.00</b>	37.67
Tagliatelle med sopp og trøffelsaus ✓	<b>16.00</b>	120.55	Groonsaker grillet; Pomes frites); Rosmarin potet ✓	<b>5.00</b>	37.67
Penne med laks	<b>19.00</b>	143.16	Cover charge (brod, fiskepate)	<b>2.00</b>	15.07
Spaghetтини med sjømat	<b>18.00</b>	135.62			
Tagliatelle med gorgonzola saus og spinat ✓	<b>16.00</b>	120.55			
Lasagne "Bolognese" med mozzarella	<b>20.00</b>	150.69			
Tagliatelle med reker og courgetter	<b>18.00</b>	135.62			
Tagliollini med hummer	<b>48.00</b>	361.66			

✓ - Passer for vegetarianere

### LETT MENU

Gronnsaksuppe

\*

Kylingbryst med sjampinjongstung  
Og pommes frites

eller

Akkar grillet med kokte groonsaker

\*

Eplestrudel med vanilje iskrem

**24 € (180,83 kn)**

### LITEN MENU

Reker og hvitvinsaus med rucola

\*

Brasmer Royal grillet med  
gronnsaker

eller

Saltimbocca alla Romana  
Kalvsnitzell med speke shinke in  
vin

\*

Panna-cota

**32 € (241,10 kn)**

### MENU «DALMACIJA»

Kald tallerken

«Dalmacija»

(ost, rokt shinke, bleksprutsalat,  
tunfisk carpaccio)

\*

Fisksuppe

\*

Grillet havabborfilet med Dalmatian  
gronnsaker eller  
Oskefilet «Mignon» med rodvin-sjaminsjong  
saus

\*

Eplestrudel med vaniljeis

**40 € (301,38 kn)**

### MENU «CHEF»

Kamskjell grillet i oransje saus

\*

Risotto med sjomat

\*

Fiskefilet og reker i hvitvinsaus  
og rucola risotto

eller

Lammefilet i saus a'la "Chef"  
med rosmarin potet

\*

Pannekaker med iskrem og varme  
kirsebaer

**48 € (361,66 kn)**

### GOURMAN MENU

Tunfisk pescaccio med rucoli

\*

Mix "Bouzzara"  
(blaskjell, reker, kongerker i en  
hvit vin saus og tomat)

\*

Reker og kamskjell pa grillspyd  
med gorgonzola risotto

eller

Lammekotelett "Frenched rack"  
grillet med groonsaker

Creme brulle  
**58 € (437,00 kn)**

## RUS

СУПЫ	€	KN	БЛЮДА ИЗ РЫБЫ	€	KN
Суп овощной ✓	6.00	45.21	Кальмары жареные с картофелем фри и соусом тартар	22.00	165.76
Суп рыбный	7.00	52.74	Кальмары гриль с далматинскими овощами	20.00	150.69
Крем-суп из лангустов и омара	12.00	90.41	Морской лещ королевский гриле с овощами	23.00	173.29
Суп говяжий	6.00	45.21	Филе морского окуня с далматинских овощей	24.00	180.83
<b>САЛАТЫ</b>			Филе лосося под укропным соусом с овощами	25.00	188.36
Салат из рукколы с пармезаном и кедровыми орешками ✓	8.00	60.28	Филе рыбы «Далматия» с креветками п од соусом из белого вина с ризотто с рукколой	26.00	195.90
Салат греческий (с сыром)	13.00	97.95	Креветки гриль	22.00	165.76
Салат Цезарь (с куриной грудкой)	10.00	75.34	Креветки а'lla "Buzzara" (томатный соус и белом вино с чесноком)	25.00	188.36
Салат из осьминога с рукколой	11.00	82.88	Креветки без оболочки п		
Салат из креветок с авокад	12.00	90.41	Гребешки на шпажке с рыси по горгонзола	26.00	195.90
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>			Рыбное ассорти на гриле (филе морского окуня, филе морской окунь, кальмар, креветки)	28.00	210.97
Устрицы (1 шт.)	4.00	30.14	Приготовление изысканной рыбы пластины для 2-х человек (морской окунь, морской лещ, омары, королевские креветки, креветки, кальмары)		
Ассорти с различными сырами ✓	12.00	90.41	Морская рыба экстра качест (100 г)	7.00	52.74
Моцарелла Burrata с помидорами ✓	11.00	82.88	Royal Креветки (100 г)	10.00	75.35
Далматинский пршут с свежей дыней	13.00	97.95	Омар по желанию гостя (100 г)	13.00	97.95
Анчоусы на рукколой салат	10.00	75.35	<b>БЛЮДА ИЗ МЯСА</b>		
Карпаччо мясной с пармезаном	13.00	97.95	"Куриная грудка под грибным соусом с картофель фри	20.00	150.69
Карпаччо рыбный Туец на рукколой	13.00	97.95	Медальоны из свинины в шубке из бекона под соусом из базилика и маскарпоне	22.00	165.76
Ассорти холодных закусок «Далматия» (копченый туец, анчоусы, домашний сыр далматинский пршут, салат из плодов моря)	14.00	105.48	"Салтимбокка алла Романа " (свинина с соусом из белого вина)	23.00	173.29
<b>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</b>			Котлеты из ягненка «Frenched gask» гриль с овощами	32.00	241.10
Мидии бузара	14.00	105.48	Филе ягненка под соусом а'lla "Шеф" с розмарином картофелем	30.00	226.04
Buzzara" ассорти (креветки, Royal креветки, мидии в томатном соусе и белом вине с чесноком)	22.00	165.76	Мясное ассорти с картофель фри	24.00	180.83
Spring rolls	10.00	75.35	<b>СТЕЙКИ SPECIJALITETI</b>		
Креветки под соусом из белого вина на	12.00	90.41	Стейк из филе говядины по-далматински с зеленым маслом	28.00	210.97
Жареный сыр «Камамбер» с брусникой	11.00	82.88	Стейк из филе говядины фламбированные под соусом из зеленого перца	29.00	218.50
Гребешки под соусом од оранжевый (3 шт.)	18.00	135.62	Стейк из филе говядины под соусом из красного вина	29.00	218.50
<b>РИЗОТТО &amp; ПАСТА</b>			Говяжье филе «Миньон» с грибами	29.00	218.50
Ризотто с овощами ✓	14.00	105.48	Стейк из филе говядины с горгонзола	29.00	218.50
Ризотто с плодами моря	16.00	120.55	Стейк из филе говядины под соусом из черной трюфель	30.00	226.04
Ризотто белое с креветками	18.00	135.62	<b>ГАРНИР</b>		
Черный ризотто	18.00	135.62	Рис; Сезонный салат; Овощи отварные ✓	5.00	37.67
Тальятелле с грибами в соусе из трюфель	16.00	120.55	Овощи гриль; Помфрит;	5.00	37.67
Пенне с лососем	19.00	143.16	Картофель жареный с розмарином ✓	5.00	37.67
Спагетти с плодами моря	18.00	135.62	Закуска на стол (хлеб, рыбный паштет)	2.00	15.07
Тальятелле со шпинатом в горгонзола	16.00	120.55			
Лазанья «Болоньез» с моцареллой	20.00	150.69			
Тальятелле с gambogitau	18.00	135.62			
Тальболлини с омаром	48.00	361.66			

✓ - блюдо для вегетарианцев



### ЛЕГКОЕ МЕНЮ

Суп овощной

\*

Филе куриное под грибным  
соусом с картофелем в  
розмарине

или

Кальмары гриль с  
далматинскими овощами

\*

Карамельные кремы  
24 € (180,83 kn)

### МАЛОЕ МЕНЮ

Креветки под соусом из  
белого вина на рукколе

\*

Морской лещ Royal гриле с  
далматинскими овощами

или

“Салтимбокка алла Романа”  
(Шницель из телятины под  
соусом из белого вина)

\*

Панна котта  
32 € (241,10 kn)

### МЕНЮ «ДАЛМАЦИЯ»

Ассорти холодных закусок «Далматия»  
(копченый тунец, домашний сыр, Салат из  
осьминога далматинский пршут)

\*

Суп рыбный

\*

филе сибас гриль с далматинскими  
овощами

или

Говяжье филе «Миньон» с грибами

\*

Штрудель с яблоками и ванильным  
мороженым  
40 € (301,38 kn)

### МЕНЮ «ШЕФ»

Гребешки под соусом од апельсиновый  
(3 шт.)

\*

Ризотто с плодами моря

\*

Филе рыбы под соусом из белого  
вина с креветками и ризотто с  
рукколой

или

Филе ягненка под соусом а'Па “Шеф”  
с розмарином картофелем

\*

Блинчики с мороженым и вишнями  
48 € (361,66 kn)

### ГУРМАН МЕНЮ

Карпаччо рыбный Тунец на рукколой

\*

“Buzzara” ассорти  
(креветки, Royal креветки, мидии в  
томатном соусе и белом вине с чесноком)

\*

Креветки п Гребешки на шпажке  
с рыси по горгонзола

или

Котлеты из ягненка «Frenched rack» гриль  
с овощами

\*

Крем-брюле  
58 € (437,00 kn)

## KARTA PIĆA

### BEZALKOHOLNA PIĆA / NON - ALCOHOLIC DRINKS

		€	KN
<b>Coca-Cola</b>	0,25 l	4.50	33.91
<b>Coca-Cola Zero Sugar / bez šećera</b>	0,25 l	4.50	33.91
<b>Coca-Cola Zero Caffeine free / bez šećera i bez kofeina</b>	0,25 l	4.50	33.91
<b>Fanta Orange (naranča)</b>	0,25 l	4.50	33.91
<b>Sprite</b>	0,25 l	4.50	33.91
<b>Schwepes</b> (Tonic Water, Slimline, Bitter Lemon, Tangerine, Pomegranate)	0,25 l	4.50	33.91
<b>Cappy</b> nektar sok / nektar juice (naranča, jabuka, marelica, breskva, crni ribiz, jagoda / apricot, peach, orange, apple, blackcurrants, strawberry)	0,20 l	4.00	30.14
<b>FUZETEA</b> crni ledeni čaj / black ice tea (breskva i hibiskus, šumsko voće / peach hibiscus, fruits of forest)	0,25 l	4.00	30.14
Limunada / fresh lemonade	0,25 l	5.50	41.44
Svježi sok od naranče / fresh orange juice	0,25 l	6.00	45.21

### PRIRODNA MINERALNA VODA / NATURAL MINERAL WATER

<b>Römerquelle</b> negazirana prirodna mineralna voda / still natural mineral water	0,33 l	3.50	26.37
<b>Römerquelle</b> negazirana prirodna mineralna voda / still natural mineral water	0,75 l	5.00	37.67
<b>Römerquelle</b> gazirana prirodna mineralna voda / sparkling natural mineral water	0,33 l	3.50	26.37
Römerquelle gazirana prirodna mineralna voda / sparkling natural mineral water	0,75 l	5.00	37.67
<b>Römerquelle Emotion</b> gazirana mineralna voda s okusom (limunska trava / borovnica nar / kupina limeta) / flavoured sparkling natural mineral water (lemon grass / blueberry pomegranate / blackberry lime)	0,33 l	3.50	26.37

### TOPLI NAPITCI / WARM DRINKS

Espresso	šal./cup	2.50	18.84
Cappuccino	šal./cup	3.50	26.37
Caffè latte	šal./cup	3.50	26.37
Topla čokolada / hot chocolate	šal./cup	3.50	26.37
Čaj / tea (crni, voćni, zeleni, menta, kamilica) / (black, fruit, green, mint, chamomile)	šal./cup	3.00	22.60
Irska kava / irish coffee	šal./cup	10.00	75.35
Ice coffee (hladno / cold)	šal./cup	6.00	45.21
Kava bez kofeina	šal./cup	3.50	26.37
American coffee	šal./cup	3.00	22.60

### PIVO / BEER

Karlovačko točeno / draught	0,30 l	4.00	30.14
Karlovačko točeno / draught	0,50 l	5.50	41.44
Karlovačko boca / bottle	0,33 l	4.00	30.14
Karlovačko boca / bottle	0,50 l	5.50	41.44
Radler limun / lemon	0,33 l	5.50	41.44
Karovačko tamno / dark	0,50 l	6.00	45.21
Bezalkoholno / non-alcoholic	0,50 l	5.50	41.44
Heineken	0,33 l	6.00	45.21
Somersby	0,33 l	6.00	45.21

APERITIVI / APERITIFS				WHISKEY			
		€	KN			€	KN
Amaro 18	0,03 l	5.00	37.67	Jack Daniel's	0,03 l	8.00	<b>60.28</b>
Prošek	0,10 l	5.00	37.67	Ballantine's	0,03 l	7.00	52.74
Martini	0,05 l	5.00	37.67	Johnnie Walker Red Label	0,03 l	7.50	56.51
Pernod	0,03 l	5.00	37.67	Chivas Regal 12 YO	0,03 l	9.00	67.81
Campari	0,03 l	5.00	37.67	Johnnie Walker Black Label	0,03 l	10.00	75.35
Campari soda	0,20 l	6.00	45.21				
Campari orange	0,20 l	7.00	52.74				
Kir royal	0,10 l	14.00	105.48	<b>DIŽESTIVI / DIGESTIVES</b>			
Porto vino	0,10 l	6.00	45.21	Brugal Blanco rum	0,03 l	5.50	41.44
Prosecco	0,20 l	12.00	90.41	<b>Gin Bulldog</b>	0,03 l	5.50	<b>41.44</b>
				Rum domestic	0,03 l	4.00	30.14
				Gin domestic	0,03 l	4.00	30.14
				Vodka domestic	0,03 l	4.00	30.14
				Stock	0,03 l	5.00	37.67
				Rakije / brandies	0,03 l	4.00	30.14
				Ramazzotti	0,03 l	5.50	41.44
				Bacardi rum	0,03 l	5.50	41.44
				Jagermeister	0,03 l	5.50	41.44
				Gin Gordon's	0,03 l	5.50	41.44
				Gin Beefeater	0,03 l	5.50	41.44
				Gin Bombay Sapphire	0,03 l	6.50	48.97
				Vodka Smirnoff	0,03 l	5.50	41.44
				Vodka Grey Goose	0,03 l	10.00	75.35

  

LIKERI / LIQUERS			
Cointreau	<b>0,03 l</b>	<b>5.00</b>	<b>37.67</b>
Kruškovac / pear liquor	0,03 l	4.00	30.14
Višnjak / cherry liquor	0,03 l	4.00	30.14
Maraschino	0,03 l	5.00	37.67
Bailey's	0,03 l	5.00	37.67
Tia Maria	0,03 l	5.00	37.67

  

COGNAC			
Remy Martin VSOP	<b>0,03 l</b>	<b>11.00</b>	<b>82.88</b>
Martell	0,03 l	8.00	60.28
Hennessy	0,03 l	9.50	71.58
Hennessy XO	0,03 l	25.00	188.36

### KOKTELI / COCKTAILS

Aperol Spritz (aperol, soda, prosecco, orange slice)	10.00	75.35
Hugo (prosecco, mint leaves, elderflower syrup)	10.00	75.35
Pina Colada <b>(Brugal Blanco rum, pineapple juice, coconut cream)</b>	10.00	75.35
Irish coffee (coffee, Tullamore Dew, cream)	10.00	75.35
Mojito (aperol, soda, prosecco, orange slice)	10.00	75.35
Gin tonic cucumber (gin, tonic, cucumber, rosemary)	10.00	75.35
Pink vodka (vodka, <b>Sprite</b> , lemon slice, red berries juice)	10.00	75.35