



KANTINA

MENU

SAVUR - 12 EUR PLAVA RIBA

POZNAT I POD NAZIVIMA SAOR ILI SAVOR, SAVUR JE TRADICIONALNA DALMATINSKA TEHNIKA MARINIRANJA RIBE PORIJEKLOM IZ VENECIJE. SVJEŽA, KRATKO PRŽENA RIBA MARINIRA SE U MASLINOVOM ULJU, KARAMELIZIRANOM LUKU, ČEŠNJAKU, VINSKOM OCTU I LOVORU I RUŽMARINU. U SVOJ AROMATIČNI SAVUR STAVILI SMO NAJSVJEŽIJE JADRANSKE RIBE I RIBICE, ALI I DOMAĆE UZGOJENO POVRĆE S NAŠE OBITELJSKE FARME U GLINI. SAVUR MOŽETE UZ KRIŠKE FINOG KRUHA POJESTI KAO PRVI SLIJED SVOG GASTRONOMSKOG UŽITKA U MM KANTINI, A KASNIJE GA U TEGLICI KUPITI I KAO POKLON OSOBAMA KOJE NISU MOGLE BITI S VAMA ILI ZA BLAGOVANJE KOD KUĆE

POD LIMUN

I NAŠI STARI UZ MORE IMAJU SVOJU VARIJANTU SLAVNOG PERUANSKOG CEVICHEA – SVJEŽE RIBE U MARINADI OD CITRUSA – A ZOVE SE JEDNOSTAVNO: POD LIMUN! PO STARINSKIM RECEPTURAMA, NAJSVJEŽIJE PRIMJERKE JADRANSKOGA ULOVA DANA KUPAMO U SOKU AROMATIČNIH LIMUNA PUNIH SUNCA S OTOKA VISA.

SRDELE, INĆUNI, SKUŠE, SIPE, LIGNJE, LIST, PATARAČ, MOL, ZUBATAC, PAGAR, PALAMIDA, GOF – OVISNO O ULOVU TOGA DANA

POVRTNI TARTAR - 14 EUR

PATLIĐAN, CIKLA, LIMUN, UKISELJENEGLJIVE I SAMONIKLO BILJE

TOP NOTCH CHARCUTERIE

OBIŠLI SMO SVIJET KAKO BISMO PRONAŠLI NAJUKUSNIJE SUHOMESNATE ZALOGAJE - OD CERTIFICIRANIH SLAVONSKIH OPG-OVA DO NAGRAĐIVANIH MALIH SVJETSKIH PROIZVOĐAČA

PRŠUT, ŠUNKA, ŠPEK, KOBASICE, KULEN

HOME-MADE PASTA

SVU SVOJU TJESTENINU MIJESIMO SAMI S PUNO LJUBAVI I UMIJEĆA, I TO OD NEKOLIKO RAZLIČITIH VRSTA BEZGLUTENSKOG BRAŠNA MALIH HRVATSKIH PROIZVOĐAČA. I VAŠE NEPCE I VAŠE TIJELO BIT ĆE VAM ZAHVALNI!

16 EUR - RAVIOLI SA SVJEŽIM OVČJIM PAŠKIM SIROM U UMAKU OD SMOKVE I LAVANDE

16 EUR - NJOKI S BLACK ANGUS GOVEĐIM FILEOM

18 EUR - HOMEMADE GLUTEN FREE NJOKI S JADRANSKIM KOZICAMA I JAKOBOVIM KAPICAMA

18 EUR - NJOKI PUNJENI MLADIM PAŠKIM SIROM I PANCETOM CRNE SLAVONSKE SVINJE, FAJFERICA



KANTINA

GREGADA

SLOŽENAC OD RIBE, KOJI PREDSTAVLJA NAJSTARIJI NAČIN PRIPREME RIBE U DALMACIJI, KOJI SU NA NAŠE PROSTORE DONIJELI STARI GRČI PRIJE VIŠE OD 2000 GODINA. KUHA SE OD NAJKVALITETNIJE BIJELE RIBE I RAKOVA, S MINIMALNIM BROJEM ZAČINA I DODATAKA, KRATKO, NA JAKOJ VATRI.

GRILL - 100 GR

NEMA DO SOČNOG KOMADA MESA S OKUSOM VATRE I DIMA! ZA NAJBOLJE MESNO ISKUSTVO, NA PRAVE GRADELE S NAJKVALITETNIJIM DRVENIM UGLJENOM STAVLJAMO POMNO ODABRANE GOVEĐE STEAKOVE IZ CIJELOG SVIJETA

- 12 EUR - ARGENTINA BLACK ANGUS FILE
- 9 EUR - URUGVAJ BLACK ANGUS RIB EYE
- 50 EUR - JAPAN WAGYU HIDA A5 STRIPLOIN

BAVETTE, DRY AGED TOMAHAWK

DNEVNI ULOV RIBE

RAVNO IZ JADRANSKOG MORA – RIBA KOJA JE JOŠ JUČER PLIVALA NAŠIM KRISTALNO ČISTIM JADRANOM, DANAS NA VAŠEM TANJURU

- 78 EUR/KG - EXTRA KLASA - RIBA NA FETE OVISNO O ULOVU (ZUBATAC, PAGAR, BRANCIN, ORADA, KIRNJA)
- 75 EUR/KG - RIBA A KLASA (DIVLJA ORADA, ZUBATAC, KOVAČ, ŠKARPINA, DIVLJI BRANCIN)
- 58 EUR/KG - RIBA I. KLASA (GOF, FILE TUNE, LIST, MOL)

PRILOZI I SALATE - 5 EUR

STARE SORTE POVRĆA PUNOG OKUSA UZGOJENE NA NAŠEM OPG-U BACK TO MY ROOTS U GLINI BEZ KEMIJSKOG TRETIRANJA, NA NAČIN KAKO SU GA UZGAJALI NAŠI STARI

DESERTI - 7 EUR

- HOME-MADE SLADOLED S BOBIČASTIM VOĆEM HRVATSKIH POLJOPRIVREDNIH DOMAĆINSTAVA
- KNEDLA SA ŠLJIVAMA OD GLUTEN-FREE BRAŠNA