

≈ HLADNI ZALOGAJ ≈

*Nema iskrenije ljubavi od ljubavi prema hrani (Bernard Shaw)*

<i>Kulenova seka 100 g</i>	<i>7,20 eur</i>
<i>Salama od divljači 100 g</i>	<i>8,60 eur</i>
<i>Dalmatinski pršut 100 g</i>	<i>9,80 eur</i>
<i>Salama od boškarina s tartufima 100 g</i>	<i>10,50 eur</i>

≈ SIREVI ≈

*Osti čovjek može biti tvrdi pesimist prije ručka i uvjereni optimist nakon ručka! (Huxley)*

<i>Svježi kravljji sir s vrhnjem</i>	<i>5,50 eur</i>
<i>Istarski tvrdi kravljji sir 100 g</i>	<i>8,80 eur</i>
<i>Tvrdi kravljji sir u papru 100 g</i>	<i>8,80 eur</i>
<i>Kravljji sir s bučinim košticama 100 g</i>	<i>6,60 eur</i>
<i>Paški sir 100 g</i>	<i>10,00 eur</i>

≈ HLADNO PREDJELO ≈

*Kuharstvo podrazumijeva englesku temeljitost, francusku umjetnost i našu gostoljubivost! (Ruskin)*

<i>Domaća dimljena tuna sa pestom od badema i agruma, kaparima i cherry rajčicom</i>	<i>14,50 eur</i>
<i>Mediterranska salata – tradicionalna salata od hobotnice obogaćena kozicama, ukiseljenim motarom, cherry rajčicama i maslinama, poslužena na rikoli</i>	<i>19,10 eur</i>
<i>Carpaccio od sabljarkę s emulzijom od naranče i maslinovog ulja, tostirani listici badema</i>	<i>15,10 eur</i>
<i>Marinirani inčuni, posluženi na rikoli</i>	<i>8,10 eur</i>
<i>Carpaccio od boškarina sa paljenim domaćim kiselim vrhnjem, crnim tartufima i listićima istarskog sira</i>	<i>14,50 eur</i>
<i>Tatarski beefsteak za dvije osobe</i>	<i>39,00 eur</i>
<i>Punjena pečena paprika s kajmakom</i>	<i>7,60 eur</i>

≈ JUHE ≈

*Živim od dobre juhe a ne od lijepih riječi! (Moliere)*

<i>Bakina goveđa juha s domaćim rezancima</i>	<i>4,50 eur</i>
<i>Juha od rajčice "Potkova"</i>	<i>5,20 eur</i>
<i>Krem juha od vrganja</i>	<i>6,00 eur</i>

≈ MEĐUJELA ≈

*Okusi se ne rađaju nego stvaraju! (Mark Twain)*

Zagorski štrukli zapečeni u slatkom vrhnju ili kuhani sa prženim prezlima	7,80 eur
Domaći pljukanci s kremom od tartufa	15,10 eur
Domaći pljukanci s piletinom, tikvicama i mladom mrkvom u kremastom umaku	12,50 eur
Rižoto od kulena sa pečenom gusjom jetrom i pekmezom od zelenih rajčica	17,50 eur
Crni rižoto od sipe	17,50 eur
Rižoto od kozica	17,50 eur
Rižoto od škampi	24,00 eur

≈ RIBE, RAKOVI, MEKUŠCI ≈

*Kuharstvo podrazumijeva englesku temeljitost, francusku umjetnost i našu gostoljubivost! (Ruskin)*

Škampi po želji gosta <b>1kg</b>	90,00 eur
Bijela oborita riba I kategorija <b>1kg</b> (kovač, škarpi, zubatac, orada, brancin, pagar, kornja)	79,00 eur
Bijela oborita riba II kategorija <b>1kg</b> (arbun, kofot, romb, pic, sarag, kantar, trlja)	72,00 eur
Lignje po želji gosta <b>1kg</b>	60,00 eur
Pohana grdobina u hirskavoj korici s crnim maslinama i bademima, kelj na dalmatinski, majoneza s crnilom od sipe	24,70 eur

≈ GLAVNA JELA ≈

*Bez jela i vina nema ni ljubavnog žara! (latinska)*

<i>Pečena teletina s pekarskim krumpirom</i>	<i>19,80 eur</i>
<i>Teleći medaljoni u umaku od vrganja, domaći kroketi</i>	<i>27,00 eur</i>
<i>Teleća koljenica u umaku od vrganja <b>1kg</b></i>	<i>38,00 eur</i>
<i>Teleći obrazi u korici od bučinih sjemenki, pire od celera s hrenom, majoneza od bučinog ulja</i>	<i>26,00 eur</i>
<i>Beefsteak sa žara <b>250 g</b></i>	<i>33,00 eur</i>
<i>Beefsteak na rikoli sa skutom i polusušenom rajčicom</i>	<i>33,00 eur</i>
<i>Beefsteak u umaku od zelenog papra, roščići od heljde</i>	<i>37,00 eur</i>
<i>Ždrebeći file u umaku od suhih šljiva i crnog tartufa, domaći njoki</i>	<i>39,00 eur</i>

*Ukoliko želite janjetinu, odojak, patku te ostala prigodna i regionalna jela,  
pripremamo uz prethodnu najavu i dogovor.*

≈ NAŠ ROŠTILJ ≈

*Neka naša hrana bude lijek, a Naš lijek naša hrana! (Hipokrat)*

<i>Ćevapčić na žaru kom</i>	<i>0,85 eur</i>
<i>Mesni uštupak sa žara kom</i>	<i>3,40 eur</i>
<i>Marinirani svinjski ražnjić kom</i>	<i>3,40 eur</i>
<i>Gurmanski ražnjić kom</i>	<i>9,90 eur</i>
<i>Grill plata "Kajzerica" 2 osobe</i> <i>(ražnjići, uštupci, ćevapi, pileći file,</i> <i>povrće sa žara, pole od krumpira)</i>	<i>31,00 eur</i>
<i>Grill plata "Potkova" 2 osobe</i> <i>(juneći file, ždrebeći file, teleći medaljon, gurmanski file,</i> <i>povrće sa žara, pole od krumpira i kroketi)</i>	<i>51,00 eur</i>

≈ PRILOZI ≈

*Stol je jedino mjesto uz koje se ne dosađujemo već tijekom prvog sata! (Šavarin)*

<i>Pole od krumpira</i>	<i>4,30 eur</i>
<i>Domaći kroketi</i>	<i>4,90 eur</i>
<i>Domaći njoki</i>	<i>4,90 eur</i>
<i>Pommes frites</i>	<i>4,30 eur</i>
<i>Povrće sa žara</i>	<i>6,00 eur</i>
<i>Riža</i>	<i>4,30 eur</i>
<i>Rikola s krumpirom</i>	<i>6,50 eur</i>
<i>Blitva na dalmatinski</i>	<i>6,50 eur</i>

≈ SALATE ≈

*Objedovanje je znak na temelju kojega se prepoznaje nečija unutarnja ljepota! (Želdin)*

<i>Kupus salata</i>	<i>4,30 eur</i>
<i>Miješana salata</i>	<i>4,90 eur</i>
<i>Rajčica</i>	<i>4,90 eur</i>
<i>Matovilac, rikola, cherry rajčica</i>	<i>5,50 eur</i>
<i>Salata "Potkova"</i>	<i>5,80 eur</i>
<i>Pečena paprika</i>	<i>5,80 eur</i>

≈ SLATKI ZALOGAJ ≈

*Sladoled je toliko sjajan da je šteta što nije ilegalan! (Voltaire)*

<i>Dnevni kolač</i>	<i>6,00 eur</i>
<i>Čokoladna torta</i>	<i>5,00 eur</i>
<i>Torta od krem sira s drobljencem od jabuke</i>	<i>5,50 eur</i>
<i>Palacinke s raznim dodacima</i>	<i>4,50 eur</i>
<i>Palacinke s uvarkom od vina</i>	<i>8,00 eur</i>