Hladna

1. Kozice Tartar	por.	18.00 eur
2. Hobotnica salata	por.	18.00 eur
3. Hobotnica carpaccio	por.	18.00 eur
4. Sezonska salata	por.	5.00 eur
5. Burrata	por.	17.00 eur
6. Tuna carpaccio	por.	18.00 eur
7. Tuna tartar	por.	18.00 eur
8. Tuna Tataki	por.	19.00 eur
9. Pašteta	por.	6.00 eur
10. Tatarski biftek (za dvije osobe)	por.	42.00 eur
11. Ovčji sir	por.	17.00 eur

Juhe

12. Riblja juha	por.	7.00 eur
13. Juha od rajčica	por.	7.00 eur
14. Bouillabaisse	por.	13.00 eur

Topla

15. Krakovi od hobotnice	por.	18.00 eur
16. Tempura kozica	por.	17.00 eur
17. Ragù alla bolognese	por.	17.00 eur
18. Sipa orzo biži	por.	20.00 eur
19. Brudet liganja palenta	por.	20.00 eur
20. Pljukanci s kozicama	por.	19.00 eur
21. Vongole	por.	45.00 eur
22. Dagnje	por.	16.00 eur
23. Saint-Jacques školjka	por.	6.00 eur
24. Vege jelo (chefov izbor)	por.	19.00 eur

Glavna

25. Biftek od govedine, 250 g, uz povrtni prilog	por.	35.00 eur
26. #dip extra	por.	2.65 eur
27. Svinjski lungić s povrtnim pireom	por.	21.00 eur
28. Goveđi rep s domaćim njokima i hrskavim parmigiano reggiano DOP čipsom	por.	21.00 eur
29. Odkošteni batak i zabatak s žara s sezonskim povrćem iz tave	por.	19.00 eur

Glavna

30. Jadranske lignje sa žara uz blitvu i krumpir	kg.	70.00 eur
31. Svježa orada sa žara uz blitvu i krumpir	por. 500g.	26.00 eur
32. Ulov dana	kg.	85.00 eur
33. Škampi žar ili buzara	por.	45.00 eur
34. Jastog žar ili buzara	kg.	170.00 eur
35. Al forno Riblja plata s povrćem (za dvoje)	por.	55.00 eur
36. Tuna odrezak uz blitvu i krumpir	por.	26.00 eur
37. Sabljarka uz blitvu i krumpir	por.	27.00 eur
38. Morski škartoc s povrćem	por.	26.00 eur

Prilozi

39. Krumpir (prženi, lešo)	por.	6.00 eur
40. Blitva s krumpirom	por.	6.00 eur
41. Sotirano povrće	por.	6.00 eur
42. Tršćanski umak	por.	2.00 eur
43. Kruh	por.	2.20 eur

Deserti

44. Suhe smokve & mascarpone	por.	7.00 eur
45. Creme Brulee	por.	6.00 eur
46. Čoko lava s kuglom vanilije	por.	8.00 eur
47. Dark blues Krema borovnica i tamna čokolada na hrskavoj bazi – sočno i intenzivno	por.	8.00 eur
48. Gianduia Krema gianduia na hrskavom keksu u čokoladnoj glazuri	por.	10.00 eur
49. Le Ginger Krema od limuna s umakom đumbira – osvježavajući citrus & blagi đumbir	por.	7.50 eur