

SENSUS

| FINE DINING RESTAURANT |

PRVIM TANJUROM
NASLUĆUJE SE AVANTURA...

FIRST PLATE INITIATES
AN ADVENTURE...

LIGANJ IKAYAKI

LIGANJ NA ŽARU, SALATA OD WAKAMA ALGI, PONZU UMAK, TOSTIRANE SJEMENKE SEZAMA
GRILLED SQUID, WAKAMA SEAWEED SALAD, PONZU SAUCE, TOASTED SESAME SEEDS
145,00 KN

SIROVE STRASTI / BASIC INSTINCTS

INČUNI, KAMENICA, ŠKAMP, JAKOBOVA KAPICA, MARINIRANI BARBUN, IKRA,
MARINIRANI LIST KAPARE, MOTAR
ANCHOVIES, OYSTER, SHRIMP, SCALLOP, MARINATED RED MULLET, CAVIAR,
MARINATED CAPER LEAF, SAMPHIRE
155,00 KN

—

CAPRESE

MOZZARELLA, SPUŽVA OD MASLINA, RAJČICE, ULJE OD BOSILJKA, ZAČIN OD BALSAMICA
MOZZARELLA, OLIVE SPONGE, TOMATOES, BASIL OIL, BALSAMIC SPICES
95,00 KN

SENSUS CAESAR

ZELENA SALATA, KATAIFI KOZICE, PILEĆA PRSA SA ŽARA, KRUTONI S ČEŠNJAKOM, ČIPS OD PRŠUTA,
PARMEZAN, PRELJEV OD INČUNA
LETTUCE, KATAIFI PRAWNS, GRILLED CHICKEN, GARLIC CROUTONS, PROSCIUTTO CHIPS, PARMESAN,
ANCHOVIES DRESSING
105,00 KN

SALATA OD KOZICA / PRAWN SALAD

BRESKVA, UMAK OD PAPIRIKE, SALATNI MIKS, PJENICA OD DINJE, PEPPERONCINI
PEACH, BELL PEPPER SAUCE, GARDEN MIX, MELON FOAM, PEPPERONCINI
125,00 KN

—

NEŠTO TOPLO
SOMETHING WARM

JUHA / SOUP

RIBLJI CHOWDER, DASHI, ČIPS OD KRUMPIRA, KREMA OD PERŠINA
FISH CHOWDER, DASHI, POTATO CHIPS, PARSLEY CREAM
70,00 KN

—

IZBOR RIŽOTA ILI
TJESTENINE NAŠEG
SOUS-CHEFA MARCA IZ
ITALIJE

CHOICE OF RISOTTO
OR PASTA FROM OUR
ITALIAN SOUS-CHEF
MARCO

RIŽOTO / RISOTTO

KREMA OD TIKVICA, GRAŠAK, KREKER SA CRNILOM SIPE, CVIJET TIKVICE PUNJEN
KOZJIM SIROM I TARTUFIMA
ZUCCHINI CREAM, PEAS, CRACKER WITH CUTLEFISH INK, ZUCCHINI BLOSSOM STUFFED
WITH GOAT CHEESE AND TRUFFLES
115,00 KN

SPAGHETTI CARBONARA

TRADICIONALNI RECEPT IZ RIMA
TRADITIONAL RECIPE FROM ROME
110,00 KN

CARAMELLE

PUNJENE GORGONZOLOM I JABUKAMA, UMAK OD ŠUMSKOG VOĆA, SJEMENKE BUĆE
STUFFED WITH GORGONZOLA CHEESE AND APPLES, FOREST FRUIT, PUMPKIN SEEDS
105,00 KN

TAGLIATELLE

SLANI INČUNI, KAPARE, MASLINE, RAJČICE
ANCHOVIES, CAPERS, OLIVES, TOMATOES
100,00 KN

MAKARUNI / TRADITIONAL CROATIAN PASTA MACARONI

KOZICE, SUHE RAJČICE, PISTACIO
PRAWNS, DRIED TOMATOES, PISTACHIO
135,00 KN

—

SENSUS

| FINE DINING RESTAURANT |

GLAVNA JELA
MAIN COURSE
IZ MORSKIH DUBINA ...
FROM THE SEA ...

BRANCIN / SEA BASS

MUOSSELINE OD CELERA, ŠPAROGE, PJENICA OD RAJČICE, BUTARGA OD CIPOLA
CELERY MUOSSELINE, ASPARAGUS, TOMATO FOAM, GOLDEN GRAY MULLET BOTTARGA
215,00 KN

HOBOTNICA / OCTOPUS

PEČENI KRAKOVI, PALENTA, MOZZARELLA, MASLINE, FERMENTIRANI ČEŠNJAK
GRILLED OCTOPUS ARMS, POLENTA, MOZZARELLA, OLIVES, FERMENTED GARLIC
205,00 KN

ILI S KOPNA ...
OR LAND ...

JANJEĆA KOLJENICA / LAMB SHANK

PIRE OD CRNOG TARTUFA, HRSKAVI LUK
BLACK TRUFFLE PUREE, CRISPY ONION
215,00 KN

ODLEŽANI RIB EYE ODREZAK CRNOG ANGUSA / AGED BLACK ANGUS RIB-EYE

300 GRAMA ODREZAK PEČEN NA ŽARU, MLADI KRUMPIR, AROMATIZIRANO POVRĆE, UMAK OD SENFA
300 GRAMS STEAK, BABY POTATO, AROMATISED VEGETABLES, MUSTARD SAUCE
240,00 KN

SURF & TURF

PISANICA OD ANGUS GOVEDA, KOZICA, KAPELNUGA, KREMA OD PATLIDŽANA,
LJUTIKA, UMAK OD LISIČARKI
FILET MIGNON, PRAWN, CAPELUNGA, CAPESANTE, EGGPLANT CREAM, ANGUS BEEF TENDERLOIN,
SHRIMP, CAPELUNGA, EGGPLANT CREAM, SCALLION, CHANTERELLE SAUCE
275,00 KN

PILETINA IZ SLOBODNOG UZGOJA / FREE RANGE CHICKEN

POHANA U PANKO MRVICAMA S MEDITERANSKIM BIJLEM, COLESLAW SALATA, MARMELADA OD LUKA,
AIOLI OD LIMETE I ŽUTE PAPRIKE
DEEP FRIED IN PANKO CRUMBS WITH MEDITERANIEN HERBS, COLESLAW SALAD, ONION MARMELADE,
LIME AND YELLOW BELL PEPPER AIOLI
165,00 KN

—

NEŠTO SLATKO ZA KRAJ
A SWEET FINALE

FULL MEDITERANEO

TART S KARAMELIZIRANIM SMOKVAMA I BIJELOM ČOKOLADAOM, RUŽMARIN, MASLINOVO ULJE,
SORBETO OD LJUTE NARANČE
TART WITH CARAMELIZED FIGS AND WHITE CHOCOLATE, ROSEMARY, OLIVE OIL,
BITTER ORANGE SORBETTO
50,00 KN

MOUSSE

DVIJE VRSTE ČOKOLADE, KROKANT OD LJEŠNJAKA, SPUŽVA OD VANILIJE
TWO KIND OF CHOCOLATE, HAZELNUT CROCANT, VANILLA SPONGE
50,00 KN

FITNESS VOĆNI KOLAČ / FITNESS FRUIT CAKE

S MANJE UGLJIKOHIDRATA, SORBETTO OD MENTE, BOSILJKA I KRSTAVACA
LOW CARBS, MINT SORBETTO, BASIL, CUCUMBERS
60,00 KN

MANTALA

TRADICIONALNO SLATKO IZ KONAVALA, NAPRAVLJENO OD MOŠTA PLAVCA MALOGA, ORAHA, PŠENICE I ZAČINA
TRADITIONAL SWEET FROM KONAVLE REGION, MADE OF WINE MUST AND NUTS, WHEAT AND HERBS
70,00 KN

—



KAKO BISTE VIDJELI LISTU VINA,
MOLIMO SKENIRAJTE KOD

PLEASE SCAN THE CODE TO VIEW
THE WINE LIST

U SLUČAJU ALERGIJA NA ODREĐENU HRANU ILI SASTOJKE MOLIMO OBRATITE SE NAŠEM OSOBLJU KAO I ZA DODATNE INFORMACIJE O
KORIŠTENIM SASTOJcima I NAČINU PRIPREME POJEDINOG JELA.

COUVER JE UKLJUČEN U CIJENU JELA. KNJIGA ŽALBE JE DOSTUPNA NA UPIT. SVE CIJENE SADRŽE PDV.

PLEASE SPEAK TO A MEMBER OF OUR STAFF IN CASE OF FOOD ALLERGIES OR SPECIAL DIETARY NEEDS OR TO FIND OUT MORE ABOUT
OUR INGREDIENTS AND FOOD PREPARATION PROCESS.

COUVER IS INCLUDED IN THE PRICE. THE BOOK OF COMPLAINTS IS AVAILABLE AT YOUR REQUEST. ALL PRICES INCLUDE VAT.