

RAW

NIKKEI CEBICHE 🌀 230.00 KN

Diced tuna, cucumber, mango, Tamarind-leche de tigre sauce

ATUN CAPRESE 250.00 KN

Bluefin tuna, tomato confit, goat cheese, pesto

BEEF TARTARE 275.00 KN

Prime black Angus, capers, truffle, aioli, quinoa

CLASSIC CEBICHE 260.00 KN

White fish marinated in Aji Limo-Leche de Tigre, sweet potato, Cancha corn

STARTERS

ANDEAN, PACIFIC, DALMATIAN, VEGETARIAN

VEGGIE CEBICHE 210.00 KN

Asparagus, red quinoa, cucumber, citrus-cocona juice, chia

QUINOA BURGER 190.00 KN

Lettuce, tomato, smoked Chipotle mayo, quince marmalade

BERENJENA ASADA 185.00 KN

Roasted eggplant, crunchy seeds, black garlic emulsion, chimichurri

ENSALADA ANDINA 250.00 KN

White quinoa, prawns, avocado, pineapple, Sacha tomato sauce

CONCHITAS A LA PARMESANA 220.00 KN

Baked scallops in shell, smoked chili butter, Livno cheese, Paisco

CALAMARCITOS 225.00 KN

Grilled squids, potato foam, black olive aioli anticuchera sauce, green oil

MAIN DISHES: FROM THE LAND

LOMO SALTADO 🌀	325. 00KN
Traditional Peruvian dish, Angus beef tenderloin, risotto huancaína, lomo saltado - morel sauce	
RAVIOLI DE ALCACHOFA	280. 00 KN
Artichoke ravioli, mascarpone cheese, lamb- beef Bolognese, basil	
ANTICUCHO DE RES	340. 00 KN
Grilled black Angus, rocoto bell pepper aioli, potato foam Chimichurri	
DUO DE PATO	315. 00 KN
Slow cooked duck leg, magret, sweet potato Dauphinoise, orange demi-glace	
PANCETTA	230. 00 KN
Pork belly, spring potato, smoked mayo, garlic aioli, smoked sweet sauce	

Note: 🌀 Chef's choice

MAIN DISHES: FROM THE SEA

PESCA DALMACIA	310. 00 KN
Pan roasted sea bream, octopus, creamy quinoto, brudet sauce moko style	
HOT CEBICHE	260. 00 KN
Tiger prawns in heated yellow chili- tiger's milk, sweet potato, coriander	
ANTICUCHO DE PULPO	250. 00 KN
Grilled octopus, Peruvian spices, spring potato, garlic Aioli, Anticucho sauce	
CHAUFITA	240. 00 KN
Pan fried rice, quinoa, shrimps, seasonal veggies, BBQ-Nikkei sauce	
RISOTTO DE HONGOS	225. 00 KN
Wild mushrooms risotto, seared scallops, parsley, demi-glace	
GRILLED WHOLE LOCAL FISH	690. 00 KN
Ask for the catch of the day	

Note: 🌀 Chef's choice

SIDE DISHES

Risotto Grilled vegetables Sautéed spring potatoes Swiss chard	60.00 KN
---	----------

Food allergies and intolerances: before ordering please speak to our staff about your requirements

DESSERTS

CACAO 🌀	90.00 KN
Chocolate mousse, sweet Andean grains, mango-passion fruit sorbet	
TRES LECHEs	80.00 KN
Sweet vanilla biscuit, crunchy peanuts, raspberry-chocolate sorbet	
CACHANGA	85.00 KN
Quinoa "tostada", orange foam, seasonal fruits, purple corn- plum sorbet	
TRIO DE LEMON	75.00 KN
Lime tart, lime foam, lemon sorbet	
SAMPLER OF SORBETS	65.00 KN

Note: 🌀 Chef's choice

PDV JE UKLJUČEN U SVE CIJENE.
COUVERT UKLJUČEN U CIJENU.
PODRJETLO NAMIRNICA NAŠIH JELA JE IZ REPUBLIKE HRVATSKE I ZEMALJA EU.
NEKI OD SASTOJAKA MOGU IZAZVATI ALERGIJSKE REAKCIJE (RIBE, RAKOVI, ŠKOLJKE, GLUTEN, JAJA, ORAŠASTI PROIZVODI, SEZAM, GORUŠČICA) PA MOLIMO DA NAS O TOMÉ INFORMIRATE.

ALL PRICES INCLUDE VAT.
COUVERT INCLUDED IN THE PRICE.
OUR FOOD INGREDIENTS ORIGINATE FROM THE REPUBLIC OF CROATIA AND EU COUNTRIES.
CERTAIN INGREDIENTS MAY CAUSE AN ALLERGIC REACTION (FISH, SHELLFISH, GLUTEN, EGGS, NUTS, SESAME AND MUSTARD), SO PLEASE INFORM US OF ANY FOOD ALLERGIES. .

SIROVA JELA

NIKKEI CEBICHE 🌀	230, 00 KN
Komadi tune, krastavac, mango, umak od tamarinda i lechea de tigre	
ATUN CAPRESE	250, 00 KN
Plavoperajna tuna, confit od rajčice, kozji sir, pesto	
TATARSKI BIFTEK	275, 00 KN
Vrhunska crna Angus govedina, kapari, tartuf, Aioli umak, kvinoja	260, 00 KN
KLASIČNI CEBICHE	
Bijela riba marinirana u umaku Aji Limo-Leche de Tigre, slatki krumpir, kukuruz Cancha	
PREDJELA	
ANDSKA, PACIFIČKA, DALMATINSKA, VEGETARIJANSKA	210, 00 KN
CEBICHE OD POVRĆA	
Šparoga, crvena kvinoja, krastavac, sok od citrusa i cocone, chia sjemenke	190, 00 KN
BURGER OD KVINOJE	
Zelena salata, rajčica, dimljena Chipotle majoneza, marmelada od dunje	185, 00 KN
BERENJENA ASADA	
Prženi patlidžan, hrskave sjemenke, emulzija od crnog češnjaka, umak chimichurri	250, 00 KN
ENSALADA ANDINA	
Bijela kvinoja, kozice, avokado, ananas, umak od rajčice Sacha	220, 00 KN
CONCHITAS A LA PARMESANA	
Pečene Jakobove kapice u školjci, maslac s dimljenim čilijem, livanjski sir, Pisco	225, 00 KN
CALAMARCITOS	
Lignje s roštilja, pjenica od krumpira, aioli anticuchera umak od crnih maslina, zeleno biljno ulje	

GLAVNA JELA: S KOPNA

LOMO SALTADO 🌀 325. 00KN

Tradicionalno peruansko jelo, pisanica od angus goveda, rižoto huancaína, lomo saltado - umak od smrčka

RAVIOLI DE ALCACHOFA 280, 00 KN

Ravioli s artičokama, sir mascarpone, bolonjez od govedine i janjetine, bosiljak

ANTICUCHO DE RES 340, 00 KN

Pečena crna angus govedina, aioli umak s rocoto paprikom, pjena od krumpira Chimichurri

DUO DE PATO 315, 00 KN

Sporo kuhani pačji batak, magret, slatki krumpir Dauphinoise, demi-glace od naranče

PANCETTA 230, 00 KN

Carsko meso, mladi krumpir, dimljena majoneza, Aioli umak od češnjaka, dimljeni slatki umak

Napomena: 🌀 Preporuka šefa kuhinje

GLAVNA JELA: IZ MORA

PESCA DALMACIA	310, 00 KN
Orada pečena u tavi, hobotnica, kremasti rižoto od kvinoje, brudet na moko način	
VRUĆI CEBICHE	260, 00 KN
Tigraste kozice u vrućem umaku od žutog čilija i lechea de tigre, mlijeko, slatki krumpir, korijander	
ANTICUCHO DE PULPO	250, 00 KN
Hobotnica s roštilja, peruanski začini, mladi krumpir, umak Aioli od češnjaka, umak Anticucho	
CHAUFITA	240, 00 KN
Riža pržena u tavi, kvinoja, kozice, sezonsko povrće, BBQ-Nikkei umak	
RISOTTO DE HONGOS	225, 00 KN
Rižoto od divljih gljiva, naglo pečene Jakobove kapice, peršin, demi-glace umak	
LOKALNA RIBA S ROŠTILJA	690, 00 KN
Zatražite ulov dana	

Napomena: 🌀 Preporuka šefa kuhinje

PRILOZI

Rižoto Povrće s roštilja Sotirani mladi krumpir Blitva	60, 00 KN
---	-----------

Alergije ili netolerancije na hranu: prije nego što naručite, molimo da se obratite osoblju glede Vaših potreba

DESERTI

CACAO 🌀	90, 00 KN
Mousse od čokolade, slatke andske žitarice, sorbet od manga i marakuje	
TRES LECHES	80, 00 KN
Slatki keks s vanilijom, hrskavi kikiriki, sorbet od maline i čokolade	85, 00 KN
CACHANGA	
Kvinoja "tostada", pjena od naranče, sezonsko voće, sorbet od ljubičastog kukuruza i šljiva	75, 00 KN
TRIO DE LEMON	
Tart od limete, pjena od limete, sorbet od limuna	65, 00 KN
DEGUSTACIJA SORBETA	

Napomena: 🌀 Preporuka šefa kuhinje

PDV JE UKLJUČEN U SVE CIJENE.
COUVERT UKLJUČEN U CIJENU.
PODRJETLO NAMIRNICA NAŠIH JELA JE IZ REPUBLIKE HRVATSKE I ZEMALJA EU.
NEKI OD SASTOJAKA MOGU IZAZVATI ALERGIJSKE REAKCIJE (RIBE, RAKOVI, ŠKOLJKE, GLUTEN, JAJA, ORAŠASTI PROIZVODI, SEZAM, GORUŠČICA) PA MOLIMO DA NAS O TOME INFORMIRATE.

ALL PRICES INCLUDE VAT.
COUVERT INCLUDED IN THE PRICE.
OUR FOOD INGREDIENTS ORIGINATE FROM THE REPUBLIC OF CROATIA AND EU COUNTRIES.
CERTAIN INGREDIENTS MAY CAUSE AN ALLERGIC REACTION (FISH, SHELLFISH, GLUTEN, EGGS, NUTS, SESAME AND MUSTARD), SO PLEASE INFORM US OF ANY FOOD ALLERGIES. .