

*≈ HLADNI ZALOGAJ ≈*

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

<i>Kulenova seka 100 g</i>	<i>35 kn</i>
<i>Salama od divljači 100 g</i>	<i>45 kn</i>
<i>Dalmatinski pršut 100 g</i>	<i>50 kn</i>
<i>Salama od boškarina s tartufima 100 g</i>	<i>60 kn</i>

*≈ SIREVI ≈*

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

<i>Svježi kravliji sir s vrhnjem</i>	<i>25 kn</i>
<i>Istarski kravliji sir 100 g</i>	<i>35 kn</i>
<i>Studenački sir s dalmatinskim biljem 100 g</i>	<i>35 kn</i>
<i>Krčki ovčji sir 100 g</i>	<i>45 kn</i>
<i>Paški sir 100 g</i>	<i>50 kn</i>

≈ HLADNO PREDJELO ≈

*Žuharstvo 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>65 kn</i>
<i>Mediterranska salata – tradicionalna salata od hobotnice obogaćena kozicama, ukiseljenim motarom, cherry rajčicama i maslinama, poslužena na rikoli</i>	<i>70 kn</i>
<i>Carpaccio od hobotnice i neretvanskih kozica na salati od komorača, marinirano u maslinovom ulju sa sušenim rajčicama i kaparima</i>	<i>75 kn</i>
<i>Carpaccio od boškarina sa paljenim domaćim kiselim vrhnjem, crnim tartufima i listićima istarskog sira</i>	<i>75 kn</i>
<i>Tatarski beefsteak za dvije osobe</i>	<i>200 kn</i>

≈ JUHE ≈

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

<i>Bakina goveđa juha s domaćim rezancima</i>	<i>20 kn</i>
<i>Juha od rajčice "Potkova"</i>	<i>20 kn</i>
<i>Krem juha od vrganja</i>	<i>25 kn</i>

≈ MEĐUJELA ≈

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

<i>Zagorski štrukli zapečeni u slatkom vrhnju ili kuhani sa prženim prezlima</i>	<i>35 kn</i>
<i>Domaći pljukanci s kremom od tartufa</i>	<i>50 kn</i>
<i>Domaći pljukanci s piletinom, tikvicama i mladom mrkvom u kremastom umaku</i>	<i>65 kn</i>
<i>Rižoto od kulena sa pečenom gusjom jetrom i pekmezom od zelenih rajčica</i>	<i>95 kn</i>
<i>Crni rižoto od sipe</i>	<i>70 kn</i>
<i>Rižoto od kozica</i>	<i>75 kn</i>

≈ RIBE, RAKOVI, MEKUŠCI ≈

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

<i>Škampi po želji gosta 1kg</i>	<i>430 kn</i>
<i>Bijela oborita riba I klasa 1kg (kovač, škarpina)</i>	<i>430 kn</i>
<i>Bijela oborita riba II klasa 1kg (zubatac, orada, brancin, pagar, arbun)</i>	<i>390 kn</i>
<i>Lignje po želji gosta 1kg</i>	<i>300 kn</i>

≈ GLAVNA JELA ≈

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

<i>Pečena teletina s pekarskim krumpirom</i>	<i>75 kn</i>
<i>Teleći medaljoni u umaku od vrganja, domaći kroketi</i>	<i>120 kn</i>
<i>Teleća koljenica u umaku od vrganja 1kg</i>	<i>190 kn</i>
<i>Teleći obrazi u korici od bučinih sjemenki, pire od celera s hrenom, majoneza od bučinog ulja</i>	<i>125 kn</i>
<i>Punjena vješalica u maramici, umak od zagorskog kajmaka, prženi krumpir</i>	<i>85 kn</i>
<i>Beefsteak sa žara 250 g</i>	<i>115 kn</i>
<i>Beefsteak na rikoli sa skutom i polusušenom rajčicom</i>	<i>115 kn</i>
<i>Beefsteak u umaku od zelenog papra, rošćići od heljde</i>	<i>135 kn</i>
<i>Ždrebeći file u umaku od suhih šljiva i crnog tartufa, domaći njoki</i>	<i>165 kn</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>4 kn</i>
<i>Mesni uštipak sa žara kom</i>	<i>12 kn</i>
<i>Domaća dimljena pečenica kom</i>	<i>15 kn</i>
<i>Marinirani svinjski ražnjić kom</i>	<i>18 kn</i>
<i>Gurmanski ražnjić kom</i>	<i>30 kn</i>
<i>Grill plata "Kajzerica" 2 osobe</i> <i>(pečenice, ražnjići, uštipci, ćevapi, pileći file,</i> <i>povrće sa žara, pole od krumpira)</i>	<i>140 kn</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>210 kn</i>

≈ PRILLOZI ≈

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

<i>Pole od krumpira</i>	<i>15 kn</i>
<i>Domaći kroketi</i>	<i>20 kn</i>
<i>Domaći njoki</i>	<i>20 kn</i>
<i>Pommes frites</i>	<i>15 kn</i>
<i>Povrće sa žara</i>	<i>25 kn</i>
<i>Riža</i>	<i>20 kn</i>
<i>Rikola s krumpirom</i>	<i>35 kn</i>
<i>Blitva na dalmatinski</i>	<i>25 kn</i>

≈ SALATE ≈

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

<i>Kupus salata</i>	<i>20 kn</i>
<i>Miješana salata</i>	<i>20 kn</i>
<i>Sezonska salata</i>	<i>20 kn</i>
<i>Matovilac, rikola, cherry rajčica</i>	<i>25 kn</i>
<i>Salata "Potkova"</i>	<i>25 kn</i>
<i>Pečena paprika</i>	<i>20 kn</i>

≈ SLATKI ZALOGAJ ≈

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

<i>Majina torta od oraha sa finom kremom od vanilije i dodatkom domaćeg orahovca</i>	<i>28 kn</i>
<i>Čokoladna torta sa šlagom</i>	<i>25 kn</i>
<i>Torta od krem sira sa preljevom od ekō aronije sa našeg OPG-a</i>	<i>28 kn</i>
<i>Drobljenac od krušaka sa zobenim pahuljicama, bademima i sladoledom</i>	<i>28 kn</i>
<i>Palacinke s raznim dodacima</i>	<i>25 kn</i>
<i>Palacinke s uvarkom od vina</i>	<i>40 kn</i>