



MENU 1 - RIBLJI

- aperitiv
- degustacija ulja sa pogačom Kasar
- miješana hladna plata: Kamenice, Carpaccio, Inčuni
- bijeli rizot, crni rizot
- feta orhana pečena na otvorenoj vatri
- izbor kuhanog sezonskog povrća
- rikula na salatu
- sezonsko voće
- kava

MENU 2 - RIBLJI

- aperitiv
- degustacija ulja sa pogačom Kasar
- salata od hobotnice
- riblja juha sa rižom (na bijelo)
- brancin pečen na otvorenoj vatri
- izbor kuhanog sezonskog povrća
- zelena salata
- sladoled
- kava

MENU 3 - RIBLJI

- aperitiv
- degustacija ulja sa pogačom Kasar
- domaća mozzarella sa pomadorama i bosioikom
- pasta sa rakovima na bijelo
- feta zubaca pečena na otvorenoj vatri
- izbor kuhanog sezonskog povrća
- rikula na salatu
- dubrovačka rozata, prošek
- kava

MENU 4 - RIBLJI

- aperitiv
- degustacija ulja sa pogačom Kasar
- miješana buzara od rakova i školjki (na bijelo)
- tuna marinirana u mediteranskim travama, pečena na otvorenoj vatri
- umak od limuna i maslinovog ulja sa češnjakom
- izbor kuhanog sezonskog povrća
- pomadore na salatu
- dubrovačka rozata, prošek
- kava

MENU 5 - VEGETARIJANSKI

- aperitiv
- degustacija ulja sa pogačom Kasar
- proljetna juha od povrća
- rizot sa miješanim šumskim gljivama ili rizot sa povrćem i šafranom ili pasta sa crnim maslinama
- pomadore na salatu
- voće
- kava

MENU 6 - MESNI

- aperitiv
- degustacija ulja sa pogačom Kasar
- tri vrste domaćeg sira sa motarom i rikulom
- proljetna juha od piletine sa povrćem
- janjeći odrezak mariniran u mediteranskim travama (but), pečen na otvorenoj vatri
- umak od crnih maslina i pomadora
- pekarski krumpir
- zelena salata
- savijača od jabuka, prošek
- kava

MENU 7 - MESNI

- aperitiv
- degustacija ulja sa pogačom Kasar
- goveđa juha sa domaćim rezancima
- teleći rizot sa ovčijim sirom
- odkošćena janjetina i teletina ispod peke sa krumpirom
- zelena salata
- dubrovačka rozata, prošek
- kava

