



FENOMEN
PLITVICE



à la carte MENU

PDV uključen u cijenu.
vat included in to the price.

Zabranjeno usluživanje i konzumiranje alkoholnih pića osobama mlađim od 18 godina.
It is forbidden to serve alcoholic beverages to persons under 18 years of age.

Obavijest o podnošenju pisanih prigovora – *notice of written complaints*

Obavještavamo cijenjene goste da prigovore na kvalitetu naših usluga mogu podnijeti na recepciji hotela ili pismenim putem na: Potestas d.o.o. Hatzeov perivoj 3, 21000 Split

We notify dear guests to address any complaints on the quality of our services on the hotel's reception, or written at: Potestas d.o.o. Hatzeov perivoj 3, 21000 Split

Hladna predjela - Cold appetizers

NAZIV

CIJENA

HLADNA PLATA PLITVICE

Domaća šunka, kulen, krvavica, domaći sirevi: Basa, dimljeni sir, sir sa tartufima, Orašasti plodovi

120,00 kn

COLD PLATTER PLITVICE

Homemade ham, spicy sausage, homemade cheese: Basa, smoked cheese, truffle cheese, nuts

TATAR STEAK OD DIVLJAČI

Sa tostom i maslacem

250,00 kn

GAME MEAT TARTARE

Toast, butter

TATAR BIFTEK

Sa tostom i maslacem

250,00 kn

BEEF TARTARE

Toast and butter

SALATA SA PEČENIM I MARINIRANIM POVRĆEM

Mlačenica i prepeličja jaja

120,00 kn

SALAD WITH BAKED AND MARINATED VEGETABLES

Buttermilk and quail eggs

DIMLJENA ORGANSKI UZGOJENA PASTRVA NA BAGUETTE-U

Namaz od patliđana, rikula, aceto redukcija, kavijar od pastreve

120,00 kn

SMOKED ORGANIC TROUT ON A BAGUETTE

Eggplant sauce, ruccola, reduced aceto, trout caviar

Juhe – Soups

NAZIV	CIJENA
BISTRA JUHA OD FAZANA Sa noklicama od mesa fazana PHEASANT CLEAR SOUP <i>With pheasant meat noodles</i>	50,00 kn
JUHA OD LIČKOG KRUMPIRA AROMATIZIRANA PEČENIM ČEŠNJAKOM Krutoni SOUP WITH ORGANIC POTATOES FROM LIKA AROMATIZED WITH BAKED GARLIC <i>Croutons</i>	40,00 kn
JUHA OD SEZONSKOG POVRĆA S domaćom tjesteninom i povrće brunoise SEASONAL VEGETABLE SOUP <i>With homemade pasta and vegetables brunoise</i>	40,00 kn

Topla predjela – Hot appetizers

NAZIV	CIJENA
RAVIOLI NADJEVENI MEDOM I AUTOHTONIM LIČKIM SIROM BASA U umaku od maslaca i listići lješnjaka RAVIOLI STUFFED WITH HONEY AND TRADITIONAL CHEESE BASA FROM LIKA REGION <i>Butter sauce and hazel leafs</i>	95,00 kn
RIŽOTO OD ŠAFRANA Sa sirom i fino sjeckanim vlascom RISOTTO WITH SAFFRON <i>With cheese and fine cut shallot</i>	120,00 kn
ZELENE TAGLIATELLE SA ŠUMSKIM GLJIVAMA I PARMEZANOM Svježi papar, listići tartufa GREEN TAGLIATELLE WITH FOREST MUSHROOMS AND PARMESAN <i>Fresh pepper, truffle leafs</i>	120,00 kn

Glavna jela – Main dishes

NAZIV	CIJENA
RAMSTEK TAGLIATA Na pečenoj bundevi i feta siru	150,00 kn
RUMPSTEAK TAGLIATA <i>Baked pumpkin, feta cheese</i>	
BIFTEK S UMAKOM OD ZELENOG PAPRA Pekarski krumpir, povrće sa žara	240,00 kn
BEEFSTEAK WITH GREEN PEPPER SAUCE <i>Fried potato slices, grilled vegetables</i>	
JANJEĆI KOTLETI Na rižotu od polu sušenih cherry rajčica	240,00 kn
LAMB CHOPS <i>Risotto with semi-dried tomatoes</i>	
PEČENI ZEČJI BUT NA PIREU OD SLATKOG KRUMPIRA Bata, brokula na maslacu, slatki umak od crnog vina	250,00 kn
BAKED RABBIT WITH SWEET POTATO PUREE <i>Batat, broccoli with butter, sweet red wine sauce</i>	
ODLEŽANI JELENOV STEAK SA POLAMA LIČKOG KRUMPIRA Nadjevane kajmakom, madeira umak	250,00 kn
DEER STEAK WITH ORGANIC POTATO FROM LIKA <i>Stuffed with young cheese kajmak and madeira sauce</i>	
ORGANSKI UZGOJENA PASTRVA PRŽENA U KUKURUZNOM BRASNU Eko brašno samljeveno na mlinici, na pireu od graška sa ljuto-kiselim umakom	160,00 kn
ORGANIC TROUT FRIED IN CORN FLOUR <i>Homemade corn flour from the mills, peas puree, spicy-sour sauce</i>	

Menu hrvatski klasici – Menu Croatian classics

Predjela – Starters

NAZIV	CIJENA
ZAGORSKI ŠTRUKLI TRADITIONAL SCALLOPED FRESH CHEESE PIE FROM ZAGORJE	90,00 kn
CRNI RIŽOTO OD SIPE CUTTLEFISH BLACK RISOTTO	120,00 kn
ISTARSKI FUŽI SA TARTUFIMA ISTRIAN PASTA FUŽI WITH TRUFFLES	120,00 kn

Glavna jela – Main dishes

NAZIV	CIJENA
BRANCIN S BLITVOM I KRUMPIROM SEA BASS WITH MANGOLD AND POTATOES	160,00
PASTRVA U ŠKARTOCU TROUT BAKED IN BAKING PAPER	160,00 kn
SARMA SA PIRE KRUMPIROM CABBAGE STUFFED WITH MINCED MEAT AND POTATO PUREE	100,00 kn
DALMATINSKA PAŠTICADA S DOMAĆIM NJOKIMA DALMATIAN STEW WITH HOMEMADE GNOCCHI	160,00 kn
PUREĆI ODREZAK SA MLINCIMA TURKEY STEAK WITH MLINCI – TRADITIONAL PASTRY	190,00 kn

Desert – Dessert

NAZIV	CIJENA
SAVIJAČA S JABUKAMA SA SLADOLEDOM OD VANILIJE HOT APPLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM	40,00 kn
PALAČINKE S ORASIMA PANCAKES WITH HAZELNUTS	40,00 kn
LIČKA PITA LIKA STYLE PIE WITH YOUNG CHEESE	40,00 kn
SPLITSKA TORTA SPLIT CAKE	45,00 kn

Desert – Dessert

NAZIV

CIJENA

PANNA COTTA OD BIJELE ČOKOLADE

S biskvitom od tamne čokolade i umak od maline

PANNA COTTA WITH WHITE CHOCOLATE

With dark chocolate biscuit and raspberry sauce

40,00 kn

MILLEFOGLIE OD ŠUMSKOG VOĆA I MASCARPONEA

Šlag od vanilije

FOREST FRUIT MILLEFOGLIE AND MASCARPONE

Vanilla whipped cream

40,00 kn

MOUSSE OD LJEŠNJAKA

Preljev od karamele i mrvice čokolade

HAZEL MOUSSE

Caramel topping and chocolate crumbs

40,00 kn

Couvert

30,00 kn

NAZIV

DOMAĆI SIREVI

DOMESTIC CHEESE

PASTRVA I LOSOS NA KREM SIRU

TROUT AND SALMON WITH CREAMY CHEESE

VEGETARIJANSKI

VEGETARIAN

RAMSTEK NA KOLUTIĆU OD TIKVICE

RUMPSTEAK WITH ZUCCHINI ROLLS

