

Dobrodošli na kraljevsko mjesto!
Ovdje su, počevši od IX. stoljeća, boravili hrvatski kraljevi, smješteni u rezidenciji Sv. Stjepana pod borovima.
Preпустите se trenutku i uživajte s nama ...

MENU

tradicionalnih autohtonih namirnica

PREMIUM AUTOHOTONO EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVO ULJE & CVIJET SOLI | 150 KN

Ovdje ćete kušati "tekuće zlato" i bijele "dijamante", premium delikatese s našeg podneblja.

AUTOHTONI PREMIUM MENU (MIN. 8 SLJEDOVA) | 890 KN

Kako posebno njegujemo mediteransku prehranu, naglasiti ćemo da je mediteranska prehrana upisana na UNESCO-ovu Reprezentativnu listu svjetske nematerijalne kulturne baštine. Život u suglasju s prirodnim blagodatima osnova je života i prehrane na Mediteranu. Probajte najbolje od Hrvatske, u svom izvornom izdanju. Budite dio ove priče.

**UPARIVANJE AUTOHTONIH SORTA VINA
UZ 8 SLJEDOVA | 460 KN**

"MIR U SVIJETU ZA JEDAN SAT"

5 SLJEDOVA | 550 KN

Pridružite se projektu Nenada Bacha i podržite "WP1h".

PING PONG PARKINSON

4 SLIJEDA | 450 KN

Ovaj MENU je u potpunosti gluten free, a sadrži cca 55% ugljikohidrata, masti 30%, te proteina 15%.

HLADNA PREDJELA

NAJBOLJE OD NAJBOLJEG | 180KN

selekcija najboljeg od najboljeg iz našeg Jadranskog mora

BOŠKARIN* | 140KN

tatar od istarskog goveda (boškarin), prepeličje jaje, šparoge,

šalša od zelene rajčice, maslac

*Boškarin je bijelo-sivo govedo dugih rogova koje živi u Istri. Simbol je Istre, danas ih ima manje od 2500 grla i samo odabrani mogu ponuditi ovu gurmansku deliciju.

OSAM KRAKOVA | 150KN

terina od hobotnice, crvene confitirane cherry rajčice,

pesto od goruščice, marinirani kiselo-slatki češnjak, rikula

TRICOLORI | 95KN

namaz od tune, chips od parmezana, namaz od domaćeg kajmaka s dodatkom paprike, namaz od svježih skutih, hrskava panceta, mini kapulice u soku od maline, krema od sira Pecorino

PRIČA O BURATTINI | 90KN

burattina, cherry rajčice, matovilac, džem od kapule i balsamica,

pistacio, dehidrirane crne masline

CARPACCIO O'ŠKAMPI | 260KN

carpaccio od jadranskih škampi, pulpa od naranče, riblja majoneza,

ikra morskog ježinca

JUHE

KARFIOL | 45KN

krem juha od cvjetače, tostirane pinjole, dehidrirane masline

CESARICA | 55KN

riblja juha s komadićima bijele ribe, kozicama i školjkama

s dodatkom domaće šalše

JELA OD MESA

PI-CEK | 145KN

marinirana otkoštena pileтина, verzot s kuhanim krumpirom, bbq umak

CRNA KRALJICA | 235KN

file crne slavonske svinje, krema od krumpira s okusom tartufo,

grašak, kukuruz

BIFTEK KOPNO I MORE | 250KN

rezani juneći file, buzara od jadranskih kozica, zapečeni rimski njoki

WAGYU A4 PREMIUM RIBEYE STEAK | 1.680KN

wok povrće u soya umaku, sjemenke sezama

*Wagyu govedo je posebno govedo uzgojeno u Japanu, svjetski poznato PREMIUM meso. Posebno je zbog načina uzgoja – krave iz ovog uzgoja se masiraju, slušaju klasičnu glazbu, te piju pivo kako bi njihovo meso bilo prošarano. Uživajte uz wagyu uz posebnu prezentaciju za Vašim stolom.

TOPLA PREDJELA

BAKIN | 135KN

ragu od boškarina, ručno rađene tagliatele, carpaccio od crnog istarskog tartufo

*Boškarin je bijelo-sivo govedo dugih rogova koje živi u Istri. Simbol je Istre, danas ih ima manje od 2500 grla i samo odabrani mogu ponuditi ovu gurmansku deliciju.

RIŽOTO SV. STJEPANA | 260KN

jadranska bijela riba, meso jastoga, dimljene dagnje, grašak, grčki jogurt,

morske šparoge

CRNI JAKOV | 175KN

meso Jakovljeve kapice, priženi sipini njoki, buzara

IZ DUBINE | 95KN

krakovi lignje, sezonska salata sa svježom skutom, krema od tikve butternut,

gel od paprike

SALATE

RIBLJI BUKET | 165KN

sezonska salata, jadranski škamp, bijela riba, kozice, crne marinirane masline, kapari

BIFTEK TAGLIATTA | 145KN

rukola, matovilac, cherry rajčica, govedji file, Grana Padano, perlice od aceta balsamica

VEGETARIANA | 125KN

sezonska salata, marinirani mladi kozji sir, crne masline, motar, cvijet kapara

JADRANSKA RIBA, ŠKOLJKE, RAKOVI

BIJELA RIBA I. KLASE | 580KN/KG

PLAVA RIBA | 450KN/KG

ŠKAMPI PO ŽELJI GOSTA | 580KN/KG

ŠKOLJKE PO ŽELJI GOSTA | 380KN/KG

JADRANSKE LIGNJE | 480KN/KG

JASTOG - H LAP | 950KN/KG

GREGADA | 225KN

file jadranske bijele ribe, škamp, mrkva, tikvice, palenta "umeko",

umak od bijelog vina, češnjaka i peršina

JADRANSKA LADA | 185KN

file jadranske bijele ribe, domaća šalša od rajčica,

gratinirano julienne povrće s hrskavim Grana Padano sirom, jadranske kozice

PRILOZI (ORGANSKI)

MLADA BLITVA S KRUMPIROM | 45KN

KRUMPIR (CHIPS ILI KUHAN) | 35KN

LJETNA SALATA | 40KN

svježi krastavac, cherry rajčice, papirka, luk, masline

JULIENNE POVRĆE S GRILL-A | 45KN

LISNATA SALATA | 35KN

matovilac, rikula, radič, zelena salata

KRUH | 25KN

Dragi gosti, neka od naših jela (školjke, rakovi i jela koja sadrže gluten i jaja) mogu izazvati alergije, stoga Vas molimo da nas na vrijeme obavijestite o tome. U slučaju alergijske reakcije na određene prehrambene proizvode, molimo vas da osoblje restorana obavijestite o istom. Sve možebitne alergene možete pronaći uz menu kartu. **Couvert se naplaćuje i iznosi 25 kn/osoba.**

Svakog dana do 11h poslužujemo „doručak a la Zrno Soli“.
Pružamo usluge savjetovanja i organiziramo sve vrste cateringa. Sa zadovoljstvom ćemo odgovoriti na svako vaše pitanje. Za sve informacije slobodno nam se obratite ...

Loza Vrdoljak d.o.o., Kukuljevićeva 6, 21000 Split, OIB: 67454088718 | Restoran Zrno Soli, Uvala baluni 8, 21000 Split
CIJENE SU IZRAŽENE U KUNAMA - PDV (25%) I USLUGA SU UKLJUČENI U CIJENE. EVENTUALNE PRIGOVORE MOŽETE UPUTITI NA NAŠU MAIL ADRESU zrnosoli.split@gmail.com.
ZABRANJENO TOČENJE I KONZUMIRANJE ALKOHOLA OSOBAMA MLADIM OD 18 GODINA.