

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 & svjetskih delicija

PREMIUM AUTOHOTONO EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVO ULJE & CVIJET SOLI | 75 KN

Ovdje ćete kušati "tekuće zlato" i bijele "dijamante", te tapenadu od šampionskih zelenih maslina i ljutike, premium delikatese s našeg podneblja.

AUTOHTONI PREMIUM MENU (5 SLJEDOVA) | 550 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 Dalmacije, u svom izvornom izdanju. Budite dio ove priče.

UPARIVANJE AUTOHTONIH SORTA VINA UZ 5 SLJEDOVA | 250 KN

NAJBOLJE OD NAJBOLJEG | 120KN

selekcija delicija iz našeg Jadranskog mora

BOŠKARIN* | 250KN

tatar od istarskog goveda (boškarin), domaći maslac, prepečeni kruh
*pripremanje pred gostima (za 2 osobe)

OSAM KRAKOVA | 95KN

salata od hobotnice, kapari, tatar od rajčice, džem od naranče i kapule, perlice od aceto balsamica

TRICOLORI | 45KN

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

FOIE GRAS | 130KN

namaz od gušćje jetre, prepeljičje jaje, tatar od jabuke s okusom limete i meda, kreker s maslinovim uljem i češnjakom, gel od cikle

SIROVE STRASTI | 195KN

marinirani jadranski škampi, kozji sir, confitirane cherry rajčice, bosiljak, džem od kruške i dumbira

ZALAZAK SUNCA | 110KN

crni rižot od sipe, krema od graška, dehidrirani žumanjak

RIŽOT SV. STJEPANA | 135KN

rižot od grdobine, dimljenih dagnji i jadranskih kozica, blitva, grčki jogurt, chips od parmezana

STRIBOR | 95KN

rižot od šumskih gljiva, tatar od rajčice, krema od tikve butternut, Grana Padano

BAKIN | 235KN

rižot (tri vrste žitarica) od istarskog goveda (boškarin), ribani istarski crni tartuf

RAVIOLI | 90KN

ručno rađeni ravioli, jadranske kozice, svježi sir, tikvice, umak od škampi

TAGLIATELLE | 105KN

ručno rađene tagliatelle, umak od tartufa, dimljena tuna

TORTIGLIONI | 95KN

zapečeni tortiglioni, umak od rajčice, panceta, bosiljak, jadranske kozice, parmezan

CHITARRA MARE | 320KN / 580KN

chitarra tjestenina, bijela buzara, školjke, jadranska bijela riba, jadranski škampi, masline
*za 2 ili 4 osobe

MAKARUNI TETE MERI | 160KN

ručno rađeni makaruni, jadranski škampi, crvena buzara, cvijet kapara, kalamata masline

TORTELINI | 85KN

ručno rađeni tortelini punjeni mesnim raguom, umak od cherry rajčica s pancetom i bosiljkom

PI-CEK | 125KN

pileća rolada od batka-zabatka na maslacu, baby kukuruz, verzot, BBQ umak

OSSOBUCO | 195KN

dugo kuhana teleća koljenica, pire od celera, baby mrkva, krema od graška

BIFTEK KOPNO I MORE | 210KN

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

COWBOY* | 460KN/KG

cowboy odrezak, chips od krumpira, julienne povrće, svježa sezonska salata
*za 2 osobe

WAGYU A4 PREMIUM RIBEYE STEAK | 1.480KN

wok povrće u soya umaku, sjemenke sezama

*Wagyu govedo je posebno govedo uzgojeno u Japanu, svjetski priznato 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.

HLADNA PREDJELA

TOPLA PREDJELA

POZDRAV S LASTOVA | 95KN

ragu od sipe, zapečeni rimski njoki

CRNI JAKOV | 145KN

meso Jakovljeve kapice, jadranske kozice, prženi sipini njoki, buzara

HOBA S UGLJENA | 135KN

pečena hobotnica, verzot, krumpir, cherry rajčica, crveni luk

BRUSCHETTONE | 45KN

rajčica, gorgonzola, tikvice, jadranske kozice

PUŽ | 110KN

puževi u tempuri, krema od krumpira i parmezana, lardo, emulzija od peršina i češnjaka

GRATINIRANA JAKOVljeVA KAPICA | 50KN

meso Jakovljeve kapice, jadranske kozice, rajčica, tikvice, parmezan

POVRTNA TEMPURA | 95KN

pohano povrće u pivskom tijestu, umak od kozica i pršuta, Grana Padano, ribani crni tartuf

CESARICA | 50KN

riblja juha s komadićima bijele ribe, kozicama i školjkama s dodatkom domaće šalše

BUĆ | 40KN

krem juha od tikve butternut, chips od peršina, bulgur

PROVA | 45KN

krem juha od kozica, pepel od maslina

DNEVNA JUHA ZS | 30KN

RIBLJI BUKET | 135KN

sezonska salata, jadranska bijela riba, škamp i kozice, crne marinirane masline, kapari

BIFTEK CARPACCIO | 115KN

sezonska salata, svježi biftek, Grana Padano, emulzija od rikule i limete, cvijet soli, džem od kapule i balsamica, limun

VEGETARIANA | 95KN

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

BIJELA RIBA I. KLAZE | 480KN/KG

PLAVA RIBA | 420KN/KG

ŠKAMPI PO ŽELJI GOSTA | 480KN/KG

ŠKOLJKE PO ŽELJI GOSTA | 380KN/KG

JADRANSKE LIGNJE | 440KN/KG

JASTOG - H LAP | 950KN/KG

ZRNO SOLI TEĆICA | 195KN

jadranska bijela riba, hobotnica, krumpir, masline, rajčica, tikvice, mrkva, orzo

GREGADA | 135KN

file jadranske bijele ribe, jadranske kozice, mrkva, tikvice, palenta "umeko", umak od bijelog vina, češnjaka i peršina

VELA RINA | 190KN

file jadranske bijele ribe sa žara, julienne povrće, umak od kozica, emulzija od peršina i češnjaka

HRSKAVA GRDOBINA | 125KN

jadranska grdobina u panko mrvicama, šalša "ušporko", pržena cvjetača

RIZOTI & TJESTENINE

JUHE

SALATE

JELA OD MESA

JADRANSKA RIBA, ŠKOLJKE, RAKOVI

PRILOZI (ORGANSKI)

MLADA BLITVA S KRUMPIROM | 40KN

JULIENNE POVRĆE S GRILL-A | 40KN

KRUMPIR (CHIPS ILI KUHANDI) | 30KN

SALATA ZS | 35KN

KRUH | 20KN

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.** 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 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.