

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

## DEGUSTACIJSKI MENU

autohtoni premium menu, 6 ili 4

degustacijski menu uključuje pozdrave iz kuhinje, 6 slijedova i deserte

AMOUSE BOUCHE

VITAMIN A & E

PRE DESSERT

BIJELA RIBA

DESSERT

KOZICE

AFTER DESSERT

RIŽOT MORENA

MUDRICA

OPG IMOTSKI

\*Moguće je naručiti i kraću verziju degustacijskog menija. U tom slučaju birate 4 slijeda od ukupno 6 ponuđenih, a meni se sastoji od pozdrava iz kuhinje, odabranih 4 slijeda i deserta.

DEGUSTACIJSKI MENU U 6 SLIJEDOVA | 120 €

DEGUSTACIJSKI MENU U 4 SLIJEDA | 90 €

ZS

## LUNCH menu

3

tri slijeda po izboru chefa kuhinje

čaša vina, kava i voda

45,00 €

\*dostupan od 12:00 - 16:00

Michelin Gold Plaque 2023.

## à la carte

jela s potpisom

Gault & Millau 4 toke 2025.

### — HLADNO PREDJELO —

ODA MARITIMA | 34,00 €

najbolje od najboljeg  
iz našeg Jadranskog mora

BIANCO VERDE | 19,00 €

bijela jadranska riba, ulje peršina,  
gel od citrusi, spužva od sezonskog povrća

STEAK TARTARE

JULES VERNE | 25,00 €

file mignon, foie gras, sabayon tartufi

### — JUHE —

POMALO | 8,00 €

hladna juha od 4 vrste domaćih rajčica,  
bosiljak

JADRAN | 8,00 €

riblji consomme, bijela jadranska riba,  
korjenasto povrće

ZAGORA | 8,00 €

consomme od domaćeg piva

### — TOPLO PREDJELO —

NERON | 23,00 €

orzo, espuma od sira, umak od sipe

DIVJI CVIT | 45,00 €

plavi rak, bademova krema, varenik

PASTA NON PLUS ULTRA | 25,00 €

domaća tjestenina, umak od ribe i škampi

RAVIOLI DELLA DALMA | 24,00 €

domaći ravioli punjeni paškom janjetinom,  
umak od kozjeg jogurta, janjeći demiglace,  
kopar i grašak na žaru, crumble od kruha i gljiva

### — RIBA —

JASTOG | 190,00 €/kg

HLAP | 135,00 €/kg

ŠKAMPI PREMIUM | 130,00 €/kg

BIJELA RIBA | 125,00 €/kg

ŠKAMPI | 110,00 €/kg

ŠKOLJKE | 75,00 €/kg

LIGNJE | 88,00 €/kg

RIBA U SOLI

- POSEBAN SPECIJALITET

130,00 €/kg

### — MESO —

POLLOCO | 29,00 €

pileći file, albufera umak,  
ukiseljene cherry rajčice,  
krema od cvjetače s bademima  
i kokosovim mlijekom

CARNEVAL | 45,00 €

file mignon, krema od batata,  
celera i crnog češnjaka,  
mozaik od suhog povrća,  
demiglace, svježi crni tartuf, malina

DELMA FANTASTICA | 55,00 €

domaća paška janjetina, janjeći demiglace,  
palenta s ovčjim sirom, kiseli crveni kupus,  
chimichurri fermentirani češnjak

### — PRILOZI —

MLADA BLITVA

S KRUMPIROM | 10,00 €

lički krumpir & mlada dalmatinska blitva

POVRĆE S GRILLA | 9,00 €

sezonsko pečeno povrće

PAPRIKE PADRÓN | 12,00 €

KRUMPIR | 8,00 €

pire / prženi krumpirići

KRUMPIR À LA ZS | 15,00 €

lički krumpir, sirutka paški sir,  
pileći temeljac, crni tartuf, lješnjak

SALATA OD DIVLJEG BILJA | 9,00 €

od polja do stola - matovilac,  
rikula, rotkvica, jadranski šipak, kapari

SEZONSKA SALATA | 8,00 €

od polja do stola - salata  
od svježeg sezonskog povrća

KRUH | 5,00 €

AFTER ALL,  
BEFORE SWEETS

delicije Dalmatinske zagore  
25,00 €

### — DESERT —

LAVA ZS | 12,00 €

PAPILLON | 11,00 €

MED & MLIJEKO | 13,00 €

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. Le couvert se naplaćuje 4 EUR po osobi.

RESTORAN ZRNO SOLI, Uvala baluni 8, 21000 Split | Loza Vrdoljak d.o.o., Kukuljevićeva 6, 21000 Split, OIB: 67454088718

Cijene su izražene u eurima - Porezi su uključeni u cijene. Obavijest o načinu podnošenja prigovora potrošača nalazi se kraj šanka.

Zabranjeno je točenje i konzumiranje alkoholnih pića i/ili napitaka koji sadržavaju alkohol osobama mlađim od 18 godina.