

# BLACK PEPPER

CREATIVE LOCAL FOOD

## HLADNA PREDJELA

### TUNA (LF opt.)

tuna tartar, foccacia bruschetta,  
avokado ,miso hollandaise, riblja ikra

-----  
22 €

### BURATTA GF

džem od rajčice, domaći pesto,  
naranča, čips od mrkve

-----  
19€

### BEEFSTEAK TARTARE (LF opt.)

juneći file, krema žumanjak, crni istarski tartuf,  
čips od krompira, buerre noisette

-----  
24 €

### CIKLA CARPACCIO

Veg (LF / V opt.)

cikla, naranča,  
gorgonzola, višnja

-----  
16 €

## TOPLA PREDJELA

### TRUFFIOLI Veg

quadrotti, crni istarski tartuf,  
grana padano

-----  
32 €

### JANJE (LF opt.)

janjeća koljenica,  
bob, kelj, fregula

-----  
26 €

### ARANCINI

carnarolli riža, brancin,  
kopar, rajčica, šafran

-----  
28 €

### MORSKI RIŽOTO GF (LF opt.)

carnarolli riža, kiseli bisque,  
café de paris buerre, jakobove kapice,  
jadranski škamp

-----  
34 €



gluten free



lactose free



vegetarian



vegan

# GLAVNA JELA

## MORSKI VUK GF

brancin, dalmatinska garnitura, jabuka, komorač, brown butter buerre blanc

38 €

## BIFTEK GF (LF opt.)

bifteku, chimichurry, potato pave, brokula, five spice, jus viljamovka

50 €

## VOLIM TUNU

tuna, bulgur začinsko bilje, ratatouille, nori alga

36 €

## JANJETINA GF

janjetina, tikvica, mrkva, za'atar, demi glace yuzu

38 €

## HOBA GF

krompir mousseline, kulen, divlja riža, rukola

36 €

## JUNEĆI OBRAZI GF

celer mousseline, celer coleslaw, ulje peršin, sauce espagnole, mirin

36 €

## BRUDET GF

grdobina, dagnje, vongole, palenta, rajčica, motar

38 €

## PATKA GF

confit pačji bataku, batat, lisnati kelj, prošek jus

39 €

## VEGE

## BROKULA STEAK Veg V GF LF

slanutak, brokula, šampinjoni, kimchi, luk crisp

22 €

## DESERTI

### LAVA

vahlrna čokolada 60%, madagascar vanilla

10 €

### RECI SIR

bobičasto voće, muscovado, badem

10 €

### RAW Veg GF LF

malina, kokos

10 €

## PRILOZI

### KROMPIR

8 €

### SALATA

sezonska miješana salata

8 €

### DOMAĆI KRUGH

3 €