



RESTORAN CARDO



A LA CARTE MENU

HLADNA PREDJELA

Mozzarella na posteljici od rukole - 70 kn
(podloga od rukole, mozzarella, cherry rajčice)

Mousse od avokada i škampi - 110 kn
(pjenica od avokada sa škampima i mediteranskim začinima)

Carpaccio od hobotnice - 120 kn
(podloga od rukole, ekstra djevičansko maslinovo ulje, aceto balsamico)

Carpaccio od bifteka - 145 kn
(podloga od rukole, ekstra djevičansko maslinovo ulje, aceto balsamico)

Avokado salata s pinjolima i quinoom - 90 kn

Koktel salata s mangom i kozicama - 100 kn

Dalmatinska plata - 160 kn
(drniški pršut zaštićenog porijekla, paški sir, orasi, grožđe, krekeri)

Sezonski izbor salata - 35 kn

A LA CARTE MENU

JUHE

Juha od poriluka i bosiljka - 35 kn

(polugusta juha od svježeg poriluka, oplemenjeno bosiljkom)

Cappuccino di spinaci - 40 kn

(krem juha od špinata s dodatkom pjenice od vrhnja i pinjola)

Riblja juha starog kapetana - 55 kn

(svježi plodovi mora u bistroj ribljoj juhi)

Crème de la crème - 60 kn

(krem juha od škampi s dalmatinskim začinima)

A LA CARTE MENU

TOPLA PREDJELA

Zeleni njoki u krem umaku od špinata - 60 kn

Zapečene jakovljeve kapice (2 kom.) na posteljici od rukole i parmezana - 120 kn

Linguinne tjestenina s vongolama u umaku od bijelog vina - 110 kn

Zeleni rezanci sa svježim Wok povrćem - 95 kn

Integralni rižoto s vrganjima , pršutom, šparogama i Alfa Alfa klicama - 120 kn

Tortellini sa sirom u umaku od tartufa - 120 kn

Fettuccine s biftekom i povrćem - 120 kn

Pomfri (French fries) - 35 kn

A LA CARTE MENU

GLAVNA JELA

Juneći file na žaru - 190 kn

(pečen po Vašem ukusu serviran s pireom od mrkve, krumpira i tikvica)

Odležani ribeye steak - 180 kn

(pečen po Vašem ukusu serviran s pekarskim kumpirom, pečenom rajčicom i šparogama)

Dalmatinska Paštica - 130 kn

(tradicionalno jelo dalmatinskoga podneblja od marinirane govedine posluženo s domaćim njokima)

Janjeći kotleti na žaru - 220 kn

(kotleti marinirani u dalmatinskim travama, posluženi s mladim krumpirom i umakom od rajčice, majčine dušice i chillia)

Pureća rolada - 120 kn

(pureći file rolan s nadjevom od mladog sira i povrća umotan u pancetu i poslužen s krumpirom lyonnaise)

Piletina u soja umaku - 90 kn

(pileći file mariniran u soja umaku, senfu, dalmatinskim travama, poslužen s povrćem sa žara)

Grdobina u crvenom papru - 160 kn

(medaljoni grdobine u gustom umaku od zrelog papra, posluženi sa zapečenom palentom obogaćenom sezonskim povrćem)

Medaljoni svježeg lososa - 140 kn

(posluženi s avokado salsom i povrtnom pogačicom)

Poširani file šampjera - 180 kn

(blago poširan file šampjera na posteljici od ručno rađenih zelenih njoka, obogaćenih gustim umakom od špinata)

A LA CARTE MENU

SIREVI

Atrium selekcija vrhunskih sireva - 130 kn

(grana padano, paški sir, paški sir s kaduljom, gorgonzola, orasi, grožđe, krekeri)

SLASTICE

Čokoladna rapsodija - 40 kn

(torta po domaćoj recepturi od prvoklasne belgijske čokolade s preljevom od divlje naranče, ukrašena ušecerenim vrpčama naranče)

Soufflé od čokolade - 40 kn

(čokoladni souffle sa sladoledom od vanilije i umakom od šumskog voća)

Torta od sira - 40 kn

(mini-torta od sira, bijele čokolade i višanja)

Voćna portada - 50 kn

(košarica od ananasa s rezanim svježim voćem)

Voćni kup - 60 kn

(sladoled od vanilije, čokolade i jagode sa svježim voćem, šlagom i čokoladnim preljevom)

Sorbetto od limuna - 50 kn

(vodka, sladoled od limuna i limete)