



HLADNE PREDJEDI

Morski tris 16.-

Hobotnica v solati 15.-

PRIPOROČAMO

Škarpenin namaz 12.-

Pršut 14.-
Domača mangalica (Kmetija Jordan Cigoj)
ali San Daniele

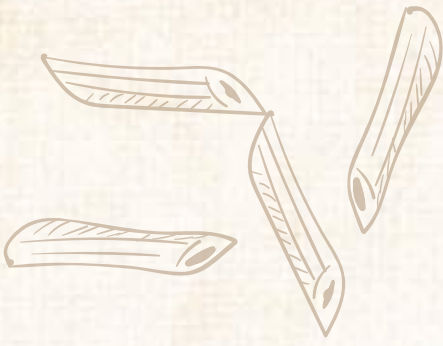
Domači siri 18.-

JUHE

Ribja juha 8.-

Škampova juha 8.-





TOPLE PREDJEDI

Jakobinka na žaru 6.-
1 kos

Morska rižota 20.-

PRIPOROČAMO

Črna rižota 20.-

Testenine s škampi 20.-

Testenine z vongolami 19.-

Domači fuži s črnim tartufom 18.-





RIBJE JEDI

PRIPOROČAMO

Kovač, škarpna 79.-
1 kg

Druga bela riba 72.-
1 kg

Orada / Brancin 65.-
1kg

Brancin v soli 68.-
1kg

File bele ribe 25.-
Dnevno sveža riba

Tunin steak 25.-

Školjke na buzaro 16.-
500 g

PRIPOROČAMO

Mešane školjke na buzaro 18.-
500 g; dagnje, vongole in kaneštrele

Škampi 80.-
1 kg; na žaru ali buzara

Jadranski škampi 90.-
1 kg





PRILOGE

Domača solata	mala	3.-
Različna domača listnata solata	velika	5.-
Štručka domačega kruha		2.-
Brezglutenski kruh		4.-



SLADICE

Za dnevno ponudbo sladic vprašajte natakarja.

