

RISTORANTE & TERRAZZA  
**DAMIIANO**  
SEAFOOD & PRIME STEAK

Jela u restoranu Damiiano odražavaju talijansko-dalmatinski duh, karakterističan za ovo podneblje. Ono što naša jela čini izuzetnima je poseban naglasak koji se stavlja na svježe ekološke sastojke koji se nabavljaju od lokalnih proizvođača te izravno s tržnica.

Uz bogatu ponudu mesnih jela, jelovnik sadrži i veliki izbor vegetarijanskih jela.

Uživajte i dobar tek!!



## couvert

COUVERT

22,00 kn

## hladna predjela

MORSKI TANJUR (za 1 osobu)  
(tatar tuna, salata sipa, marinirani škampi) 150,00 kn

HOBOTNICA - HRSKAVI BURGER  
(salata od krastavaca i jogurta, tempura, marinirani luk, ulje od bosiljka) 120,00 kn

JADRANSKI CARPACCIO  
(carpaccio chefa kuhinje) 135,00 kn

GOVEĐI CARPACCIO  
(goveđi file "Black Angus" s vinaigrette umakom, kaparima i listićima parmezana) 130,00 kn

TATAR TUNA  
(tuna, maslinovo ulje, wasabi) 140,00 kn

TATAR BIFTEK BLACK ANGUS S KONJAKOM REMY MARTIN X.O.  
(Black Angus, Remy Martin x.o.) 280,00 kn

BURRATA (ovisno o dostupnosti)  
(burrata sir s cherry rajčicama) 120,00 kn

DALMATINSKI PRŠUT STAR DVIJE GODINE  
(pršut, dinja u prošku) 120,00 kn

KOKTEL OD ŠKAMPI 130,00 kn

RISTORANTE & TERRAZZA

# DAMIANO

SEAFOOD & PRIME STEAK

## juhe



### RIBLJA JUHA

(gusta juha od plemenite ribe sa školjkama i bosiljkom)

78,00 kn

### JUHA OD RAJČICA

(gusta juha od domaće rajčice s bosiljkom)

47,00 kn

### DNEVNA JUHA

59,00 kn



VEGETARIAN

## salate



### AVOKADO & TIGER KOZICE

(miješana salata, kozice, avokado, cherry rajčice, coctail umak)

138,00 kn

### SALATA TUNA

(tuna, miješana salata, sezam, cherry rajčice, maslinovo ulje, avokado, vinegret)

145,00 kn

### GRČKA SALATA

(rajčice, krastavac, paprika, grčke masline, feta sir)

118,00 kn

### SALATA OD KARAMELIZIRANOG KOZJEG SIRA

(miješana salata, kozji sir karameliziran u medu, cherry rajčice, jabuka i orašasto voće)

128,00 kn

### CEZAR SALATA

(piletina, zelena salata, dressing, krutoni, maslinovo ulje)

118,00 kn



VEGETARIAN

## topla predjela



ISTARSKI FUŽI S TARTUFIMA I PRŠUTOM  
(tjestenina u umaku s pršutom i crnim tartufom) 158,00 kn



VEGETARIAN

CRNE TAGLIATELLE S H LAPOM  
(crna domaća tjestenina s komadićima hlapa, češnjak, bosiljak) 180,00 kn



PREPORUKA

DOMAĆI RAVIOLI DAMiiANO  
(skuta, škampi, pinjoli) 140,00 kn

TAGLIATELLE ŠKOLJKE  
(domaća tjestenina sa svježim jadranskim školjkama) 155,00 kn

MAKARULI S KOZICAMA  
(domaća tjestenina u umaku s kozicama i sušenim rajčicama) 130,00 kn

RIGATONI S JUNEĆIM FILEOM  
(komadi junećeg filea, poriluk, rajčice, luk, čili, parmezan, vrganji) 155,00 kn

PINK RIŽOT SA ŠKAMPIMA  
(temeljac od škampi, sok od cikle, repovi od škampi) 180,00 kn

CRNI RIŽOT  
(riblji temeljac, domaća sipa) 148,00 kn

RIŽOT OD VRGANJA  
(temeljac od gljiva, vrganji) 138,00 kn

SKRADINSKI RIŽOT  
(teleći ragu kuhan 6 sati) 148,00 kn

## glavna jela



FILE RIBE U POKLONU (file ribe pečen u papiru sa sezonskim povrćem)	195,00 kn
JADRANSKA TUNA & SALS (file tune na grillu, povrće aioli, umak od rajčica)	218,00 kn
JUNEĆI FILE S TARTUFIMA (juneći file, tartufi, mahune)	238,00 kn
TENDERLOIN ALLA TOSCANA (juneći file, voće, umak od gorgonzole, bilje, orašasti plodovi)	210,00 kn
JANJEĆI RACK (demi glace, baby mrkva, marinirani luk)	218,00 kn
RIBEYE STEAK (gratinirani krumpir, pire od graška, demi glace)	228,00 kn

## riba i plodovi mora



SVJEŽA RIBA IZ ULOVA - kg (svježa riba iz Jadranskog mora s prilogom po izboru)	590,00 kn
PLATA «SPECIALE DAMiiANO» - za dvije osobe (svježa riba, školjke, file tune, pržene lignje, kozice i 2 priloga po izboru)	580,00 kn
FILE TUNE	185,00 kn
TIGER KOZICE NA GRILLU (tiger kozice u umaku šefa kuhinje s lukom, peršinom i bijelim vinom)	150,00 kn
JASTOG 1kg	1250,00 kn
HLAP 1kg	850,00 kn
JADRANSKE LIGNJE 1kg	490,00 kn
JADRANSKI ŠKAMPI 1kg	610,00 kn
KAMENICA 1kom (ovisno o dostupnosti)	25,00 kn

Našim gostima nudimo samo najbolji i najsvježiji izbor ribe i morskih plodova isključivo iz Jadranskog mora.

## damiiano mesni specijaliteti



JANJEĆI KOTLET "FRENCH RACK"	198,00 kn
MARINIRANA PILETINA	130,00 kn
RIB EYE STEAK "BLACK ANGUS"	208,00 kn
BIFTEK "BLACK ANGUS"	218,00 kn
BBQ PLATA "DAMIIANO" (za dvije osobe) (ramstek, teleći rack, janjeći rack, piletina 2 priloga po izboru)	480,00 kn



### PRILOZI (por.)

papa asada (domaći krumpir pečen u foliji s vrhnjem)	38,00 kn
prženi domaći krumpir	38,00 kn
pire od krumpira	38,00 kn
pire od krumpira + komadići tartufa	86,00 kn
povrće	38,00 kn
blitva na dalmatinski	38,00 kn
sezonska salata	42,00 kn

### UMACI (por.)

umak od gljiva	38,00 kn
umak tri papra	38,00 kn
umak od tartufa i pršuta	40,00 kn

Za naše goste pažljivo smo probrali najfinija internacionalna mesa koja naš kuharski tim pažljivo spaja sa svježim namirnicama i ukusnim umacima. U restoranu Damiiano možete probati Black Angus, specifično uzgajanu govedinu iz Argentine. Ovaj tip govedine uzgaja se na otvorenim pašnjacima što doprinosi ravnomjernoj distribuciji masti, čime meso dobiva jedinstven okus, mekoću i sočnost.



PREPORUKA

## tradicionalna jela po narudžbi (naručiti jedan dan unaprijed)



Kao jedan od najstarijih načina pripreme tradicionalne dalmatinske hrane, peka podrazumijeva pečenje u posebnoj plitkoj posudi pod (željeznim) poklopcem posutim pepelom radi postizanja posebnog okusa jela.

	2 osobe	4 osobe
<b>HOBOTNICA I LIGNJA ISPOD PEKE</b> (izbor hobotnice i lignje sa domaćim krumpirom, salatam i domaćim kruhom)	610,00 kn	1 100,00 kn
<b>TELETINA ISPOD PEKE</b> (teletina sa domaćim krumpirom, salatam i domaćim kruhom)	580,00 kn	1 040,00 kn
<b>JANJETINA ISPOD PEKE</b> (janjetina sa domaćim krumpirom, salatam i domaćim kruhom)	580,00 kn	1 040,00 kn

## menu za djecu



<b>PILEĆI MEDALJONI S POMFRITOM</b>	75,00 kn
<b>DOMAĆA TJESTENINA S UMAKOM OD RAJČICE</b>	75,00 kn

## menu chefa

<b>JELA PO IZBORU NAŠEG CHEFA KUHINJE U 4 SLIJEDA</b>	480,00 kn
<b>JELA PO IZBORU NAŠEG CHEFA KUHINJE U 4 SLIJEDA</b> (popraćena sa tri čaše vina)	570,00 kn

## deserti

---



DNEVNI DOMAĆI KOLAČ	65,00 kn
BANANA SPLIT	75,00 kn
SOUFFLE S DOMAĆIM SLADOLEDOM	75,00 kn
VOĆNI CARPACCIO	78,00 kn
CREPES SUZETTE (flambirane palačinke s narančom i domaćim sladoledom od vanilije)	78,00 kn
LA BOOMBA (flambirane smokve, mascarpone krema i bademi)	95,00 kn
SELEKCIJA SIREVA	120,00 kn

Naša jela sadržavaju sastojke koji mogu izazvati alergijske reakcije i/ili intoleranciju – orašaste plodove, mliječne proizvode, morske plodove, gluten, jaja, celer, sezam i druge.

Za dodatne informacije i porijeklo namirnica obratite se našem osoblju.

ZABRANJENO POSLUŽIVANJE I KONZUMIRANJE ALKOHOLA OSOBAMA MLAĐIM  
OD 18 GODINA.

PDV JE URAČUNAT U CIJENU.  
USLUGA SE OBRAČUNAVA U IZNOSU 10%.

CIJENE SU IZRAŽENE U HRVATSKIM KUNAMA.

CJENIK VRIJEDI OD 17. TRAVNJA 2019. GODINE.