

RISTORANTE & TERRAZZA

DAMIIANO

seafood & prime steak

Jela u restoranu Damiiano odražavaju mediteranski 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!!

DAMIANO

COUVERT - 28,00 kn

HLADNA PREDJELA

SALATA OD SIPE I MANGA - 145 kn

Sipa i mango sa emulzijom citrusa, meda i maslinovog ulja, salsa od jagoda i aceto balsamica

TUNA À LA TARTARE - 150 kn

Tuna, guacamole od boba, perle aceto balsamica, prah od masinovog ulja

HOBOTNICA - 150 kn

Sous vide pečena hobotnica, mousseline tikve i krumpira, konfitirana cherry rajčica, marinirana ljutika, hrskavi slanetak, juice od hobotnice

BIFTEK À LA TARTARE - 180 kn

Biftek à la tartare, Dijon senf, chilly, remy Martin XO konjak

CARPACCIO OD BRANCINA - 150 kn

Brancin, svježe voće, sorbet krastavca i zelene jabuke, cvijet soli, perle od šipka

FOIE GRAS - 145 kn

Pašteta od gušćje jetre, žele od maline, salsa smokve, dimljena patka, daikon repa obogaćena cimetom, pesto od agruma i crveni papar

JAKOBOVE KAPICE - 130 kn

Jakobove kapice poširane u maslacu i limunu, krema od škampi, konfitirana cherry rajčica, prah od ulja tartufa, blini



DAMIANO

RIŽOT OD SMOKVE - 170 kn
Rižoto sa smokvom, guščja jetra

SKRADINSKI RIŽOT - 185 kn
Teleći ragu kuhan 12 sati, guščja jetra,
vlasac, cvijet soli

TORTELLINI ŠKAMPI I
RAKOVICA - 165 kn
Domaći tortellini punjeni mesom škampi i
grancigule, dalmatinski krem brudet, prženi rak

TAGLIATELLE SA ŠKAMPIMA - 170 kn
Domaća tjestenina u kremi od škampi, raznjić
od škampi, prah od cikle

MARINE PLANKTON RIŽOTO - 180 kn
Rižot sa škampima i jastogom, alga morskog
planktona, butarga od cipla

MAKARUNI S JUNEĆIM
REPOM - 160 kn
Domaća tjestenina s junećim repom u
demiglasu, cherry rajčica, parmezan

JUHE

TOPLA PREDJELA

JUHA OD GRAŠKA I MENTE - 80 kn
Juha od graška i mente sa limunskom
travom, sladoled od parmezana

RIBLJA JUHA - 95 kn
Juha od morskog dna, škamp, krema od
peršina, ikra pastrve

JUHA OD JASTOGA - 105 kn
Kremasti bisk od jastoga i škampi, krema
od peršina, prženi rak



DAMIANNO

GLAVNA JELA

BEEFSTEAK - 260 kn

Juneći file, batat sotiran na maslacu, pire mrkve i demiglas

ORGANSKA PILETINA - 195 kn

Odrezak organske piletine, rimski njoki, sotirano povrće, pileći gravy

JANJETINA - 250 kn

Janjeći kotleti marinirani u medu i aceto balsamicu, crusty od mente, gratinirani krumpir s ružmarinom, sotirana mlada kapulica, smrčak i demiglas

BRANCIN - 220 kn

File jadranskog brancina, pire celera, šenon brokula na maslacu, baby mrkva, buerre blanc

TUNA - 230 kn

Odrezak od jadranske tune, crvena kvinoja s bobom, salsa od maslina, rajčica i kapara u Porto vinu



DAMIANNO

DNEVNI ULOV

OBORITA RIBA

na dalmatinsku gregadu

ili

grill s in forno povrćem

- 700 kn/kg

HLAP

na buzaru

ili

grill s in forno povrćem

- 850 kn/kg

JASTOG

grill s in forno povrćem

ili

kuhan s tjesteninom

- 1200 kn/kg

KAMENICE

(prednarudžba)

- 40 kn/kom

BELUGA KAVIJAR

(prednarudžba)

28 g - 1200 kn

18 g - 800 kn



DAMIANO

MEDITERANSKA - 125 kn

Mix salata sa karameliziranim feta sirom,
rajčicom i pečenom paprikom, orašasti
plodovi, goji bobice

CEZAR - 135 kn

Piletina, mix salata, panceta, tost, parmezan

TUNA NICOISE - 145 kn

Odrezak tune, mix salata, prepeličje jaje

SALATE

DESERTI

TORTA OD SIRA - 75 kn

Cheesecake lavanda, jogurt i med

TONKA - 90 kn

Mousse od čokolade obogaćen zrnom
Tonke, karamela, krema od maline

TART PISTACHIO - 80 kn

Torta od pistacia, karamela

TIRAMISU - 80 kn

Kakao, mascarpone, kava



DAMIANO

MINI BURGERI
i pommes frites
- 110 kn

PILETINA
i pommes frites
- 105 kn

DOMAĆA TJESTENINA
U UMAKU OD RAJČICE
- 100 kn

DJECA



HOTEL DAMIANO

RISTORANTE & TERRAZZA

DAMIANNO

seafood & prime steak

Zabranjeno posluživanje
i konzumiranje alkohola
osobama mlađim od 18
godina. PDV je obračunat
u cijenu. Napojnica nije
uključena u cijenu.

CIJENE SU IZRAŽENE U
HRVATSKIM KUNAMA.

Naša jela sadrđavaju 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.