

LUNCH  
AND DINNER

# BARBIERI'S

SERVED  
FROM 12-00h

## COLD APPETIZERS

### BURRATA 14,00€

Glazirana breskva - bosiljak - Datterino rajčica  
cvijet soli - djevičansko maslinovo ulje

### TUNA CARPACCIO 19,00€

Filet jadranske tune - nori alge - djevičansko  
maslinovo ulje - istarski crni tartuf - cvijet soli

### CHEFS SOUP 6,00€

Juha po izboru chefa kuhinje

### SALATA OD HOBOTNICE 17,00€

Hobotnica - ljubičasti luk - kapari - Datterino rajčica  
rikula - djevičansko maslinovo ulje - odležani vinski ocat

### TUNA TARTAR 19,00€

Filet jadranske tune - ponzu - djevičansko  
maslinovo ulje - wasabi mayo - soya gel

### BEEF TARTAR 23,00€ FOR TWO 44,00€

Ručno kosani juneći biftek - Bearnaise umak - domaći  
krumpirići - sourdough kruh - normandijski slani maslac

### PARMA & CHEESE 22,00€

Tanko rezani pršut odležan 20 mj. - polutvrđi kravljji sir  
Kalamata masline - plod kapara

### PATA NEGRA 34,00€

Jamón ibérico de Bellota 100g  
vrhunski sušeni pršut od iberijske svinje - focaccia

### SIR S TARTUFIMA 23,00€

Odležani polutvrđi ovčji sir s istarskim crnim tartufom 250g  
focaccia - djevičansko maslinovo ulje

## WARM APPETIZERS

### BRUSCHETTA S GRILL HOBOTNICOM 17,00€

Focaccia - grill hobotnica  
Taleggio kravljji sir - pimento

### STEAK OD CVJETAČE 18,00€

Domaći humus - chimichurri umak  
cvjetača - smeđi maslac

### BARBIERI'S KING PRAWNS RISOTTO 22,00€

Kraljevske kozice - acquerello riža - maslac  
odležani Grana Padano - juis od škampi - fumet

### SPICY ROCK SHRIMP TEMPURA 23,00€

Kozice u tempuri - chilli mayo  
limeta - vlasac

### PASTA SA SVJEŽIM BRANCINOM 21,00€

Svježi jadranski brancin - kapari - češnjak - peršin  
djevičansko maslinovo ulje - malvazija

### CRNI RIŽOTO 19,00€

Acquerello riža - jadranska sipa - odležani Grana  
Padano - djevičansko maslinovo ulje - francuski peršin

## SALADS

### CHEVRE CHAUD SALATA 16,00€

Grillani mladi kozji sir - orah - cvjetni med  
mix sezonskih salata

### CAESAR SALAD 16,00€

Grillana pileća prsa - Caesar dresing - aromatizirani krutoni  
Romana salata - Grana Padano - tostirane sjemenke

### SALATA S KOZICAMA I SKUTOM 19,00€

Mix sezonskih salatica - kraljevske kozice - pečena kravlja  
skuta - tostirane sjemenke - dresing od agruma  
i maslinovog ulja - Aceto balsamico D.O.P

## FROM THE SEA

### BRANCIN U ŠKARTOCU 37,00€

Filet jadranskog brancina - mladi krumpir - masline  
mrkva - rajčica - češnjak - ljutika - malvazija

### HOBOTNICA 29,00€

Krak hobotnice pečen na otvorenom plamenu - mladi  
lički krumpir - maslina - Datterino rajčica - češnjak - limun

### LOSOS 24,00€

Filet norveškog lososa - grillana brokula  
pire krumpir - komorač

### RISOTTO GAMBERO ROSSO 24,00€

Acquerello riža - gamberi - maslac  
odležani Grana Padano - bisque od škampi

## FROM THE LAND

### COTOLETTA ALLA MILANESE 29,00€

Teleći odrezak - Panko mrvice - limun  
sezonska salatica - timijan - maslac

### STRATAGLIATA OD RAMSTEKA 29,00€

Tanko rezani juneći ramstek - pesto od pistacije  
listići Grana Padana - dimljeni cvijet soli

### MLADA TELETINA 22,00€

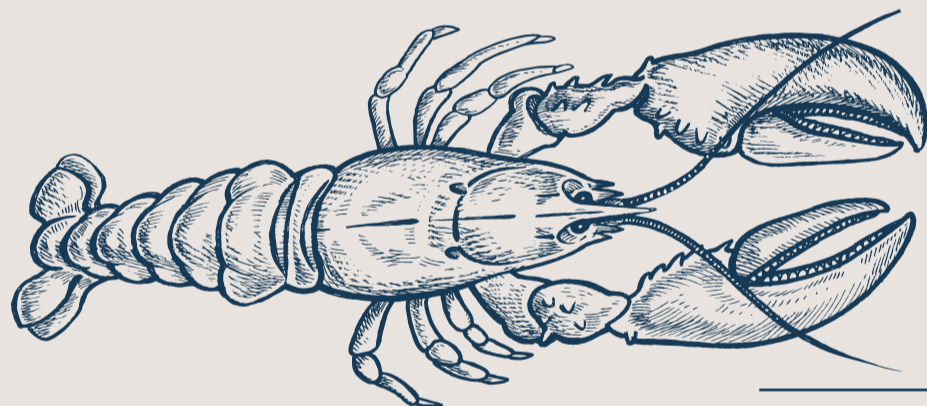
Sporo pečena teleća prsa - glazirana mrkva  
ljutika - mladi lički krumpir - juneći juis

### SPICY BEEF PACCHERI 21,00€

Ragu od junećih obraza - paccheri pasta  
Burrata - peperoncini

### BUČINI NJOKI S JANJETINOM I ARTIČOKAMA 25,00€

Domaći bučini njoki - ragu od janječeg buta  
artičoke - porto vino - Pecorino krema



## SIDE DISH

### DIVLJA RIKULA S TOPLIM KRUMPIROM 7,00€

Lički kuhani krumpir - djevičansko maslinovo ulje - kapari

### PIRE KRUMPIR 7,00€

Pire od krumpira - prženi luk - vlasac - maslac

### GRILLANA MLADA BROKULA 7,00€

Chilli - limeta dresing

### BATAT 7,00€

Pommes od slatkog krumpira

### DOMAĆI KRUMPIRIĆI 7,00€

Pommes od mladog ličkog krumpira - prženi luk  
emulzija od ljutike

### GLAZIRANO POVRĆE 8,00€

Baby mrkva - tikvice - baby corn - brokula - pak choi

### SEZONSKA SALATA 6,00€

Mix sezonskih salatica s Dolca

## MEAT LIBRARY

### CREEKSTONE PRIME RIB, SAD 300-500 g 100g = 23,00€

Vrhunski odrezak od pažljivo odabrane govedine Creekstone Farms, poznate po prirodnom uzgoju i visokoj kvaliteti mesa.  
Bogato prošaran masnoćom, što mu daje iznimnu sočnost, pun i zaokružen okus. Idealno pečen kako bi se istaknula njegova prirodna aroma

### MIYAZAKI WAGYU A5, Japan 250-500 g 100g = 38,00€

Najviša kategorija japanske govedine, izuzetno bogato prošarana masnoćom, mekana, sočna i punog okusa koji se topi u ustima.

### RIBEYE BLACK ANGUS, Urugvaj 300-500 g 100g = 18,00€

Sočan odrezak srednje prošaranosti, izražene arome i punog, zaokruženog okusa.

### JANJEĆI FRENCHED RACK, Irska 400 g 47,00€

Vrhunski komad mlade janjetine, pečen na otvorenom plamenu u crusti od začinskog bilja.

### COWBOY STEAK, SAD 900 g 80,00€

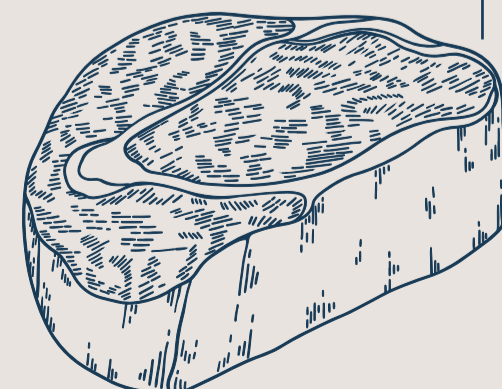
Intenzivno aromatičan sočan komad vrhunskog goveda, pun okusa i prirodne masnoće pečen na otvorenom plamenu.

### TOMAHAWK BLACK ANGUS, Hrvatska 1000-1200 g 95,00€

Rez s dugom kosti koja daje mesu jaču aromu, srednje prošaran i prirodnog okusa.

### BIFTEK, Hrvatska 250 g 44,00€

Mekan i sočan odrezak, uravnotežene teksture.



BARBIERI'S



Svi steakovi pečeni su na otvorenoj vatri

# B

WINE LIST



PDV je uključen u cijenu.  
Ukoliko niste dobili račun, niste dužni platiti.