

Bajimonti

MENU

EN | DE | IT

cold appetisers

~ HLADNA PREDJELA ~

OCTOPUS SALAD WITH ORANGE AND KIWI (portion)

~ SALATA OD HOBOTNICE S NARANČOM I KIVIJEK ~

CUTTLEFISH SALAD WITH PINEAPPLE AND FAVA BEANS (portion)

~ SALATA OD SIPE S ANANASOM I BOBOM ~

SEA PLATE (TUNA CARPACCIO, TARTAR OF SCALLOPS, BRODETTO JELLY, MARINATED SHRIMP TAIL, MARINATED CALAMARI) (portion)

~ MORSKI PJAT (CARPACCIO OD TUNE, TARTAR OD CAPEANTEA, ŽELE OD BRUDETA, MARINIRANI REP KOZICE, MARINIRANA LIGNJA) ~

BURRATA MOZZARELA WITH CREAM OF FRESH BASIL, CASHEW NUT AND ROCKET, WITH ORANGE GRANITA (portion)

~ BURRATA MOZZARELLA SA KREMOM OD SVJEŽEG BOSILJKA, INDIJSKOG ORAŠČIĆA I RIKOLE, SA GRANITOM OD NARANČE ~

DALMATIAN PROSCIUTTO WITH OLIVES (portion)

~ DALMATINSKI PRŠUT S MASLINAMA ~

VARIOUS CHEESES WITH NUTS AND FRESH FRUIT (portion)

~ RAZNI SIREVI S ORAŠASTIM PLODOVIMA I SVJEŽIM VOĆEM ~

soups

~ JUHE ~

FISH SOUP (portion)

~ RIBLJA JUHA ~

CREAM OF SHRIMP TAIL SOUP (portion)

~ KREM JUHA OD REPOVA KOZICA ~

BEEF BROTH (portion)

~ GOVEĐA JUHA ~

hot appetisers

~ TOPLA PREDJELA ~

BAKED SCALLOPS AU GRATIN (WHITE SAUCE, GARLIC, PARSLEY) (portion)
~ GRATINIRANE JAKOBOVE KAPICE (BIJELI UMAK, ČEŠNJAK, PERŠIN) ~

HOME-MADE NOODLES WITH WARTY VENUS SHELLS, SCAMPI, SHRIMP TAILS AND MUSSELS IN BRODETTO SAUCE (portion)
~ DOMAĆI REZANCI S BRBAVICAMA, ŠKAMPIMA, REPOVIMA KOZICA I DAGNJAMA U UMAKU OD BRODETA ~

TAGLIATELLE WITH SALMON AND PROSCIUTTO IN FENNEL SAUCE (portion)
~ TAGLIATELLE S LOSOSOM I PRŠUTOM U UMAKU OD KOROMAČA ~

BLACK NOODLES WITH LOBSTER (250G) AND SHRIMPS SERVED WITH A FISH STEW SAUCE (portion)
~ CRNI REZANCI S JASTOGOM (250G) I KOZICAMA U UMAKU OD BRODETA ~

SHRIMP TAIL RISOTTO WITH PINE NUTS (portion)
~ RIŽOT OD REPOVA KOZICA S PINJOLIMA ~

BLACK CUTTLE FISH RISOTTO (portion)
~ CRNI RIŽOT OD SIPE ~

YOUNG BEEF FILLET RISOTTO WITH PLAVAC MALI (CROATIAN WINE), PROSECCO AND BALSAMIC VINEGAR (portion)
~ RIŽOT OD JUNEĆEG FILEA S PLAVCEM MALIM, PROŠEKOM I ACETOM BALSAMICOM ~

ISTRIAN „FUŽI“ (PASTA) IN SAUCE OF BLACK TRUFFLES, PROSCIUTTO AND PROSECCO WITH ROCKET (portion)
~ ISTARSKI FUŽI U UMAKU OD CRNOG TARTUFA, PRŠUTA I PROŠEKA SA RIKULOM ~

WARTY VENUS CLAMS ALLA BUSARA (portion)
~ BRBAVICE NA BUZARU ~

MUSSELS ALLA BUSARA (portion)
~ DAGNJE NA BUZARU ~

fish dishes

~ JELA OD RIBE ~

QUALITY FISH OF THE GUEST'S CHOICE (1,00 kg)
~ OBORITA RIBA PO ŽELJI GOSTA ~

CRISPY SEA BASS FILLET PREPARED IN THE MEDITERRANEAN CRUST AND SERVED WITH JULIENNE VEGETABLES (portion)
~ HRŠKAVI FILE BRANCINA S MEDITERANSKOM KRUSTOM I JULIENNE POVRĆEM ~

TUNA FILLET WITH ROASTED VEGETABLES (portion)
~ FILE TUNE S PEČENIM POVRĆEM ~

SWORDFISH WITH RATATOUILLE (portion)
~ SABLJARKA S RATATOUILLE POVRĆEM ~

SALMON FILLET IN SCAMPI SAUCE WITH A COLOURFUL POLENTA (portion)
~ FILE LOSOSA U UMAKU OD ŠKAMPI I ŠARENOM PALENTOM ~

GRILLED CALAMARI SERVED WITH SWISS CHARD PREPARED IN DALMATIAN WAY (portion)
~ LIGNJE NA ŽARU S DALMATINSKOM BLITVOM ~

SEA PLATE BAJAMONTI FOR TWO PERSONS (SEA BASS FILLET, SHRIMPS, SCAMPI, CALAMARI, MUSSELS AND ROASTED VEGETABLES) (portion)
~ MORSKI PJAT BAJAMONTI ZA 2 OSOBE
(FILE BRANCINA, KOZICE, ŠKAMPI, LIGNJE, DAGNJE I PEČENO POVRĆE) ~

DIOCLETIAN SEAFOOD PLATTER FOR 2 PEOPLE (2 LOBSTERS, LARGE GRILLED SCAMPI, GRILLED SHRIMPS, WARTY VENUS A LA BUSERA, ROASTED VEGETABLES) (portion)
~ MORSKI PJAT DIOKLECIJAN ZA 2 OSOBE (2 JASTOGA, EKSTRA ŠKAMPI SA ŽARA, KOZICE SA ŽARA, BRBAVICE NA BUZARU, PEČENO POVRĆE) ~

BAKED FISH (AL FORNO) (1,00 kg)
TIME OF BAKING 60-80 MIN
~ PEČENA RIBA (AL FORNO) ~
VRIJEME PEČENJA 60-80 MIN

HIGH QUALITY FISH BRODETTO (TRADITIONAL FISH STEW) (1,00 kg)
~ BRODET OD OBORITE RIBE ~

crustaceans

~ RAKOVI ~

GRILLED SHRIMPS (0,50 kg)
~ KOZICE SA ŽARA ~

SHRIMPS ALLA BUSARA (0,50 kg)
~ KOZICE NA BUZARU ~

GRILLED SCAMPI (0,50 kg)
~ ŠKAMPI SA ŽARA

SCAMPI ALLA BUSARA (0,50 kg)
~ ŠKAMPI NA BUZARU ~

GRILLED LOBSTER (1,00 kg)
~ JASTOG SA ŽARA

LOBSTER ALLA BUZZARA (WHITE/RED) (1,00 kg)
~ JASTOG NA BUZARU (BIJELO/CRVENO) ~

LOBSTER WITH HOME MADE NOODLES (WHITE/RED) (1,00 kg)
~ JASTOG S DOMAĆIM REZANCIMA (BIJELO, CRVENO) ~

meat dishes

~ MESNA JELA ~

GRILLED TENDER LOIN BEEF FILLET WITH AVAILABLE SAUCES

(portion)

~ JUNEĆI FILE SA ŽARA S DOSTUPNIM UMACIMA ~

BLACK TRUFFLE SAUCE / UMAK CRNOG TARTUFA

GORGONZOLA SAUCE / UMAK GORGONZOLA

RIB-EYE STEAK

(portion)

(MARINATED AND AGED FOR 20 DAYS)

~ RIB-EYE ODREZAK ~

(MARINIRAN I ODLEŽAN 20 DANA)

MARINATED RUMP STEAK WITH SPICY STIR FRIED VEGETABLES

(portion)

~ MARINIRANI RAMSTEK S PIKANTNIM POVRĆEM IZ WOKA ~

**LAMB CHOPS WITH NEW POTATOES, GREEN BEANS, CHERRY TOMATOES
AND PROSCIUTTO SERVED IN A DEMI-GLACE SAUCE**

(portion)

~ JANJEĆI RACK S MLADIM KRUMPIROM, MAHUNAMA, CHERRY RAJČICAMA
I PRŠUTOM U DEMI-GLACE UMAKU ~

**DUCK BREAST SERVED ON A CREAM OF SWEET POTATOES
AND CARROTS WITH BLACKBERRY WINE AND BERRY SAUCE**

(portion)

~ PAČJA PRSA, KREMA OD BATATA I MRKVE, S UMAKOM
OD KUPINOVOG VINA I ŠUMSKOG VOĆA ~

CHICKEN WOK WITH BASMATI RICE

(portion)

~ PILETINA U WOKU S BASMATI RIŽOM ~

side dishes

~ PRILOZI ~

BASMATI RICE ~ BASMATI RIŽA ~	(portion)
FRIED POTATOES ~ PRŽENI KRUMPIR ~	(portion)
NEW POTATO WEDGES ~ KRIŠKE MLADOG KRUMPIRA (WEDGES) ~	(portion)
GRILLED VEGETABLES ~ POVRĆE SA ŽARA ~	(portion)
SWISS CHARD WITH NEW POTATOES ~ BLITVA S MLADIM KRUMPIROM ~	(portion)

salads

~ SALATE ~

MIXED SEASONAL SALAD ~ MIJEŠANA SEZONSKA SALATA ~	(portion)
ROCKET SALAD ~ SALATA RIKOLA ~	(portion)
FRESH TOMATO SALAD ~ SALATA OD SVJEŽIH RAJČICA ~	(portion)

desserts

~ DESERTI ~

FERRERO CAKE ~ FERRERO TORTA ~	(portion)
PANNA COTTA TOPPED WITH CARAMEL SAUCE AND HAZELNUT ~ PANNA COTTA S KAMEL UMAKOM I LJESNJAKOM ~	(portion)
CHOCOLATE MOUSSE WITH COARSE SALT AND OLIVE OIL ~ ČOKOLADNI MOUSSE S KRUPNOM SOLJU I MASLINOVI M ULJEM ~	(portion)
VANILLA ICE CREAM WITH BERRIES AND SOUR CHERRY TOPPING ~ SLADOLED OD VANILIJE S BOBIČASTIM VOĆEM I PRELJEVOM OD VIŠANJA	(portion)

kalte vorseisen

~ HLADNA PREDJELA ~

KRAKENSALAT MIT ORANGE UND KIWI (portion)
~ SALATA OD HOBOTNICE S NARANČOM I KIVIJEM ~

TINTENFISCHSALAT MIT ANANAS UND BOB (portion)
~ SALATA OD SIPE S ANANASOM I BOBOM ~

KALTE FISCHPLATTE (TUNA CARPACCIO, TARTAR VON JAKOBSMUSCHELN, BRODETTO GEELE, MARINIERTE GARNELENSCHWÄNZE, MARINIERTE CALAMARI) (portion)
~ MORSKI PJAT (CARPACCIO OD TUNE, TARTAR OD CAPESANTEA, ŽELE OD BRUDETA, MARINIRANI REP KOZICE, MARINIRANA LIGNJA) ~

BURRATA MOZZARELA MIT CREME VON FRISCHEM BASILIKUM, KASCHUNUSS UND RUCOLA, MIT ORANGENGRANITÈ (portion)
~ BURRATA MOZZARELLA SA KREMOM OD SVJEŽEG BOSILJKA, INDIJSKOG ORAŠČICA I RIKOLE, SA GRANITOM OD NARANČE ~

DALMATINISCHER SCHINKEN MIT OLIVEN (portion)
~ DALMATINSKI PRŠUT S MASLINAMA ~

VERSCHIEDENE KÄSESORTEN MIT NUSSFRÜCHTEN UND FRISCHEM OBST (portion)
~ RAZNI SIREVI S ORAŠASTIM PLODOVIMA I SVJEŽIM VOĆEM ~

suppen

~ JUHE ~

FISCSUPPE (portion)
~ RIBLJA JUHA ~

CREMESUPPE MIT GARNELENSCHWÄNZEN (portion)
~ KREM JUHA OD REPOVA KOZICA ~

RINDSUPPE (portion)
~ GOVEĐA JUHA ~

warme Vorspeisen

~ TOPLA PREDJELA ~

GRATINIERTE JAKOBSMUSCHELN (WEISSE SAUCE, KNOBLAUCH, PETERSILIE) (portion)
~ GRATINIRANE JAKOBOVE KAPICE (BIJELI UMAK, ČEŠNJAK, PERŠIN) ~

HAUSGEMACHTE NUDELN MIT RAUEN VENUSMUSCHELN, SCAMPI, GARNELENSCHWÄNZEN UND MIESMUSCHELN IN BRUDET-SAUCE (portion)
~ DOMAĆI REZANCI S BRBAVICAMA, ŠKAMPIMA, REPOVIMA KOZICA I DAGNJAMA U UMAKU OD BRODETA ~

TAGLIATELLE MIT LACHS UND PRŠUT IN FENCHELSAUCE (portion)
~ TAGLIATELLE S LOSOSOM I PRŠUTOM U UMAKU OD KOROMAČA ~

SCHWARZE TEIGWARE MIT HUMMER (250G) UND GARNELEN IN EINER SAUCE VOM FISCHINTOPF (portion)
~ CRNI REZANCI S JASTOGOM (250G) I KOZICAMA U UMAKU OD BRODETA ~

RISOTTO MIT GARNELENSCHWÄNZEN UND PINIENKERNEN (portion)
~ RIŽOT OD REPOVA KOZICA S PINJOLIMA ~

SCHWARZER TINTENFISCH-RISOTTO (portion)
~ CRNI RIŽOT OD SIPE ~

RISOTTO VOM JUNGRINDFILLET MIT ROTWEIN PLAVAC MALI, PROŠEKO UND ACETO BALSAMICO (portion)
~ RIŽOT OD JUNEĆEG FILEA S PLAVCEM MALIM, PROŠEKOM I ACETOM BALSAMICOM ~

ISTRISCHE FUŽI-NUDELN IN TRÜFFELSAUCE MIT PRŠUT UND PROSEKO, MIT RUCOLA (portion)
~ ISTARSKI FUŽI U UMAKU OD CRNOG TARTUFA, PRŠUTA I PROŠEKA SA RIKULOM ~

RAUE VENUSMUSCHELN Á LA BUZARA (portion)
~ BRBAVICE NA BUZARU ~

MIESMUSCHELN Á LA BUZARA (portion)
~ DAGNJE NA BUZARU ~

fischgerichte

~ JELA OD RIBE ~

WEIßER FISCH NACH WAHL DES GASTES ~ OBORITA RIBA PO ŹELJI GOSTA ~	(1,00 kg)
KNUSPRIGES BARSCHFILET MIT MEDITERRANER KRUSTE UND JULIENNE GEMÜSE ~ HRSAKVI FILE BRANCINA S MEDITERANSKOM KRUSTOM I JULIENNE POVRĆEM ~	(portion)
GEGRILLTES FILET VOM THUNFISCH MIT GEBRATENEM GEMÜSE ~ FILE TUNE S PEČENIM POVRĆEM ~	(portion)
SCHWERTFISCH MIT RATATOUILLE GEMÜSE ~ SABLJARKA S RATATOUILLE POVRĆEM ~	(portion)
LACHSFILET IN GARNELENSAUCE UND BUNTER POLENTA ~ FILE LOSOSA U UMAKU OD ŠKAMPI I ŠARENOM PALENTOM ~	(portion)
CALAMARI VOM GRILL MIT MANGOLD UND FRÜHKARTOFFELN ~ LIGNJE NA ŹARU S DALMATINSKOM BLITVOM ~	(portion)
FISCHPLATTE BAJAMONTI FÜR 2 PERSONEN (SEEBARSCHFILET, GARNELEN, SCAMPI, CALAMARI, MIESMUSCHELN MIT GEGRILLTES GEMÜSE) ~ MORSKI PJAT BAJAMONTI ZA 2 OSOBE (FILE BRANCINA, KOZICE, ŠKAMPI, LIGNJE, DAGNJE I PEČENO POVRĆE) ~	(portion)
FISCHPLATTE DIOKLETIAN FÜR 2 PERSONEN (2 HUMMER, GEGRILLTE SCAMPI, GEGRILLTE GARNELEN, VENUSMUSCHELN NACH „BUZARA“ ART (OLIVENÖL, KNOBLAUCH, WEIN, PETERSILIE), GEBACKENES GEMÜSE) ~ MORSKI PJAT DIOKLECIJAN ZA 2 OSOBE (2 JASTOGA, EKSTRA ŠKAMPI SA ŹARA, KOZICE SA ŹARA, BRBAVICE NA BUZARU, PEČENO POVRĆE) ~	(portion)
GEBRATENER FISCH(AL FORNO) BRATEZEIT 60-80 MIN. ~ PEČENA RIBA (AL FORNO) ~ VRIJEME PEČENJA 60-80 MIN	(1,00 kg)
EINTOPF „BRODET“ VOM WEISSEN FISCH ~ BRODET OD OBORITE RIBE ~	(1,00 kg)

krustentiere

~ RAKOVI ~

GEGRILLTE GARNELEN ~ KOZICE SA ŽARA ~	(0,50 kg)
GARNELEN Á LA BUZARA ~ KOZICE NA BUZARU ~	(0,50 kg)
GEGRILLTE SCAMPI ~ ŠKAMPI SA ŽARA	(0,50 kg)
SCAMPI Á LA BUZARA ~ ŠKAMPI NA BUZARU ~	(0,50 kg)
GEGRILLTER HUMMER ~ JASTOG SA ŽARA	(1,00 kg)
HUMMER Á LA BUZARA (WEISS/ROT) ~ JASTOG NA BUZARU (BIJELO/CRVENO) ~	(1,00 kg)
HUMMER MIT HAUSGEMACHTER TEIGWARE (WEISS/ROT) ~ JASTOG S DOMAĆIM REZANCIMA (BIJELO, CRVENO) ~	(1,00 kg)

fleischgerichte

~ MESNA JELA ~

JUNGRINDFILET VOM GRILL MIT VERFÜGBAREN SAUCEN

(portion)

~ JUNEĆI FILE SA ŽARA S DOSTUPNIM UMACIMA ~

SCHWARZE TRÜFFEL SAUCE / UMAK CRNOG TARTUFA

GORGONZOLA SAUCE / UMAK GORGONZOLA

RIB-EYE STEAK

(portion)

(MARINIERT UND 20 TAGE ABGESTANDEN)

~ RIB-EYE ODREZAK ~

(MARINIRAN I ODLEŽAN 20 DANA)

MARINIERTES RUMPSTEAK MIT PIKANTEM WOKGEMÜSE

(portion)

~ MARINIRANI RAMPSTEK S PIKANTNIM POVRĆEM IZ WOKA ~

LAMMKOTELETT MIT FRÜHKARTOFFELN, FISOLEN, CHERRYTOMATEN UND SCHINKEN IN DEMI-GLACE SAUCE

(portion)

~ JANJEĆI RACK S MLADIM KRUMPIROM, MAHUNAMA, CHERRY RAJČICAMA
I PRŠUTOM U DEMI-GLACE UMAKU ~

ENTENBRUST, SÜSSKARTOFFEL/KAROTTENCREME MIT BROMBEERWEIN UND WALDFRUCHTSAUCE

(portion)

~ PAČJA PRSA, KREMA OD BATATA I MRKVE, S UMAKOM
OD KUPINOVOG VINA I ŠUMSKOG VOĆA ~

WOK MIT HÜHNERFLEISCH UND BASMATI-REIS

(portion)

~ PILETINA U WOKU S BASMATI RIŽOM ~

beilagen

~ PRILOZI ~

BASMATI REIS ~ BASMATI RIŽA ~	(portion)
POMMES FRITTES ~ PRŽENI KRUMPIR ~	(portion)
SCHEIBEN VON FRÜHKARTOFFELN (WEDGES) ~ KRIŠKE MLADOG KRUMPIRA (WEDGES) ~	(portion)
GEGRILLTES GEMÜSE ~ POVRĆE SA ŽARA ~	(portion)
MANGOLD MIT FRÜHKARTOFFELN ~ BLITVA S MLADIM KRUMPIROM ~	(portion)

salate

~ SALATE ~

GEMISCHTER SAISONSALAT ~ MIJEŠANA SEZONSKA SALATA ~	(portion)
RUCOLA SALAD ~ SALATA RIKOLA ~	(portion)
FRISCHEN TOMATEN SALAT ~ SALATA OD SVJEŽIH RAJČICA ~	(portion)

nachspeisen

~ DESERTI ~

FERRERO ROCHER - TORTE ~ FERRERO TORTA ~	(portion)
PANNA COTTA MIT KAREMELL-SAUCE UND HASELNUS ~ PANNA COTTA S KAREMEL UMAKOM I LJEŠNJAKOM ~	(portion)
SCHOKOLADENMOUSSE MIT GROBKÖRNIGEM SALZ UND OLIVENÖL ~ ČOKOLADNI MOUSSE S KRUPNOM SOLJU I MASLINOVIM ULJEM ~	(portion)
VANILLEEIS MIT BEERENFRÜCHTEN UND KIRSCHSAUCE ~ SLADOLED OD VANILIJE S BOBIČASTIM VOĆEM I PRELJEVOM OD VIŠANJA	(portion)

antipasti freddi

~ HLADNA PREDJELA ~

INSALATA DI POLPO CON ARANCE E KIWI (portion)
~ SALATA OD HOBOTNICE S NARANČOM I KIVIJEM ~

INSALATA DI SEPIE CON ANANAS E FAVE (portion)
~ SALATA OD SIPE S ANANASOM I BOBOM ~

PIATTO DI MARE (TUNA CARPACCIO, TARTAR DI CAPESANTE, GELATINA DI BRODETTO, CODE DI GAMBERETTI MARINATI, CALAMARI MARINATI) (portion)
~ MORSKI PJAT (CARPACCIO OD TUNE, TARTAR OD CAPESANTEA, ŽELE OD BRUDETA, MARINIRANI REP KOZICE, MARINIRANA LIGNJA) ~

BURRATA MOZZARELA CON CREMA DI BASILICO FRESCO, ANACARDIO E RUCOLA, CON GRANITA DI ARANCE (portion)
~ BURRATA MOZZARELLA SA KREMOM OD SVJEŽEG BOSILJKA, INDIJSKOG ORAŠČIĆA I RIKOLE, SA GRANITOM OD NARANČE ~

PROSCIUTTO DALMATA CON OLIVE (portion)
~ DALMATINSKI PRŠUT S MASLINAMA ~

SELEZIONE DI FORMAGGI CON NOCCIOLINE E FRUTTA FRESCA (portion)
~ RAZNI SIREVI S ORAŠASTIM PLODOVIMA I SVJEŽIM VOĆEM ~

zuppe

~ JUHE ~

ZUPPA DI PESCE (portion)
~ RIBLJA JUHA ~

ZUPPA CREMOSA DI GAMBE DI GAMBERETTI (portion)
~ KREM JUHA OD REPOVA KOZICA ~

BRODO DI MANZO (portion)
~ GOVEĐA JUHA ~

antipasti caldi

~ TOPLA PREDJELA ~

CAPELANTE GRATINATE (SALSA BIANCA, AGLIO, PREZZEMOLO) (portion)
~ GRATINIRANE JAKOBOVE KAPICE (BIJELI UMAK, ČEŠNJAK, PERŠIN) ~

TAGLIATELLE NOSTRANE CON DONDOLI (TARTUFI DI MARE), SCAMPI, CODE DI GAMBERETTI E COZZE IN SUGO DI BRODETTO (portion)
~ DOMAĆI REZANCI S BRBAVICAMA, ŠKAMPIMA, REPOVIMA KOZICA I DAGNJAMA U UMAKU OD BRODETA ~

TAGLIATELLE CON SALMONE E PROSCIUTTO CRUDO IN SUGO DI FINOCCHIO (portion)
~ TAGLIATELLE S LOSOSOM I PRŠUTOM U UMAKU OD KOROMAČA ~

TAGLIATELLE NERE CON ARAGOSTA (250G) E GAMBERETTI IN SALSA DI BRODETTO (portion)
~ CRNI REZANCI S JASTOGOM (250G) I KOZICAMA U UMAKU OD BRODETA ~

RISOTTO ALLE CODE DI GAMBERI CON PINOLI (portion)
~ RIŽOT OD REPOVA KOZICA S PINJOLIMA ~

RISOTTO AL NERO DI SEPIA (portion)
~ CRNI RIŽOT OD SIPE ~

RISOTTO DI FILETTO DI MANZO CON PLAVAC MALI (VINO DELLA CASA), PROSECCO E ACETTO BALSAMICO (portion)
~ RIŽOT OD JUNEĆEG FILEA S PLAVCEM MALIM, PROŠEKOM I ACETOM BALSAMICOM ~

ISTRIAN „FUŽI“ (PASTA) IN SALSA DI TARTUFO NERO, PROSCIUTTO CRUDO E PROSECCO SERVITI CON RUCOLA (portion)
~ ISTARSKI FUŽI U UMAKU OD CRNOG TARTUFA, PRŠUTA I PROŠEKA SA RIKULOM ~

DONDOLI ALLA BUSARA (portion)
~ BRBAVICE NA BUZARU ~

COZZE ALLA BUSARA (portion)
~ DAGNJE NA BUZARU ~

piatti di pesce

~ JELA OD RIBE ~

PESCE A SCELTA DI OTTIMA QUALITA (1,00 kg)
~ OBORITA RIBA PO ŽELJI GOSTA ~

**FILETTO DI BRANZINO IN CROSTA MEDITERRANEA,
SERVITO CON VERDURE ALLA JULIENNE** (portion)
~ HRSKAVI FILE BRANCINA S MEDITERANSKOM KRUSTOM I JULIENNE POVRĆEM ~

FILETTO DI TONNO CON VERDURE AL FORNO (portion)
~ FILE TUNE S PEČENIM POVRĆEM ~

PESCE SPADA CON VERDURE RATATOUILLE (portion)
~ SABLJARKA S RATATOUILLE POVRĆEM ~

FILETTO DI SALMONE IN SALSIA DI SCAMPI CON POLENTA COLORATA (portion)
~ FILE LOSOSA U UMAKU OD ŠKAMPI I ŠARENOM PALENTOM ~

CALAMARI ALLA GRIGLIA CON BIETOLA ALLA DALMATA (portion)
~ LIGNJE NA ŽARU S DALMATINSKOM BLITVOM ~

**PIATTO MARINO BAJAMONTI PER 2 PERSONE (FILETTO DI BRANZINO,
GAMBERETTI, SCAMPI, CALAMARI, COZZE CON VERDURE AL FORNO)** (portion)
~ MORSKI PJAT BAJAMONTI ZA 2 OSOBE
(FILE BRANCINA, KOZICE, ŠKAMPI, LIGNJE, DAGNJE I PEČENO POVRĆE) ~

VASSOIO DI FRUTTI DI MARE DIOCLEZIANO PER 2 PERSONE (portion)
**(2 ARAGOSTE, SCAMPI GRANDI ALLA GRIGLIA, GAMBERETTI ALLA GRIGLIA,
TARTUFI DI MARE ALLA BUSERA, VERDURE AI FERRI)**
~ MORSKI PJAT DIOKLECIJAN ZA 2 OSOBE (2 JASTOGA, EKSTRA ŠKAMPI SA ŽARA,
KOZICE SA ŽARA, BRBAVICE NA BUZARU, PEČENO POVRĆE) ~

PESCE AL FORNO (1,00 kg)
TEMPO DI COTTURA 60-80 MIN
~ PEČENA RIBA (AL FORNO) ~
VRIJEME PEČENJA 60-80 MIN

BRODETTO DI PESCE DI OTTIMA QUALITA (1,00 kg)
~ BRODET OD OBORITE RIBE ~

crostacei

~ RAKOVI ~

GAMBERETTI ALLA GRIGLIA (0,50 kg)
~ KOZICE SA ŽARA ~

GAMBERETTI ALLA BUSARA (0,50 kg)
~ KOZICE NA BUZARU ~

SCAMPI ALLA GRIGLIA (0,50 kg)
~ ŠKAMPI SA ŽARA

SCAMPI ALLA BUSARA (0,50 kg)
~ ŠKAMPI NA BUZARU ~

ARAGOSTA ALLA GRIGLIA (1,00 kg)
~ JASTOG SA ŽARA

ARAGOSTA ALLA BUSARA (BIANCA/ROSSA) (1,00 kg)
~ JASTOG NA BUZARU (BIJELO/CRVENO) ~

ARAGOSTA CON TAGLIATELLE-PASTA CASALINGA (BIANCA, ROSSA) (1,00 kg)
~ JASTOG S DOMAĆIM REZANCIMA (BIJELO, CRVENO) ~

piatti di carne

~ MESNA JELA ~

FILLETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON VARIE SALSE DISPONIBILI (portion)
~ JUNEĆI FILE SA ŽARA S DOSTUPNIM UMACIMA ~

SALSA AL TARTUFO NERO / UMAK CRNOG TARTUFA
SALSA AL GORGONZOLA / UMAK GORGONZOLA

COSTATA DI MANZO (portion)
(MARINATA E FATTA RIPOSARE PER 20 GIORNI)
~ RIB-EYE ODREZAK ~
(MARINIRAN I ODLEŽAN 20 DANA)

SCAMONE MARINATO CON VERDURE PICCANTI COTTE NEL WOK (portion)
~ MARINIRANI RAMSTEK S PIKANTNIM POVRĆEM IZ WOKA ~

COSTOLETTE DI AGNELLO CON PATATE NOVELLE, FAGIOLINI, POMODORINI (portion)
CIGLIEGINA E PROSCIUTTO CRUDO IN SALSA DEMI-GLACE
~ JANJEĆI RACK S MLADIM KRUMPIROM, MAHUNAMA, CHERRY RAJČICAMA
I PRŠUTOM U DEMI-GLACE UMAKU ~

PETTO D'ANATRA CON CREMA DI PATATE DOLCI E CAROTE, SERVITO (portion)
IN SALSA DI VINO DI MORE E FRUTTI DI BOSCO
~ PAČJA PRSA, KREMA OD BATATA I MRKVE, S UMAKOM
OD KUPINOVOG VINA I ŠUMSKOG VOĆA ~

POLLO COTTO NEL WOK CON RISO BASMATI (portion)
~ PILETINA U WOKU S BASMATI RIŽOM ~

contorni

~ PRILOZI ~

RISO BASMATI ~ BASMATI RIŽA ~	(portion)
PATATINE FRITTE ~ PRŽENI KRUMPIR ~	(portion)
PATATE NOVELLE A TOCCHI ~ KRIŠKE MLADOG KRUMPIRA (WEDGES) ~	(portion)
VERDURE ALLA GRIGLIA ~ POVRĆE SA ŽARA ~	(portion)
BIETOLA CON PATATE NOVELLE ~ BLITVA S MLADIM KRUMPIROM ~	(portion)

insalate

~ SALATE ~

INSALATA MISTA DI STAGIONE ~ MIJEŠANA SEZONSKA SALATA ~	(portion)
INSALATA DI RUCOLA ~ SALATA RIKOLA ~	(portion)
INSALATA DI POMODORI FRESCHI ~ SALATA OD SVJEŽIH RAJČICA ~	(portion)

dessert

~ DESERTI ~

TORTA FERRERO ~ FERRERO TORTA ~	(portion)
PANNA COTTA CON SALSA AL CARMELLO E NOCCIOLE ~ PANNA COTTA S KAMEL UMAKOM I LJEŠNJAKOM ~	(portion)
MOUSSE AL CIOCCOLATO CON SALE GROSSO E OLIO D'OLIVA ~ ČOKOLADNI MOUSSE S KRUPNOM SOLJU I MASLINOVIM ULJEM ~	(portion)
GELATO ALLA VANIGLIA CON FRUTTI DI BOSCO E GUARNIZIONE DI AMARENE ~ SLADOLED OD VANILIJE S BOBIČASTIM VOĆEM I PRELJEVOM OD VIŠANJA	(portion)

Bajamonti

TRG REPUBLIKE 1, 21000 SPLIT
T./F. +385 (0)21 341 033
e-mail: bajamonti.split@gmail.com

Knjiga žalbi nalazi se za točionikom. / The compliant book is at the tap.
PDV i usluga uključeni u sve cijene. / VAT and service included in all prices.
Osobama mlađim od 18 godina ne točimo alkohol /
We don't sell alcohol to persons younger than 18 years.
Osobama mlađim od 18 godina zabranjena prodaja cigareta. /
We don't sell cigarettes to persons younger than 18 years.

Prokurativa d.o.o. / Trg Republike 1, 21000 Split / OIB: 7443989909