

HLADNA PREDJELA

- Gazpacho od jagoda, sorbet zelene jabuke i krastavaca - 170,00 (14)
- Marinirani škampi na hrskavom biskvitu od rajčice i bosiljka - 315,00 (1,2,9,10,11,14)
- Sashimi sa cous-cousom i tobikom - 275,00 (2,4,7,11,13,14)
- Tuna tartar s bademima, majonezom od tartufa, uljem od sezama i rižinim kruhom - 270,00 (1,2,4,6,9,11,13,14)
- Goveđi tartar s lješnjacima, majonezom od tartufa i sourdough foccaciom - 290,00 (1,2,4,9,13,14)
- Salata od lubenice s ricotta sirom, šipkom, orasima i dressingom od meda i limete - 195,00 (3,4,9)
- Burratina s pestom od rikule i badema - 185,00 (3,4,14)

TOPLA PREDJELA

- Lignje pržene u tempuri od raženog brašna sa ukiseljenim povrćem i umakom od jegulje - 230,00 (1,2,9,11,12,13,14)
- Riblja juha s algama - 145,00 (7,11,13,14)
- Rižoto s crnim trubama, sipom i tobikom - 335,00 (2,3,7,11,12,13,14)
- Linguini s kozicama, polu-sušenim rajčicama i dimljenim maslinama - 260,00 (2,3,7,10,12,13,14)
- Dagnje i Vongole na buzaru sa uljem od peršina i začinskim biljem - 255,00 (1,2,6,7,11,12,13,14)

GLAVNA JELA

File brancina na žaru s pireom od pastrnjaka, konfitom od poriluka i kremom od limuna - 390,00

(3,7,13,14)

Romb s terijaki glazurom, endivijom, grejpom i redukcijom od crvene paprike - 400,00

(2,3,6,11,13,14)

Hobotnica na žaru s chorizom, batatom i gelom od naranče - 395,00 (3,12,14)

Svježa riba - dnevna ponuda - 1kg - 880,00 (13)

škampi 0,5 kg - 440,00 (10)

Jastog 0,5 kg - 740,00 (10)

Veganski "odrezak" od cikle sa salatnom od mladih mahuna i tartufa - 325,00 (14)

Tomahawk (za 2 osobe) - 810,00 (14)

Pačja prsa s poširanom kruškom, konfitom od komorača, šumskim voćem i kakao-amazake

umakom - 370,00 (14)

Janjeći file s honey-miso glazurom, pečenim mrkvama, nori-pistacio kremom, čipsom od

kelja i šipkom - 420,00 (3,4,11,14)

STEAK s kremom od krumpira, crumbleom od oraha i celera, umakom od šumskih gljiva i

kombu algi te redukcijom od cikle: (4,14)

Beef tenderloin - 540,00

Ribeye - 498,00

Poslužujemo organsko meso, uzgojeno po najvišim svjetskim standardima, koje dolazi s Rhug Estate farme u Walesu, UK. Vlasnik farme, Lord Newborough, nagrađen je Kraljevskim pečatom, 2018. godine, za kvalitetu mesa. Takva nagrada dokazuje posvećenost farme najvišim standardima za dobrobit životinja, a također prepoznaje predanost brizi za okoliš putem održivog uzgoja.

DEGUSTACIJSKI MENI

LET'S SEA

Tuna tartar s bademima, majonezom od tartufa, uljem od sezama i rižinim kruhom

(1,2,4,9,13,14) poslužen s čašom Rose Markus, 2021.

Lignje pržene u tempuri od raženog brašna sa ukiseljenim povrćem i umakom od jegulje

(1,2,9,11,12,13,14) poslužene s čašom Pošip Intrade, Krajančić, 2021.

File brancina na žaru s pireom od pastrnjaka, konfitom od poriluka i kremom od limuna

(3,7,13,14) poslužen s čašom Chardonnay, Galić, 2018.

Zori trifle (1,2,3,4)

poslužen s čašom Graševine "Leon" selected dry berries harvest of grasevina grapes, Galić, 2011.

Price per person – 1.060,00

MEAT MY DAY

Govedi tartar s lješnjacima, majonezom od tartufa i sourdough foccaciom (1,2,4,9,13,14)

poslužen s čašom Rose, Galić, 2021.

Rižoto s plavim sirom, chutneyem od kruške i celera te listićima badema (3,4,7,14)

poslužen s čašom Chardonnay Rosenberg, Krauthaker, 2019.

Janjeći file s honey-miso glazurom, pečenim mrkvama, nori-pistacio kremom, čipsom od

kelja i šipkom (3,4,11,14)

poslužen s čašom Dingač Pepejuh, Markus, 2017.

Coffee hazelnut (3,4,14)

poslužen s čašom Muškat Momjanski, Kozlović, 2019.

Price per person – 1.060,00

ZORI - OBRT ZA UGOSTITELJSTVO - vl. Iva Tomlinović
OIB: 23339068645, 21450 Hvar, Ulica Palmižana 19

U sve cijene je uključen PDV. Sve cijene su izražene u Kunama.

Zabranjeno je usluživanje, odnosno dopuštanje konzumiranja alkoholnih pića, drugih pića i/ili napitaka koji sadržavaju alkohol u ugostiteljskom objektu osobama mlađim od 18 godina.

Pisani prigovor na pruženu uslugu možete podnijeti u poslovnim prostorijama ovog ugostiteljskog objekta ili poštom na adresu: restoran Zori, Palmižana 19, 21450 Hvar, ili na e-mail adresu: info@zori.hr.

Odgovor na Vaš prigovor dostaviti ćemo u pisanom obliku najkasnije u roku od 15 dana od primitka prigovora.