

Bar Kamenica
Oysters Bar

Stonska kamenica sa limunom ili limunskim mrvicama leda
Oysters from Ston with lemon

1 kom/pc. 10,00 Kn

Stonska kamenica, servirana sa 3 različita umaka na pelješki način
(pjenica od soje, dip mignonette, mediteranski vinaigrette)

Oysters from Ston with 3 different sauces a la Pelješac

6 kom/pcs 75,00 Kn

Gratinirane kamenice,
Gratinated Oysters

6 kom/pcs. 90,00 Kn

Stonska kamenica, poširane a'la Baća servirane sa umakom od Pelješke butarde
Oysters from Ston a'la Baća poached with roe from Pelješac

6 kom/pcs 98,00 Kn

Menu 1
Stonski specijaliteti

Riblja juha
Fish soup



Rižoto od stonskih mušula ili ravioli sa jastogom ili 4 kamenica
Risotto from Ston's mussels or Lobster ravioli
or 4 Oysters from Ston



Filet brancina ili filet od tune ili filet od sabljarke
Sea bass fillet or Tuna fillet or Swordfish fillet



Stonska torta ili Paradižot

3 slijeda / courses 175,00 Kn

4 slijeda / courses 185,00 Kn

Po želji serviramo uz tri sljeda prateće vino u čaši 0,125l

If desired, we serve with each course accompanying glass of wine
70 Kn

Rose Antunović/Pošip Baća/Chardonay Volarević ili Ponos Violić

Menu 2
Pelješki menu

Juha od tikve
Pumkin soup



Crni rižoto od sipe ili dalmatinski prsut ili 4 gratinirane kamenica
Black cuttlefish risotto or Dalmatian ham or 4 Gratinated Oysters



Biftek 160g, sa umakom od crnog vina (Dingač)
Fillet steak 160g, with wine souce made of Dingač wine



Sir ili rosata
Cheese or Rosata, local version of creme caramel

3 slijeda / courses 185,00 Kn
4 slijeda / courses 205,00 Kn

Po želji serviramo uz tri sljeda prateće vino u čaši 0,125l
If desired, we serve with each course accompanying glass of wine
75 Kn

Rose Antunović/Pošip Baća/Dingač Violać

Hladna predjela *Cold Starters*

Tartar od svježe jadranske tune, Chatney od rajčice, pelješka butarda

Tartar, made of fresh Adriatic tuna

salted roe, tomato chutney

75,00 Kn

Marinirani krak, carpaccio hobotnice, Krema od komorača, tapenada od crnih maslina

Marinated octopus, octopus carpaccio

Fennel gel, black olives tapenade

75,00 Kn

Dalmatinski pršut, sa komadićima suhog voća

Chatney od luka, i borovice

Dalmatian ham, with dry fruits

Onions chutney, dumper berry pate

50,00 Kn

Topla predjela

Warm Starters

Ravioli sa jastogom, sarme od ribljeg mesa

Dus od jakobljeve kapice

Lobster ravioli, whip made of fish escalope's juice

75,00 Kn

Rižoto od stonskih mušula po receptu kuće

Risotto from Ston's mussels using old family recipe

70,00 Kn

Rižoto od gambora

Shrimps risotto

70,00 Kn

Crni rižoto od sipe

Black cuttlefish risotto

70,00 Kn

Dnevna juha / Daily soup

30,00 Kn

Riba
Fisch Dishes

Filet brancina, mješane školjke u ribljem consommeu, krem pire povrća, šafran
Sea bass fillet with mixed mussels, served with selection from executive chef

165,00 Kn

Filet od tune ili sabljarke, prilog po izboru šefa
Risoto limuna, kombinacija povrća

Tuna fillet or swordfish fillet
Lemon risotto, combination of vegetables

145,00 Kn

„Stončica“ tradicionalna popara po receptu kuće za 2 osobe
„Stončica“ traditional fish stew by using old recipe of the house for 2 person

250,00 Kn

Mušule na buzaru
Mussels stew in white sauce

Kg 80,00 Kn

Svježa riba prema dnevnoj ponudi kg
Fresh fish according to the daily offer

Kg 500,00 Kn

Meso, Meat Dishes

Biftek 200 g

Veloute umak s kamenicama, crveni papar, kombinacija povrća

Fillet steak 200 g,

Veloute sauce with oysters, red pepper, combination of vegetables

180,00 Kn

Entrecote

Poširana kruška, kombinacija povrća

Rib eye (Entrecote)

Poached pear, combination of vegetables

170,00 Kn

Vegetarijanska jela

Vegetarian dishes

Vital salata, spoj iz vrta na stol

Sezonsko povrće, bilje plus orašasto voće, bobičasto voće, sir

Vital salad, from garden to table“

Season vegetables, herbs and nuts, different berries, cheese

80,00 Kn

Rizoto od sezonskog povrća

Risotto from season's vegetables

80,00 Kn

Desert

Desert

Paradižot, lokalni desert od keksa, mlječne pjenice, slatkih mrvica sa slatkih sa limunom i ribanom čokoladom

Paradižot (Floating island) local dessert with cookies, milk foam, crumbles with lemon and grated chocolate

30,00 Kn

Stonska torta, lokalni specijalitet Stona i okolice sa umakom vanilije

Stonska torta, local speciality made of pasta with creme anglaise

30,00 Kn

Rozata, verzija Creme Caramel sa dubrovačkog područja

Rozata, version of creme caramel, served in Dubrovnik area

30,00 KN

Sirevi, Cheeses

Izbor raznih sireva uz domaći džem i kavijar meda

Selection of different cheeses with homemade jam and honey caviar

45,00 Kn

Child friendly

Posebni dječji menu

Children's menus available

75,00

— OD 1878. —