



## KLARISA RESTAURANT

DOBRODOŠLI U RESTORAN KLARISA,  
SAMO SRCE GRADA GDJE SE POVIJEST I  
TRADICIJA ISPREPLEĆU SA VRHUNSKIM  
GASTRONOMSKIM UŽICIMA.

### BURNA POVIJEST

---

**O**vo mjesto bogate prošlosti, izgrađeno u 13. i 14. stoljeću imalo je više namjena; u doba Republike u Samostan Svete Klare pristizale su plemkinje koje su formirale franjevački crkveni red; Klarise (Red Svete Klare). Iako se može činiti nevjerojatno danas, mjesto je nekada imalo i funkciju sirotišta, i to jednog od najstarijih u Europi, a nakon što je Napoleon ušao u Grad, 1806. godine, današnja Klarisa služila je kao skladište za oružje i vojni stožer. Tako je kroz stoljeća ovo živo srce grada pisalo povijest, a naša želja je da vam ga, danas, predstavimo kroz priču o tradiciji, hrani, vinu i svemu onome što čini Dubrovnik neponovljivim.



### H R A N A

---

**N**aglasak stavljamo na svježe namirnice koje na dnevnoj bazi nabavljamo od lokalnih dobavljača, a naše meso dolazi iz domaćeg uzgoja. Osim mesnim delicijama, naš iskusni tim će Vas oduševiti originalnim receptima mediteranske kuhinje; svježe plodove mora i vegetarijanska jela pripremamo s puno ljubavi i po najvišim gastronomskim standardima. Želja nam je da naš jedinstveni ambijent i pažljivo pripremljena hrana postanu Vaša trajna uspomena



HR

## PREDJELA

<b>Hladna plata Jadran</b> . . . . . <b>110 kn</b> <i>dalmatinski pršut, sir iz ulja, salata od hobotnice</i>	<b>Krem juha od suhih vrganja i šampinjona</b> . . . <b>48 kn</b>
<b>Dalmatinski pršut s paškim sirom</b> . . . . . <b>98 kn</b> <i>masline, rajčice, rukola</i>	<b>V-Tjestenina s povrćem</b> . . . . . <b>82 kn</b> <i>linguini, umak od rajčica s pestom</i>
<b>Morske strasti</b> . . . . . <b>115 kn</b> <i>carpaccio od dimljene tune, marinirani brancin, kozice u limunovom soku, inćuni na lepezi od salata</i>	<b>Istarski fuži s rezancima juneće pisanice</b> . . . <b>115 kn</b> <i>u umaku od crnog tartufa</i>
<b>Salata od jadranske hobotnice</b> . . . . . <b>110 kn</b>	<b>Pržene jakobove kapice</b> . . . . . <b>165 kn</b> <i>rižot s gomoljikama i sušenim rajčicama</i>
<b>Domaća pileća juha</b> . . . . . <b>55 kn</b>	<b>Zeleni rezanci s kozicama i mladim tikvicama</b> . . . . . <b>118 kn</b>
<b>Riblja juha Klarisa</b> . . . . . <b>50 kn</b>	

## GLAVNA JELA

<b>Popara od grdobine</b> . . . . . <b>360 kn</b> <i>tradicionalno jelo našeg kraja - služi se za 2 osobe</i>	<b>Biftek Klarisa</b> . . . . . <b>185 kn</b> <i>gratiniran sa kozicama i sirom, prilog od gljiva, poriluka i pancete</i>
<b>File od jadranskog lubina na žaru</b> . . . . . <b>215 kn</b> <i>kuhana blitva i krumpir</i>	<b>Juneća leđa na žaru</b> . . . . . <b>195 kn</b> <i>mladi krumpir, povrće sa žara i umak od zelenog papra</i>
<b>Romb u škartocu</b> . . . . . <b>198 kn</b> <i>pečen u pećnici sa svježim povrćem</i>	<b>Pečeni pileći batak sa zabatkom</b> . . . . . <b>115 kn</b> <i>domaći mlinci, panceta, umak od pečenja</i>
<b>Jela od svježe jadranske ribe (1kg)</b> . . . . . <b>550 kn</b>	<b>Dubrovački navarin</b> . . . . . <b>145 kn</b> <i>rezanci telećeg filea, pirjano povrće, ječam</i>
<b>Jela od svježih škampa</b> . . . . . <b>194 kn</b> <i>na žaru ili na buzaru</i>	
<b>Jela od jastoga (1kg)</b> . . . . . <b>780 kn</b> <i>jastog na žaru ili s tjesteninom</i>	

## DESERTI

<b>Čokoladni prutići s umakom od jagoda</b> . . . . . <b>58 kn</b>	<b>Torta od badema i ljute naranče (gluten free)</b> . . <b>54 kn</b>
<b>Dubrovačka rozata</b> . . . . . <b>40 kn</b>	<b>Sezonsko voće</b> . . . . . <b>42 kn</b>
<b>Domaća torta od sira</b> . . . . . <b>45 kn</b>	<b>Plata sireva</b> . . . . . <b>85 kn</b>

Za informacije o alergenima molimo Vas obratite se našem osoblju. Cijenjeni gosti neka naša jela od (školjki, rakova, riba, mekušaca i jela koja sadrže gluten i jaja) mogu izazvati alergije stoga vas molimo da nas obavjestite o tome.

Podrijetlo naših namirnica je iz Hrvatske i EU. Zabranjeno je posluživanje i konzumiranje alkoholnih pića osobama mlađim od 18 godina. PDV je uključen u cijene.