



<i>SUPE</i>	
Goveđi konsome sa sporo kuvana šargarepom, njokom od rikote, klice graška	450
Dimljena supa od domaćeg paradajza sa mileram od vlašca, konfitirani čeri paradajz iz ulja od bosiljka, bebi mocarela	590
Potaž od graška i mirođije sa prahom od maslinovog ulja, poslužen sa domacom grisinom i klicama graska	590
<i>HLADNA PREDJELA</i>	
Losos Gravlax mariniran sa citrusima, serviran na domaćem mileram, cilindrima od krastavca, gelom od mirođije i limuna, melba tost	1.150
Tartar Biftek serviran sa krofnicama od čedar sira	1.590
Salata od dimljene pečene cvekke, serviran sa dzemom od šipurka, prahom od pistaća	850
Guščija dzigerica sa želeom od dunje, kavijarom, tartufima	1.950
Ceviche od divljeg brancina	1.550
Salata od kinoa sa piletinom	790
Paleta plemenitih sireva i/ili Paleta mesnim delikrtesa	1600
<i>TOPLA PREDJELA</i>	
Hrskave rolnice sa gamborima, gelom od soje i wasabija, ukiseljene rotkvice	1050
Aranćini sa kulenom servirani na domaćem pestu uz gel od paradajza	750
<i>PASTE</i>	
Njoke od rikote servirane na pireu od muskatne bundeve, sa šumskim pečurkama	1.250
Rižoto sa celerom i orahom, konfi žumance i ubriako sir	1.150
Domaće Papardele sa tartufima i San Daniele pršutom	1.450
Saint Ten Penne Alla Vodka	1.550
<i>GLAVNA JELA</i>	
Divlji brancin serviran na sotiranom spanaću, sa dzemom od organskog paradajza i korijandera sa višisoaz sosom	2.250
Saint Ten Adriatic Trio Lignje	1.790
Grilovani filet tune na salati od komorača, sa pireom od patlidzana i miso supom	2.150
Piletina iz slobodnog uzgoja sa tartufima	1.550
Sporo kuvana svinjski vrat serviran sa konfi šargarepom, pireom od karfiola i vanile, sos od crvenog vina i anisa	1.790
Teletina sa pireom od paškanata i badema, gelom od jabuke i madera sosom	1.850
<i>SAINT TEN SPECIJALITETI</i>	
Rekonstruisani Biftek Wellington	2.200
Black Angus	9.700/kg
Australijski Wagyu	26.000/kg

