

BioMenu

Plant Based & Organic food



BIOMANIA
BIOMANIA
BIOMANIA

Predjela / Starters

Povrtna juha *Garden soup* | 6,5 €



Mijenja se svakodnevno
Changes daily

Arancini | 11 €



Rižoto oblikovan u kuglicu, punjen gljivama i sirom s hrskavom korom od gluten free krušnih mrvica, poslužen s aromatičnom kremom od indijskih oraščića i parmezanom
Risotto rolled into a ball, stuffed with mushrooms and cheese, coated with gluten free breadcrumbs, served with aromatic cashew cream and parmesan

Burek od Buče i Sira *Pumpkin and Cheese Burek* | 9 €



Rižin papir punjen bučom i sirom poslužen sa kremom od indijskih oraščića
Rice paper pastry filled with pumpkin and cheese, served with a cashew sour cream

BioMania Burek | 11 €



Rižin papir punjen BioMania mixom, poslužen sa kremom od indijskih oraščića s češnjakom
Rice paper pastry filled with BioMania mixture and served with a garlic sour cream

Tris Pašteta *Pate Tris* | 13 €



Tapenada, humus i namaz od indijskih oraščića i mrkve sa GF krekerima i kornišonima
Olive tapenade, hummus and cashew carrot pate served with gluten free crackers and cornichons

Plata Sireva *Cheese Plate* | 26 €



*Preporuka chefa kuhinje / *Chef's recommendation
*Za dvije osobe / For two people

Nekoliko vrsta delikatesnih veganskih sireva i lokalnih orašastih plodova, povrća, suhog voća i gluten free krekeri
Artisan plant based cheeses and local nuts, veggies, dry fruits and gluten free crackers



Gluten Free



Raw food

BioMania: Plant Based & Organic food

Glavna jela / Main

BioMania Burger | 16 €

Naš popečak na bazi graha, cikle i slanutka s „baconish“ mješavinom začina, zelena salata, pečena cikla, luk u tempuri i BioMania umak u slasnom burger pecivu.
Homemade bacon'ish patty topped with baked beetroot, lettuce, BioMania sauce and crispy onion in between a delicious bun.

Punjena paprika *Stuffed pepper* | 16 €



Paprika punjena mariniranim dimljenim tofuom, basmati rižom i sezonskim povrćem, poslužena s pire krumpirom
Bell pepper filled with marinated smoked tofu, basmati rice and seasonal vegetables, served with mashed potatoes

Red Curry Bowl | 18 €



Basmati riža u umaku od rajčica, kokosovog mlijeka i naše curry mješavine začina s pirjanom mrkvom, cvjetačom, porilukom, blitvom i ljubičastim lukom / opcija s kvinojom +2 €
Steamed basmati rice with tomato-coconut curry sauce and sauted carrots, cauliflower, leek, seasonal greens and red onion / optional with quinoa +2 €

Spaghetti Bolognese | 17 €

GF option

Špageti u umaku od rajčica i začinskog bilja, mrkva, tostirani orasi i BioMania mješavina za bolognese / opcija gluten free penne +2 €
Spaghetti with slowly cooked tomatoes and herbs, carrot, toasted walnuts and BioMania bolognese mix / optional gluten free penne +2 €

Pasta Carbonara | 18 €

GF option

Penne rigate u umaku na bazi tofua, s komadićima dimljenog tofua, hrskavim rižinim papirom i veganskim parmezanom / opcija gluten free penne +2 €
Penne rigate with tofu based sauce, smoked tofu bacon, marinated crispy rice paper and vegan parmesan / optional gluten free penne +2 €

Njoki s tartufima *Truffle Gnocchi* | 26 €

GF option

Domaći njoki od batata u umaku od indijskih oraščića i crnih tartufa na postelji od rikole garnirani naribanim svježim tartufom i mljevenim crnim paprom / opcija gluten free njoke od kvinoje +2 €
Homemade sweet potato gnocchi with cashew based truffles sauce on a bed of arugula, garnished with slices of fresh truffles and ground black pepper / optional gluten free quinoa gnocchi +2 €



Gluten Free



Raw food

BioMania: Plant Based & Organic food

Falafel Bowl | 18 €



Sezonska salata, kvinoja, falafel (3 kom), naribana mrkva i cikla s orasima, šipkom i umakom sa svježim začinskim biljem

Seasonal greens, quinoa tricolor, falafel (3 pcs), shredded carrot and beetroot with walnuts, pomegranate and herb mayo

Cezar Salata *Caesar Salad* | 16 €

GF option

Miks zelenih salata, radič, marinirani dimljeni tofu, hrskavi rižin papir, kockice domaćeg kruha, veganski parmezan i naš bogati cezar umak

Mixed salad leaves, radicchio, marinated smoked tofu, crispy rice paper, wholegrain croutons, vegan parmesan and our rich Caesar style dressing



Gluten Free



Raw food

BioMania: Plant Based & Organic food

Dječji meni/ Kids Menu

Mini Burger | 13 €

Smash popečak od graha, cikle i slanutka, zelena salata, mayo i ketchup u ukusnom burger pecivu. Dolazi uz pomfrit od batata

Smash bean beetroot chickpea patty with lettuce, vegan mayo & ketchup in burger bun. Served with sweet potato fries

Spaghetti Bolognese | 12 €

GF option

Špageti u umaku od rajčica i začinskog bilja, mrkva, tostirani orasi i BioMa ia mješavina za bolognese

Spaghetti with slowly cooked tomatoes and herbs, seasonal vegetables, toasted walnuts and BioMania bolognese mix

Mac & Cheese | 11 €

GF option

Penne rigate u kremastom umaku od sira sa veganskim parmezanom

Penne rigate in our own special creamy cheese sauce garnished with vegan parmesan

Dodaci/ Add On's

Domaći kruh *Homemade Bread* | 2,5 €

Bezglutenski kruh *Gluten Free Bread* | 3 €

Dimljeni tofu *Smoked Tofu* | 3 €

Veganski sir *Vegan Cheese* | 4 €

Veganski sir s tartufima *Vegan Cheese with Truffles* | 4,5 €

Veganski parmezan *Vegan Parmesan* | 3 €

Mayo / Ketchup | 2 €

Herb mayo | 2,5 €



Gluten Free



Raw food

BioMania: Plant Based & Organic food

Prilozi / Side Kicks

Falafel (kom / *per piece*) | 2 €

Coleslaw salata *Coleslaw Salad* | 3,5 €

Sezonska salata s mikrozelenjem | 5,5 €
Seasonal salad with microgreens

Popečak od graha, cikle i slanutka | 6 €
Bean Beetroot Chickpea Patty

Popečak od graha, cikle i slanutka s Biomania mješavinom začina | 6,5 €
Biomania Patty

Pomfrit od batata | 6 €
Sweet Potato Fries

Hrana koju poslužujemo u BioManiji je organska i veganska.

Iako su poduzete sve mjere, hrana i dalje može sadržavati tragove glutena.

Jela mogu sadržavati ili biti u kontaktu s određenim alergenima kao što su kikiriki, ostali orašasti plodovi, soja i sezam.

Ukoliko imate alergije ili intolerancije na neke namirnice molimo Vas da prije narudžbe obavijestite naše osoblje.

Sastojci u pojedinim jelima mogu varirati ovisno o dostupnosti organskih namirnica.

The food we serve at BioMania is Organic & Plant Based.

Although all due care is taken with your order, your meal may contain traces of gluten.

Meni items may contain or come into contact with common allergens such as peanuts, tree nuts, soybean and sesame.

If you have allergies or intolerances to certain foods, please inform our staff before ordering.

Ingredients in individual dishes can sometimes slightly vary depending on the availability of organic foods.



Gluten Free



Raw food

BioMania: Plant Based & Organic food

Deserti/Sweet Treats

Čokoladni Brownie *Chocolate Brownie* | 9 €



Proseno brašno, sirovi kakao prah, vrhunska tamna čokolada, čokoladne kapljice, vanilija

Millet flour, raw cacao, premium dark chocolate, chocolate drops and vanilla

Double Chocolate Cake | 10 €



Krema od indijskih oraščića, lješnjaci, sirovi kakao, datulje, sirup od datulja

Cashew cream, hazelnuts, raw cacao, dates, date syrup

Jaffa Torta *Jaffa Cake* | 9 €



Krema od indijskih oraščića, naranča, javorov sirup, vrhunska tamna čokolada

Cashew cream, oranges, maple syrup, premium dark chocolate

Lemon & Blueberry cake | 9 €



Limun, borovnice, datulje, bademi, javorov sirup

Lemons, blueberries, dates, almonds, maple syrup

Banana Bread | 8 €



„Kruh“ od banane i lješnjaka s komadićima čokolade i sezonskim voćem

Banana-hazelnut „bread“ with chocolate and seasonal fruit

Crumble sa sezonskim voćem *Seasonal fruit Crumble* | 7 €



Crumble od zobenih pahuljica sa sezonskim voćem i javorovim sirupom

Baked oats, seasonal fruit and maple syrup

Naš Sladoled *Homemade Ice Cream* | 3 € / 3,5 € / 3,5 €



Okusi: Vanilija / Matcha / Limun

Flavors: Vanilla / Matcha / Lemon



Gluten Free



Raw food

BioMania: Plant Based & Organic food

Bezalkoholna pića / Soft Drinks

Voda / Water

BioMania Live Water Still 0,5 L / 1 L	2 € / 3 €
Jana voda Still Water 0,33 L / 0,75 L	3 € / 4,50 €
Jamnica gazirana voda Sparkling Water 0,33 L / 1 L	3,50 € / 5,50 €

Sokovi / Juices

Sok od jabuke Apple Juice 0,20 L	4,50 €
Kokosova voda Coconut Water 0,20 L	5 €
Domaći ledeni čaj Homemade Ice Tea 0,33 L	4,50 €
Tonik Tonic 0,23 L	6,40 €
Ginger Beer 0,20 L	6,40 €

Svježe cijeđeni sokovi / Freshly Squeezed Juices

Sok od naranče Orange Juice 0,20 L	5,50 €
Limunada Lemonade 0,30 L	4,50 €
Limunada s đumbirom i javorovim sirupom Ginger & Maple Lemonade 0,30 L	5,50 €
Plava limunada Blue Lemonade 0,30 L	5,50 €

Kombucha

Kombucha Klasik Kombucha Classic 0,33 L	6,40 €
Kombucha Đumbir Hibiskus Kombucha Ginger Hibiscus 0,33 L	6,40 €
Kombucha Lavanda Limun Kombucha Lavander Lemon 0,33 L	6,40 €

Immune Boosting Shots

Đumbir Ginger 0,05 L	2,90 €
Kurkuma & Đumbir Turmeric & Ginger 0,05 L	2,90 €

Kava / Coffe

Espresso	2,20 €
Dupli Espresso Doubleshot Espresso	3,30 €
Americano	3,30 €
Kava s mlijekom Coffe with milk	2,90 €
Cappuccino	3,00 €
Caffe Latte	3,50 €
Flat White	3,90 €
Ledena kava Ice Coffe	3,90 €
Ledena kava s datuljama i cimetom Dates Cinnamon Iced Latte	4,90 €
Affogato	5,50 €
Matcha Affogato	7,40 €

Smoothies

Blue Moon 0,33 L 7,90 €

Plava spirulina, datulje, banana, bademovo mlijeko

Blue spirulina, dates, banana, almond milk

BioMania Green 0,33 L 7,50 €

Zeleno lisnato povrće, banana, jabuka, limun, kokosova voda

Leafy greens, banana, apple, lemon, coconut water

Gorilla Shake 0,33 L 7,50 €

Protein konoplje, cimet, datulje, banana, sirovi kakao, zobeno mlijeko

Hemp protein powder, cinnamon, dates, banana, raw cocoa, oat milk

Open Sesame 0,33 L 7,90 €

Crni tahini, cimet, datulje, banana, bademovo mlijeko

Black tahini, cinnamon, dates, banana, almond milk

Latte

Matcha Latte 0,20 L 4,90 €

Matcha, biljno mlijeko

Matcha, plant based milk

Hojicha Latte 0,20 L 4,50 €

Hojicha, biljno mlijeko

Hojicha, plant based milk

Golden Latte 0,20 L 4,90 €

Kurkuma, crni papar, cimet i javorov sirup u toplom mlijeku

Turmeric, black pepper, cinnamon, maple syrup, plant based milk

Blue Spirulina Latte 0,20 L 5,90 €

Plava spirulina, vanilija, biljno mlijeko

Blue spirulina, vanilla, plant based milk

Blue Matcha Latte 0,30 L 6,90 €

Plava spirulina, matcha, biljno mlijeko

Blue spirulina, matcha, plant based milk

Sweet Potato Latte 0,20 L 4,90 €

Ljubičasti batat, cimet, biljno mlijeko

Purple sweet potato, cinnamon, plant based milk

Čaj / Tea

Kamilica <i>Chamomile Flowers</i>	3,30 €
Hibiskus <i>Hibiscus (Roselle)</i>	3,30 €
Konoplja <i>Hemp</i>	3,30 €
Menta <i>Mint</i>	3,30 €
Premium Sencha toplo ili hladno spravljen <i>Premium Sencha (warm or cold brew)</i>	5,90 €
Zeleni s Jasminom <i>Green Tea with Jasmine flowers</i>	4,90 €
Ceremonijalni matcha čaj <i>Ceremonial matcha Tea</i>	3,90 €
Hojicha čaj <i>Hojicha Tea</i>	3,50 €
Bergamot oolong čaj hladno spravljen <i>Bergamot oolong tea cold brew</i>	5,90 €
Crni čaj <i>Black Tea</i>	4,90 €

Moguće je zatražiti više prelijevanja.

Multiple infusions possible.

Za preporuku oko uparivanja čaja s hranom
obratite se našim konobarima.

For tea pairing recommendations ask our waiters.

Pivo

Lammsbräu / GF	6,00 €
Lammsbräu Radler / GF	6,00 €
Kampanjola Blonde	6,50 €
Lammsbräu <i>Bezalkoholno</i> / GF	5,00 €

Rakije

Dunja Mashtel	3,90 €
Viljamovka Mashtel	3,90 €

Likeri

Višnja	3,90 €
Rogač	3,90 €

Žestoka pića

Gin Dry Old Pilot's	5,90 €
Gin Aged Old Pilot's	7,90 €
Vodka Old Pilot's	5,80 €

Pića

Kokteli

Tolstoy's Fuel 11,50 €

Premium hrvatska vodka, svježi sok od naranče, sirup od rogača i datulja

Nevera 10,50 €

Liker od višnje, svježi sok od limuna, sok od višnje, listovi mente

Hamilton's Choice 13,50 €

Premium hrvatski gin, matcha, sirup od datulja, svježi sok od limuna, listovi mente, ginger beer

Tomorrow 13,50 €

Premium hrvatski gin, sirup od bazge, svježi sok od limuna, tonik, listovi mente

Mocktails

Not Too Bad 9,50 €

Domaći ledeni čaj, svježi sok od naranče, mljeveni rogač, sirup od datulja

Brenson's Virgin 9,50 €

Sok od višnje, svježi sok od limuna, bosiljak

Game Changer Matcha 10,50 €

Svježi sok od limuna, sirup od datulja, matcha, đumbir

Vinska karta

Pjenušava vina

0,1 / 0,75 L

Meinklang Epic 2023

6 / 39 €

Biodinamičko polu pjenušavo vino spontano fermentirano od organskog grožđa graševine, muškata i zelenog veltlinca. Note crvenih jabuka, grejpa, limuna te floralne arome. Vrlo pitko, lepršavo i lagano, savršeno za ljetne dane

Centurion Gold Bolfan*

7,90 / 49 €

100% Chardonnay, blanc de blanc, organski uzgojen u Zagorju, Hrvatska. Svježe vino, različitih mineralnih i voćnih nota, cvjetni mirisi, odličan balans kiselosti i snage

Šampanjac

Metisse Olivier Horiot

108 €

Tražite mjehuriće koji će vas oduševiti? Brut Natur, klasična mješavina biodinamički uzgojenog pinota crnog i Chardonnaya iz Cote des Bara u pokrajini Champagne. Nakon 2 godine, pršti elegancijom, mineralnošću i delikatnim, kremastim mjehurićima koji odgovaraju svakoj prilici

Bijela vina

0,1 / 0,75 L

Zagorski Bregi Bolfan 2023*

5 / 29 €

Tradicionalno bijelo vino sa područja Zagorja, dobiveno od sorti Graševina i Semillon. Odlično vino za gemišt

Sauvignon Blanc Bolfan 2023*

6 / 37 €

Tražite lagano, tradicionalno i čisto vino? Ne tražite dalje! Organski uzgajano na lokaciji Bolfan Vinski Vrh, Hrvatska, ovo Sauvignon vino ima slamnato žutu boju s izraženim notama koprive, zelenih paprika i začinskog bilja poput peršina

Pinot Grigio Bolfan 2023*

6 / 37 €

Složeno suho vino s izraženim notama zrelog voća, blagim notama vanilije i citrusa, koje odražavaju terroir i odležavanje od 7 mjeseci. Jedan od najboljih hrvatskih Pinota

Ager Pavino 2023*

6,5 / 42 €

Bogato i lagano u isto vrijeme, voćno vino, mješavina Pinot Blanca i Pinot Grigia, s ravnicom Starog Grada na Hvaru. Ovo vino u potpunosti odražava biodinamički entuzijazam i stručnost Pavina. Zbog svoje snage i uravnotežene složenosti, Ager se slaže s bilo kojom kombinacijom hrane. Ne oklijevajte naručiti cijelu bocu

Bela Burja 2021

49 €

Organski uzgojene i spontano fermentirane sorte bijelog grožđa graševine, malvazije istarske i rebule iz Vipave u Sloveniji. Elegantno, voćno, cvjetno i slano – odlično se slaže uz širok izbor naših jela

Narančasta vina

0,1 / 0,75 L

Meinklang Weisser Mulatschak 2023

6,50 / 42 €

Biodinamička, lagana i pitka kupaža traminca, pinot sivog i graševine. Kratka maceracija daje lijepu dimenziju voćnosti i suhoće. Obiluje aromama breskve, limete i kruške

Pinot Grigio Primus Bolfan 2018*

7,90 / 49 €

Pinot Grigio kao suho, macerirano narančasto vino. Pun voćnih aroma i sa blagim tragovima vanilije. Uparite s našim predjelima

Rose

Skontro Pavino 2023* 0,1 / 0,5 l

6 / 27 €

Još jedna zapanjujuća kreacija biodinamičkog proizvođača Pavina! Dolazi s otoka Hvara, kombinacija Merlota, Pinot sivoga i Pinot bijeloga s različitim vremenima maceracije što rezultira lijepom ružičastom bojom sa aromama tropskog i crvenog voća gdje dominira dug i intenzivan aftertaste po jagodama

Rose Bolfan 2023*

5,90 / 32 €

Tražite ležernu čašu roséa? Bolfanov rose je osvježavajući, s izvrsnom integriranom kiselinom, finim taninima, gladak. Izvrstan kao aperitiv ili između obroka

Crvena vina

0,1 / 0,75 L

Pinot Noir Bolfan 2020*

6 / 39 €

Ovaj organski proizveden Pinot Noir od Bolfana sa svojim voćnim, ali pikantnim karakterom, pravo je gastro vino. Ide odlično uz većinu naših jela

Pinot Noir Primus Bolfan 2017*

8,50 / 58 €

Jedna od najhvaljenijih etiketa podruma Bolfan, spontana fermentacija na prirodnim kvascima, odležao u barriqueu 1 godinu, jaka rubin crvena boja, miris po malinama, zelenom papru i čokoladi. Osvježavajući i dugotrajan

Futura Pavino 2022*

9 / 68 €

Punog tijela, prekrasan spoj autohtonog lokalnog grožđa s izrazito dobro uravnoteženom voćnošću i kiselosti. Iz srca starogradske polje, jedan od najbolje očuvanih primjera starogrčke poljoprivrede diljem Mediterana, ovo biodinamičko, plemenito vino se zaista mora probati

Cabernet Sauvignon Bolfan 2017*

8,50 / 58 €

Vino intenzivne rubinske boje sa izraženim tonovima prezrelih višanja te začinskog bilja - mente. Kompleksno, snažno i korpulentno vino sa velikim potencijalom dozrijevanja. Temperatura posluživanja: 16 - 18 °C

Munjabel Classico Frank Cornelissen 2020

85 €

Zaista klasik jer obuhvaća sve važne pojedine vinograde organskog uzgoja u podnožju Etne. Ovo vino priča priču o tradiciji, plodnosti vulkanskog tla i jedinstvenom karakteru kojeg daje vinima koja se tamo proizvode – uvjerite se sami! Zahvalit će te nam kasnije

Desertno vino

0,1 / 0,75 L

Traminac Primus Bolfan 2018*

8 / 54 €

Vrhunski organski traminac mineralnog karaktera s aromama divlje ruže, limuna i naranče. Sjajno pristaje uz sve naše deserte

*Hrvatsko vino