

RIBLJI DEGUSTACIJSKI JELOVNIK / FISH TASTING MENU

SELEKCIJA DIMLJENE RIBE S KAVIJAROM, KOROMAČ MARINIRAN U CITRUSNOM SOKU

Cured fish selection & Caviar, citrus juice marinated fennel

ADMIRAL PJENUŠAC (ZLATNA PENINA)

TATAKI TUNA - AVOCADO, SOYA SOS, TOSTIRANI SEZAM

Tuna tataki - avocado, soya, toasted sesame

GALIĆ ROSE

HRSKAVE KOZICE S WASABI MAJONEZOM

Crispy adriatic prawns with wasabi mayo

CORONICA MALVAZIJA

JAKOBOVA KAPICA, KREMA OD KRUMPIRA, CELERA I TARTUFA, BUTARGA

Saint Jacques, potato, celery&truffles cream, bottarga

KRAUTHAKER CHARDONNAY

FILE BRANCINA U ŠKARTOCU

Sea bass fillet en papillote

KORTA-KATARINA POŠIP

FILE GRDOBINE U KOŠULJICI OD PRŠUTA, KREMA OD GRAŠKA, PJENICA LIMUN,

Prosciutto coated monkfish fillet, pea pure, lemon foam

MENEGHETTI MERLOT

SELEKCIJA ČOKOLADNIH PRALINA I LUKSUZNIH VOĆNIH ŽELEA

Praline chocolate and luxury fruit jellies selection

KOZLOVIĆ MUŠKAT

Cijena ribljeg degustacijskog menija - 1 osoba

/ The price of the fish tasting menu - 1 person

500,00 kn

Cijena vinskog slijeda uz riblji degustacijski meni - 1 osoba

/ The price of the wine pairing with a fish tasting menu - 1 person

260,00 kn

* Degustacijski meni poslužuje se za najmanje 2 osobe / Tasting menu is served for minimum of 2 people

** Potrebna rezervacija 2 sata prije Vašeg dolaska / Reservation is required 2 hours prior to Your arrival

MESNI DEGUSTACIJSKI JELOVNIK / MEAT TASTING MENU

PAČJA JETRA S POSIPOM CRVENOG PAPRA, CHUTNEY OD MALINE

/ Duck liver parfait, with rose red pepper and raspberry chutney

ADMIRAL PJENUŠAC (SREBRNA PENINA)

TATARSKI BIFTEK S TOSTIRANIM BAGUETTEOM, LISTIĆEM CRNOG TARTUFA I JULLIENE MASLACEM

/ Steak tartare, toasted baguette, black truffles and jullienne butter

BENVENUTTI ANNO DOMINI - MALVAZIJA

CVJETOVI TIKVICE PUNJENI MLADIM SIROM NA KREMI OD BUNDEVE

/ Tempora of cheese stuffed courgette flowers, pumpkin cream

ROXANICH ANTICA MALVAZIJA

PAČJA PRSA, MINI POVRĆE POŠIRANO U MASLINOVOM ULJU, MOUSSE OD MRKVE I ĐUMBIRA

/ Duck breast, poached baby vegetables, carrot and ginger mousse

KRAUTHAKER - CRNI PINOT

TELEĆI MEDALJON POHAN U BUČINIM SJEMENKAMA, MAJONEZA OD BUČINOGL ULJA, CHILLI NITI

/ Pumpkin seed breaded veal tenderloin, pumpkin seed oil mayonnaise, chilli flakes

KORLAT - CABERNET SAUVIGNON

JANJEĆI KOTLETI S GRILANIM ŠPAROGAMA I DUKATOM OD OVČJEG SIRA

/ Lamb french rack with grilled asparagus and sheep's cheese croquette

MATUŠKO DINGAČ

SELEKCIJA ČOKOLADNIH PRALINA I LUKSUZNIH VOĆNIH ŽELEA

/ Praline chocolate and luxury fruit jellies selection

HEKTOROVIĆ PROŠEK

Cijena mesnog degustacijskog menija - 1 osoba

/ The price of the meat tasting menu - 1 person

450,00 kn

Cijena vinskog slijeda uz mesni degustacijski meni - 1 osoba

/ The price of the wine pairing with a meat tasting menu - 1 person

295,00 kn

* Degustacijski meni poslužuje se za najmanje 2 osobe / Tasting menu is served for minimum of 2 people

** Potrebna rezervacija 2 sata prije Vašeg dolaska / Reservation is required 2 hours prior to Your arrival