

## MESNI DEGUSTACIJSKI JELOVNIK / MEAT TASTING MENU

PAČJA JETRA S POSIPOM CRVENOG PAPRA, CHUTNEY OD NARANČE I MANGA  
/ Duck liver parfait, mango and orange chutney, red pepper  
ADMIRAL PJENUŠAC (SREBRNA PENINA)

TATARSKI BIFTEK S TOSTIRANIM BAGUETTOM, LISTIĆEM CRNOG TARTUFA I JULLIENE MASLACEM  
/ Steak tartare, toasted baguette, black truffles and julliene butter  
BENVENUTTI ANNO DOMINI - MALVAZIJA

MEDALJON FETA SIRA U OMOTU OD GRILANE TIKVICE I PANKO MRVICA NA KREMI OD BUNDEVE,  
TOSTIRANI PINJOLI  
/ Panco breaded, zucchini wrapped feta cheese on a bed of pumpkin cream, toasted pine nuts  
ROXANICH ANTICA MALVAZIJA

PAČJA PRSA, RIMSKI NJOK, MOUSSE OD MRKVE I ĐUMBIRA  
/ Duck breasts, Roman-style gnocchi, 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 mayonese, chilli flakes  
KORLAT - CABERNET SAUVIGNON

JANJEĆI KOTLETI S GRILANIM ŠPAROGAMA I PIREOM OD KRUMPIRA I TARTUFA  
/ Lamb french rack with grilled asparagus and truffled mash potatoes  
MATUŠKO DINGAČ

CHEESECAKE VOĆNA KOŠARICA  
/ Cheesecake fruit tart  
HEKTOROVIĆ PROŠEK

Cijena mesnog degustacijskog menija - 1 osoba  
/ The price of the meat tasting menu - 1 person

**450,00 kn (59,73€)**

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 (39,15€)**

\* 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

\*\*\* Tečaj konverzije: 1 EUR = 7,53450 HRK / Exchange rate: 1 EUR = 7,53450 HRK

## 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  
Seabass en papillote  
KORTA-KATARINA POŠIP

FILE GRDOBINE U KOŠULJICI OD PRŠUTA, KREMA OD GRAŠKA, PJENICA LIMUN,  
Prosciutto coated monkfish fillet, pea pure, lemon foam  
MENEHETTI 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 (66,63€)**

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 (34,51€)**

\* 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*

\*\*\* Tečaj konverzije: 1 EUR = 7,53450 HRK / *Exchange rate: 1 EUR = 7,53450 HRK*