

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 BUČINOŠOG 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

59,70 € (449,80 kn)

Cijena vinskog slijeda uz mesni degustacijski meni - 1 osoba
/ The price of the wine pairing with a meat tasting menu - 1 person

39,10 € (294,59 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

*** 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

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

66,60 € (501,79 kn)

Cijena vinskog slijeda uz riblji degustacijski meni - 1 osoba

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

34,50 € (259,94 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

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