

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 I JULLIENE MASLACEM
Steak tartare, toasted baguette and julliene butter
BENVENUTTI ANNO DOMINI - MALVAZIJA

BURRATA S DIMLJENIM PAČJIM PRSIMA I PESTOM OD BOSILJKA
Burrata with smoked duck breast and basil pesto
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, MIKROZELENJE
Pumpkin seed breaded veal tenderloin, pumpkin seed oil mayonese, chilli flakes, microgreens
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

SELEKCIJA DESERATA
Dessert selection
HEKTOROVIĆ PROŠEK

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

95,00 €

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

45,00 €

* 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*