



Jelovnik

“ISTARSKA GASTRONOMSKA PRIČA”

Hladna predjela

ISTARSKI PRŠUT NA STALKU
SUHI OMBOLO
ISTARSKA KOBASICA
FILET OD BOŠKARINA U MASLINOVOM ULJU
SALATA OD FOLPI
KARPAČO OD HOBOTNICE
MARINIRANI REPOVI JADRANSKIH ŠKAMPA
SVJEŽE JADRANSKE ŠKOLJKE NA LEDU
SARDELE NA SAVOR
MARINIRANI FILET ORADE U MALVAZIJI

Juhe

MANEŠTRA S BOBIĆIMA
JUHA OD GOVEĐEG REPA S FIDELINIMA
JUHA OD ČEŠNJAKA
JUHA OD PLEMENITE JADRANSKE RIBE

Topla predjela

RAVIOLI SA ŽGVACETOM OD DOMAĆE KOKOŠI
PLJUKANCI S PRŠUTOM I ŠPAROGAMA
FUŽI S UMAKOM OD BOŠKARINA
NJOKI S JELENOM

TALJATELE S BIJELIM SAMONIKLIM TARTUFIMA
BAKALAR S POSUTICAMA
ŠURLICE SA ŠKAMPIMA
CRNI RIŽOTO SA SIPOM
PEDOĆI I DONDOLE NA BUZARU

Glavna jela

SVJEŽA PEČENA RIBA S KRUMPIRIMA
PUNJENI DOMAĆI KALAMARI S PRŠUTOM I SIROM
FILET PALAMIDE S KAPULOM
BRODET OD JADRANSKE RIBE S PALENTOM
KOZLIĆ U LONCU SA ZELJEM
OSOBUKO OD TELETA S FAROM
JANJEĆA KOLJENICA S JEČMOM I KRUMPIROM
NONINA KANAVACA
TAGLIATA OD BOŠKARINA S TARTUFOM

Deserti

PINCA U BISKI
POVETICA
KROŠTULE S RAKIJOM
FRITULE
LABINSKI KRAFI
CARSKE MRVICE
MAKOVNJAČA
ŠTRUDEL OD JABUKA
ISTARSKA SUPA
NJOKI S MARMELADOM

Sirevi

OVČJI SIR
KOZJI SIR
KRAVLJA SKUTA
SIR S TARTUFIMA
PAŠKI SIR

Flambirana jela

FLAMBIRANI ŠATOBRIJAN (za dvije osobe)
FLAMBIRANI FILET SVJEŽEG LOSOSA „BARBARA“
FLAMBIRANI JANJEĆI KARE U UMAKU OD JOGURTA
FLAMBIRANI FILET BRANCINA

Flambirano voće

MESNI FONDI
RIBLJI FONDI
VOĆNI FONDI

Zalogajcici- tapasi

TAPASI S PRŠUTOM
TAPASI S KAVIJAROM
TAPASI S DIMLJENIM LOSOSOM
TAPASI S PLEMENITIM SIROM
TAPASI S KREMOM OD TARTUFA
TAPASI S PATEOM OD RIBE
TAPASI S PATEOM OD GUŠČIJE JETRE
TAPASI S REPOVIMA ŠKAMPA
TAPASI SA SKUTOM

Salate

SVJEŽE SEZONSKE SALATE
RAJČICA
RUKOLA
MATOVILAC

Vegetarijanski kutak

MIZO-JUHA
JUHA OD JEČMA I ŠPINATA
ZELENI REZANCI S VRGANJIMA I PESTOM OD PINJOLA
GOMOKU-RIŽA
PANIRANA MOCARELA NA RIGI
FETUČINE SA ŠITAKE-GLJIVAMA I DIMLJENIM TOFUOM

Svjetski trendovi u kulinarstvu

JUNEĆI FILET U UMAKU OD GORKE ČOKOLADE I BALZAMIKA (tapenada od svježeg sezonskog povrća)
FILET „MINJON“ (carsko povrće na pari i maslacu, kroketi od krumpira)
PAČIJA PRSA U UMAKU OD VRHNJA I KALVADOSA (glazirana mrkva, princes-krumpir, punjeni šampinjoni)
TELEĆI KARE U UMAKU OD KAPARA I VRHNJA (prženi ljubičasti luk, krumpir u foliji)
PEČENI SVINJSKI FILET U PAPRU (umak espanjol i crno vino, pečeni krumpir, zapečena rajčica, zelena salata s plavim sirom i vinegretom, korica francuskog kruha)
ŠKAMPI „CARDINALE“ (repovi škampa u pršutu, pirjani na maslacu i pjenušcu, na podlozi od riže na pari i šafrana)
JAKOBOVE KAPICE „FANTASY“ (flambirane Jakobove kapice u školjci s pjenicom od krumpira i listićima crnog tartufa)

Okusi Istre

PREZENTACIJA I DEGUSTACIJA MASLINOVIH ULJA
ISTARSKI PRŠUT NA STALKU
IZBOR SIREVA
MANEŠTRA S BOBIĆIMA
PLJUKANCI SA ŽGVACETOM OD DOMAĆE KOKOŠKE
FUŽI S TARTUFIMA
RIŽOTO S MORSKIM BISERIMA
DOMAĆA KOBASICA I OMOLO U MALVAZIJI I MASLINOVOM ULJU
RAMSTEK OD BOŠKARINA NA BIJELOJ PALENTI I RUKOLI
ISTARSKA SUPA
FLAMBIRANI SLATKI LABINSKI KRAFI

Romantična večera uz svijece

KUVER

JUNEĆI KARPAČO S BRUSNICAMA I DIVLJIM ŠUMSKIM ŠPAROGAMA (postelja od rige i ekstradjevičanskog maslinovog ulja i pesta od pinjola)
KREMASTA KAPUČINO-JUHA OD REPOVA ŠKAMPA
RAVIOLI SA ŠITAKE-GLJIVAMA U UMAKU OD ORAHA
TELEĆI MEDALJONI U UMAKU OD BIJELIH TARTUFA
(gamirano žulien-povrćem na pari i njokima s kestenom)
ČOKOLADNA LAVA SA SVJEŽIM ŠUMSKIM VOĆEM

Okusi Jadrana

Kuver

Karpačo od hobotnice na postelji od divlje rige
Salata od morskih bisera
Marinirani repovi škampa na podlozi ekstradjevičanskog maslinovog ulja
Juha od plemenite bijele ribe
Crni rižoto od sipa s krunicom od pjenice krumpira
Pljukanci s kanestrelama i vongolama
Filet divlje jadranske ribe s istarskim pršutom
Punjene domaće lignje
Istarska supa
Izbor domaćih istarskih slastica

Kruh i tjestenine su proizvod naše kuće.

Trenutna priprema jela.

Izbor vina po slijedovima. Odabir prepustite našem somelijeru.

Ljubazno vas molimo da rezervirate svoj stol.

Cijene su izražene u kunama. PDV je uračunat u cijenu.

Poštovani gosti,

Obavještavamo vas da sukladno članku 8. Zakona o zaštiti potrošača, eventualne prigovore možete uputiti e-poštom ili faksom. Pisani odgovor poslat ćemo vam najkasnije petnaest dana od primitka prigovora.