

Pozdrav iz kuhinje - Couvert

HLADNA PREDJELA

**Galantina od povrća sa košaricom nadjevenom ukiseljenom bučom i prženim
bučnim košticama**
50,00 kn • (6,64€)

Lisnate salate s kuskusom, kuhanom govedinom i bučnim uljem
50,00 kn • (6,64€)

**Carpaccio od bijele morske ribe na lisnatim salatama i sladoledom od
crvenog papra**
75,00 kn • (9,95€)

Rolada od roast beef-a i gušćje jetre na domaćoj talijanskoj pogači
105,00 kn • (13,94€)

Biftek tatar (aromatizirani maslac, tost)
130,00 kn • (17,25€)

TOPLA PREDJELA

Ječmoto s vrganjima i suhim šljivama (vegan)

65,00 kn • (8,63€)

Terina od puretine i crnih trubača, pohana cvjetača u kornfleksu, umak od kopra

70,00 kn • (9,29€)

Gušćja jetra u prhkom tijestu s kremom od gljiva

95,00 kn • (12,61€)

Jakobove kapice na kremi od ružmarina i krumpira, bijele šparoge u pršutu

95,00 kn • (12,61€)

JUHE

Juha od žitarica i povrća (vegan)

25,00 kn • (3,32€)

Bistra goveđa juha sa jetrenom knedlom i baby mrkvom

30,00 kn • (3,98€)

Juha od dimljenog češnjaka, ukiseljeno prepeličje jaje u gnijezdu od prženog celera

35,00 kn • (4,65€)

RIŽOTA I TJESTENINE

Crni rižoto sa sipom

80,00 kn • (10,62€)

Ravioli punjeni mesom brancina sa pestom od bosiljka i šparoga

85,00 kn • (11,28€)

Zeleni rižoto s teletinom i gljivama lisičkama

85,00 kn • (11,28€)

Rižini rezanci sa lososom i povrćem

90,00 kn • (11,95€)

Limunski rižoto s tunom, spužvom od sira Grana Padano i začinskim biljem

90,00 kn • (11,95€)

GLAVNA JELA

Sarmice od kupusa i žitarica u umaku od pečene paprike na sotiranim

bukovačama (vegan)

70,00 kn • (9,29€)

Nadjevena pileća prsa sa mozzarellom i bosiljkom, soufflé od mrkve i garnitura

od mladog povrća

95,00 kn • (12,61€)

File smuđa sa ugljenom od peršina, pire od buče, pirjani kupus i umak od kopra

110,00 kn • (14,60€)

**Svinjski filet nadjeven Ricotta sirom i špinatom, ječmoto s tikvicama i nameko
gljivama, čips od batata
120,00 kn • (15,93€)**

**Pačja prsa sa žara na rizotu od šafrana, pržena okruglica od povrća sa lanenim
sjemenkama, umak od višnje
120,00 kn • (15,93€)**

**Brudet od žabljih krakova na grilanoj palenti
130,00 kn • (17,25€)**

**Poširani brancin u košuljici od kelja, pita od blitve, okruglica od brancina u
panco mrvicama, umak od badema
130,00 kn • (17,25€)**

**Teleći kare u prahu od tostiranih suncokretovih sjemenki i umaku od senfa,
restani krumpir, punjena tikvica sa hajdinom kašom i povrćem
140,00 kn • (18,58€)**

**Janjeća koljenica, krema od ružmarina, pečene cherry rajčice, tamni janjeći
Demiglance umak
150,00 kn • (19,91€)**

**Junčea pisanica sa žara (250g.), garnitura od krumpira i šparoga,
Hollandaise umak
185,00 kn • (24,55 €)**

SALATE

Sezonska složena salata

20,00 kn • (2,65€)

Salata od rajčice s mozzarellom, bosiljkom i maslinovim uljem

25,00 kn • (3,32€)

Salata od pečene paprike začinjeno češnjakom i peršinom

25,00 kn • (3,32€)

Salata od svježih krastavaca u umaku od jogurta

25,00 kn • (3,32€)

Salata od radiča, slanutka i tostiranih bučinih koštica

25,00 kn • (3,32€)

DESERTI

Lagana krema od chia sjemenki i vanilije na umaku od jagode i ananasa, rolica od crnog ribizla

30,00 kn • (3,98€)

Zdravi voćni sladoled s voćnim preljevom, podloga od badema i indijskih oraščića, čips od kokosa

30,00 kn • (3,98€)

Mousse od infuziranih zrnaca pečene kave sa insertom Baileysa, sladoled od kave i espresso karamel umak

30,00 kn • (3,98€)

DESERTI

Ganache od rube čokolade, Crèmeux ruža u baršunastom ogrtaču, streusel od badema

35,00 kn • (4,65€)

DEGUSTACIJSKI MENU

400,00 kn • (53,09€)

Carpaccio od juneće pisanice u posteljici od borovih iglica i rikole s perlama od balzamskog octa

Juha od dimljenog češnjaka, ukiseljeno prepeličje jaje u gnijezdu od prženog celera

Kremasti rižoto od pjenušca i mirodija s dimljenim lososom

Teleći medaljoni na kremi od krumpira s raguom od šparoga i mlade mrkve

Mousse od infuziranih zrnaca pečene kave sa insertom Baileysa, sladoled od kave i espresso karamel umak

Naše stručno i profesionalno osoblje je s posebnom pažnjom sparilo čašu vina uz svaki slijed degustacijskog menua, koje će u zaokružiti cjelokupan dojam obroka i dodatno istaknuti one najbolje arome i okuse.

Naše osoblje Vam stoji na raspolaganju za informacije o prisutnosti tvari ili proizvoda koji uzrokuju alergije ili netolerancije u hrani.

Couvert

COLD APPETIZERS

Vegetable galantine with basket filled with pickled pumpkin and fried pumpkin kernels

50,00 kn • (6,64€)

Leafy salads with couscous, cooked beef and pumpkin oil

50,00 kn • (6,64€)

White sea fish carpaccio on leafy salads and red pepper ice cream

75,00 kn • (9,95€)

Roast beef and goose liver roll on homemade Italian scone

105,00 kn • (13,94€)

Steak tartare (flavored butter, toast)

130,00 kn • (17,25€)

WARM APPETIZERS

Barley with porcini mushrooms and prunes (vegan)

65,00 kn • (8,63€)

Turkey and black trumpet terrine, fried cauliflower in corn flex, dill sauce

70,00 kn • (9,29€)

Goose liver in short crust pastry with mushroom cream

95,00 kn • (12,61€)

Scallops on rosemary and potato cream, white asparagus in prosciutto

95,00 kn • (12,61€)

SOUPS

Cereal and vegetable soup (vegan)

25,00 kn • (3,32€)

Clear beef soup with liver dumpling and baby carrots

30,00 kn • (3,98€)

Smoked garlic soup, pickled quail egg in fried celery nest

35,00 kn • (4,65€)

RISOTTO AND PASTA

Black risotto with cuttlefish

80,00 kn • (10,62€)

Sea bass ravioli with basil and asparagus pesto

85,00 kn • (11,28€)

Green risotto with veal and fox mushrooms

85,00 kn • (11,28€)

Rice noodles with salmon and vegetables

90,00 kn • (11,95€)

Lemon risotto with tuna, Grana Padano cheese sponge and herbs

90,00 kn • (11,95€)

MAIN COURSES

**Cabbage and cereal rolls in roasted paprika sauce on sauteed oyster mushrooms
(vegan)**

70,00 kn • (9,29€)

Stuffed chicken breast with mozzarella and basil, carrot soufflé and young vegetable side dish

95,00 kn • (12,61€)

Perch fillet with parsley charcoal, pumpkin puree, braised cabbage and dill sauce

110,00 kn • (14,60€)

Pork fillet stuffed with Ricotta cheese and spinach, barley “risotto” with zucchini and nameko mushrooms, sweet potato chips

120,00 kn • (15,93€)

Grilled duck breast on saffron risotto, fried vegetable dumpling with flaxseeds, cherry sauce

120,00 kn • (15,93€)

Frog-tailed brodetto on grilled polenta

130,00 kn • (17,25€)

Poached sea bass in a kale shirt, chard pie, sea bass dumplings in pancos crumbs, almond sauce

130,00 kn • (17,25€)

Veal chops in toasted sunflower seeds dust and mustard sauce, stewed potatoes, stuffed zucchini with buckwheat porridge and vegetables

140,00 kn • (18,58€)

Lamb shank, rosemary cream, roasted cherry tomatoes, dark lamb Demiglace sauce

150,00 kn • (19,91€)

Grilled beef tenderloin (250 g.), potato and asparagus side dish, Hollandaise sauce

185,00 kn • (24,55 €)

SALADS

Seasonal mixed salad
20,00 kn • (2,65€)

Tomato salad with mozzarella, basil and olive oil
25,00 kn • (3,32€)

Roasted paprika salad seasoned with garlic and parsley
25,00 kn • (3,32€)

Fresh cucumber salad in yogurt sauce
25,00 kn • (3,32€)

Radicchio, chickpea and toasted pumpkin kernel salad
25,00 kn • (3,32€)

DESSERTS

Light chia seed and vanilla cream on strawberry and pineapple sauce, black currant roll
30,00 kn • (3,98€)

Healthy fruit ice cream with fruit dressing, almond and cashew base, coconut chips
30,00 kn • (3,98€)

Mousse of infused roast coffee beans with Baileys insert, coffee ice cream and espresso caramel sauce
30,00 kn • (3,98€)

Ruby chocolate ganache, Crèmeux roses in a velvet gown, almond streusel
35,00 kn • (4,65€)

TASTING MENU

400,00 kn • (53,09€)

Beef filet carpaccio in a coat of pine needles and arugula with balsamic vinegar beads

Smoked garlic soup, pickled quail egg in fried celery nest

Creamy risotto with sparkling wine, fresh herbs and smoked salmon

Veal medallions on potato cream with asparagus and young carrot ragout

Mousse of infused roast coffee beans with Baileys insert, coffee ice cream and espresso caramel sauce

Our professional staff paired a glass of wine with special care with each course of the tasting menu, which will round off the overall impression of the meal and further highlight the best aromas and flavors.

Our staff is at your disposal for information on the presence of substances or products that cause allergies or food intolerances.