



MENU

PREDJELA

Škampi

Salata od škampi pečenih na roštilju, krema od škampa i fermentirani komorač



28,60 €

Tartar od dalmatinske govedine

Koštana srž, sir "Kolan" i tostirana focaccia



28,00 €

Foie Gras

Umak od biljnog likera „Heritage“, dimljena pačja prsa, smokva i kroket od patke



22,50 €

Kozice marinirane u pivu

Krema od sezama, emulzija od kopra i karamela od citrusa



19,50 €

Soparnik

Blitva, paljeni limun i kozji sir



9,90 €

Žrnovski makaruni sa rajčicom i inćunima

Makaruni s kremom od rajčica, velouté umakom od inćuna i svježim bosiljkom



14,70 €

Žrnovski makaruni

Ragu od otočke janjetine i Pelješčkog plavca malog, krema od zrelog sira i karamelizirani luk



18,80 €

Alergeni

GLAVNA JELA

Brodet od grdobine

Konfitirani krumpir, šparoge i ulje od kulena



25,70 €

Sporo pečeni Short Ribs

"Potato Au Gratin", emulzija od krekovih boba, špinat, daikon i kapare



37,40 €

Teleći file

Stabljica brokula, krema od Lumbarajske tikvice i bosiljka, njoki, ricotta i tapenada od tikvice



34,00 €

Steak od jadranske plavoperjane tune

Mrkva pečena na sijenu, indijski oračič i zelene mahune



23,60 €

DESERTI

Rožata

Tradicionalna rožata sa Maraschinom, šumsko voće, crumble i smokve sa maslinovim uljem



13,80 €

"Klašun tart"

Sable Breton, Frangipane krema od badema i ruže, mus od badema



13,50 €

Čokolada i maslinovo ulje

Gianduia od tamne čokolade, Cremeux od bijele čokolade s Korčulanskim maslinovim uljem



13,80 €

COLD STARTERS

Langoustine

Grilled langoustine salad, langoustine cream and fermented fennel



28,60 €

Dalmatian beef tartare

Bone marrow, Kolan cheese and toasted focaccia



28,00 €

Foie Gras

Heritage herb liqueur sauce, smoked duck breast, fig and fried duck croquette



22,50 €

Beer-marinated prawns

Sesame cream, dill emulsion and citrus caramel



19,50 €

Soparnik

Chard, charred lemon and goat cheese



9,90 €

Žrnovski makaruni with tomatoes and anchovies

"Makaruni" pasta with tomato cream, anchovy velouté sauce and fresh basil



14,70 €

Žrnovski makaruni

Island lamb ragout with Pelješac Plavac Mali red wine, cream of aged cheese and caramelised onions



18,80 €

Allergens

MAIN DISHES

Monkfish brodet (fish stew)

Confit potatoes, asparagus and kulen oil



25,70 €

Slow-cooked short ribs

Potatoes au gratin, juniper berry emulsion, spinach, daikon and capers



37,40 €

Veal filet

Broccolini, cream of Lombarda zucchini and basil, gnocchi, ricotta and zucchini tapenade



34,00 €

Adriatic bluefin tuna steak

Hay-roasted carrots, cashews and green beans



23,60 €

DESSERTS

Rožata

Traditional rožata with Maraschino, forest fruits, crumble and figs with olive oil



13,80 €

"Klašun tart"

Sable Breton, Frangipane cream with almonds and rose liqueur, almond mousse



13,50 €

Chocolate and olive oil

Dark chocolate gianduja, white chocolate cremeux with olive oil from Korčula



13,80 €

KALTE VORSPEISEN

Scampi

Salat mit Scampi vom Grill, Scampi-Creme und fermentierter Fenchel



28,60 €

Tatar vom dalmatinischen Rind

Knochenmark, Kolan-Käse und geröstete Focaccia



28,00 €

Foie Gras

Sauce vom Kräuterlikör „Heritage“, geräucherte Entenbrust, Feige und Enten-Krokette



22,50 €

In Bier marinierte Garnelen

Sesamcreme, Dill-Emulsion und Zitruskaramell



19,50 €

Soparnik

Mangold, geröstete Zitrone und Ziegenkäse



9,90 €

Žrnovski Makaruni mit Tomaten und Sardellen

Makaruni-Pasta mit Tomatencreme, Sardellen-Velouté und frischem Basilikum



14,70 €

Žrnovski Makaruni

Lammragout mit Plavac Mali-Rotwein von Pelješac, Creme vom gereiften Käse und karamellisierte Zwiebeln



18,80 €

Allergene

HAUPTGERICHTE

Seeteufel-Brodet (Fischeintopf)

Kartoffel-Confit, Spargel und Kulan-Öl



25,70 €

Langsam gegarte Short Ribs

Kartoffelgratin, Wacholderbeeren-Emulsion, Spinat, Daikon und Kapern



37,40 €

Kalbsfilet

Baby-Brokkoli, Lombarda-Zucchini-Basilikum-Creme, Gnocchi, Ricotta und Zucchini-Tapenade



34,00 €

Steak vom Blauflossen-Thunfisch aus der Adria

In Heu geröstete Karotte, Cashewnüsse und grüne Bohnen



23,60 €

DESSERTS

Rožata

Traditionelle Rožata mit Maraschino, Waldfrüchten, Crumble und Feigen mit Olivenöl



13,80 €

"Klašun Tart"

Sable Breton, Frangipane-Creme mit Mandeln und Rosenlikör, Mandelmousse



13,50 €

Schokolade und Olivenöl

Gianduja aus dunkler Schokolade, weißes Schokoladen-Cremeux mit Olivenöl von der Insel Korčula



13,80 €

ANTIPASTI FREDDI

Scampi

Insalata di scampi grigliati, crema di scampi e finocchio fermentato



28,60 €

Tartare di manzo dalmata

Midollo, formaggio Kolan e focaccia tostata



28,00 €

Foie Gras

Salsa al liquore alle erbe "Heritage", petto d'anatra affumicato, fico e crocchetta d'anatra



22,50 €

Gamberetti marinati nella birra

Crema di sesamo, emulsione di aneto e caramello agli agrumi



19,50 €

Soparnik

Bietola, limone bruciato e formaggio di capra



9,90 €

Žrnovski makaruni con pomodori e acciughe

Pasta "makaruni" con crema di pomodoro, salsa velouté di acciughe e basilico fresco



14,70 €

Žrnovski makaruni

Ragù di agnello isolano e vino Plavac Mali di Pelješac, crema di formaggio stagionato e cipolle caramellate



18,80 €

Allergeni

PIATTI PRINCIPALI

Brodetto di rana pescatrice

Patate confit, asparagi e olio al kulen



25,70 €

Short ribs a cottura lenta

Patate gratinate, emulsione di bacche di ginepro, spinaci, daikon e capperi



37,40 €

Filetto di vitello

Broccoletti, crema di zucchine di Lumbarda e basilico, gnocchi, ricotta e tapenade di zucchine



34,00 €

Bistecca di tonno rosso dell'Adriatico

Carote arrostiti al fieno, anacardi e fagiolini verdi



23,60 €

DOLCI

Rožata

Rožata tradizionale con Maraschino, frutti di bosco, crumble e fichi con olio d'oliva



13,80 €

"Klašun tart"

Sable Breton, crema Frangipane di mandorle e liquore di rosa, mousse di mandorle



13,50 €

Cioccolato e olio di oliva

Gianduia di cioccolato fondente, cremeux di cioccolato bianco con olio d'oliva di Korčula (Curzola)



13,80 €

LISTA ALERGENA / ALLERGEN LIST / ALLERGENLISTE /
ELENCO DEGLI ALLERGENI



JAJA
EGGS
EIER
UOVA



ORAŠASTI PLODOVI
NUTS
SCHALENOBST
FRUTTA A GUSCIO



ŽITARICE I GLUTEN
CEREALS AND GLUTEN
GETREIDE UND GLUTEN
CEREALI E GLUTINE



MLJEKO
MILK
MILCH
LATTE



SOJA
SOYBEANS
SOJABOHNEN
SOIA



KIKIRIKI
PEANUTS
ERDNÜSSE
ARACHIDI



CELER
CELERY
SELLERIE
SEDANO



RIBE
FISH
FISCH
PESCE



RAKOVI
CRUSTACEANS
KRUSTENTIERE
CROSTACEI



SJEME GORUŠICE
MUSTARD SEEDS
SENFKÖRNER
SEMI DI SENAPE



SEZAMOVO SJEME
SESAME SEEDS
SESAMKÖRNER
SEMI DI SESAMO



SUMPORNI DIOKSID
SULPHUR DIOXIDE
SCHWEFELDIOXID
ANIDRIDE SOLFOROSA



VUČIKA
LUPINE
LUPINE
LUPINI



MEKUŠCI
MOLLUSCS
WEICHTIERE
MOLLUSCHI

CIJENE SU U EURIMA – SVI POREZI UKLJUČENI.

PRICES ARE EXPRESSED IN EURO – ALL TAXES INCLUDED.

PREISE SIND IN EURO – ALLE STEUERN INKLUSIVE.

I PREZZI SONO ESPRESSI IN EURO – TASSE INCLUSE.

OBAVIJEST O NAČINU PRIGOVORA POTROŠAČA NALAZI SE NA RECEPCIJI.

INFORMATION REGARDING THE FILING OF COMPLAINTS CAN BE FOUND AT THE RECEPTION DESK.

INFORMATIONEN ZUR EINREICHUNG VON BESCHWERDEN SIND AN DER REZEPTION ERHÄLTlich.

LE MODALITÀ PER PRESENTARE UN RECLAMO SONO DISPONIBILI ALLA RECEPTION.

