

AMINESS
Wine &
Gourmet nights
NJIVICE

Piće dobrodošlice

CODE Black pjenušac
Vinarija Galić

Gof

Marelica i artičoke
Kostas Papathanasiou

Graševina Galić, 2024.
Vinarija Galić

Marinirane jadranske kozice

Karamelizirani citrusi, sezam i rajčica
Matija Bogdan

Bura Rukatac, 2023.
Vinarija Bura-Mrgudić

Grdobina

XO umak, citrus i beurre blanc
Kostas Papathanasiou

Chardonnay Galić, 2022.
Vinarija Galić

Teleći file odležan u sirutki

Krema od tikvice i bosiljka i krumpir
Matija Bogdan

Mare Postup, 2021.
Vinarija Bura-Mrgudić

Karamelizirana smokva

Bijela čokolada, mascarpone, citrusi, makadamija
Posluženo uz chocolate bonbons:
Crni sezam i bergamot
Gianduia od crvenog lješnjaka i karamel s misom
Pistacija i đumbira
Bojana Bukvić

Moskar, desertno vino
Vinarija Bura-Mrgudić

The background of the entire page is a dark blue topographic map with intricate, light blue contour lines that create a sense of depth and texture.

AMINESS
Wine &
Gourmet nights
NJIVICE