






























MENU

Alergeni












PREDJELA

Pršut i sir Lokalni pršut, sir "Veli Jože", masline i kapare		15,00 €
Tartar od jadranske tune Ikura, menta i dumbir	  	24,10 €
Tartar od teletine Crne masline i umak od zrelog otočnog kravljeg sira	 	19,10 €
Soparnik Blitva, paljeni limun i kozji sir	 	9,60 €
Jakobove kapice Poriluk, emulzija od limuna, krastavac i hrskavi pastrnjak	 	16,10 €
Žrnovski makaruni Ragu od teletine i pelješkog crnog vina, lučice	  	18,10 €
Makaruni s rajčicom Espuma od sira Parmigiano Reggiano	  	11,20 €
Crni rižoto od sipe Kandirana kora limuna i korabica	  	17,40 €

GLAVNA JELA

File jadranske tune Krema od batata, zelene mahune i karamelizirani orasi	 	33,60 €
File jadranskog brancina Krema od kukuruza, pržene kuglice od incuna i krumpira, blitva	 	25,90 €
File govedine Šparoge, velouté od graška, bukovače i emulzija od tartufa	 	37,30 €
Sporo pečena janjetina "Potatoes Au Gratin", emulzija od jogurta i list kapara	 	27,90 €

DESERTI









Rogač, limun i karamela Kolač od rogača i badema, krema od limuna i mousse od karamele	   	7,80 €
Čokolada, malina i ruža Tart od tamne čokolade, mousse od maline i korčulanski liker od ruže	   	8,60 €
Tiramisu Kakao, whiskey i liker od naranče	  	7,20 €

Allergens












STARTERS

Prosciutto and cheese Local prosciutto, Veli Jože cheese, olives and capers		15,00 €
Adriatic tuna tartare Ikura, mint and ginger	  	24,10 €
Veal tartare Black olives and aged island cow's milk cheese sauce	 	19,10 €
Soparnik Swiss chard, charred lemon and goat cheese	 	9,60 €
Scallops Leek, lemon emulsion, cucumber and crispy parsnip	 	16,10 €
Žrnovski makaruni Traditional pasta with veal and Pelješac red wine ragout, pickled onions	  	18,10 €
Makaruni pasta with tomatoes Parmesan cheese foam	  	11,20 €
Black cuttlefish risotto Candied lemon peel and kohlrabi	  	17,40 €

MAIN COURSES

Adriatic tuna fillet Sweet potato cream, green beans and caramelised walnuts	 	33,60 €
Adriatic sea bass fillet Cream of corn, anchovy and potato balls, Swiss chard	 	25,90 €
Beef fillet Asparagus, pea velouté, oyster mushrooms and truffle emulsion	 	37,30 €
Slow roasted lamb Potatoes au gratin, yogurt emulsion and caper leaf	 	27,90 €

DESSERTS









Carob, lemon and caramel Carob and almond cake, lemon cream and caramel mousse	   	7,80 €
Chocolate, raspberry and rose Dark chocolate tart, raspberry mousse and Korčula rose liqueur	   	8,60 €
Tiramisu Cocoa, whiskey and orange liqueur	  	7,20 €

Allergene












VORSPEISEN

Prosciutto und Käse Lokaler Prosciutto, Käse „Veli Jože“, Oliven und Kapern		15,00 €
Adriatischer Thunfisch-Tartar Ikura, Minze und Ingwer	  	24,10 €
Kalbstatar Schwarze Oliven und Sauce vom gereiften Insel-Kuhmilchkäse	 	19,10 €
Soparnik Mangold, verkohlte Zitrone und Ziegenkäse	 	9,60 €
Jakobsmuscheln Lauch, Zitronenemulsion, Gurke und knusprige Pastinake	 	16,10 €
Žrnovski makaruni Traditionelle Teigwaren, Kalbsragout mit Pelješac-Rotwein, eingelegte Zwiebeln	  	18,10 €
Teigwaren Makaruni mit Tomaten Parmigiano-Reggiano-Espuma	  	11,20 €
Schwarzer Tintenfischrisotto Kandierte Zitronenschale und Kohlrabi	  	17,40 €

HAUPTGERICHTE

Filet vom Thunfisch aus der Adria Süßkartoffel-Creme, grüne Bohnen und karamellisierte Walnüsse	 	33,60 €
Filet vom Seebarsch aus der Adria Mais-Creme, Sardellen- und Kartoffelbällchen, Mangold	 	25,90 €
Rinderfilet Spargel, Erbsen-Velouté, Austernpilze und Trüffelemulsion	 	37,30 €
Langsam geröstetes Lamm Kartoffelgratin, Joghurtemulsion und Kapernblatt	 	27,90 €

SÜSSSPEISEN









Johannisbrot, Zitrone und Karamell Johannisbrot-Mandel-Kuchen, Zitronencreme und Karamellmousse	   	7,80 €
Schokolade, Himbeere und Rose Dunkle Schokoladentorte, Himbeermousse und Korčula-Rosenlikör	   	8,60 €
Tiramisu Kakao, Whiskey und Orangenlikör	  	7,20 €

Allergeni












ANTIPASTI

Prosciutto crudo e formaggio Prosciutto crudo locale, formaggio "Veli Jože", olive e capperi		15,00 €
Tartare di tonno dell'Adriatico Ikura, menta e zenzero	  	24,10 €
Tartare di vitello Olive nere e salsa di formaggio vaccino stagionato dell'isola	 	19,10 €
Soparnik Bietole, limone bruciato e formaggio caprino	 	9,60 €
Capesante Porro, emulsione di limone, cetriolo e pastinaca croccante	 	16,10 €
Maccheroni di Žrnovo Ragù di vitello e vino rosso di Pelješac (Sabbioncello), cipolline sottaceto	  	18,10 €
Maccheroni con pomodori Schiuma di Parmigiano Reggiano	  	11,20 €
Risotto al nero di seppia Scorza di limone candita e cavolo rapa	  	17,40 €

PIATTI PRINCIPALI

Filetto di tonno dell'Adriatico Crema di patate dolci, fagiolini verdi e noci caramellate	 	33,60 €
Filetto di branzino dell'Adriatico Crema di mais, polpette di acciughe e patate, bietole	 	25,90 €
Filetto di manzo Asparagi, velouté di piselli, funghi pleurotus ed emulsione di tartufo	 	37,30 €
Agnello rosolato lentamente "Potatoes au gratin", emulsione di yogurt e foglia di capperi	 	27,90 €

DESSERT

Carruba, limone e caramello Torta di carrube e mandorle, crema al limone e mousse al caramello	   	7,80 €
Cioccolato, lampone e rosa Crostatina al cioccolato fondente, mousse di lamponi e liquore di Korčula (Curzola) alla rosa	   	8,60 €
Tiramisù Cacao, whiskey e liquore di arancia	  	7,20 €

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



MLIJEKO
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 ESPRESI 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.