



MENU



Degustacijski meni od 6 sljedova

107,00 €

6-course tasting menu

6-Gänge-Degustationsmenü

Menu di degustazione di 6 portate

Degustacijski meni od 8 sljedova

125,00 €

8-course tasting menu

8-Gänge-Degustationsmenü

Menu di degustazione di 8 portate

Couvert

4,00 €

Cover charge

Couvert

Coperto

Allergens

HLADNA PREDJELA

Tartar od primorske janjetine

Krema od dimljenog poriluka, maslinovo ulje i crne masline



24,30 €

Carpaccio od jadranske plavoperajne tune

Krema od dimljenih dagnji, tartar od tune i ikure, tarragon i umak od mlaćenice



19,50 €

Kvarnerski škamp

Consommé od rajčice, bosiljak i džem od rajčice



29,50 €

Ljetna salata od cikle

Foie Gras, dimljena pačja prsa, kozji sir, lješnjaci i fermentirane kupine



17,00 €

TOPLA PREDJELA

„Soparnik“ Tacos

Soparnik punjen blitvom i sirom „Runolist“, sporo pečena potrbušina janjetine, „Chimichurri“ od lokalnog začinskog bilja i krema od fermentiranih čili papričica



22,10 €

Jakobove kapice

Poriluk kuhan u smeđem maslacu, krastavac maceriran u kopru i hrskavi pastrnjak



29,90 €

Mus od pivca i tartufa

Dimljeni žumanjak, ljupčac i sir Veli Jože



19,50 €

GLAVNA JELA

Govedi „Presa“ odrezak

Marinirane zec gljive, celer pečen u pepelu, krema dimljenih žumanjaka i špinat



36,60 €

Divlji jadranski brancin

Kukuruz, limunski timijan i tapenada od lignja i blitve



35,10 €

Hrbat jelena

Pečeni kupus, lukovičasto povrće i quenelle od krumpira kuhanog u dimljenom maslacu



36,30 €

„Steak“ od jadranske plavoperajne tune

Mrkva pečena na sijenu, „Vadouvan“ Velouté i indijski oraščić



27,70 €



Allergens

DESERTI

„Cheesecake“ od paške skute

Sladoled od skute, bergamot, „Crèmeux“
od čičoke i med od kadulje s crnim maslinama



12,20 €

„Custard Tart“ od vanilije

Sorbet od ružinih latica i crnog ribiza



13,00 €

Pečeni čokoladni mus

Ganache Montée od zrna kakaa, Crème Anglaise s
kardamomom, umak od teranina, borovnica i malina



12,20 €

Allergens

COLD STARTERS

Local Lamb Tartare

Cream of Smoked Leeks, Olive Oil and Black Olives



24,30 €

Adriatic Bluefin Tuna Carpaccio

Smoked Mussel Cream, Tartare of Tuna and Ikura, Tarragon and Buttermilk Sauce



19,50 €

Kvarner Langoustine

Tomato Consommé, Basil and Tomato Jam



29,50 €

Summer Beetroot Salad

Foie Gras, Smoked Duck Breast, Goat's Cheese, Hazelnuts and Fermented Blackberries



17,00 €

HOT STARTERS

'Soparnik' Tacos

Tacos made of Soparnik – traditional pastry filled with Swiss Chard and 'Runolist' Cheese, Slow Roasted Belly of Island Lamb, Local Herb Chimichurri, Fermented Chilli Cream



22,10 €

Roasted Scallops

Leek cooked in brown butter, cucumber infused with dill and crispy parsnip



29,90 €

Guinea Fowl and Truffle Mousse

Smoked Egg Yolk, Lovage and Veli Jože Cheese



19,50 €

MAIN COURSE

Beef Presa Steak

Marinated Hen-of-the-Woods Mushroom, Celeriac baked in Ash, Smoked Egg Yolk Cream and Spinach



36,60 €

Wild-Caught Adriatic Sea Bass

Corn, Lemon Thyme, Squid and Swiss Chard Tapenade



35,10 €

Venison Saddle

Baked cabbage, bulb vegetables and potato quenelle cooked in smoked butter



36,30 €

Adriatic Bluefin Tuna Steak

Carrot Roasted in Hay, Vadouvan Velouté and Cashew Nuts



27,70 €



Allergens

DESSERTS

Island Pag Cottage Cheese Cheesecake

Curd Ice Cream, Bergamot, Jerusalem Artichoke Crèmeux and Sage Honey with Black Olives



12,20 €

Vanilla Custard Tart

Rose Petal and Blackcurrant Sorbet



13,00 €

Baked Chocolate Mousse

Cocoa Nibs Ganache Montée, Hazelnuts, Crème Anglaise with Cardamom and Teranino, Blueberry and Raspberry Sauce



12,20 €

KALTE VORSPEISEN

Lammtatar Creme aus geräuchertem Lauch, Olivenöl und schwarze Oliven	 	24,30 €
Carpaccio vom Blauflossen-Thunfisch aus der Adria Creme aus geräucherten Miesmuscheln, Thunfisch- und Ikura-Tatar, Estragon und Buttermilchsauce	  	19,50 €
Kvarner-Scampi Tomatenconsommé, Basilikum und Tomatenmarmelade	    	29,50 €
Sommerlicher Rote-Bete-Salat Foie Gras, geräucherte Entenbrust, Ziegenkäse, Haselnüsse und fermentierte Brombeeren	    	17,00 €

WARME VORSPEISEN

„Soparnik“-Tacos Mangoldkuchen „Soparnik“ gefüllt mit „Runolist“-Käse, langsam gebratener Lammbauch, Chimichurri aus lokalen Kräutern und Creme aus fermentierten Chilischoten	  	22,10 €
Jakobsmuscheln In brauner Butter gekochter Lauch, in Dill eingelegte Gurke und knusprige Pastinake	  	29,90 €
Hahn-Trüffel-Mousse Geräuchertes Eigelb, Liebstöckel und Veli Jože-Käse	    	19,50 €

HAUPTGERICHTE

Presa-Rindersteak Marinierter Klammerschwamm, in Asche gerösteter Sellerie, Creme aus geräuchertem Eigelb und Spinat	  	36,60 €
Adriatischer Seebarsch aus Wildfang Mais, Zitronenthymian, Tintenfisch-Mangold-Tapenade	  	35,10 €
Rehrücken Gebackener Kohl, Zwiebelgemüse und Kartoffel-Quenelle in geräucherter Butter gekocht	 	36,30 €
Steak vom Blauflossen-Thunfisch aus der Adria In Heu geröstete Karotten, Vadouvan-Velouté und Cashewnüsse	  	27,70 €



Allergens

DESSERTS

Cheesecake mit Skuta-Frischkäse von der Insel Pag

Frischkäse-Eis, Bergamotte, Topinambur-Crèmeux und Salbeihonig mit schwarzen Oliven



12,20 €

„Custard Tart“ mit Vanille

Rosenblüten- und Schwarze-Johannisbeeren-Sorbet



13,00 €

Gebackene Schokoladenmousse

Kakaobohnen-Ganache Montée, Crème Anglaise mit Kardamom, Teranino-, Blaubeer- und Himbeersauce



12,20 €



Allergens

ANTIPASTI FREDDI

Tartare di agnello

Crema di porri affumicati, olio d'oliva e olive nere



24,30 €

Carpaccio di tonno rosso dell'Adriatico

Crema di cozze affumicate, tartare di tonno e ikura, dragoncello e salsa al latticello



19,50 €

Scampi del Quarnero

Consommé di pomodoro, basilico e marmellata di pomodoro



29,50 €

Insalata estiva di barbabietola rossa

Foie gras, petto d'anatra affumicato, caprino, nocciole e more fermentate



17,00 €

ANTIPASTI CALDI

Tacos "Soparnik"

Tacos di Soparnik (tipo di focaccia) farciti con bietole e formaggio Runolist, pancetta di agnello rosolata lentamente, Chimichurri di erbe aromatiche locali e crema di peperoncini fermentati



22,10 €

Capesante

Porri cotti nel burro bruno, cetriolo sottaceto all'aneto e pastinaca croccante



29,90 €

Mousse di gallo e tartufo

Tuorlo affumicato, levistico e formaggio Veli Jože



19,50 €

PIATTI PRINCIPALI

Bistecca di manzo "Presa"

Funghi grifola fondosa marinati, sedano cotto nella cenere, crema di tuorli affumicati e spinaci



36,60 €

Branzino selvatico dell'Adriatico

Mais, timo al limone e tapenade di calamari e bietole



35,10 €

Lombata di cervo

Cavolo cappuccio arrostito, ortaggi da bulbo e quenelle di patate cotte nel burro affumicato



36,30 €

Bistecca di tonno rosso dell'Adriatico

Carote arrostiti al fieno, vellutata al Vadouvan e anacardi



27,70 €



Allergens

Dessert

Cheesecake di ricotta dell'isola di Pago (Pag)

Gelato alla ricotta, bergamotto, "Crèmeux" al topinambur e miele di salvia con olive nere



12,20 €

"Custard Tart" alla vaniglia

Sorbetto ai petali di rosa e ribes nero



13,00 €

Mousse al cioccolato al forno

"Ganache montée" alle fave di cacao, "Crème anglaise" al cardamomo, salsa di liquore Teranino, mirtilli e lamponi



12,20 €

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



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 ŠANKU.

INFORMATION REGARDING THE FILING OF COMPLAINTS CAN BE FOUND AT THE BAR.

INFORMATIONEN ZUR EINREICHUNG VON BESCHWERDEN SIND AN DER THEKE
ERHÄLTlich.

LE MODALITÀ PER PRESENTARE UN RECLAMO SONO DISPONIBILI AL BANCONE.