



Uparivanje hrvatskih vina

57,00 €

Pjer Cetinka
Brut, Blato

Pošip Skaramuča
Potomje

Malvazija Alba
Sveti Lovreč

Grk Batistić Zure
Lumbarda

Enjingi Venje bijelo
Kutjevo

Plavac Marica
Postup

Slatki pošip Nerica
Čara

Uparivanje vina prema izboru sommeliera

77,00 €

Serge Mathieu
Brut Prestige

La Pettegola Vermentino Castello Banfi
Toscana

Malvazija Alba
Sveti Lovreč

Erdoro Blend One
Plešivica

Chablis Gabrielle
Loire

Amarone della Valpolicella Classico
Veneto

Slatki pošip Nerica
Čara

DEGUSTACIJSKI MENI 6 SLJEDOVA

Kanapei

Kozice marinirane u pivu
Krema od sezama, emulzija od kopra i karamela od citrusa

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

Žrnovski makaruni
Ragu od otočne janjetine i pelješkog plavca malog, krema od zrelog sira i karamelizirani luk

Brodet od grdobine
Konfitirani krumpir, šparoge i ulje od kulena

Teleći file
Stabljica brokula, krema od lumbarajske tikvice i bosiljka, njoki, ricotta i tapenada od tikvice

Rožata
Tradicionalna rožata s Maraschinom, šumsko voće, crumble i smokve s maslinovim uljem

118,00 €

Croatian wine pairing

57,00 €

Pjer Cetinka
Brut, Blato

Pošip Skaramuča
Potomje

Malvazija Alba
Sveti Lovreč

Grk Batistić Zure
Lumbarda

Enjingi Venje bijelo
Kutjevo

Plavac Marica
Postup

Slatki pošip Nerica
Čara

Sommelier's choice pairing

77,00 €

Serge Mathieu
Brut Prestige

La Pettegola Vermentino Castello Banfi
Toscana

Malvazija Alba
Sveti Lovreč

Erdoro Blend One
Plešivica

Chablis Gabrielle
Loire

Amarone della Valpolicella Classico
Veneto

Slatki pošip Nerica
Čara

TASTING MENU

6 COURSES

Canapés

Beer-marinated prawns
Sesame cream, dill emulsion and citrus caramel

Langoustine
Grilled langoustine salad, langoustine cream and fermented fennel

Žrnovski makaruni
Island lamb ragout with Plavac Mali wine from Pelješac, mature cheese cream and caramelized onion

Monkfish brodet (fish stew)
Confit potatoes, asparagus and kulen oil

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

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

118.00 €

Kroatische Weinbegleitung

57,00 €

Pjer Cetinka
Brut, Blato

Pošip Skaramuča
Potomje

Malvazija Alba
Sveti Lovreč

Grk Batistić Zure
Lumbarda

Enjingi Venje bijelo
Kutjevo

Plavac Marica
Postup

Slatki pošip Nerica
Čara

Abbinamento vini a cura del sommelier

77,00 €

Serge Mathieu
Brut Prestige

La Pettegola Vermentino Castello Banfi
Toscana

Malvazija Alba
Sveti Lovreč

Erdoro Blend One
Plešivica

Chablis Gabrielle
Loire

Amarone della Valpolicella Classico
Veneto

Slatki pošip Nerica
Čara

DEGUSTATIONSMENÜ 6 GÄNGE

Canapés

In Bier marinierte Garnelen
Sesamcreme, Dill-Emulsion und Zitruskaramell

Scampi
Gegrillte Scampi-Salat, Scampi-Creme und fermentierter Fenchel

Žrnovski makaruni
Lammragout von der Insel Pelješac mit Plavac Mali-Wein,
gereifter Käsecreme und karamellisierten Zwiebeln

Seeteufel-Brodet (Fischeintopf)
Kartoffel-Confit, Spargel und Kulen-Öl

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

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

118,00 €

Abbinamento vini croati

57,00 €

Pjer Cetinka
Brut, Blato

Pošip Skaramuča
Potomje

Malvazija Alba
Sveti Lovreč

Grk Batistić Zure
Lumbarda

Enjingi Venje bijelo
Kutjevo

Plavac Marica
Postup

Slatki pošip Nerica
Čara

Abbinamento vini a cura del sommelier

77,00 €

Serge Mathieu
Brut Prestige

La Pettegola Vermentino Castello Banfi
Toscana

Malvazija Alba
Sveti Lovreč

Erdoro Blend One
Plešivica

Chablis Gabrielle
Loire

Amarone della Valpolicella Classico
Veneto

Slatki pošip Nerica
Čara

MENÙ DEGUSTAZIONE
6 PORTATE

Canapè

Gamberetti marinati nella birra
Crema di sesamo, emulsione di aneto e caramello agli agrumi

Scampi
Insalata di scampi grigliati, crema di scampi e finocchio fermentato

Žrnovski makaruni
Ragù di agnello isolano e vino Plavac mali di Pelješac,
crema di formaggio stagionato e cipolla caramellata

Brodetto di rana pescatrice
Patate confit, asparagi e olio al kulen

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

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

118,00 €