

Upoznajte autentične stanovnike iz obližnje park-šume koja je dom stotinama vrsta biljaka. Mnoge od njih pronalaze svoj put do lokalne istarske kuhinje koja je poznata po tome što cijeni prirodu i njezine proizvode. Možda ste već i probali najbolje što svijet ima za ponuditi. No otkrili ste i da je najvrjednije što u današnje doba možete dobiti – iznenađenje. Upustite se u otkrivanje okusa, mirisa i boja Istre. Upustite se u otkrivanje osobe koja sjedi preko puta vas i pronaći ćete čitav novi svijet u kojem možete uživati.

Meet some of the authentic inhabitants of the nearby forest-park, home to hundreds of plant species. Many of them find their way to the local Istrian cuisine, famous for its respect for nature and its produce.

You might have experienced the best and the most premium that the world has to offer, but you have learned that the most valuable commodity in this day and age is – a surprise.

Start discovering the tastes, scents and colours of Istria.

Start discovering a person sitting across the table and you will find a whole new world to enjoy.

Laurel & Berry

Karta pića
Drink list

Aperitivi *Aperitifs*

LIMONCELLO SPRITZ 89 KN

Limoncello, prosecco, limeta

Limoncello, prosecco, lime

ITALICUS SPRITZ 89 KN

Italicus rdb, Prosecco, masline

Italicus rdb, Prosecco, olives

NEGRONI 98 KN

Gin Bombay Sapphire, Campari,

Carpano Antica Formula

Bombay Sapphire gin, Campari,

Carpano Antica Formula

Biteri *Bitters*

AMARO MONTENEGRO 0,03 L 34 KN

CAMPARI 0,03 L 34 KN

CYNAR 0,03 L 25 KN

JÄGERMEISTER 0,03 L 32 KN

PELINKOVAC 0,03 L 34 KN

Bitter herbal liqueur

Whisky Whiskey

SCOTCH WHISKEY

Blended

CHIVAS REGAL 18 Y.O. 0,03 L 92 KN

JOHNNIE WALKER Black Label 0,03 L 64 KN

SINGLE MALT

GLENMORANGIE Nectar D'or 0,03 L 62 KN

THE MACALLAN Double Cask 12 y.o. 0,03 L 78 KN

LAGAVULIN 16 Y.O. 0,03 L 114 KN

Whisky Whiskey

IRISH WHISKEY

BUSHMILLS IRISH 0,03 L 50 KN

JAMESON Black Barrel 0,03 L 54 KN

AMERICAN WHISKEY

JACK DANIEL'S - Single Barrel 0,03 L 78 KN

WOODFORD RESERVE
Knob creek bourbon 0,03 L 52 KN

Gin

BOMBAY SAPPHIRE	0,03 L	52 KN
HENDRICK'S	0,03 L	55 KN
MARE	0,03 L	75 KN

Vodka

BELVEDERE	0,03 L	64 KN
GREY GOOSE	0,03 L	64 KN

Konjak Cognac

HENNESSY X.O.	0,03 L	142 KN
MARTELL X.O.	0,03 L	128 KN

Rum

DIPLOMÁTICO RESERVA Exclusiva	0,03 L	72 KN
ZACAPA X.O.	0,03 L	158 KN

Tekila Tequila

DON JULIO REPOSADO	0,03 L	106 KN
--------------------	--------	--------

Domaća žestoka pića Domestic spirits

ROSSI SELEKCIJA Istarska rakija Grappa, Medenica, Biska, Erba luigia, Teranino	0,03 L	32 KN
ROSSI SELECTION <i>Istrian pomace grappa, honey grappa, mistletoe grappa, Erba luigia, teran grape grappa</i>		
ŠIMIĆ Viljamovka, <i>Williams Pear brandy</i>	0,03 L	39 KN
ŠIMIĆ Šljivovica, <i>Plum brandy</i>	0,03 L	39 KN
DEGRASSI Komovica 10 y.o. <i>Istrian grappa 10 y.o.</i>	0,03 L	61 KN

Šampanjci Champagnes

VEUVE CLICQUOT Brut	0,75 L	935 KN
	0,10 L	135 KN
MOËT & CHANDON Brut Imperial	0,75 L	935 KN
	0,10 L	135 KN

Rosé šampanjci

Rosé champagnes

VEUVE CLICQUOT	0,75 L	1210 KN
Rosé, Brut	0,10 L	175 KN
RUINART	0,75 L	1540 KN
Rosé, Brut		

Pjenušci

Sparkling wines

MENEGHETTI	0,75 L	487 KN
Classic		
<i>Bale, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		
KABOLA	0,75 L	467 KN
Re`	0,10 L	69 KN
<i>Momjan, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		
NINO FRANCO	0,75 L	418 KN
Rustico, Prosecco		
<i>Valdobbiadene, Friuli, Italija</i>		

Rosé pjenušci Rosé sparkling wines

TOMAC	0,75 L	375 KN
Rosé, Brut	0,10 L	59 KN
<i>Plešivica, Bregovita Hrvatska, Hrvatska</i>		
ŠEMBER	0,75 L	375 KN
Rosé, Brut		
<i>Plešivica, Bregovita Hrvatska, Hrvatska</i>		

Bijela vina White wines

MALVAZIJA ISTARSKA / ISTRIAN MALVASIA

DOBRAVAC	0,75 L	315 KN
Malvazija Sonata	0,125 L	57 KN
<i>Rovinj, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		
CORONICA	0,75 L	315 KN
Malvazija		
<i>Koreniki, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		
BENVENUTI	0,75 L	315 KN
Malvazija	0,125 L	57 KN
<i>Kaldir, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		
KOZLOVIĆ	0,75 L	315 KN
Malvazija	0,125 L	57 KN
<i>Momjan, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		
KABOLA	0,75 L	315 KN
Malvazija		
<i>Momjan, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		

Bijela vina *White wines*

CHARDONNAY

RADOVAN 0,75 L 315 KN
Chardonnay
Višnjan, Istra i Kvarner, Hrvatska

KRAUTHAKER 0,75 L 351 KN
Rosenberg (2018) 0,125 L 63 KN
Kutjevo, Slavonija i Podunavlje, Hrvatska

ŠEMBER 0,75 L 352 KN
Chardonnay
Plešivica, Bregovita Hrvatska, Hrvatska

Bijela vina *White wines*

SAUVIGNON BIJELI / SAUVIGNON BLANC

PILATO 0,75 L 315 KN
Sauvignon 0,125 L 57 KN
Vižinada, Istra i Kvarner, Hrvatska

KORAK 0,75 L 350 KN
Sauvignon, Kamenice
Plešivica, Bregovita Hrvatska, Hrvatska

Bijela vina White wines

GRAŠEVINA / WELSCHRIESLING

KRAUTHAKER 0,75 L 315 KN
Graševina, Mitrovac
Kutjevo, Slavonija i Podunavlje, Hrvatska

ADŽIĆ 0,75 L 330 KN
Graševina, Hrnjevac
Kutjevo, Slavonija i Podunavlje, Hrvatska

CUVÉE

VINA LAGUNA 0,75 L 330 KN
Castellblanc Festigia (2018) 0,125 L 59 KN
Poreč, Istra i Kvarner, Hrvatska

KOPJAR 0,75 L 330 KN
Cuvée (2019)
*Budinščina, Bregovita,
Hrvatska, Hrvatska*

Odležana bijela vina Aged white wines

VINA LAGUNA 0,75 L 350 KN
Malvazija Riserva Vižinada (2015)
Poreč, Istra i Kvarner, Hrvatska

DOBRAVAC 0,75 L 455 KN
Simfonija (2015)
Rovinj, Istra i Kvarner, Hrvatska

MENEGHETTI 0,75 L 518 KN
White (2019)
Bale, Istra i Kvarner, Hrvatska

BIBICH 0,75 L 1102 KN
Bas de Bas bijelo (2011)
Skradin, Dalmacija, Hrvatska

Rosé vina Rosé wines

GERŽINIĆ	0,75 L	345 KN
Rosé	0,125 L	61 KN
<i>Vižinada, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		
KRAUTHAKER	0,75 L	345 KN
Rosé Cuvée		
<i>Kutjevo, Slavonija i Podunavlje, Hrvatska</i>		

Crvena vina Red wines

TERAN		
DOBRAVAC	0,75 L	455 KN
Fuga (2017)	0,125 L	81 KN
<i>Rovinj, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		
FAKIN	0,75 L	380 KN
Il Primo (2018)	0,125 L	67 KN
<i>Motovun, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		
BENVENUTI	0,75 L	385 KN
Teran, Anno Domini (2017)		
<i>Kaldir, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		
CORONICA	0,75 L	455 KN
Gran Teran (2017)		
<i>Koreniki, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		

Crvena vina Red wines

PLAVAC MALI

BADEL 1862	0,75 L	537 KN
Ivan Dolac Barrique (2015) <i>Hvar, Dalmacija, Hrvatska</i>	0,125 L	94 KN

GRGIĆ	0,75 L	581 KN
Plavac mali Barrique (2018) <i>Trstenik, Dalmacija, Hrvatska</i>		

STINA	0,75 L	554 KN
Majstor (2016) <i>Brač, Dalmacija, Hrvatska</i>		

MATUŠKO	0,75 L	1330 KN
Dingač Royal (2009) <i>Brač, Dalmacija, Hrvatska</i>		

Crvena vina Red wines

CABERNET SAUVIGNON

RADOVAN	0,75 L	395 KN
Cabernet Sauvignon (2018) <i>Višnjan, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>	0,125 L	70 KN

CABERNET FRANC

FRANC ARMAN	0,75 L	345 KN
Cabernet Franc (2016) <i>Vižinada, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		

Crvena vina Red wines

MERLOT

KABOLA 0,75 L 345 KN
Merlot (2017) 0,125 L 61 KN
Momjan, Istra i Kvarner, Hrvatska

FRANC ARMAN 0,75 L 380 KN
Merlot Superior (2017)
Vižinada, Istra i Kvarner, Hrvatska

MEDEA 0,75 L 565 KN
Punta Greca (2018)
Vodnjan, Istra i Kvarner, Hrvatska

PINOT CRNI / PINOT NOIR

BOLFAN 0,75 L 420 KN
Pinot Crni Primus, (2017)
Hrašćina, Bregovita Hrvatska, Hrvatska

Hrvatske kupaže Croatian blends

VINA LAGUNA 0,75 L 330 KN
Castello Festigia (2017) 0,125 L 59 KN
Poreč, Istra i Kvarner, Hrvatska

MENEGHETTI 0,75 L 950 KN
Red (2017)
Bale, Istra i Kvarner, Hrvatska

BIBICH 0,75 L 1084 KN
Bas de Bas Crno (2015)
Skradin, Dalmacija, Hrvatska

VINA LAGUNA 0,75 L 455 KN
Riserva LV (2015)
Poreč, Istra i Kvarner, Hrvatska

Strana vina Over the borderes

ANTINORI Chianti Classico Riserva (2016) <i>Toscana, Italija</i>	0,75 L	455 KN
GAJA Sito Moresco (2018) <i>Piemonte, Italija</i>	0,75 L	930 KN
TORRES Celeste (2016) <i>Ribera del Duero, Španjolska</i>	0,75 L	450 KN
TORRES Celeste (2015) <i>Ribera del Duero, Španjolska</i>	1,50 L	750 KN
CRAGGY RANGE Cuvée Sophia (2013) <i>Hawks Bay, Novi Zeland</i>	0,75 L	979 KN

Desertna vina Dessert wines

POLUSLATKA VINA / SEMI SWEET WINES

VINA LAGUNA Muškat Ruža <i>Poreč, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>	0,75 L	275 KN
	0,10 L	55 KN
KOZLOVIĆ Muškat Momjanski <i>Momjan, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>	0,50 L	295 KN
	0,10 L	60 KN

IZBORNA BERBA / SELECTED HARVEST

BENVENUTI Muškat San Salvatore <i>Kaldir, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>	0,375 L	517 KN
---	---------	--------

Pivo *Beer*

HEINEKEN	0,33 L	45 KN
HEINEKEN Bezalkoholno pivo <i>Non-alcoholic beer</i>	0,33 L	42 KN
OŽUJSKO	0,33 L	41 KN
SAN SERVOLO Svijetlo pivo <i>Light beer</i>	0,50 L	48 KN
SAN SERVOLO Crveno pivo <i>Red beer</i>	0,50 L	48 KN
SAN SERVOLO Tamno pivo <i>Dark beer</i>	0,50 L	48 KN
PAULANER Svijetlo pšenično pivo <i>Wheat beer</i>	0,50 L	57 KN
CORONA	0,355 L	55 KN

Cijeđena bezalkoholna pića *Freshly squeezed natural juices*

Prirodna limunada <i>Fresh lemonade</i>	0,33 L	33 KN
Prirodni sok od naranče <i>Fresh orange juice</i>	0,20 L	37 KN
Prirodni sok od grejpa <i>Fresh grapefruit juice</i>	0,20 L	37 KN

Bezalkoholna pića

Non-alcoholic beverages

COCA-COLA	0,25 L	33 KN
COCA-COLA ZERO	0,25 L	33 KN
FANTA	0,25 L	33 KN
SPRITE	0,25 L	33 KN
BITTER LEMON	0,25 L	33 KN
FEVER TREE Tonic Water	0,20 L	67 KN
TONIC 1724	0,20 L	67 KN
VOĆNI SOKOVI Fruit juices	0,20 L	33 KN
RED BULL	0,25 L	51 KN

Voda

Water

Prirodna izvorska voda <i>Natural spring water</i>	0,33 L	26 KN
	0,75 L	48 KN
Mineralna gazirana voda <i>Sparkling mineral water</i>	0,25 L	23 KN
	0,75 L	48 KN
ACQUA PANNA Prirodna izvorska voda <i>Natural spring water</i>	0,75 L	85 KN
SAN PELLEGRINO Mineralna gazirana voda <i>Sparkling mineral water</i>	0,75 L	85 KN

Topli napitci

Warm drinks

Kava espresso <i>Espresso coffee</i>	23 KN
Espresso bez kofeina <i>Decaffeinated espresso</i>	23 KN
Macchiato bez kofeina <i>Decaffeinated macchiato</i>	29 KN
Dupli espresso <i>Double espresso</i>	38 KN
Macchiato	29 KN
Cappuccino	29 KN
Dupli cappuccino <i>Double cappuccino</i>	45 KN
Kava sa šlagom <i>Coffee with whipped cream</i>	27 KN

Topli napitci

Warm drinks

Latte macchiato	37 KN
Bijela kava <i>Caffè Latte</i>	30 KN
Topla čokolada <i>Hot chocolate</i>	31 KN
RONNEFELDT Čajevi <i>Teas</i>	53 KN

Karta jela
Food menu

Naši su kuhari u središtu pozornosti u show-kuhinji našeg restorana, gdje imaju glavne uloge u pripremi autorskih jela s namirnicama iz okolice. Iskusite kulinarsko putovanje koje će zvesti vaše nepce zamamnom ponudom tradicionalnih regionalnih delikatesa. Jadrana i Sredozemlja, umjetnički posluženih u spektakularnom modernom prostoru obasjanom prirodnom svjetlošću.

The all-day dining room is a feast of food. Our chefs take centre stage cooking signature local dishes as well as a selection of specials from the surrounding area as well as a selection of dishes from the surrounding area. Experience a culinary journey that tempts your palate with a tantalising array of traditional regional. Adriatic and Mediterranean delicacies, all artfully served in a stunning modern space filled with natural light.

Predjela

Appetizers

Tartar od tune - svježe ulovljena, ručno rezana, dimom začinjena i poslužena s kruhom od sušenih rajčica - idealno za podijeliti <i>Tuna tartar - reel caught, hand cut, smoke sprayed, sun-dried tomato bread - great for sharing</i>	135 KN
Zelene salate - rajčica, kapari i marinirani inćuni <i>Lettuce, tomatoes and capers, home-cured anchovies</i>	65 KN
Crudo od jadranskog brancina <i>Crudo of Adriatic foraged sea bass</i>	117 KN
Goveđi carpaccio, majoneza s tartufima, domaći kruh s rajčicom i mažuranom <i>Beef carpaccio, truffle mayonnaise, homemade marjoram and tomato focaccia</i>	125 KN
Tempura od jadranskih škampa- avokado na raži i majoneza od tartufa <i>Adriatic scampi tempura - avocado on rye and truffle mayonnaise</i>	295 KN

Predjela Appetizers

Zapečena zelena tikvica, skuta, tlačeni
krastavac - idealno za podijeliti 85 KN
*Grilled garden zucchini, crumbled local skuta,
compressed cucumber - great for sharing*

Sir burrata, istarska rajčica, bosiljak i
brusketa sa sušenom rajčicom 105 KN
*Burrata, Istrian tomatoes, basil and
sun-dried tomato bruschetta*

Priče istarske tradicije Local hand - picked starting stories

Ručno rađeni fuži, vrganji i tartufi- idealno za podijeliti 145 KN
*Handmade pasta fuži, hand-picked porcini
and local black truffles - great for sharing*

Pappardelle u Bisque od jadranskih škampi,
pečene kapice i sotirana lignja 235 KN
*Pappardelle tossed in an Adriatic scampi
bisque, seared scallops and sautéed squid*

Rižoto - na naš način - šafran i confit od
lokalne teletine - idealno za podijeliti 180 KN
*Risotto - our take on Milanese - saffron and
local veal confit - great for sharing*

Rižoto - završen na klasični način sa
škampima na buzaru i paški sir 190 KN
*Risotto - classically done buzara simmered
Scampi and Pag island cheese shavings*

Priče istarske tradicije

Local hand - picked starting stories

Zeleni rižoto Klasično pripremljen - Peršin, mladi špinat – lagano kuhana hobotnica prah od kapara <i>Green risotto Classically done - Parsley and young spinach – slow cooked octopus, caper dust</i>	180 KN
Istarska maneštra - gusta juha s grahoricama i povrćem - idealno za podijeliti <i>The local maneštra - a local take on minestrone - great for sharing</i>	85 KN
Domaći njoki sa šparogama, kozice i artičoke <i>Homemade local asparagus gnocchi, Prawns and artichokes</i>	115 KN

Juhe

Soups

Consommé od istarskih rajčica – okruglice od griza i kopra <i>A clear Istrian tomato consommé – semolina and dill dumplings</i>	75 KN
Krema od škampa - tortelini od brancina <i>A cream of Scampi – sea bass tortellini</i>	95 KN
Krema od tikve, pečena tikva, dimljena svinjska koljenica dimom od hrastovine <i>Cream of pumpkin soup, roasted pumpkin, oak wood smoked pig's shank</i>	75 KN
Krem juha od pečene cvjetače, zapečena cvjetača <i>Roasted cauliflower cream soup, cauliflower au gratin</i>	80 KN

Autorska jela

Our signatures

Kremasta palenta, jadranska hobotnica u šugu <i>Soft polenta, eight-hour simmered Adriatic octopus</i>	185 KN
Brancin i celer na tri načina – pečan u tavi, lagano pečen, kremasti, prženi, ulje lista celera <i>Sea bass and celeriac - Pan fried, slow cooked, cream, fried celery, Celery leaf oil</i>	200 KN
File kovača, završen u pećnici, pečeni komorač, beurre blan od cvijeta komorača – pečeni mladi krumpir i masline <i>John Dory Oven baked – roasted fennel, fennel pollen beurre blan – a bowl of roasted new potatoes and olives</i>	230 KN
Naša buzara - mediteranski škampi, oslić i jadranske školjke - idealno za podijeliti <i>A pot of buzara - Mediterranean lobster, hake and Adriatic shells - great for sharing</i>	210 KN
Jadranska orada pečena u škartocu, krumpir i istarska rajčica - idealno za podijeliti <i>Adriatic sea-bream baked en papillote, baked potatoes and Istrian tomatoes - great for sharing</i>	195 KN

Autorska jela

Our signatures

Piletina iz slobodnog uzgoja, lisičarke i umak od malvazije - idealno za podijeliti <i>Rotisserie - finished free range chicken, chanterelles and Malvazija gravy - great for sharing</i>	175 KN
Lokalni goveđi file - pržen na maslacu, pomme Anna, pečeni poriluk, umak od smrčaka <i>Local beef fillet – butter roasted, pomme Anna, roasted leek, morell jus</i>	298 KN
Juneći file – Dauphinoise od krumpira i tartufa, pire od pastrnjaka, demi glace, pečena mrkva – idealno za podijeliti <i>Local beefsteak, tournedos potatoes and truffles Dauphinoise, parsnip purée beef jus, roasted Carrots – great for sharing</i>	430 KN
Polagano kuhana Porchetta, gremolata, bijeli grah, ljubičasti kupus i smokve– idealno za podijeliti <i>Slow cooked porchetta, gremolata, white beans and red cabbage and figs - great for sharing</i>	330 KN

Autorska jela

Our signatures

Konfitirane Janječa kračica, pire od češnjaka, kremastom palentom, mint jus - idealno za podijeliti 300 KN
Lamb shank Confit, garlic purée, creamy polenta, mint jus – great for sharing

Kremasta palenta, istarska skuta, koromač 110 KN
Soft polenta - Istrian cattle cottage cheese, fennel

Ugodite sebi

Comfort

Naš burger - sjeckano meso vrata, obrazine i lopatice, rajčica Bloody Mary, hrskavi prženi luk, zelene salate 135 KN
Our burger - hand-chopped beef neck, cheek and shoulder, Bloody Mary tomatoes, onion bhajis and leaves

Sendvič s odreskom od boškarina – kruh s kiselim kvascem, kozji sir i pečeni batat 110 KN
Boškarin steak sandwich – sourdough, local goat's cheese, sea salted sweet potatoes

Škartoc s prženom jadranskom ribom i krumpirićima 150 KN
An Adriatic fish and chips bag

Divote Loveliness

Lovor i Bobice 50 KN

Semifreddo od lovora, yuzu čokolada, crumble
od raži i zobenih pahuljica, šumsko voće

Laurel and Berries

*Laurel semifreddo, yuzu chocolate, rye
and oat crumble, forest berries*

Čokolada i rogač 60 KN

Čokoladna dekadencija, sladoled od
rogača, nougatine od kakao nibsa

Chocolate and carob

*Chocolate decadence, Dalmatian carob
ice cream, cacao nibs nougatine*

Istra i Flan 50 KN

Flan od limuna, sladoled od komorača, keks od naranči

Istria and Flan

Lemon flan, fennel ice cream, orange cookie

Na vegansku stranu priče 55 KN

Gorko-slatki čokoladni tart

On a vegan side of the story

Bitter sweet Chocolate tart

Divote Loveliness

Na vegansku stranu priče 70 KN

Sirove tortice sa šumskim voćem

On a vegan side of the story

Mini forrest berries cakes

Na vegansku stranu priče 55 KN

Krema od prosa s marelicama

On a vegan side of the story

Millet pudding with apricot

Ponuda jela nadahnuta načelom rafinirane prirode, temelji se na lokalnim i istarskim klasicima, hrvatskoj fuziji, i uvodi suvremene elemente s naglaskom na zemljane setove za jelo i sofisticirani, ali jednostavni bife stol ili pripremu jela pred gostima.

Večera se poslužuje na bife stolovima, priprema se pred stolom gosta ili se lokalni specijaliteti poslužuju gostima na pladnjevima ili prema dnevnoj ponudi (s nekim gotovim jelima s bife stolova). Jelovnik je u osnovi lokalni ili regionalni. Za djecu se preporučuju jela iz glavne ponude, ali dostupna su i tradicionalnija jela uključujući i lepinje prema našoj recepturi. Prilikom odabira dnevne ponude moguće je odabrati i jela koja nisu uključena u ponudu. Primjer..

Taking the lead from the principle of refined nature, the food takes local and Istrian classics - Croatian fusion - as its base and introduces contemporary touches with the emphasis on 'earthy' service-ware and sophisticated but simple buffet or table-side theatre. Dinner service alternates between buffet style with live cooking theatre, family service local cuisine and table d'hote (with some dishes finished from buffet stations). The menu is essentially local or regional. Children are encouraged to eat from the main menu but options that are more 'traditional' are available including some signature flatbreads. Trade-up opportunities are introduced through the TDH menu options. A sample..

Cijena ribe po kg 740 KN
Price of fish per kg

Cijena škampa ili hlapa po kg 800 KN
Price of shrimps or European lobster per kg

Alergeni

	CELER I NJEGOVI PROI- ZVODI	JAJA I PROIZVO- DI OD JAJA	ŽITARICE / GLUTEN	MLIJEKO I MLIJEČNI PROI- ZVODI	RIBA, RIBLJI PROI- ZVODI	ORAŠASTI PLODOVI	KIKIRIKI I PROIZVO- DI OD KIKIRIKIJA	SEZAM I PROIZVO- DI OD SEZAMA	SOJA I PROIZVO- DI OD SOJE	RAKOVI, LJUSKARI	GORUŠICA I PROI- ZVODI OD GORUŠICE	ŠKOLJKE I MEKUŠCI	SULFITI I SUMPORNI DIOKSID	LUPINA I PROIZVO- DI OD LUPINE
Tartar od jadranske tune		▲	▲	▲	▲			▲	▲				▲	
Zelene salate													▲	
Crudo od brancina					▲								▲	
Carpaccio od boškarina		▲	▲	▲			▲	▲					▲	
Tempura od jadranskih škampa		▲	▲	▲			▲	▲	▲				▲	
Zapečena zelena tikvica				▲										
Burrata sir				▲										
Ručno rađeni fuži	▲	▲	▲	▲									▲	
Spaccatelli za pappardelle	▲	▲	▲	▲					▲				▲	
Rižoto - na naš način	▲	▲	▲	▲									▲	
Rižoto - na buzaru	▲		▲	▲	▲				▲				▲	
Zeleni rižoto	▲			▲	▲								▲	
Lokalna maneštra	▲		▲											
Njoki sa šarogama i kozicama	▲		▲	▲					▲				▲	
Consome od rajčice	▲	▲	▲											
Krema od jadranskih kozica	▲	▲	▲	▲					▲				▲	
Krema od tikve	▲			▲										
Krem juha od cvjetače	▲			▲										
Kremasta palenta; jadranska hobotnica	▲		▲	▲	▲						▲		▲	

Allergens

	CELERY	EGGST	CEREALS CONTA- INING GLUTEN	MILK (LACTOSE)	FISH	NUTS
Adriatic tartar tuna		▲	▲	▲	▲	
Green hearts						
Sea bass cruddo					▲	
Boškarin beef carpaccio		▲	▲	▲		
Adriatic shrimp tempura		▲	▲	▲		
Grilled garden zucchini				▲		
Burrata cheese				▲		
Handmade fuži	▲	▲	▲	▲		
Spaccatelli za pappardelle	▲	▲	▲	▲		
Risotto - our take on Milanese	▲	▲	▲	▲		
Risotto – buzara	▲		▲	▲	▲	
Green risotto	▲			▲	▲	
Local minestrone	▲		▲			
Gnocchi with asparagus and prawns	▲		▲	▲		
Tomato consome	▲	▲	▲			
Creamy Adriatic prawns soup	▲	▲	▲	▲		
Cream of pumpkin	▲			▲		
Cauliflower cream soup	▲			▲		
Soft polenta; adriatic octopus	▲		▲	▲	▲	

PEANUTS	SESAME SEEDS	SOYA	CRUSTA- CEANS	MUSTARD	MOLLUSCS	SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES	LUPIN
	▲	▲				▲	
						▲	
						▲	
	▲	▲				▲	
	▲	▲	▲			▲	
						▲	
			▲			▲	
						▲	
			▲			▲	
				▲		▲	

Sve cijene izražene su u hrvatskim kunama.

U cijenu je uračunata usluga i porez.

U cijenu nije uračunata napojnica.

All prices are expressed in Croatian Kuna.

Tax and service are included in the price.

Tips are not included in the price.