















**FINO  
TASTES**

-  Tuna tartar
-  Rajčica, zeleno ulje bosiljka, domaća focaccia
-  Sustainably caught tuna
-  Tartar, tomato, basil oil homemade focaccia
-  110,00 kn




-  Carpaccio od lokalne junetine
-  Krema od sira Veli Jože, grissini
-  Local beef carpaccio
- Veli Jože cream, grissini
- 120,00 kn





-  Paljena rajčica
- Muss od kravlje skute, pesto od rikole
- An Istrian journey
- Burnt Istrian tomatoes, local cottage cheese, rocket leave pesto
- 80,00 kn






**TOPLO  
WARMTH**







-  Toast sa školjkama
-  Hrskavi koromač, istarska panceta,
-  jus os škampa
-  Bisque and toast Cream of scampi
-  bisque, crispy fennel and Istrian pancetta
- 135,00 kn





-  Juha od čičoka
-  Celera i tartufa
- Jerusalem artichoke soup
- Celery and truffles
- 90,00 kn

-  Consume sa raviolom od fazana
-  Consommé with pheasant ravioli
-  70,00 kn




-  Juha od šafrana i ribe
-  Tortellini od brancina
-  Stone fish and saffron soup
-  sea bass tortellini
- 80,00 kn






-  Istarske šurlice sa vrganjima
-  i goveđim paprikašem
-  Istrian šurlice beef spezzatino and porcini
-  130,00 kn
- 






-  Crni njoki od sipe
-  Ragù od jadranskih kozica i lignji
-  Black cuttlefish gnocchi
-  Adriatic prawns and squid ragout
-  130,00 kn
- 





-  Poširana jaja iz slobodnog uzgoja i bijele
-  šparoge, kukuruzni kruh pržen na maslacu,
-  pirjane šparoge, holandski šampanjac
-  Poached free range eggs, sautéed
- asparagus, champagne hollandaise -
- butter fried corn bread
- 120,00 kn

**NASTAVAK  
A CONTINUATION**





-  Janjeći rack
-  Miglie foglie od krumpira, jus
-  Lamb rack
- Pan roasted and local herb crusted,
- new potato millefoglie, teran jus
- 210,00 kn




-  Sporo pečena teleća koljenica
-  Korjenasto povrće, njoki od ružmarina
-  Slow roasted veal shank
-  Root vegetables, rosemary gnocchi
-  168,00 kn





-  Filet jadranskog brancina
-  Orzoto sa proljetnim povrćem
-  Adriatic sea bass loin
-  Pan roasted; orzoto with spring
-  vegetables, olive tapenade
- 215,00 kn

-  Složenac od kelja i cvjetače
-  Lokalni žminjski sir, istarski tartuf
-  Kale and cauliflower casserol
-  Local Žminj cheese and Istrian truffle
- 130,00 kn

**PREKRASNO  
LOVELINESS**






-  Terina tamne čokolade
-  Film od višnje, crumble koromač,
-  gel od paljene višnje
-  Dark chocolate terrine
- Cherry film, fennel crumble,
- burnt cherry gel
- 60,00 kn




-  Cremme brulle vanilla
-  Ušećereni pinjoli, sladoled od lavande
-  Juniper crème brûlée
- Candied pine nuts, lavender ice cream
- 70,00 kn


-  Leather od mrkve
-  Krema skuta, spužva od mrkve,
-  julienne mrkva u medu
-  Carrot Leather
- Cottage cheese cream, carrot sponge,
- honey preserved carrots
- 65,00 kn

Sve cijene su izražene u hrvatskim kunama. U cijenu je uračunata usluga i porez (PDV). All prices shown are in Croatian kunas (HRK). Prices include service and tax (VAT).






**BUONO  
FINES**



-  Tartare di tonno
-  pomodoro, olio verde al basilico,
-  focaccia fatta in casa
-  Thunfischtatar
-  Tomaten, grünes Basilikumöl,
- hausgemachte Focaccia
- 110,00




-  Carpaccio di bovino locale
-  crema al formaggio Veli Jože, grissini
-  Carpaccio vom Rind aus der Region
- Veli Jože Käsecrème. Grissini
- 120,00





-  Pomodori scottati
- Mousse di ricotta con latte vaccino,
- pesto alla rucola
- Gebrannte Tomaten
- Mousse aus Skuta Kuhkäse, Rucolapesto
- 80,00






**CALDO  
WARMES**







-  Toast alle cozze
-  Finocchi croccanti, pancetta istriana,
-  jus di gamberi
-  Toast mit Muscheln
-  Knackiger Fenchel, istrischer Speck,
- Scampi-Jus
- 135,00





-  Zuppa di cicoria
-  sedano e tartufo
- Topinambur
- Sellerie-Trüffel-Suppe
- 90,00

-  Consommè con ravioli al fagiano
-  Consommé mit Fasan-Raviolo
-  70,00

-  Brodo di pesce e e zafferano
-  Tortellini al branzino
-  Safran-Fischsuppe
-  Wolfsbarschtortellini
- 80,00






-  Šurlice istriane con funghi porcini e
-  spezzatino di manzo
-  Istrische Šurlice Nudeln mit Steinpilzen
-  und Rinder- Paprikás
-  130,00






-  Gnocchi al nero di seppia
-  Ragù con gamberetti e calamari dell'Adriatico
-  Schwarze Tintenfisch-Gnocchi
-  Ragout aus adriatischen Garnelen und
-  Calamares
-  130,00





-  Uova ruspanti in camicia e asparagi
-  bianchi, pane di mais fritto nel burro
-  Asparagi in umido, champagne olandese
-  Pochiertes Ei vom Freilandhuhn und weißer
- Spargel, auf Butter gebackenes Maisbrot
- Gedünsteter Spargel, holländischer Champagner
- 120,00

**PER CONTINUARE  
FORTSETZUNG**





-  Carrè di agnello
-  Mille foglie di patate, jus
-  Lamrack
- Kartoffel-Millefoglie, Jus
- 210,00




-  Stinco di vitello arrostito a fuoco lento
-  Verdura a radice, gnocchi al rosmarino
-  Bei Niedrigtemperatur gegarte
-  Kalbshaxe
-  Wurzelgemüse, Rosmarin-Gnocchi
- 168,00





-  Filetto di branzino dell'Adriatico
-  Orzotto con verdura di primavera
-  Filet vom adriatischen Wolfsbarsch
-  Orzotto mit Frühlingsgemüse
-  215,00

-  Misto di cavolo e cavolfiore
-  Formaggio locale di Gimino, tartufo
-  istriano
-  Wirsing-Blumenkohl-Auflauf
- Käse aus der Region Žminjski Sir,
- istrische Trüffeln
- 130,00

**MERAVIGLIOSO  
ZAUBERHAFTES**

-  Terrina di cioccolato fondente
-  Pellicola di ciliegie, finocchio sbriciolato,
-  gel di ciliegia scottata
-  Terrine aus dunkler Schokolade
- Sauerkirschfilm, Fenchel-Crumble,
- Gel von gebrannten Sauerkirschen
- 60,00

-  Crème brûlée alla vaniglia
-  Pinoli canditi, gelato alla lavanda
-  Crème brûlée Vanille
- Kandierte Pinienkerne, Lavendeleis
- 70,00

-  Leather di carota
-  Crema di ricotta, pan di Spagna alle
-  carote, julienne di carote al miele
-  Karottenleder
- Crème aus Skuta Kuhkäse,
- Karottenschwamm,
- Julienne-Karotten in Honig
- 65,00

Tutti i prezzi sono espressi in kune. Nel prezzo sono calcolati servizio e imposte. Nel prezzo non è inclusa la mancia. Alle Preise sind in kroatischen Kuna ausgewiesen. Service und Steuern sind im Preis enthalten. Trinkgeld ist nicht im Preis enthalten.