

Cap Aureo

Ihre geschichte über den namen

Wir lieben Essen, wir leben für Essen und können nicht leben, ohne uns ständig neue Gerichte und Getränke auszudenken und diese zu kreieren. Im Laufe der Jahre haben wir einige bedeutende Auszeichnungen gewonnen. Doch die wichtigste Auszeichnung bekommen wir gerade jetzt.

Was ist für uns am bedeutendsten? Die Zukunft. Belohnen Sie Ihre Sinne mit der ewigen Schönheit, von der Sie umgeben werden - die monumentale Stadt, die duftende Natur unserer Umgebung und die ausgezeichneten Aromen unserer kulinarischen Delikatessen.

Machen Sie sich auf zu einer Gourmet-Reise, die Jeffrey für Sie zusammengestellt hat, und dessen Ziel es ist, ihre Geschmacksknospen anzu, Ihre Sinne zu verführen und Ihren Gaumen zu liebkosen. Seien Sie nicht überrascht, wenn Sie sowohl in Ihrem Glas als auch auf Ihrem Teller auf wahre Kunstwerke stoßen. Eine einmalige Erfahrung wartet auf Sie.

C.A.

Cocktails

Chamomile Negroni
Gin, Campari, Wermut, Kamille

125 KN

Honey Bee Mine
Wermut, Honig, Wermut, Champagner

125 KN

Follow the Rabbit
*Tequila, Jasmin, Karotte,
Safran, Zitrusfrüchte*

125 KN

All about Strawberry
Bourbon, Bitter, Wermut,
Erdbeere, Schokolade

125 KN

Without Wine
Riesling 0%, Likör, Rooibos-Soda

80 KN

Speisekarte

Happen

Istrischer Taco
*Mais, Veli Jože Käse, Endiviensalat
und Haselnuss*

Rote Bete
*Tartar, geräuchertes Gel,
Wrap, Schwamm*

Tiramisu auf unsere Art
Pilze der Saison, Pilz- und Kaffeestaub

Reise

Blumenkohl – Blumenkohl
– Blumenkohl
*geschmort mit frischem Ziegenkäse,
karamellisiert, Hefe und Sommertrüffel*

Das Leben auf dem Grund
*Rohe Novigrader Jakobsmuscheln mit
Zitronenfinger und Auberginen
Dalmatinischer Oktopus -
aglio, olio e peperoncino*

Junger Lauch, Feige und
Scheidenmuschel mit fester Textur
*Auf Ziegenbutter gekocht, in einer Emulsion
aus den Spitzen ihrer grünen Stiele,
Blätteröl, gegrillt mit Fenchelpollenstaub*

Kürbis – Orangen – Blumen
– unsere Wintertreffen
*Gereifter und geräucherter Kürbisschinken,
Crème, Samenpaste, eingelegte
Orangen, eingelegte Holunderblüten*

Carbonara – die Retrospektive
*Garn Basilikum, Bottarga, Veli Jože,
Oscietra-Kaviar, geräuchertes
Chilliöl und pochiertes Eigelb*

Erde, Creme/Rahm, Salzigkeit
*Jerusalemmer Artischocken,
Bagna Cauda und Sevruga*

Französischer Salat und Spanferkel

– *Traditionelles Festessen*

Karotten-Gurken-Kartoffel-Crème,

Spanferkel-Ravioli,

Spanferkelhaut - Chips, Jus

—

Ein roter Fokus

Gepökelte Wassermelone, gebratener

Thunfischbauch, istrischer Pršut Consommé

—

Unsere Bouillabaisse – vom

Land bis zum Meer

Sautierte Saubohnen, adriatische

Scampi, Muscheljus, Auster – keine

Auster – Entenfettrouille

Flunder, hausgemachter Ziegen-
Brie, geräucherter Honig, Weißbier
*Stark erhitzter Thymian,
Crème, Haut und Essenz*

Ein dürftiger Respekt vor Nachhaltigkeit
*Gekohlte Frühlingszwiebeln, istrische
Tomaten und unsere gepökelten
Oliven, Nduja, sautiert*

Grün - Weiß
Mangold, Seeteufel, Cacio e Pepe

Eindrücke von Kühnheit
*Marinierte und gegrillte Kaninchenkeule,
Sommerpilze, Austernflüssigkeit
aus der Bucht von Lim*

Zwiebeln, Blätter, Blumen und Ente,
*Auf Kohle gekocht, eingelegt, in
der Brust geräuchert und auf
Rosmarinhitze parfümiert*

Bovidae und Carpinae
*Lammbauch in Milch mit Wildsalbei
pochiert, Zucchiniblüte, gefüllt mit
Ziegenkäse, Lamm-Prosciutto*

Istrisches Wappen
*Auswahl an istrischem Kuh- und
Ziegenkäse vom Brett – warme
Rosinen-Pfeffer-Röllchen, Quitten-
Staudensellerie-Chutney – Paarung
mit unseren Weinbonbons*

Jasmin-Käsekuchen gefolgt von
Espresso-Trüffeltini - Cocktail von Jovan

Die Kirsche wertschätzen
*säuerliche, eingelegte, extrahierte,
getrocknete, Streuselkirsche
und Ziegenkäsecreme*

Milch
*Karamellganache, Milchschaum,
entwässerter Milchschaum
und Milchkuchen*

Karotte
*Mandeleis, Karottenkuchen,
Orangenchips, Karotten in Mandelmilch
und Karotten-Microgreens*

*Sie können auch bestellen und die
Geschichte Ihres Tisches selbst kreieren*

—

5 Speisen pro Person

720 KN

7 Speisen pro Person

920 KN

—

10 Speisen pro Person

1200 KN

—

C.A.

15 Speisen pro Person

1500 KN

—

20 Speisen pro Person

2200 KN

Gericht

	SELLERIE	EIER	GLUTENHALTIGE GETREID	MILCH (LAKTOSE)	FISCHE	SCHALENFRUCHTE
Istrischer Taco				▲		▲
Rote Beete				▲		
Pilz-Tiramisu		▲	▲	▲		
Blumenkohl			▲	▲		
Jakobs- muscheln						
Scheiden- muscheln und Lauch	▲			▲		
Kürbis		▲	▲	▲		
Carbonara				▲		
Jerusalem Artischocken	▲	▲	▲	▲		

ERDENUSSE	SESAMSAMEN	SOJABOHNEN	KREBSTIERE	SENF	WEICHTIERE	SCHWEFELDIOXID UND SULFITE	LUPINEN
	▲				▲		
	▲	▲			▲		
					▲		
						▲	
					▲		

Gericht

	SELLERIE	EIER	GLUTENHALTIGE GETREID	MILCH (LAKTOSE)	FISCHE	SCHALENFRUCHTE
Französischer Salat und Spanferkel	▲	▲			▲	
Thunfischbauch	▲			▲	▲	
Unsere Bouillabaisse		▲				
Flunder		▲	▲	▲	▲	
Der Beitrag des Adlerfisches				▲	▲	
Seeteufel			▲	▲	▲	
Kaninchen und Austern						
Ente und Zwiebel	▲		▲	▲		

ERDENUSSE	SESAMSAMEN	SOJABOHNEN	KREBSTIERE	SENF	WEICHTIERE	SCHWEFELDIOXID UND SULFITE	LUPINEN
						▲	
		▲		▲			
					▲		
		▲			▲	▲	
					▲		

Gericht

	SELLERIE	EIER	GLUTENHALTIGE GETREID	MILCH (LAKTOSE)	FISCHE	SCHALENFRUCHTE
Lamm	▲					
Istrisches Wappen	▲		▲	▲		
Käsekuchen		▲	▲	▲		▲
Die Kirsche wertschätzen		▲	▲	▲		▲
Milch		▲		▲		
Karotte		▲				▲

Alle Preise sind in kroatischen Kuna
ausgewiesen. Service und Steuern
sind im Preis enthalten. Trinkgeld
ist nicht im Preis enthalten.