

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	11,81 €
Limoncello, prosecco, limeta	89,00 KN
<i>Limoncello, prosecco, lime</i>	
ITALICUS SPRITZ	11,81 €
Italicus rdb, Prosecco, masline	89,00 KN
<i>Italicus rdb, Prosecco, olives</i>	
NEGRONI	13,01 €
Gin Bombay Sapphire, Campari,	98,00 KN
Carpano Antica Formula	
<i>Bombay Sapphire gin, Campari,</i>	
<i>Carpano Antica Formula</i>	

Biteri

Bitters

AMARO MONTENEGRO	0,03 L	4,51 € 34,00 KN
CAMPARI	0,03 L	4,51 € 34,00 KN
CYNAR	0,03 L	3,32 € 25,00 KN
JÄGERMEISTER	0,03 L	4,25 € 32,00 KN
PELINKOVAC Bitter herbal liqueur	0,03 L	4,51 € 34,00 KN

Whisky Whiskey

SCOTCH WHISKEY

Blended

CHIVAS REGAL 18 Y.O.	0,03 L	12,21 € 92,00 KN
----------------------	--------	---------------------

JOHNNIE WALKER Black Label	0,03 L	8,49 € 64,00 KN
----------------------------	--------	--------------------

SINGLE MALT

GLENMORANGIE Nectar D'or	0,03 L	8,23 € 62,00 KN
--------------------------	--------	--------------------

THE MACALLAN Double Cask 12 y.o.	0,03 L	10,35 € 78,00 KN
-------------------------------------	--------	---------------------

LAGAVULIN 16 Y.O.	0,03 L	15,13 € 114,00 KN
-------------------	--------	----------------------

Whisky

Whiskey

IRISH WHISKEY

BUSHMILLS IRISH	0,03 L	6,64 €
		50,00 KN

JAMESON Black Barrel	0,03 L	7,17 €
		54,00 KN

AMERICAN WHISKEY

JACK DANIEL'S - Single Barell	0,03 L	10,35 €
		78,00 KN

WOODFORD RESERVE	0,03 L	6,90 €
Knob creek bourbon		52,00 KN

Gin

BOMBAY SAPPHIRE	0,03 L	6,90 € 52,00 KN
HENDRICK'S	0,03 L	7,30 € 55,00 KN
MARE	0,03 L	9,95 € 75,00 KN

Vodka

BELVEDERE	0,03 L	8,49 € 64,00 KN
GREY GOOSE	0,03 L	8,49 € 64,00 KN

Konjak

Cognac

HENNESSY X.O.	0,03 L	18,85 € 142,00 KN
MARTELL X.O.	0,03 L	16,99 € 128,00 KN

Rum

DIPLOMÁTICO RESERVA Exclusiva	0,03 L	9,56 € 72,00 KN
ZACAPA X.O.	0,03 L	20,97 € 158,00 KN

Tekila

Tequila

DON JULIO REPOSADO	0,03 L	14,07 € 106,00 KN
--------------------	--------	----------------------

Domaća žestoka pića

Domestic spirits

ROSSI SELEKCIJA	0,03 L	4,25 €
Istarska rakija Grappa, Medenica, Biska, Erba luigia, Teranino		32,00 KN
ROSSI SELECTION		
<i>Istrian pomace grappa, honey grappa, mistletoe grappa, Erba luigia, teran grape grappa</i>		
ŠIMIĆ	0,03 L	5,18 €
Viljamovka, <i>Williams Pear brandy</i>		39 KN ,00
ŠIMIĆ	0,03 L	5,18 €
Šljivovica, <i>Plum brandy</i>		39,00 KN
DEGRASSI	0,03 L	8,10 €
Komovica 10 y.o. <i>Istrian grappa 10 y.o.</i>		61,00 KN

Šampanjci Champagnes

VEUVE CLICQUOT	0,75 L	124,10 €
Brut		935,00 KN
	0,10 L	17,92 €
		135,00 KN
MOËT & CHANDON	0,75 L	124,10 €
Brut Imperial		935,00 KN
	0,10 L	17,92 €
		135,00 KN

Rosé šampanjci

Rosé champagnes

VEUVE CLICQUOT	0,75 L	160,59 €
Rosé, Brut		1210,00 KN
	0,10 L	23,23 €
		175,00 KN
RUINART	0,75 L	204,39 €
Rosé, Brut		1540,00 KN

Pjenušci

Sparkling wines

MENEGHETTI	0,75 L	64,64 €
Classic		487,00 KN
<i>Bale, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		
KABOLA	0,75 L	61,98 €
Re`		467,00 KN
<i>Momjan, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>	0,10 L	9,16 €
		69,00 KN
NINO FRANCO	0,75 L	55,48 €
Rustico, Prosecco		418,00 KN
<i>Valdobbiadene, Friuli, Italija</i>		

Rosé pjenušci

Rosé sparkling wines

TOMAC	0,75 L	49,77 €
Rosé, Brut		375,00 KN
<i>Plešivica, Bregovita</i>	0,10 L	7,83 €
<i>Hrvatska, Hrvatska</i>		59,00 KN
ŠEMBER	0,75 L	49,77 €
Rosé, Brut		375,00 KN
<i>Plešivica, Bregovita</i>		
<i>Hrvatska, Hrvatska</i>		

Bijela vina

White wines

MALVAZIJA ISTARSKA / ISTRIAN MALVASIA

DOBRAVAC	0,75 L	41,81 €
Malvazija Sonata		315,00 KN
<i>Rovinj, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>	0,125 L	7,57 €
		57,00 KN
CORONICA	0,75 L	41,81 €
Malvazija		315,00 KN
<i>Koreniki, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		
BENVENUTI	0,75 L	41,81 €
Malvazija		315,00 KN
<i>Kaldir, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>	0,125 L	7,57 €
		57,00 KN
KOZLOVIĆ	0,75 L	41,81 €
Malvazija		315,00 KN
<i>Momjan, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>	0,125 L	7,57 €
		57,00 KN
KABOLA	0,75 L	41,81 €
Malvazija		315,00 KN
<i>Momjan, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		

Bijela vina

White wines

CHARDONNAY

RADOVAN	0,75 L	41,81 €
Chardonnay		315,00 KN

Višnjan, Istra i Kvarner, Hrvatska

KRAUTHAKER	0,75 L	46,59 €
Rosenberg (2018)		351,00 KN

<i>Kutjevo, Slavonija i</i>	0,125 L	8,36 €
<i>Podunavlje, Hrvatska</i>		63,00 KN

ŠEMBER	0,75 L	46,72 €
Chardonnay		352,00 KN

Plešivica, Bregovita
Hrvatska, Hrvatska

Bijela vina

White wines

SAUVIGNON BIJELI / SAUVIGNON BLANC

PILATO	0,75 L	41,81 €
Sauvignon		315,00 KN
<i>Vižinada, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>	0,125 L	7,57 €
		57,00 KN
KORAK	0,75 L	46,45 €
Sauvignon, Kamenice		350,00 KN
<i>Plešivica, Bregovita</i>		
<i>Hrvatska, Hrvatska</i>		

Bijela vina

White wines

GRAŠEVINA / WELSCHRIESLING

KRAUTHAKER	0,75 L	41,81 €
Graševina, Mitrovac		315,00 KN
<i>Kutjevo, Slavonija i</i>		
<i>Podunavlje, Hrvatska</i>		

ADŽIĆ	0,75 L	43,80 €
Graševina, Hrnjevac		330,00 KN
<i>Kutjevo, Slavonija i</i>		
<i>Podunavlje, Hrvatska</i>		

CUVÉE

VINA LAGUNA	0,75 L	43,80 €
Castellblanc Festigia (2018)		330,00 KN
<i>Poreč, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>	0,125 L	7,83 €
		59,00 KN

KOPJAR	0,75 L	43,80 €
Cuvée (2019)		330,00 KN
<i>Budinščina, Bregovita,</i>		
<i>Hrvatska, Hrvatska</i>		

Odležana bijela vina

Aged white wines

VINA LAGUNA	0,75 L	46,45 €
Malvazija Riserva Vižinada (2015)		350,00 KN
<i>Poreč, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		
DOBRAVAC	0,75 L	60,39 €
Simfonija (2015)		455,00 KN
<i>Rovinj, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		
MENEGHETTI	0,75 L	68,75 €
White (2019)		518,00 KN
<i>Bale, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		
BIBICH	0,75 L	146,26 €
Bas de Bas bijelo (2011)		1102,00 KN
<i>Skradin, Dalmacija, Hrvatska</i>		

Rosé vina

Rosé wines

GERŽINIĆ	0,75 L	45,79 €
Rosé		345,00 KN
<i>Vižinada, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>	0,125 L	8,10 €
		61,00 KN
KRAUTHAKER	0,75 L	45,79 €
Rosé Cuvée		345,00 KN
<i>Kutjevo, Slavonija i</i>		
<i>Podunavlje, Hrvatska</i>		

Crvena vina

Red wines

TERAN

DOBRAVAC	0,75 L	60,39 €
Fuga (2017)		455,00 KN
Rovinj, Istra i Kvarner, Hrvatska	0,125 L	10,75 €
		81,00 KN

FAKIN	0,75 L	50,43 €
Il Primo (2018)		380,00 KN
Motovun, Istra i Kvarner, Hrvatska	0,125 L	8,89 €
		67,00 KN

BENVENUTI	0,75 L	51,10 €
Teran, Anno Domini (2017)		385,00 KN
Kaldir, Istra i Kvarner, Hrvatska		

CORONICA	0,75 L	60,39 €
Gran Teran (2017)		455,00 KN
Koreniki, Istra i Kvarner, Hrvatska		

Crvena vina

Red wines

PLAVAC MALI

BADEL 1862	0,75 L	71,27 €
Ivan Dolac Barrique (2015)		537,00 KN
<i>Hvar, Dalmacija, Hrvatska</i>	0,125 L	12,48 €
		94,00 KN
GRGIĆ	0,75 L	77,11 €
Plavac mali Barrique (2018)		581,00 KN
<i>Trstenik, Dalmacija, Hrvatska</i>		
STINA	0,75 L	73,53 €
Majstor (2016)		554,00 KN
<i>Brač, Dalmacija, Hrvatska</i>		
MATUŠKO	0,75 L	176,52 €
Dingač Royal (2009)		1330,00 KN
<i>Brač, Dalmacija, Hrvatska</i>		

Crvena vina

Red wines

CABERNET SAUVIGNON

RADOVAN	0,75 L	52,43 €
Cabernet Sauvignon (2018)		395,00 KN
<i>Višnjan, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>	0,125 L	9,29 €
		70,00 KN

CABERNET FRANC

FRANC ARMAN	0,75 L	45,79 €
Cabernet Franc (2016)		345,00 KN
<i>Vižinada, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		

Crvena vina

Red wines

MERLOT

KABOLA	0,75 L	45,79 €
Merlot (2017)		345,00 KN
Momjan, Istra i Kvarner, Hrvatska	0,125 L	8,10 €
		61,00 KN
FRANC ARMAN	0,75 L	50,43 €
Merlot Superior (2017)		380,00 KN
Vižinada, Istra i Kvarner, Hrvatska		
MEDEA	0,75 L	74,99 €
Punta Greca (2018)		565,00 KN
Vodnjan, Istra i Kvarner, Hrvatska		

PINOT CRNI / PINOT NOIR

BOLFAN	0,75 L	55,74 €
Pinot Crni Primus, (2017)		420,00 KN
Hrašćina, Bregovita		
Hrvatska, Hrvatska		

Hrvatske kupaže

Croatian blends

VINA LAGUNA	0,75 L	43,80 €
Castello Festigia (2017)		330,00 KN
<i>Poreč, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>	0,125 L	7,83 €
		59,00 KN
MENEGHETTI	0,75 L	126,09 €
Red (2017)		950,00 KN
<i>Bale, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		
BIBICH	0,75 L	143,87 €
Bas de Bas Crno (2015)		1084,00 KN
<i>Skradin, Dalmacija, Hrvatska</i>		
VINA LAGUNA	0,75 L	60,39 €
Riserva LV (2015)		455,00 KN
<i>Poreč, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		

Strana vina

Over the borderes

ANTINORI Chianti Classico Riserva (2016) <i>Toscana, Italija</i>	0,75 L	60,39 € 455,00 KN
GAJA Sito Moresco (2018) <i>Piemonte, Italija</i>	0,75 L	123,43 € 930,00 KN
TORRES Celeste (2016) <i>Ribera del Duero, Španjolska</i>	0,75 L	59,73 € 450,00 KN
TORRES Celeste (2015) <i>Ribera del Duero, Španjolska</i>	1,50 L	99,54 € 750,00 KN
CRAGGY RANGE Cuvée Sophia (2013) <i>Hawks Bay, Novi Zeland</i>	0,75 L	129,94 € 979,00 KN

Desertna vina

Dessert wines

POLUSLATKA VINA / SEMI SWEET WINES

VINA LAGUNA	0,75 L	36,50 €
Muškat Ruža		275,00 KN
<i>Poreč, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>	0,10 L	7,30 €
		55,00 KN
KOZLOVIĆ	0,50 L	39,15 €
Muškat Momjanski		295,00 KN
<i>Momjan, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>	0,10 L	7,96 €
		60,00 KN

IZBORNA BERBA / SELECTED HARVEST

BENVENUTI	0,375 L	68,62 €
Muškat San Salvatore		517,00 KN
<i>Kaldir, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		

Pivo

Beer

HEINEKEN	0,33 L	5,97 € 45,00 KN
HEINEKEN Bezalkoholno pivo <i>Non-alcoholic beer</i>	0,33 L	5,57 € 42,00 KN
OŽUJSKO	0,33 L	5,44 € 41,00 KN
SAN SERVOLO Svijetlo pivo <i>Light beer</i>	0,50 L	6,37 € 48,00 KN
SAN SERVOLO Crveno pivo <i>Red beer</i>	0,50 L	6,37 € 48,00 KN
SAN SERVOLO Tamno pivo <i>Dark beer</i>	0,50 L	6,37 € 48,00 KN
PAULANER Svijetlo pšenično pivo <i>Wheat beer</i>	0,50 L	7,57 € 57,00 KN
CORONA	0,355 L	7,30 € 55,00 KN

Cijeđena bezalkoholna pića

Freshly squeezed natural juices

Prirodna limunada <i>Fresh lemonade</i>	0,33 L	4,38 € 33,00 KN
Prirodni sok od naranče <i>Fresh orange juice</i>	0,20 L	4,91 € 37,00 KN
Prirodni sok od grejpa <i>Fresh grapefruit juice</i>	0,20 L	4,91 € 37,00 KN

Bezalkoholna pića

Non-alcoholic beverages

COCA-COLA	0,25 L	4,38 € 33,00 KN
COCA-COLA ZERO	0,25 L	4,38 € 33,00 KN
FANTA	0,25 L	4,38 € 33,00 KN
SPRITE	0,25 L	4,38 € 33,00 KN
BITTER LEMON	0,25 L	4,38 € 33,00 KN
FEVER TREE Tonic Water	0,20 L	8,89 € 67,00 KN
TONIC 1724	0,20 L	8,89 € 67,00 KN
VOĆNI SOKOVI Fruit juices	0,20 L	4,38 € 33,00 KN
RED BULL	0,25 L	6,77 € 51,00 KN

Voda

Water

Prirodna izvorska voda <i>Natural spring water</i>	0,33 L	3,45 € 26,00 KN
	0,75 L	6,37 € 48,00 KN
Mineralna gazirana voda <i>Sparkling mineral water</i>	0,25 L	3,05 € 23,00 KN
	0,75 L	6,37 € 48,00 KN
ACQUA PANNA Prirodna izvorska voda <i>Natural spring water</i>	0,75 L	11,28 € 85,00 KN
SAN PELLEGRINO Mineralna gazirana voda <i>Sparkling mineral water</i>	0,75 L	11,28 € 85,00 KN

Topli napitci

Warm drinks

Kava espresso	3,05 €
<i>Espresso coffee</i>	23,00 KN
Espresso bez kofeina	3,05 €
<i>Decaffeinated espresso</i>	23,00 KN
Macchiato bez kofeina	3,85 €
<i>Decaffeinated macchiato</i>	29,00 KN
Dupli espresso	5,04 €
<i>Double espresso</i>	38,00 KN
Macchiato	3,85 €
	29,00 KN
Cappuccino	3,85 €
	29,00 KN
Dupli cappuccino	5,97 €
<i>Double cappuccino</i>	45,00 KN
Kava sa šlagom	3,58 €
<i>Coffee with whipped cream</i>	27,00 KN

Topli napitci

Warm drinks

Latte macchiato	4,91 € 37,00 KN
Bijela kava <i>Caffè Latte</i>	3,98 € 30,00 KN
Topla čokolada <i>Hot chocolate</i>	4,11 € 31,00 KN
RONNEFELDT Čajeви <i>Teas</i>	7,03 € 53,00 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	17,92 € 135,00 KN
<i>Tuna tartar - reel caught, hand cut, smoke sprayed, sun-dried tomato bread - great for sharing</i>	
Zelene salate - rajčica, kapari i marinirani inćuni	8,63 €
<i>Lettuce, tomatoes and capers, home-cured anchovies</i>	65,00 KN
Crudo od jadranskog brancina	15,53 €
<i>Crudo of Adriatic foraged sea bass</i>	117,00 KN
Goveđi carpaccio, majoneza s tartufima, domaći kruh s rajčicom i mažuranom	16,59 € 125,00 KN
<i>Beef carpaccio, truffle mayonnaise, homemade marjoram and tomato focaccia</i>	
Tempura od jadranskih škampa- avokado na raži i majoneza od tartufa	39,15 € 295,00 KN
<i>Adriatic scampi tempura - avocado on rye and truffle mayonnaise</i>	

Predjela

Appetizers

Zapečena zelena tikvica, skuta, tlačeni krstavac - idealno za podijeliti	11,28 € 85,00 KN
<i>Grilled garden zucchini, crumbled local skuta, compressed cucumber - great for sharing</i>	
Sir burrata, istarska rajčica, bosiljak i brusketa sa sušenom rajčicom	13,94 € 105,00 KN
<i>Burratta, Istrian tomatoes, basil and sun-dried tomato bruschetta</i>	

Priče istarske tradicije

Local hand - picked starting stories

Ručno rađeni fuži, vrganji i tartufi-
idealno za podijeliti 19,24 €
145,00 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 31,19 €
235,00 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 23,89 €
180,00 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 25,22 €
190,00 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	23,89 € 180,00 KN
<i>Green risotto Classically done - Parsley and young spinach – slow cooked octopus, caper dust</i>	
Istarska maneštra - gusta juha s grahoricama i povrćem - idealno za podijeliti	11,28 € 85,00 KN
<i>The local maneštra - a local take on minestrone - great for sharing</i>	
Domaći njoki sa šparogama, kozice i artičoke	15,26 € 115,00 KN
<i>Homemade local asparagus gnocchi, Prawns and artichokes</i>	

Juhe

Soups

Consommé od istarskih rajčica – okruglice od griza i kopra	9,95 € 75,00 KN
<i>A clear Istrian tomato consommé – semolina and dill dumplings</i>	
Krema od škampa - tortellini od brancina	12,61 €
<i>A cream of Scampi – sea bass tortellini</i>	95,00 KN
Krema od tikve, pečena tikva, dimljena svinjska koljenica dimom od hrastovine	9,95 € 75,00 KN
<i>Cream of pumpkin soup, roasted pumpkin, oak wood smoked pig's shank</i>	
Krem juha od pečene cvjetače, zapečena cvjetača	10,62 €
<i>Roasted cauliflower cream soup, cauliflower au gratin</i>	80,00 KN

Autorska jela

Our signatures

Kremasta palenta, jadranska hobotnica u šugu 24,55 €
Soft polenta, eight-hour simmered Adriatic octopus 185,00 KN

Brancin i celer na tri načina – pečan u tavi, 26,54 €
lagano pečen, kremasti, prženi, ulje lista celera 200,00 KN
Sea bass and celeriac - Pan fried, slow cooked, cream, fried celery, Celery leaf oil

File kovača, završen u pećnici, pečeni 30,53 €
komorač, beurre blan od cvijeta komorača 230,00 KN
– pečeni mladi krumpir i masline
John Dory Oven baked – roasted fennel, fennel pollen beurre blan – a bowl of roasted new potatoes and olives

Naša buzara - mediteranski škampi, oslić i 27,87 €
jadranske školjke - idealno za podijeliti 210,00 KN
A pot of buzara - Mediterranean lobster, hake and Adriatic shells - great for sharing

Jadranska orada pečena u škartocu, krumpir 25,88 €
i istarska rajčica - idealno za podijeliti 195,00 KN
Adriatic sea-bream baked en papillote, baked potatoes and Istrian tomatoes - great for sharing

Autorska jela

Our signatures

Piletina iz slobodnog uzgoja, lisičarke i
umak od malvazije - idealno za podijeliti 23,23 €
175,00 KN
*Rotisserie - finished free range chicken, chanterelles
and Malvazija gravy - great for sharing*

Lokalni goveđi file - pržen na maslacu, pomme
Anna, pečeni poriluk, umak od smrčaka 39,55 €
298,00 KN
*Local beef fillet - butter roasted, pomme
Anna, roasted leek, morell jus*

Juneći file – Dauphinoise od krumpira i
tartufa, pire od pastirnjaka, demi glace, 57,07 €
430,00 KN
pečena mrkva – idealno za podijeliti
*Local beefsteak, tournedos potatoes and
truffles Dauphinoise, parsnip purée beef
jus, roasted Carrots – great for sharing*

Polagano kuhana Porchetta, gremolata, bijeli grah,
ljubičasti kupus i smokve– idealno za podijeliti 43,80 €
330,00 KN
*Slow cooked porchetta, gremolata, white beans
and red cabbage and figs - great for sharing*

Autorska jela

Our signatures

Konfitirane Janječa kračica, pire od češnjaka, kremastom palentom, mint jus - idealno za podijeliti	39,82 € 300,00 KN
<i>Lamb shank Confit, garlic purée, creamy polenta, mint jus – great for sharing</i>	
Kremasta palenta, istarska skuta, koromač	14,60 €
<i>Soft polenta - Istrian cattle cottage cheese, fennel</i>	110,00 KN

Ugodite sebi Comfort

Naš burger - sjeckano meso vrata, obrazine i lopatice, rajčica Bloody Mary, hrskavi prženi luk, zelene salate	17,92 € 135,00 KN
<i>Our burger - hand-chopped beef neck, cheek and shoulder, Bloody Mary tomatoes, onion bhajis and leaves</i>	
Sendvič s odreskom od boškarina – kruh s kiselim kvascem, kozji sir i pečeni batat	14,60 € 110,00 KN
<i>Boškarin steak sandwich – sourdough, local goat's cheese, sea salted sweet potatoes</i>	
Škartoc s prženom jadranskom ribom i krumpirićima	19,91 € 150,00 KN
<i>An Adriatic fish and chips bag</i>	

Divote

Loveliness

Lovor i Bobice	6,64 €
Semifreddo od lovora, yuzu čokolada, crumble od raži i zobenih pahuljica, šumsko voće	50,00 KN
<i>Laurel and Berries</i>	
<i>Laurel semifreddo, yuzu chocolate, rye and oat crumble, forest berries</i>	
Čokolada i rogač	7,96 €
Čokoladna dekadencija, sladoled od rogača, nougatine od kakao nibsa	60,00 KN
<i>Chocolate and carob</i>	
<i>Chocolate decadence, Dalmatian carob ice cream, cacao nibs nougatine</i>	
Istra i Flan	6,64 €
Flan od limuna, sladoled od komorača, keks od naranči	50,00 KN
<i>Istria and Flan</i>	
<i>Lemon flan, fennel ice cream, orange cookie</i>	

Divote

Loveliness

Na vegansku stranu priče 7,30 €
Gorko-slatki čokoladni tart 55,00 KN
On a vegan side of the story
Bitter sweet Chocolate tart

Na vegansku stranu priče 9,29 €
Sirove tortice sa šumskim voćem 70,00 KN
On a vegan side of the story
Mini forrest berries cakes

Na vegansku stranu priče 7,30 €
Krema od prosa s marelicama 55,00 KN
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 lepnije 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..

<i>Cijena ribe po kg</i>	98,21 €
<i>Price of fish per kg</i>	740,00 KN

<i>Cijena škampa ili hlapa po kg</i>	106,18 €
<i>Price of shrimps or European lobster per kg</i>	800,00 KN

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
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	▲		▲	▲	▲	

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
	▲	▲				▲	
						▲	
						▲	
	▲	▲				▲	
	▲	▲	▲			▲	
						▲	
			▲			▲	
						▲	
			▲			▲	
						▲	
			▲			▲	
			▲			▲	
				▲		▲	

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
Brancin i celer	▲				▲	
File kovača	▲			▲	▲	
Naša buzara	▲	▲	▲	▲	▲	
Jadranska orada u škartocu					▲	
Piletina iz slobodnog uzgoja	▲			▲		
Govedi file	▲			▲		
Juneći file	▲			▲		
Porchetta	▲					
Janjeća kračica	▲		▲	▲		
Kremasta palenta; istarska skuta	▲		▲	▲		
Naš burger		▲	▲	▲		
Sendvič s odreskom od boškarina		▲	▲	▲		
Škartoc s prženom jadranskom ribom i krumpirićima		▲	▲	▲	▲	
Lovor & Bobice		▲	▲	▲		▲
Čokolada&rogač		▲		▲		▲
Istra & Flan		▲	▲	▲		▲
Gorko-slatki čokoladni tart						▲
Sirove tortice sa šumskim voćem						▲
Krema od prosa s marelicama						▲

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 MEKUŠČI	SULFITI I SUMPORNI DIOKSID	LUPINA I PROIZVO- DI OD LUPINE
---	--	-------------------------------------	---------------------	---	----------------------	----------------------------------	---

▲

▲

▲

▲

▲

▲

▲

▲

▲

▲

▲

▲

▲

▲

▲

▲

▲

▲

▲

▲

▲

▲

▲

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
	▲	▲				▲	
						▲	
						▲	
	▲	▲				▲	
	▲	▲	▲			▲	
						▲	
			▲			▲	
						▲	
						▲	
			▲			▲	
			▲			▲	
				▲		▲	

Allergens

	CELERY	EGGST	CEREALS CONTA- INING GLUTEN	MILK (LACTOSE)	FISH	NUTS
Brancin i celer Seabass and celeriac	▲				▲	
John Dory file	▲			▲	▲	
Our buzara	▲	▲	▲	▲	▲	
Adriatica Sea bream en papillote					▲	
Free range chicken	▲			▲		
Beff steak	▲			▲		
Local beefstake	▲			▲		
Porchetta	▲					
Lamb shank	▲		▲	▲		
Soft polenta; Istrian skuta	▲		▲	▲		
Our burger		▲	▲	▲		
Boškarin steak sandwich		▲	▲	▲		
The Adriatic fish and chips bag		▲	▲	▲	▲	
Laurel&Berrie		▲	▲	▲		▲
Chocolate and carob		▲		▲		▲
Istria & Flan		▲	▲	▲		▲
Bitter sweet Chocolate tart						▲
Mini forrest berries cakes						▲
Millet pudding with apricot						▲

U cijenu uključen porez i usluge. Dvojni prikaz cijena prikazuje cijene preračunate po fiksnom tečaju konverzije od 7,53450 HRK za 1 euro. Do 31.12.2022. plaćanje se vrši isključivo u kunama.

The prices includes service and tax. The dual display of prices shows prices converted at a fixed conversion rate of EUR 1 = HRK 7,53450. Until 31st December 2022, the payment is made exclusively in HRK.