

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 lieblosen. 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.

Service und Steuern sind im Preis enthalten. Trinkgeld ist nicht im Preis enthalten. Die doppelte Preisauszeichnung wird mit einem festen Umrechnungskurs von 1 EUR = 7,53450 HRK umgerechnet.

Zahlungen erfolgen bis zum
31.12.2022 ausschließlich in Kuna.

ERDENUSSE

SESAMSAMEN

SOJABOHNEN

KREBSTIERE

SENF

WEICHTIERE

SCHWEFELDIOXID UND
SULFITE

LUPINEN

Gericht

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

C.A.

Gericht

	SELLERIE	EIER	GLUTENHALTIGE GETREID	MILCH (LAKTOSE)	FISCHE	SCHALENFRÜCHTE
Französischer Salat und Spanferkel	▲	▲	▲		▲	
Thunfisch	▲			▲	▲	
Risotto		▲		▲		
Flunder				▲		▲
Der Beitrag des Adlerfisches				▲	▲	
Seeteufel				▲	▲	
Kaninchen und Austern						
Ente und Zwiebel	▲					
Lamm	▲			▲		

Cocktails

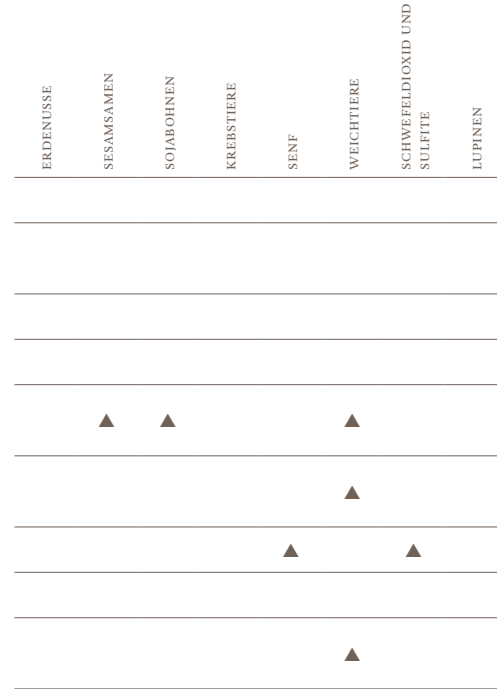
Chamomile Negroni
Gin, Campari, Wermut, Kamille
16,59 € / 125 K N

—

Honey Bee Mine
Wermut, Honig, Wermut, Champagner
16,59 € / 125 K N

—

Follow the Rabbit
*Tequila, Jasmin, Karotte,
Safran, Zitrusfrüchte*
16,59 € / 125 K N



Gericht

	SELLERIE	EIER	GLUTENHALTIGE GETREID	MILCH (LAKTOSE)	FISCHE	SCHALENFRÜCHTE
Istrischer Taco				▲		▲
Salbei, Mai's und Asche			▲	▲		
Pilz-Tiramisu		▲	▲	▲		
Blumenkohl			▲	▲		
Jakobs- muscheln						
Huhn und Kartoffel	▲	▲	▲	▲		
Kürbis	▲	▲	▲	▲		
Schwarzwurzeln				▲		
Jerusalem Artischocken	▲	▲	▲	▲		

All about Strawberry
Bourbon, Bitter, Wermut,
Erdbeere, Schokolade
16,59 € / 125 KN

—

Without Wine
Riesling 0%, Likör, Rooibos-Soda
10,62 € / 80 KN

10 Speisen pro Person

159,27 € / 1200 KN

Weinpaket 10 pro Person

132,72 € / 1000 KN

15 Speisen pro Person

199,08 € / 1500 KN

20 Speisen pro Person

291,99 € / 2200 KN

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

5 Speisen pro Person

95,56 € / 720 KN

Weinpaket 5 pro Person

79,63 € / 600 KN

7 Speisen pro Person

122,10 € / 920 KN

Weinpaket 7 pro Person

106,18 € / 800 KN

C.A.

Speisekarte

Happen

Milch

*Karamellganache, Milchschaum,
entwässerter Milchschaum
und Milchkuchen*

—

Die Reise eines Kürbises
*Kürbispraline, istrischer Chai
Late, Skuta castagniole*

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*

C.A.

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

—
Salbei, Mai's und Asche

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

C.A.

Reise

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*

Doppeltes „I“
*Mit Kardamomblatt umwickelter
und gebackener Lauch, langsam
gerösteter Lammbauch, Oxalis -
Lamm-Navarin mit Trüffeln*

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*

Knuspriges und Weiches
*Blattkohlchips, Seeteufel, Beurre
blanc mit Miesmuscheln und
Strohblumen, knusprige Linsen*

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

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

Kartoffeln, Hähnchen, Forellenkaviar,
Staub aus Jakobsmuschelrogen
*Gebratene Kartoffeln, Hühnerjus
mit Lavendel, gegrillte Chicken
Wings, Dauphine-Kartoffeln*

Kürbis – Orange – eingelegter Holunder
*Gereifter und geräucherter Kürbis-
Prosciutto, Kürbiscrème, Kürbiskernpesto,
Orange, eingelegter Holunder –Burek
mit Kürbis, Reis, Oliven und Kaffee*

Schwarzwurzeln, Brennnessel,
Walnüsse und Steinpilze
*Gekocht in Ziegenbutter, Staub,
Emulsion, Haferbrei*

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

C.A.

Französischer Salat und Spanferkel
*– Traditionelles Festessen
Karotten-Gurken-Kartoffel-Crème,
Spanferkel-Ravioli,
Spanferkelhaut - Chips, Jus*

Kohlrabi, Thunfisch, Zwiebel
*Salzgebackener, angebratener
Thunfischbauch, Zwiebelwurzelglasur,
Emulsion aus gebrannten Zwiebelblättern*

Risotto – flüssiges Eigelb, weißer Trüffel
*Klassisch zubereitet, gesalzenes
und flüssiges Eigelb, Späne weißer
Trüffel - 250 HRK (33,18 €) extra*

C.A.