

*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 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 kulinarско putovanje koje će zavesti vaše nepce zamamnom ponudom tradicionalnih regionalnih delicatesa. 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 - Tartar od održivo ulovljene tune s rotkvicom, bilnjim uljem, zelenom esencijom i limetom	19,00 € 143,16 KN
<i>Tuna tartar - Sustainably caught tuna tartare with radish, herb oil, green essence and lime</i>	
Crudo od brancina sa gelom od limuna, emulzija od citrusa i Istarskog ulja i ukiseljeni daikon	25,00 € 188,36 KN
<i>Raw sea bass with lemon gel, Istrian citrus oil emulsion and pickled daikon</i>	
Govedji carpaccio sa ukiseljenim kruškama, fondue od plavog sira, lišće i focaccia	25,00 € 188,36 KN
<i>Beef carpaccio, Beef tenderloin with pickled pears, blue cheese fondue, leaves and herb focaccia</i>	
Tempura od jadranskih škampa- avokado na raži i majoneza od tartufa	50,00 € 376,73 KN
<i>Adriatic scampi tempura - avocado on rye and truffle mayonnaise</i>	

# *Predjela*

## *Appetizers*

Cikla pečena u soli sa svježom kravljom  
skutom, lokalno bilje i ulje                            16,00 €  
*Salt baked beetroot with fresh cow  
cheese skuta, local herbs and oil*                            120,55 KN

Sir burrata, domaća burata sa domaćim rajčicama,  
infuzirani celer sa gin i tonikom i bosiljak                            17,00 €  
*Burratta, Artisanal burrata with local tomatoes,  
gin&tonic infused celery and basil*                            128,09 KN

# *Priče istarske tradicije*

## *Local hand - picked starting stories*

Ručno rađeni fuži, vrganji i tartufi                            34,00 €  
- idealno za podijeliti    256,17 KN

*Handmade pasta fuži, hand-picked porcini  
and local black truffles - great for sharing*

Pappardelle tjestenina s Jadranskim škampima,                            35,00 €  
bisque od škampa, korica limete i botarga                            263,71 KN  
*Pappardelle with Adriatic scampi, scampi  
bisque, lime zest and bottarga*

Rižoto od bundeve    19,00 €  
Rižoto klasično završen - pečena                                    143,16 KN  
bundeva i istarska panceta  
*Pumpkin Risotto*  
*Risotto classically done - roasted pumpkin  
and istrian pancetta*

# *Priče istarske tradicije*

## *Local hand - picked starting stories*

Rižoto od hobotnice	27,00 €
Rižoto klasično završen - zeleno bilje i grillana hobotnica	203,43 KN
<i>Octopus Risotto</i>	
<i>Risotto classically done - green herbs and grilled octopus</i>	
Domaći njoki sa šparogama, kozice i Istarski pršut	19,00 €
<i>Homemade local asparagus gnocchi, prawns and Istrian prosciutto</i>	143,16 KN
Paccheri	18,00 €
Sa pirjanom govedinom, confitirana rajčica, bosiljak i burata	135,62 KN
<i>Paccheri</i>	
<i>With braised beef, confit tomatoes, basil and burrata</i>	

# *Juhe*

## *Soups*

Consommé od istarskih rajčica – 11,00 €  
okruglice od griza i kopra 82,88 KN  
*A clear Istrian tomato consommé –  
semolina and dill dumplings*

Bisque od škampa 31,00 €  
Bisque od Jadranskih škampa sa 233,57 KN  
raviolom od dimljenog brancina  
*Scampi Bisque*  
*Adriatic scampi bisque with smoked sea bass ravioli*

Cvjetača & Tartuf 12,00 €  
Krem juha od cvjetače s svježe naribanim 90,41 KN  
tartufom i koštanom srži  
*Cauliflower & Truffle*  
*Cauliflower cream soup with fresh  
shaved truffles and bone marrow*

# *Glavna & Dijeljenje*

# *Mains & Sharing*

Hobotnica	40,00 €
Ragu od Jadranske Hobotnice s mekom palentom i parmezanom	301,38 KN
<i>Octopus</i>	
<i>Adriatic simmered octopus stew with Parmesan soft polenta</i>	
Jadranski brancin na žaru s varijantama cvjetače, gel od limuna, ulje od začinskog bilja	28,00 €
<i>Adriatic grilled sea bass with cauliflower variates, lemon gel, herb oil</i>	210,97 KN
Poussin	24,00 €
Pečena piletina hranjena kukuruzom, pečeni kupus i buket salate	180,83 KN
<i>Poussin</i>	
<i>Corn fed roasted chicken, roasted cabbage and a bucket of salad</i>	

# *Glavna & Dijeljenje*

## *Mains & Sharing*

Goveđi obrazi boškarina	38,00 €
Pirjani goveđi obrazi od boškarina s kremom od batata, jus, korijen peršina glaziran pivom i ukiseljenom ljutikom	286,31 KN
<i>Boškarin Beef Cheaks</i>	
<i>Braised Boškarin beef cheeks with sweet potato cream, jus, beer glazed parsley root and pickled shallots</i>	
Svinjska potrbušina	36,00 €
Sporo kuhanja svinjska potrbušina sa kremom od Granny Smith jabuka i luka, mrkva glazirana s sokom od naranče, jus	271,24 KN
<i>Pork Belly</i>	
<i>Slow cooked pork belly with roasted Granny Smith apple and onion cream, orange glazed carrots and jus</i>	
Janjeća koljenica	47,00 €
24sata kuhanja janjeća koljenica sa raguom od korijenastog povrća, lokalne masline i bijela palenta	354,12 KN
<i>Lamb Shank</i>	
<i>24hour cooked lamb shank with root ragout, local olives and white polenta</i>	

# *Idealno za dijeliti*

# *Great for sharing*

Chateaubriand	60,00 €
Najbolje od junetine, gljive, demiglace, duplo prženi krumpir	452,07 KN
<i>Chateaubriand</i>	
<i>Best end of beef, grill, mushrooms, with demiglace, double fried potatoes</i>	
Lonac buzare	55,00 €
Domaće omiljeno jelo, jadranske ljepote sa škampima, oslićem i dnevno svježim školjkama	414,40 KN
<i>A pot of ‘buzara</i>	
<i>A local favorite dish of Adriatic loveliness with scampi, hake and daily shells</i>	
Orada u Škartocu	45,00 €
Zapečena jadranska orada pečena u škartocu, s pečenim krumpirom, komoračem, zelenilom i domaćom rajčicom	339,05 KN
<i>Papilotte of Gilthead Bream</i>	
<i>Baked Adriatic sea-bream cooked en papilotte with baked potatoes, fennel, greens and local tomatoes</i>	

# *Ugodite sebi Comfort*

Naš burger - sjeckano meso vrata,  
obrazine i lopatice, rajčica Bloody Mary,  
hrskači prženi luk, zelene salate

20,00 €

150,69 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, brie sir u tempuri i pečeni batat

15,00 €

113,01 KN

*Boškarin steak sandwich – sourdough, brie in  
tempura coat, sea salted sweet potatoes*

Škartoc s prženom jadranskom  
ribom i krumpirićima

29,00 €

218,50 KN

*An Adriatic fish and chips bag*

# *Divote Loveliness*

Lovor & Bobice	10,00 €
Semifreddo od lovora, yuzu čokolada, crumble od raži i zobenih pahuljica, šumsko voće	75,35 KN
<i>Laurel &amp; Berries</i>	
<i>Laurel semifreddo, yuzu chocolate, rye and oat crumble, forest berries</i>	
Crème brûlée od vanilije, šumsko voće, kreker od tonke	10,00 €
<i>Vanilla crème brûlée, forest fruits, tonka cracker</i>	75,35 KN
Rocher cremeaux, čoko zemlja, sladoled od slane karamele	12,00 €
<i>Rocher cremeaux, cocoa crumble, salted caramel ice cream</i>	90,41 KN
Na vegansku stranu priče Gorko-slatki čokoladni tart	11,00 €
<i>On a vegan side of the story Bitter sweet Chocolate tart</i>	82,88 KN

# *Divote Loveliness*

Na vegansku stranu priče	11,00 €
Sirove tortice sa šumskim voćem	82,88 KN
<i>On a vegan side of the story</i>	
<i>Mini forrest berries cakes</i>	
Na vegansku stranu priče	11,00 €
Veganski creme brulee, šumska voće, tuille od maline	82,88 KN
<i>On a vegan side of the story</i>	
<i>Vegan creme brulee, forest fruits, tuille raspberry</i>	

*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* 120,00 €  
*Price of fish per kg* 904,14 KN

*Cijena škampa ili hlapa po kg* 140,00 €  
*Price of shrimps or European lobster per kg* 1.054,83 KN

# Alergeni

	CELER I NJEGOVI PROI- ZVODI	JAJA I PROIZVO- DI OD JAJA	ŽITARICE / GLUTEN	MLIJEKO I MLIJEČNI PROI- ZVODI	RIBA, RIBLJI	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 tune	▲	▲	▲	▲				▲	▲				▲	
Crudo od brancina					▲								▲	
Govedi carpaccio				▲										
Tempura od jadranskih škampa	▲	▲	▲					▲	▲	▲			▲	
Cikla pečena u soli				▲										
Sir burrata	▲			▲										
Ručno rađeni fuži	▲	▲	▲	▲									▲	
Pappardelle	▲	▲	▲	▲	▲					▲			▲	
Rižoto od bundeve	▲			▲										
Zeleni rižoto	▲			▲	▲								▲	
Paccheri	▲	▲	▲	▲										
Domaći njoki sa šparogama	▲	▲	▲	▲						▲			▲	
Consome od rajčice	▲	▲	▲											
Bisque od Jadranskih škampa	▲	▲	▲	▲	▲					▲			▲	
Cvjetača & Tartuf	▲			▲										
Hobotnica	▲			▲	▲					▲			▲	
Jadranski brancin na žaru	▲			▲	▲									
Lonac buzare	▲	▲	▲	▲	▲				▲			▲		

# Alergeni

CELER I NJEGOVI	JAJA I PROIZVO- DI OD ZVODI	ŽITARICE / GLUTEN	MLIJEKO I MLIJEČNI PROI- ZVODI	RIBA, RIBLJI	ORAŠASTI PLODOVI	KIKIRIKI I PROIZVO- DI OD	SEZAM I PROIZVO- DI OD	SOJA I PROIZVO- DI OD	RAKOVİ, LJUSKARI	GORUŠICA I PROI- ZVODI OD GORUŠICE	ŠKOLJKE I MEKUŠCI	SULFITI I SUMPORNI DIOKSID	LUPINA I PROIZVO- DI OD LUPINE
--------------------	--------------------------------------	----------------------	---	-----------------	---------------------	---------------------------------	------------------------------	-----------------------------	---------------------	---	----------------------	----------------------------------	---

Orada u Škartocu



Poussin

Govedi obraz  
boškarina



Chateaubriand



Svinjska potrbušina



Janjeća koljenica



Naš burger



Sendvič s odreskom  
od boškarina



Škartoc s prženom  
jadranskom ribom i  
krumpiricima



Lovor & Bobice



Crème brûlée  
od vanilije



Rocher cremeaux



Gorko-slatki  
čokoladni tart



Sirove tortice sa  
šumskim voćem



Veganski crème  
brûlée



# Allergens

	CELERY	EGGST	CEREALS CONTAIN- ING GLUTEN	MILK (LACTOSE)	FISH	NUTS	PEANUTS	SESAME SEEDS	SOYA	CRUSTA- CEANS	MUSTARD	MOLLUSCS	SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES	LUPIN
Tuna tartar		▲		▲	▲				▲	▲				▲
Raw sea bass						▲								▲
Beef carpaccio					▲									
Adriatic shrimp tempura		▲		▲	▲				▲	▲	▲			▲
Salt baked beetroot					▲									
Burrata	▲				▲									
Handmade fuži	▲		▲	▲	▲									▲
Pappardelle	▲	▲	▲	▲	▲					▲				▲
Pumpkin Risotto	▲				▲									
Green risotto	▲				▲	▲								▲
Paccheri	▲	▲	▲	▲										
Homemade local asparagus gnocchi	▲	▲	▲	▲						▲				▲
Tomato consome	▲	▲	▲											
Scampi Bisque	▲	▲	▲	▲	▲					▲				▲
Cauliflower & Truffle	▲				▲									
Octopus	▲				▲	▲					▲			▲
Adriatic grilled sea bass	▲				▲	▲								
A pot of 'buzara	▲	▲	▲	▲	▲				▲				▲	

# Allergens

	CELERY	EGGST	CEREALS CONTAINING GLUTEN	MILK (LACTOSE)	FISH	NUTS	PEANUTS	SESAME SEEDS	SOYA	CRUSTA- CEANS	MUSTARD	MOLLUSCS	SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES	LUPIN
Papilotte of Gilthead Bream	▲				▲									▲
Poussin														
Boškarin Beef Cheaks	▲			▲	▲									
Chateaubriand					▲									
Pork Belly					▲			▲						
Lamb Shank	▲			▲										
Our burger	▲			▲	▲				▲					▲
Boškarin steak sandwich	▲			▲	▲						▲			▲
The Adriatic fish and chips bag	▲			▲	▲			▲						▲
Laurel&Berrie	▲			▲	▲			▲						
Vanilla crème brûlée	▲				▲			▲						▲
Rocher cremeaux	▲				▲			▲						▲
Bitter sweet Chocolate tart			▲					▲						
Mini forrest berries cakes								▲						▲
Vegan crème brûlée								▲						

Naše su kave i čajevi iz održivog uzgoja i nabavljeni su poštenom trgovinom.

Naša je riba i meso iz domaćeg ili održivog uzgoja radi zaštite okoliša.

*Our coffees and teas were grown sustainably and traded fairly.*

*Our fish and meat is locally sourced or sustainably farmed to protect the environment.*