

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	13,50 €
Limoncello, limeta, prosecco	
<i>Limoncello, lime, prosecco</i>	
ITALICUS SPRITZ	13,50 €
Italicus rdb, prosecco, masline	
<i>Italicus rdb, prosecco, olives</i>	
ORANCELLO SPRITZ	13,50 €
Orancello, Luxardo Bitter Bianco, prosecco	
<i>Orancello, Luxardo Bitter Bianco, prosecco</i>	

Biteri

Bitters

AMARO MONTENEGRO	0,03 L	5,00 €
CAMPARI	0,03 L	5,00 €
JÄGERMEISTER	0,03 L	5,00 €
PELINKOVAC Bitter herbal liqueur	0,03 L	5,00 €

Vermuti

Vermouths

MULASSANO BIANCO	0,05 L	10,50 €
MULASSANO ROSSO	0,05 L	10,50 €

Whisky Whiskey

SCOTCH WHISKEY

BLENDED

CHIVAS REGAL 18 Y.O.	0,03 L	13,50 €
----------------------	--------	---------

JOHNNIE WALKER Black Label	0,03 L	9,50 €
-------------------------------	--------	--------

SINGLE MALT

GLENMORANGIE Nectar D'or	0,03 L	9,50 €
-----------------------------	--------	--------

THE MACALLAN Double Cask 12 y.o.	0,03 L	11,50 €
-------------------------------------	--------	---------

LAGAVULIN 16 Y.O.	0,03 L	17,00 €
-------------------	--------	---------

Whisky *Whiskey*

IRISH WHISKEY

BUSHMILLS ORIGINAL	0,03 L	7,50 €
--------------------	--------	--------

JAMESON Black Barrel	0,03 L	7,50 €
-------------------------	--------	--------

AMERICAN WHISKEY

JACK DANIEL'S Single Barell	0,03 L	11,50 €
--------------------------------	--------	---------

Gin

BOMBAY SAPPHIRE	0,03 L	8,00 €
HENDRICK'S	0,03 L	8,50 €
GIN MARE	0,03 L	11,00 €
BERRYPICKERS Strawberry Gin	0,03 L	8,00 €

Vodka

BELVEDERE	0,03 L	9,50 €
GREY GOOSE	0,03 L	9,50 €

Konjak

Cognac

MARTELL X.O.	0,03 L	22,00 €
--------------	--------	---------

Rum

DIPLOMÁTICO RESERVA Exclusiva	0,03 L	11,50 €
----------------------------------	--------	---------

ZACAPA X.O.	0,03 L	21,00 €
-------------	--------	---------

Likeri

Liqueurs

BAILEY'S IRISH CREAM	0,03 L	8,00 €
LIMONCELLO	0,03 L	5,50 €

Grappa

NONINO RISERVA ANTICA CUVEE 5 Y.O.	0,03 L	12,50 €
JACOPO POLI Grappa di Sassicaia	0,03 L	18,00 €
NONINO Il Pirus di Williams	0,03 L	14,00 €

Domaća žestoka pića

Domestic spirits

ROSSI SELEKCIJA	0,03 L	5,50 €
Medenica, Biska, Erba luigia		
ROSSI SELECTION		
Honey grappa, mistletoe <i>grappa, Erba luigia</i>		
AURA SELEKCIJA	0,03 L	5,50 €
Teranino, Divlja kruška, Šljivovica		
AURA SELECTION		
<i>Teran grape grappa, wild pear, plum</i>		
KOZLOVIĆ	0,03 L	5,50 €
Lacrime di Santa Lucia		
DEGRASSI	0,03 L	9,50 €
Komovica 10 y.o. <i>Istrian grappa 10 y.o.</i>		

Šampanjci Champagnes

DUVAL - LEROY	0,75 L	115,00 €
Brut reserve	0,10 L	16,50 €
LAURENT - PERRIER	0,75 L	140,00 €
La Cuvée Brut		
VEUVE CLICQUOT	0,75 L	140,00 €
Brut		
MOËT & CHANDON	0,75 L	140,00 €
Brut Imperial		

Rosé šampanjci
Rosé champagnes

VEUVE CLICQUOT	0,75 L	177,00 €
Rosé, Brut	0,10 L	26,00 €
RUINART	0,75 L	227,00 €
Rosé, Brut		

Pjenušci

Sparkling wines

CORONICA	0,75 L	69,00 €
Due Extra Brut	0,10 L	10,50 €
<i>Koreniki, Istra, Hrvatska</i>		
KABOLA	0,75 L	69,00 €
Re`		
<i>Momjan, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		
NINO FRANCO	0,75 L	69,00 €
Rustico, Prosecco	0,10 L	10,50 €
<i>Valdobbiadene, Friuli, Italija</i>		

Rosé pjenušci

Rosé sparkling wines

VERALDA	0,75 L	69,00 €
Xtrian Brut	0,10 L	10,50 €
<i>Brtonigla, Istra, Hrvatska</i>		
ŠEMBER	0,75 L	55,00 €
Rosé, Brut		
<i>Plešivica, Bregovita Hrvatska, Hrvatska</i>		

Bijela vina

White wines

MALVAZIJA ISTARSKA / ISTRIAN MALVAZIJA

DOBRAVAC	0,75 L	47,00 €
Malvazija Sonata	0,125 L	8,50 €
<i>Rovinj, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		

BENVENUTI	0,75 L	47,00 €
Malvazija	0,125 L	8,50 €
<i>Kaldir, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		

MEDEA	0,75 L	47,00 €
Malvazija Montiron	0,125 L	8,50 €
<i>Vodnjan, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		

KOZLOVIĆ	0,75 L	47,00 €
Malvazija	0,125 L	8,50 €
<i>Momjan, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		

RADOVAN	0,75 L	47,00 €
Malvazija		
<i>Radovani, Istra, Hrvatska</i>		

CORONICA	0,75 L	47,00 €
Malvazija		
<i>Koreniki, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		

Bijela vina

White wines

CHARDONNAY

PILATO	0,75 L	47,00 €
Chardonnay	0,125 L	8,50 €
<i>Vižinada, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		

RADOVAN	0,75 L	47,00 €
Chardonnay		
<i>Višnjan, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		

KRAUTHAKER	0,75 L	53,00 €
Rosenberg		
<i>Kutjevo, Slavonija i Podunavlje, Hrvatska</i>		

Bijela vina

White wines

SAUVIGNON BIJELI / SAUVIGNON BLANC

TOMAZ 0,75 L 47,00 €

Nostro 0,125 L 8,50 €

Motovun, Istra i Kvarner, Hrvatska

KORAK 0,75 L 53,00 €

Sauvignon, Kamenice

Plešivica, Bregovita Hrvatska, Hrvatska

Bijela vina

White wines

GRAŠEVINA / WELSCHRIESLING

KRAUTHAKER 0,75 L 47,00 €
Graševina, Mitrovac
Kutjevo, Slavonija i Podunavlje, Hrvatska

ADŽIĆ 0,75 L 47,00 €
Graševina, Hrnjevac
Kutjevo, Slavonija i Podunavlje, Hrvatska

RAJNSKI RIZLING / RHINE RIZLING

BOLFAN 0,75 L 67,00 €
Rizling Primus
Zagorje, Bregovita Hrvatska, Hrvatska

Bijela vina

White wines

POŠIP

KRAJANČIĆ 0,75 L 53,00 €
Pošip Intrada
Korčula, Dalmacija, Hrvatska

CUVÉE

DEGRASSI 0,75 L 47,00 €
Terre Bianche Cuvée Blanc 0,125 L 8,50 €
Bašanija, Istra i Kvarner, Hrvatska

KOPJAR 0,75 L 49,00 €
Cuvée
Budinščina, Bregovita Hrvatska, Hrvatska

Odležana bijela vina

Aged white wines

VINA LAGUNA Malvazija Riserva Vižinada <i>Poreč, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>	0,75 L	52,00 €
CLAI Ottocento bijeli <i>Krasica, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>	0,75 L	67,00 €
DOBRAVAC Simfonija <i>Rovinj, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>	0,75 L	72,00 €

Rosé vina

Rosé wines

GERŽINIĆ	0,75 L	51,00 €
Rosé	0,125 L	9,00 €
<i>Vižinada, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		

KRAUTHAKER	0,75 L	51,00 €
Rosé Cuvée		
<i>Kutjevo, Slavonija i Podunavlje, Hrvatska</i>		

Crvena vina

Red wines

TERAN

FAKIN	0,75 L	58,00 €
IL PRIMO	0,125 L	10,00 €
<i>Motovun, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		

BENVENUTI	0,75 L	57,00 €
Livio, Teran		
<i>Kaldir, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		

DOBRAVAC	0,75 L	67,00 €
Fuga		
<i>Rovinj, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		

CORONICA	0,75 L	68,00 €
Gran Teran		
<i>Koreniki, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		

Crvena vina

Red wines

PLAVAC MALI

VICELIĆ	0,75 L	70,00 €
Dingač	0,125 L	12,00 €
<i>Pelješac, Dalmacija, Hrvatska</i>		

GRGIĆ	0,75 L	86,00 €
Plavac mali Barrique		
<i>Trstenik, Dalmacija, Hrvatska</i>		

MATUŠKO	0,75 L	193,00 €
Dingač Royal		
<i>Brač, Dalmacija, Hrvatska</i>		

Crvena vina

Red wines

CABERNET SAUVIGNON

RADOVAN	0,75 L	59,00 €
Cabernet Sauvignon	0,125 L	10,50 €
<i>Višnjan, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		

ZLATNO BRDO	0,75 L	59,00 €
Cabernet Sauvignon		
<i>Zmajevac, Slavonija i Podunavlje, Hrvatska</i>		

Crvena vina

Red wines

MERLOT

KABOLA	0,75 L	52,00 €
Merlot	0,125 L	9,50 €
<i>Momjan, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		

FRANC ARMAN	0,75 L	56,00 €
Merlot Superior		
<i>Vižinada, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		

PINOT CRNI / PINOT NOIR

KORAK	0,75 L	61,00 €
Pinot Crni	0,125 L	10,50 €
<i>Plešivica, Bregovita Hrvatska, Hrvatska</i>		

Hrvatske kupaže

Croatian blends

VINA LAGUNA	0,75 L	49,00 €
Castello Festigia	0,125 L	9,00 €
<i>Poreč, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		

KUTJEVO	0,75 L	140,00 €
Koria Cuvée		
<i>Kutjevo, Slavonija i Podunavlje, Hrvatska</i>		

Desertna vina

Dessert wines

POLUSLATKA VINA / SEMI SWEET WINES

LAGUNA	0,50 L	41,00 €
Muškat Ruža	0,10 L	8,50 €
<i>Poreč, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		
KOZLOVIĆ	0,50 L	44,00 €
Muškat Momjanski	0,10 L	9,00 €
<i>Momjan, Istra i Kvarner, Hrvatska</i>		

Pivo

Beer

HEINEKEN	0,33 L	7,00 €
HEINEKEN Bez alkoholno pivo <i>Non-alcoholic beer</i>	0,33 L	7,00 €
OŽUJSKO	0,33 L	6,50 €
SAN SERVOLO Svijetlo pivo <i>Light beer</i>	0,50 L	8,50 €
SAN SERVOLO Crveno pivo <i>Red beer</i>	0,50 L	8,50 €
SAN SERVOLO Tamno pivo <i>Darko beer</i>	0,50 L	8,50 €
PAULANER Svijetlo pšenično pivo <i>Wheat beer</i>	0,50 L	8,50 €
CORONA	0,355 L	8,50 €

Cijeđena bezalkoholna pića

Freshly squeezed natural juices

Prirodna limunada <i>Fresh lemonade</i>	0,33 L	5,30 €
Prirodni sok od naranče <i>Fresh orange juice</i>	0,20 L	5,30 €
Prirodni sok od grejpa <i>Fresh grapefruit juice</i>	0,20 L	5,30 €

Bezalkoholna pića

Non-alcoholic beverages

COCA-COLA	0,25 L	5,30 €
COCA-COLA ZERO	0,25 L	5,30 €
FANTA	0,25 L	5,30 €
SPRITE	0,25 L	5,30 €
BITTER LEMON	0,25 L	5,30 €
FEVER TREE TONIC WATER	0,20 L	8,00 €
THOMAS HENRY Tonic water	0,20 L	8,00 €
Voćni sokovi <i>Fruit juices</i>	0,20 L	5,30 €
RED BULL	0,25 L	7,60 €

Voda

Water

Prirodna izvorska voda <i>Natural spring water</i>	0,33 L	4,30 €
Prirodna izvorska voda <i>Natural spring water</i>	0,75 L	7,20 €
Mineralna gazirana voda <i>Sparkling mineral water</i>	0,25 L	3,80 €
Mineralna gazirana voda <i>Sparkling mineral water</i>	0,75 L	7,20 €
ACQUA PANNA Prirodna izvorska voda <i>Natural spring water</i>	0,75 L	12,50 €
SAN PELLEGRINO Mineralna gazirana voda <i>Sparkling mineral water</i>	0,75 L	12,50 €

Topli napitci

Warm drinks

Kava espresso <i>Espresso coffee</i>	3,70 €
Espresso bez kofeina <i>Decaffeinated espresso</i>	3,70 €
Macchiato bez kofeina <i>Decaffeinated macchiato</i>	4,70 €
Dupli espresso <i>Double espresso</i>	6,20 €
Macchiato	4,70 €
Cappuccino	4,70 €
Dupli cappuccino <i>Double cappuccino</i>	7,20 €
Kava sa šlagom <i>Coffee with whipped cream</i>	4,70 €

Topli napitci

Warm drinks

Latte macchiato	5,70 €
Bijela kava <i>Caffèlatte</i>	4,70 €
Topla čokolada <i>Hot chocolate</i>	5,30 €
RONNEFELDT Čajevi <i>Teas</i>	7,00 €

* Svi napitci iz cjenika koji sadrže mlijeko mogu se naručiti i s biljnim mlijekom.
All drinks from the price list that contain milk can also be ordered with plant-based milk.

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 - tartar od održivo ulovljene tune s rotkvicom, biljnim uljem, zelenom esencijom i limetom <i>Tuna tartar - sustainably caught tuna tartare with radish, herb oil, green essence and lime</i>	19,00 €
Crudo od brancina sa gelom od limuna, emulzija od citrusa i istarskog ulja i ukiseljeni daikon <i>Raw sea bass with lemon gel, Istrian citrus oil emulsion and pickled daikon</i>	25,00 €
Goveđi carpaccio sa ukiseljenim kruškama fondue od plavog sira, lišće i focaccia <i>Beef carpaccio, beef tenderloin with pickled pears blue cheese fondue, leaves and herb foccacia</i>	25,00 €
Tempura od jadranskih škampa- avokado na raži i majoneza od tartufa <i>Adriatic scampi tempura - avocado on rye and truffle mayonnaise</i>	44,00 €

Predjela

Appetizers

Cikla pečena u soli sa svježom kravljom skutom, lokalno bilje i ulje <i>Salt baked beetroot with fresh cow cheese skuta, local herbs and oil</i>	16,00 €
Sir burrata, domaća burata sa domaćim rajčicama infuzirani celer sa gin i tonikom i bosiljak <i>Burrata, artisanal burrata with local tomatoes gin&tonic infused celery and basil</i>	17,00 €
Veganska strana priče Carpaccio od rajčice, emluzija od citrusa i maslinovog ulja <i>Vegan side of the story Tomato carpaccio, citrus fruits and olive oil emulsion</i>	16,00 €
Veganska strana priče Tartar od cikle, veganska majoneza sa šafranom <i>Vegan side of the story Beet tartare, vegan mayonnaise with saffron</i>	16,00 €

Priče istarske tradicije

Local hand - picked starting stories

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

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

Crni linguini sa dagnjama, dondolama i vongolama, sušena rajčica, bijelo vino malvazija, peršin, češnjak, krušne mrvice 32,00 €
Squid ink linguini with mixed shells, dried tomato, malvazija, parsley, garlic

Rižoto caccio e peppe 21,00 €
Pecorino sir, crni papar, Veli Jože i alge kreker
Risotto caccio e peppe - Veli Jože and seaweed cracker

Rižoto od hobotnice - Rižoto klasično 27,00 €
završen - zeleno bilje i grillana hobotnica
Octopus Risotto - Risotto classically done - green herbs and grilled octopus

Priče istarske tradicije

Local hand - picked starting stories

Rižoto "Gambero rosso" Bisque od Jadranskih škampi svježe kozice "Gambero rosso" <i>Risotto "Gambero rosso"</i> <i>Adriatic shrimp bisque, fresh gambero rosso</i>	38,00 €
Njoki od pečene cikle, jakobove kapice i gunaciale <i>Roasted beetroot gnocchi, scallops and guanciale</i>	34,00 €
Paccheri sa pirjanom govedinom confitirana rajčica, bosiljak i burata <i>Paccheri with braised beef, confit tomatoes, basil and burrata</i>	21,00 €
Domaći ručno rađeni ravioli od bundeve i tartufa, pečena bundeva, veloute od bundeve <i>Home - made roasted pumpkin and truffle ravioli, roasted butternut squash wedge, pumpkin veloute</i>	36,00 €

Priče istarske tradicije

Local hand - picked starting stories

Veganska strana priče 21,00 €

Rižoto sa bundevom, pečena bundeva
pesto od tostiranih sjemenki bundeve

Vegan side of the story

*Risotto with pumpkin, baked pumpkin
toasted pumpkin seeds pesto*

Veganska strana priče 18,00 €

Gluten free špageti sa umakom od
rajčice, kapara i maslina

Vegan side of the story

*Gluten free spaghetti with tomato
sauce, capers and olives*

Juha

Soups

Povrtni minestrone, sezonsko povrće <i>Seasonal and local vegetable minestrone</i>	14,00 €
Bistra riblja juha, tortellini punjeni brancinom, celer i limun <i>Adriatic fish broth, tortellini of sea bass, celery and lemon</i>	16,00 €
Cvjetača & Tartuf - Krem juha od cvjetače s svježe naribanim tartufom i koštanom srži <i>Cauliflower & Truffle - Cauliflower cream soup with fresh shaved truffles and bone marrow</i>	16,00 €
Veganska strana priče Consomme od rajčice, timbale od pečene rajčice, bosiljak <i>Vegan side of the story Tomato consomme, roasted tomato timbale and basil</i>	13,00 €

Glavna & Dijeljenje

Mains & Sharing

Ragu od Jadranske sipe s mekom
palentom i parmezanom
Adriatic cuttlefish ragout with Parmesan soft polenta

27,00 €

Jadranski brancin na žaru s kremom
od boba, prženi toskanski kelj, gel od
limuna, ulje od začinskog bilja
*Adriatic grilled sea bass with broad beans
fried Tuscan kale, lemon gel, herb oil*

32,00 €

Goveđi obrazi boškarina - pirjani goveđi obrazi
od boškarina s kremom od batata, jus, korijen
peršina glaziran pivom i ukiseljenom ljutikom
*Boškarin Beef Cheeks - Braised Boškarin beef
cheeks with sweet potato cream, jus, beer
glazed parsley root and pickled shallots*

38,00 €

Ribeye tagliatta Black Angus, povrće julianne u
woku, prženi mladi krumpir s mirisom mediterana
*Black Angus rib eye tagliatta, sautéed root vegetables
new potatoes with mediterranean scent*

47,00 €

Glavna & Dijeljenje

Mains & Sharing

Janjeća koljenica - 24sata kuhana janjeća koljenica sa raguom od korijenastog povrća lokalne masline i krema od kukuruza <i>Lamb Shank - 24hour cooked lamb shank with root ragout, local olives and corn cream</i>	47,00 €
Veganska strana priče - Ljubav prema mezzi Falafel of slanutka , hummus baba ganoush srce salate <i>Vegan side of the story - A love for mezze Chickpea falafel, hummus, baba ganoush and heart salad</i>	18,00 €
Veganska strana priče Pita od leće, bundeve i gorkih maslina <i>Vegan side of the story A pie of lentils, pumpkin and bitter olives</i>	18,00 €

Idealno za dijeliti

Great for sharing

Chateaubriand - Najbolje od junetine 60,00 €
gljive, demiglance, duplo prženi krumpir
Chateaubriand - Best end of beef, grill, mushrooms
with demiglance, double fried potatoes

Lonac buzare - domaće omiljeno jelo 55,00 €
jadranske ljepote sa škampima, oslicem
i dnevno svježim školjkama
A pot of 'buzara - A local favorite dish of Adriatic
loveliness with scampi, hake and daily shells

Zubatac u škartocu - Zapečeni jadranski zubatac 47,00 €
pečen u škartocu, sa pečenim krumpirom
komoračem, zelenilom i domaćom rajčicom
Papilotte of dentex - Baked Adriatic dentex
cooked en papilotte with baked potatoes
fennel, greens and local tomatoes

Ugodite sebi Comfort

Naš burger - sjeckano meso vrata, obrazine i lopatice, rajčica Bloody Mary hrskavi prženi luk, zelene salate <i>Our burger - hand-chopped beef neck cheek and shoulder, Bloody Mary tomatoes, onion bhajis and leaves</i>	22,00 €
Sendvič s odreskom od boškarina – kruh s kiselim kvascem, kozji sir i pečeni batat <i>Boškarin steak sandwich – sourdough, local goat's cheese, sea salted sweet potatoes</i>	15,00 €
Škartoc s prženom jadranskom ribom i krumpirićima <i>An Adriatic fish and chips bag</i>	29,00 €

Ugodite sebi

Comfort

Veganska strana priče 20,00 €

Naš veganski burger - falafel zeleni
steak, guacamola, džem od rajčica

Vegan side of the story

*Our vegan burger - falafel green
steak, guacamole, tomato jam*

Veganska strana priče 20,00 €

Veganski cezar - veganski cezar dresing, tostirane
šparoge, listići badema, tostirani pinjoli

Vegan side of the story

*Vegan Caesar - vegan Caesar dressing, toasted
asparagus, almond leaves, toasted pine nuts*

Divote

Loveliness

Čokoladni tris - Munchmallow dulcey čokolada, sorbeto od kakaa, brownie gianduia, čokoladni tuille <i>Chocolate trilogy - marshmallow, dulcey chocolate cocoa sortbet, gianduia brownie, chocolate tuille</i>	14,00 €
Lovor i bobica - financier od lovora mousse vanilija, žele šumsko voće <i>Laurel & Berry - laurel financier vanilla mousse, forest jelly</i>	12,00 €
Tart Tatin jabuka - tart jabuka, chantilly, film jabuka <i>Apple Tart Tatin - apple tart, chantilly, apple veil</i>	14,00 €
Veganska strana priče Vege crème brûlée - bobičasto voće, kreker malina <i>Vegan side of the story Vegan crème brûlée - berries, raspberry cracker</i>	14,00 €

Divote

Loveliness

Veganska strana priče 12,00 €

Tortica limun - kandirani limun, citrusni gel

Vegan side of the story

Lemon cake - candied lemon, citrus gel

Veganska strana priče 14,00 €

Gorko slatki tart - praline od lješnjaka

čokoladni veganski ganache

Vegan side of the story

Bitter sweet tart - hazelnut pralines

vegeterian chocolate ganache

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..

Cijena ribe po kg 120,00 €
Price of fish per kg

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

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 tune					▲	
Crudo od brancina					▲	
Govedi carpaccio				▲		
Tempura od jadranskih škampa			▲	▲		
Cikla pečena u soli				▲		
Sir burrata				▲		
Carpaccio od rajčice						
Tartar od cikle						
Ručno rađeni fuži	▲	▲	▲	▲		
Crni linguini sa dagnjama, dondolama i vongolama		▲	▲	▲	▲	
Rižoto caccio e peppe	▲			▲		
Rižoto od hobotnice	▲			▲	▲	
Rižoto "Gambero rosso"	▲			▲	▲	
Njoki od pečene cikle	▲	▲	▲	▲		
Paccheri	▲		▲	▲		
Gluten free Špageti sa umakom od rajčice, kapara i maslina						

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
<hr/>						
Rižoto sa bundevom						
<hr/>						
Domaće ručno rađeni ravioli od bundeve i tartufa	▲		▲	▲		
<hr/>						
Povrtni minestrone, sezonsko povrće	▲					
<hr/>						
Bistra riblja juha Adriatic fish broth	▲	▲	▲		▲	
<hr/>						
Cvjetača & Tartuf	▲		▲	▲		
<hr/>						
Consome od rajčice						
<hr/>						
Ragu od Jadranske sipe				▲	▲	
<hr/>						
Jadranski brancin na žaru					▲	
<hr/>						
Govedi obrazi boškarina				▲		
<hr/>						
Ribeye tagliatta Black Angus				▲		
<hr/>						
Janjeća koljenica			▲			
<hr/>						
Chateaubriand						
<hr/>						
Lonac buzare			▲		▲	
<hr/>						
Zubatac u škartocu					▲	
<hr/>						
Falafel of slanutka						
<hr/>						
Pita od leće, bundeve i gorkih maslina			▲			
<hr/>						

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
Naš burger		▲	▲	▲		
Sendvič s odreskom od boškarina			▲	▲		
Naš veganski burger				▲		
Veganski cezar						▲
Škartoc s prženom jadranskom ribom i krumpirićima				▲	▲	
Čokoladni tris		▲	▲	▲		
Lovor i bobica		▲	▲	▲		
Tart Tatin jabuka		▲		▲		▲
Vegan crème brûlée						
Tortica limun						▲
Gorko slatki tart						▲

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
---	--	-------------------------------------	---------------------	---	----------------------	----------------------------------	---

▲

▲

▲

▲

▲

Allergens

	CELERY	EGGST	CEREALS CONTA- INING GLUTEN	MILK (LACTOSE)	FISH	NUTS
Tuna tartar					▲	
Raw sea bass					▲	
Beef carpaccio				▲		
Adriatic shrimp tempura			▲	▲		
Salt baked beetroot				▲		
Burratta				▲		
Tomato carpaccio						
Beet tartare						
Handmade fuži	▲	▲	▲	▲		
Squid ink linguini with mixed shells		▲	▲	▲	▲	
Rizoto caccio e peppe	▲			▲		
Octopus Risotto	▲			▲	▲	
"Gambero rosso" Risotto	▲			▲	▲	
Roasted beetroot gnocchi	▲	▲	▲	▲		
Paccheri	▲		▲	▲		
Gluten free spaghetti with tomato sauce, capers and olives						
Risotto with pumpkin						

PEANUTS

SESAME
SEEDS

SOYA

CRUSTA-
CEANS

MUSTARD

MOLLUSCS

SULPHUR
DIOXIDE
AND
SULPHITES

LUPIN













Allergens

	CELERY	EGGST	CEREALS CONTA- INING GLUTEN	MILK (LACTOSE)	FISH	NUTS
Home - made roasted pumpkin and truffle ravioli	▲		▲	▲		
Sesonal and local vegetable minestrone	▲					
Adriatic fish broth	▲	▲	▲		▲	
Cauliflower & Truffle	▲		▲	▲		
Tomato consome						
Adriatic cuttlefish ragout				▲	▲	
Adriatic grilled sea bass					▲	
Boškarin Beef Cheaks				▲		
Black Angus rib eye tagliatta				▲		
Lamb Shank			▲			
Chateaubriand						
A pot of 'buzara			▲		▲	
Papilotte of dentex					▲	
Chickpea falafel						
A pie of lentils, pumpkin & bitter olives			▲			

Allergens

	CELERY	EGGST	CEREALS CONTA- INING GLUTEN	MILK (LACTOSE)	FISH	NUTS
Our burger		▲	▲	▲		
Boškarin steak sandwich			▲	▲		
Our vegan burger				▲		
Vegan Caesar						▲
The Adriatic fish and chips bag				▲	▲	
Chocolate trilogy		▲	▲	▲		
Laurel & Berry		▲	▲	▲		
Apple Tart Tatin		▲		▲		▲
Vegan crème brûlée						
Lemon cake						▲
Bitter sweet tart						▲

PEANUTS

SESAME
SEEDS

SOYA

CRUSTA-
CEANS

MUSTARD

MOLLUSCS

SULPHUR
DIOXIDE
AND
SULPHITES

LUPIN



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.

Sve cijene izražene su u eurima.

U cijenu je uračunata usluga i porez.

U cijenu nije uračunata napojnica.

All prices are expressed in euros.

Tax and service are included in the price.

Tips are not included in the price.