

U prirodi nam je da se osjećamo kao kod kuće tamo gdje ljudi govore naš jezik i gdje zemlja tako velikodušno daruje svoje blagodati.

A razlike, iako iz njih proizlazi bogata složenost i premda su oblikovale ponosan karakter stanovništva, ovdje se gube i nestaju.

Jadransko more nas povezuje i spaja.

Od Udina do Rovinja, od Furlanije do Istre nosimo svoj kovčeg pun okusa i tradicije kako bi se mogli pridružiti mirisima i kulturi tih mjesta.

susret / sjećanje

slojevitost

tisuću dana

pronalaženje svjetla između redaka

Ljeto 2024

ROVINJ
Kopno okupano morem

KVARNERSKI ŠKAMPI
jaje na pari, bosiljak i citrusi
(2, 3, 4, 6, 7)

MEDUZA (fake!)
Cvijet tikvice, krumpir, školjke i zeleni umak
(7, 14)

FUSILLONI
morska salata, limun, crni češnjak i botarga
(1, 4, 7)

SIPA
rižoto sa cvijećem istarske obale
(4, 7, 9, 11, 14)

GOF
miso scapece i breskve sa senfom mariniranim u karkadéu, majonezom od šafrana i
temeljcem od šljiva
(3, 4, 6, 10)

ČOKOLADA
marelice i morska trava
(3, 7, 8)

Za degustacijski meni potrebno je sudjelovanje cijelog stola

Meni : 185 € p.o.

Sljubljivanje sa vinima: 95 € p.o.

Selekcija Sommeliera: 135 € p.o.

Bezalkoholno sljubljivanje: 60 € p.o.

ISTRA

Sunce je poljubilo Zemlju

KRASTAVAC I KAPARI

sa algama i bazgom

(1, 3, 7)

SPAGHETTI

hladni, s cvjetovima tikciva, dimljeni patliđan i citrusi

(1, 2, 6)

RAVIOLI

koziji sir, bademi i tostirani ječam sa sorbetom od potočarke

(1, 3, 7, 8)

BRIZLE

karamela od pelinkovca i kokica

(1, 3, 7)

ISTARSKA JANJETINA

Morska trava i morsko bilje, kapari i limun

(7, 10)

CVIJET JABUKE

malina sa divljim komoračem

(1, 3, 7)

Za degustacijski meni potrebno je sudjelovanje cijelog stola

Cijena menija: 185 € p.o.

Sljubljivanje sa vinima: 95 € p.o.

Selekcija Sommeliera: 135 € p.o.

Bezalkoholno sljubljivanje: 60 € p.o.

Extra menu

Aperitiv 35€ p.o.

Selekcija Istarskih sireva 25 € p.o.

A' la Carte

Možete naručiti jela sa menia
(za grupe do 4 osobe):

2 jela + desert po osobi: 140 Eura

3 jela + desert po osobi: 170 Eura

Mineralna voda: 7 Eura
Espresso kava: 7 Eura

U cijenu uključen porez i usluge.
Plaćanje se vrši isključivo u eurima.

Alergeni (Europska regulativa 1169/2011)

1. Žitarice koje sadrže gluten (pšenica, raž, ječam, zob, pir, kamut ili njihovi hibridi) i proizvodi žitarica
2. Rakovi i proizvodi od rakova na primjer: a-kozice, b-rakovi,c-jastog
3. Jaja i proizvodi od jaja
4. Riba
5. Kikiriki
6. Soja i proizvodi od soje
7. Mljeko
8. Orašasti plodovi: a-bademi, b-lješnjak, c-orasi, d-indijski oraščići, e-pecan orah, f- Brazilski orah, g-pistacije, h-makadamija orah
9. Celer
10. Gorušica
11. Sezam
12. Sumporni dioksid i sulfiti koncentracije veće od 10 mg/kg ili 10 mg/l u završnom proizvodu. Može služiti kao konzervans u sušenom voću.
13. Lupina i proizvodi od lupine
14. Školjkaši kao : a-školjke, b-dagnje, c-morski puževi, d-kamenice, e-puževi, f-lignja

Na bazi izlistanih podataka, ako imate bilo kakvu alergiju na namirnicu koju koristimo u pripremi naših jela, molimo vas da imate na umu da u našim pripremanama koristimo gluten,soju,mljeko i jaja. Sporedni kontakt se može pojaviti prilikom pripreme i skladištenja.

U našem restoranu zabranjeno je pušenje.