C.A.

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 liebkosen. 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.

Cocktails

Golden Cape

Unser Herbarium, Holunder,

Yasmin, Feige

19,00 €

—

Just marTEAni

Feige, Honigmelone, Pfeffer, grüner Tee

19,00 €

—

Bond 008

Wacholder, Floreale, Memento

16,00 €

—

Just a little bit

Wacholder, Vibrante, Labdanum, Kohlensäure

16,00 €

Happen

Schwarzwurzel mit Shiso und unserem
eigenen Saft aus getrockneten Tomaten

—

Tartelette mit blauem Ziegenkäse,
Malvazija-Rosinen und
geriebenen Walnüssen

—

Trüffel-Krapfen

Reise

Kürbis

Prosciutto, geröstete Samen, Öl,
Blattgemüse vom Grill

HERKUNFT – ALLES AUS EINEM UMKREIS VON 20 KM
Kürbis – Jehnići Poreč

—

Scampi, Kaviar, Quitte + Brokkoli

Knusprige Tarte mit marinierten, rohen
Scampi, Ossietra-Kaviar, Quittengelee und
gratiniertem Brokkoli, auf einer feinen Creme.

HERKUNFT – ALLES IM UMKREIS VON 155 KM
Scampi – Adria
Quitte und Brokkoli – Jehnići Poreč
Ossietra-Kaviar – Brescia

—

Risotto

Klassisch zubereitet, mit einem
luftigen Omelett aus Gambero Rosso-
Garnelen und Wildfenchelblüten

HERKUNFT – ALLES AUS EINEM UMKREIS VON 450 KM
Reis – Piemont-Tal
Gambero Rosso-Garnelen – Mittelmeer
Eier – Pazin

Grün – Grünes

Geröstete Blätter, Basilikumjus
– Scheidenmuschel-Zweig und
eingelegter weißer Sparge

HERKUNFT – ALLES AUS EINEM UMKREIS VON 25 KM
Scheidenmuscheln – das Meer um uns herum
Blätter – Jehnići Poreč
Blätter – Jehnići Poreč

—

Hummer – der aus der Adria + junger Kohl

Beides gegrillt, mit Kümmel - und Immortellen-
Butter, Beurre Blanc aus Sauerkraut

HERKUNFT – ALLES AUS EINEM UMKREIS VON 25 KM
Immortelle – Sträucher aus unserer Umgebung
Hummer – Adria
Sauerkraut – hausgemacht
Kohl – Jehnići Poreč

—

Tintenfisch, junges Feigenblatt, Küsten-
Mangold unser Lardo und Brösel

In Entenfett frittiert, eingelegt, kurz
angeflammt auf Kohle – nur ein Blütenblatt

HERKUNFT – ALLES AUS EINEM UMKREIS VON 38 KM
Tintenfisch – Adria
Feigenblätter – Bale
Küsten-Mangold – vor Lukićs Haus

Pilze – die großen Sommerlichen
Sautiert, gegrillt, Blütenblätter, Crème
aus gefüllten Hüten + Bouillon

HERKUNFT – ALLES AUS EINEM UMKREIS VON 40 KM
Pilze – in unserer Umgebung gesammelt

—

Der Beitrag des Adlerfischs
zur Nachhaltigkeit
Wangen und Kiefern des Adlerfischs, glasiert
in einer roten Verjus-Sauce aus Teran-Trauben,
eingelegte Malvazija-Trauben, Sauce Véronique

HERKUNFT – ALLES AUS EINEM UMKREIS VON 300 KM
Adlerfisch – Adria – Zadar
Malvazija-Trauben – Jehnići Poreč

—

Die Geschichte einer Rotbarbe
Eingelegte und in der Pfanne geröstete
Orange + gesalzene Sardellen +
Ziegenkäsecrème, Artischocken

HERKUNFT – ALLES AUS EINEM UMKREIS VON 50 KM
Rotbarbe und Sardellen – das Meer um uns herum
Artischocken – Jehnići Poreč
Ziegenkäse – Stancija Kumparička, Cokuni

St. Petersfisch – auf glühendem Heu gegrillt,
mit Kapernblättern und Entenfett-Glasur
Tarte aus jungen Kartoffeln, schwarzen Oliven
und getrockneten
Tomaten-Sause Béarnaise mit Estragon

HERKUNFT – ALLES AUS EINEM UMKREIS VON 20 KM
St. Petersfisch – Adria
Junge Kartoffeln – Jehnići Poreč
Butter – hausgemacht

—

Flunder + Karotten
Flunder, glasiert mit Karotten-
Kombucha, gebratene Karotten mit
Wacholderbeeren, Karottenhaut

HERKUNFT – ALLES AUS EINEM UMKREIS VON 25 KM
Flunder – Adriatisches Meer
Karotten – Jehnići Poreč

—

M + M
In der Pfanne gerösteter Seeteufel,
geräucherte Butter, Pilze –
gegrillt, Pulver und Garum

HERKUNFT – ALLES AUS EINEM UMKREIS VON 20 KM
Pilze – aus unserer Umgebung
Seeteufel – Adria
Butter – hausgemacht

Schwarzes Schwein, unsere getrockneten
Tomaten, Glasur aus Aal und Prosciutto
Im Tee gereiftes Nackenfleisch, kurz gegrillt,
Mole aus getrockneten Tomaten, verfeinert
mit einer Glasur aus Aal und Prosciutto

HERKUNFT – ALLES IM UMKREIS VON 50 KM
Schwein – Kanfanar
Tomaten – Dubravac, Valalta
Aal – Novigrad

—

Taube
Gegrillt und mit Gänsefett bepinselt,
Confit von den Resten, Apfel und
Trüffel Wellington, Saucen

HERKUNFT – ALLES IM UMKREIS VON 50 KM
Taube – aus der Luft um uns herum
Äpfel – Kaldir
Trüffel – Sveti Ivan – Buzet

—

Eingesalzenes Rind, kalt geräuchert,
Petersilienwurzelpüree, Pastinake
in Milch pochiert – Jus + Sauce
béarnaise mit Trüffeln

HERKUNFT – ALLES IM UMKREIS VON 200 KM
Rindfleisch – Križevci
Petersilie + Pastinake – Jehnići Poreč
Trüffel – Sveti Ivan - Buzet

Kollektion istrischer Käsesorten
aus Kuh- und Ziegenmilch –
Kaldir Tarte Tatin, Brioche
mit schwarzem Pfeffer, brioche

HERKUNFT – ALLES IM UMKREIS VON 28 KM
Ziegenkäse – Stancija Kumparička - Cokuni
Kuhmilchkäse – Stancija Špin & Orbanić
Quitte – Rovinj
Sellerie – Jehnići PorečMiesmuscheln – Limfjord

—

Kollektion istrischer Käsesorten
aus Kuh- und Ziegenmilch –
Kaldir Tarte Tatin, Brioche
mit schwarzem Pfeffer, brioche

HERKUNFT – ALLES IM UMKREIS VON 28 KM
Ziegenkäse - Stancija Kumparička - Cokuni
Kuhmilchkäse – Stancija Špin & Orbanić
Quitte – Rovinj
Sellerie - Jehnići Poreč

—

Feigen, Mais und Butter
Gebratene Feigen, Zuckermaiseis und
Emulsion aus brauner geräucherter Butter

HERKUNFT – ALLES AUS EINEM UMKREIS VON 28 KM
Feigen – von den Feigenbäumen um uns herum
Mais – Jehnići Poreč
Butter – unsere Butter

Sommerfest

Salat aus regionalen Tomaten, Pfirsich-
Sorbetto und Basilikumöl

HERKUNFT – ALLES AUS EINEM UMKREIS VON 28 KM
Tomaten – Dubarvac Valalta
Pfirsiche – Novigrad
Basilikum – unser Garten

—

Salbei, Johannisbrot und Kumquat

Custard, Johannisbrotessenz und
leicht gekochte Kumquat

HERKUNFT – ALLES AUS EINEM UMKREIS VON 28 KM
Salbei – unser Garten
Johannisbrot – Zadar
Kumquat - Kanfanar

Sie können auch bestellen und die
Geschichte Ihres Tisches selbst kreieren

5 Speisen pro Person

130,00 €

Weinpaket 5 pro Person

85,00 €

Alkoholfreies Paket 5 pro Person

55,00 €

—

Weinpaket 7 pro Person

160,00 €

Pacchetto di vino 7 a persona

110,00 €

Alkoholfreies Paket 7 pro Person

70,00 €

—

10 Speisen pro Person

210,00 €

Weinpaket 10 pro Person

140,00 €

Alkoholfreies Paket 10 pro Person

100,00 €

—

15 Speisen pro Person

260,00 €

—

20 Speisen pro Person

320,00 €

C.A.

Samobor
Zagreb
Osijek
Rovinj

Umag
Motovun
Flour
Scallops
Apples
Peas, beans &
horseradish
Cauliflower
Pazin
Veli Jože
Honey, lamb, pig
Grapes
Rovinj
Goats cheese
Brijuni
Pula
Strawberries

Allergene

	sellerie	eier	glutenhaltige getreid	milch (laktose)	fische	schalenfruchte	erdenusse	sesamsamen	sojabohnen	krebstiere	senf	weichtiere	schwefeldioxid und sulfite	lupinen
Schwarzwurzel													▲	
Tarte		▲	▲	▲		▲							▲	
Ein Trüffel-Donut		▲	▲	▲										
Kürbis										▲			▲	
Scampi				▲	▲									
Rissoto		▲		▲						▲			▲	
Grün					▲				▲			▲		
Hummer	▲			▲						▲				
Tintenfisch			▲							▲			▲	
Pilze	▲	▲	▲	▲					▲					
Adlerfisch	▲			▲	▲								▲	
Rotbarbe				▲	▲				▲				▲	
Petersfisch		▲	▲	▲									▲	
Flunder			▲	▲	▲			▲	▲					
Seeteufel			▲						▲					
Schwarzes Schwein									▲				▲	
Taube		▲		▲										
Rindfleisch		▲		▲										
Lamm					▲									
Käsesorten	▲				▲	▲	▲						▲	
Feigen		▲		▲										
Pfirsich														
Custard		▲		▲										

C.A.

Alle Preise verstehen sich in Euro.
Steuern und Bedienung sind im Preis inbegriffen.
Trinkgelder sind nicht im Preis inbegriffen.

C.A.