

Novogodišnja večera Restaurant "ON" / Buffet



31. Prosinac 2025.

LOKALNO PUTOVANJE

Istarski pršut, dimljena tunjevina,
kobasica od divljači

—

Ovčji sir, sir u teranu, odležani sir
Veli Jože, sir u kori od oraha,
sir u crnom papru

SIROVA STRAST

Sushi maki
(alga nori, losos, krastavac)

—

Ledeni toranj sa školjkama
(Jakobove kapice i dondole)

—

Kavijar od pasturve

—

Rolice od krastavaca i tartar od
kozica

—

Carpaccio od grdobine

—

Tartlet s paštetom od gušćje jetre

—

Rolana sporo pečena govedina,
zrnati senf i hrskavi luk

—

Gazpacho u čašici

—

PRILOZI: gel od limuna, marmelada od
grožđica i zelene jabuke, ukiseljeni
đumbir, izbor maslinovog ulja

NASTAVLJAMO S HLADNOM PRIČOM

Poke sabljarka, riža, bob, krastavac,
sezam i mladi luk, wasabi majoneza

—

Terina od prepelice i pistacije,
ukiseljena mrkva, paljena ljutika,
gel od malina

—

Salata od pečene cikle i bundeve,
krema od slanutka, tostirani orasi,
mikrozelenje od graška

TOPLO

Juha od pijetla

—

Kremasta juha od lokalne ribe,
limeta i lovor

—

PRILOZI: tortellini od pršuta,
korjenasto povrće, marinirane
kozice, dondole u soku od limete

LIVE STATION – TEATAR

Ravioli s paljenom bundevom i sku-
tom, umak od zimskog crnog tartufa

—

Crna tjestenina spaccatelli sa sipom,
škampi, bob i kanaštrele

PRIČA U NASTAVKU

NA VEGETARIJANSKU STRANU

Raffaello od slanutka, bosiljka i
mente, umak od bademovog mlijeka
i šafrana

—

Pastirska pita s povrćem, začini iz vrta

—

Salatni bar – lisnate salate, sirovo
povrće i začini

ZA LJUBITELJE RIBE

Hama u škartocu, malvazija,
korjenasto povrće, začinsko bilje i
maslinovo ulje

—

Filet romba, glazirana cikorijsa s
kapparima i jus od škampa

—

Rolani filet orade i kozica, paljeni
poriluk, beurre blanc od šafrana

—

Paljena rolana palenta s rajčicama i
kapparima, ukiseljeni motar

ZA LJUBITELJE MESA

Rolada od pilećeg zabatka i kulena,
umak od dimljenog sira, hrskavi luk

—

Wellington od poriluka, maslina i
pršuta

—

Prešana janjetina, gljive portobello u
umaku od porta, paljeni mladi luk

—

Sporo pečena teleća koljenica, krema
od zrnatog senfa, paljena mrkva

Izbor domaćeg kruha i fokače

DIVOTE

Veganski tart od ananasa i kokosa

—

Panna Cotta od jogurta s amarenom

—

Čokoladna torta bez glutena

—

Kolač od lješnjaka i limuna

—

Profiterol od pistacije

—

Torta od vanilije i jagoda

—

Financijer od limuna

—

Makroni

—

Krema mascarpone i čokoladna
zemlja



MAISTRA
Collection

Novogodišnja večera Restaurant "ON" Dječji buffet

 lone



GLAVNO

Pohani riblji štapići u kukuruznim pahuljicama

—
Goveđi mini burger bez glutena
Kroketi od krumpira

—
Povrtni štapići u umaku od rajčice
—
Tjestenina sa sirom bez glutena

SLATKO

Čokoladni brownie bez glutena

—
Voćni veganski tart

—
Šarene lizalice

MAISTRA
Collection