

A GRAND CELEBRATION

Novogodišnja večera

LAUREL & BERRY RESTAURANT
31.12.2025. / GRAND PARK HOTEL ROVINJ

SVJEŽE KAMENICE

—
Fine de Claire i Gillardeau
Poslužuju se uz Yuzu Kosho, Mignonette i limun

GASTRONOMIJA

—
FILET ŠKOTSKOG LOSOSA
s ikrom
CRUDO OD BRANCINA
Dalmatinski kapari, gel od dimljenog limuna
RUČNO REZANI LOKALNI ISTARSKI PRŠUT
i Pan de Tomate
FOIE GRAS VERRINE
Slatko vino Vin Santo, cantucci
MARINIRANE SARDINE
Luk tropea, preljev od senfa, čips od heljde
MORTADELLA FAVOLOSA
Krema od pistacija, svježa focaccia
LARDO DI COLONNATA
Nar, zreli balzamični ocat
LOKALNA ŠUNKI PEČENA U KRUHU
Kiselo vrhnje, francuska salata i hren
SALAME FELINO
Culatello di Zibello, Pancetta Arrotoata
NAŠI KISELI KRSTAVCI I FOCACCINE

LIVE WELL BAR – ODRŽIVA POLJOPRIVREDNA PROIZVODNJA

—
JEDINSTVENI GUACAMOLE
Avokado, kiseli krstavci, edamame, ulje od kopra
BURRATINA
Heirloom rajčice, preljev od zelenih rajčica
TARTAR OD POVRĆA I ZAČINSKOG BILJA
Kvinoja, preljev od senfa
LIŠĆE I CVIJEĆE
Preljevi, masline iz vlastitog uzgoja, sjemenke
PRIRODNO
Bundeva i njezine sjemenke – artičoke – celer – krstavci

TALIJANSKO I FRANCUSKO

—
RIŽOTO S TERANOM I TARTUFIMA
Rižoto Carnaroli, domaći lješnjaci, teran
DOMAĆI TAGLIOLINI
Crni istarski zimski tartuf, zreli parmezan
BOUILLABAISSE
Škarpina i školjke, krumpir sa šafranom,
umak od komorača rouille, krutoni

STANICA ZA TOPLO REZANJE

—
CÔTE DE BOEUF
Tartufi, pire od krumpira,
glazirano baby povrće, béarnaise
WELLINGTON LOSOS
File lososa, špinat, lisnato tijesto,
Champagne Beurre Blanc

LOKALNA JELA I PRILOZI

—
TRADICIONALNA LOKALNA MANEŠTRA –
sa suhom svinjetinom
JOTA – grah, kiseli kupus i repa
SPEZZATINO OD LOKALNE GOVEDINE –
s tartufima i dinstanom ljutikom
SARMA – kako tradicija nalaže
GRATINIRANA CVJETAČA –
Veli Jože i mrvice timijana
MLADI KRUMPIR – confit, komadići slanine

FRANCUSKI, TALIJANSKI I LOKALNI SIR

—
GORGONZOLA
Džem od smokve, krekeri
COMTÉ
Orasi, med od kave, crni kruh
MIMOLETTE
sa zrelim balzamičnim octom
BLUE 69
s kruškom poširanom u začинима
TALEGGIO
Karamelizirane kruške, umak od crnog vina
PARMIGIANO REGGIANO OD 36 MJESECI
TUROŠ
VELI JOŽE
LIČKA BASA

LJUPKO I SLATKO

—
ZDJELE SVJEŽEG VOĆA,
DINSTANOG I S MASCARPONEOM
KEKSI
Dulce, cimet i cejlon
TORTA OPERA
CVJETNI MED I PELUD
Crème Brûlée
BABKA
PITA OD PEKANA S VANILIJOM
LJUBAV JABUKE
ČOKOLADA S DIMLJENOM SLANOM KARAMELOM

PUTOVANJE U DJETINJSTVO

—
LAZANJE KAO MAMINE
Dinstana lokalna govedina, lagani bešamel od sira
PILEĆI RAŽNJIĆI
Pržena mrkva, glazura od meda i pire od batata
PURETINA I TIKVICE
Lagani gulaš s rižom kuhanom na pari