2021 – 2026

u ravnoteži,
gdje se sve transformira.

Ovaj jelovnik slavi obljetnicu
i istražuje esencijalnost,
dubinu mora,
i istarski identitet.

ROVINJ / Vodena linija

nježna linija gdje se grad susreće s morem

SIROVI ŠKAMPI, LIMUN I ZELENA JABUKA

morska svježina i zelena kiselost

(2, 3, 4)

SIPA U CRNILU, AJVAR

more u spoju s nečim toplim, pečenim, poznatim

(7, 11, 14)

RIŽOTO S DAGNJAMA, ŠAFRANOM I BOSILJKOM

nedavna uspomena, esencijalna

(3, 7, 14)

BAKALAR S TIKVICOM I HRENOM

kretanje na liniji mora

(4, 7)

LIMUN I LOVOR

nježno, gotovo eterično

(3, 7)

BUNDEVA, GREJP I BOROVICA

posljednje toplo svjetlo, gorki povjetarac

(1, 3, 7, 8)

Za degustacijski meni potrebno je sudjelovanje cijelog stola

Meni: € 230 po osobi

*cijena 10.09.2026.: 230,00 €**

Sljubljivanje vina : između Jadrana i Dunava € 110 ,00 po osobi

*cijena 10.09.2026.: 110,00 €**

Sommelier izbor € 210,00 po osobi

*cijena 10.09.2026.: 210,00 €**

Ikone starog svijeta € 360 po osobi

*cijena 10.09.2026.: 360,00 €**

Bezalkoholno sljubljivanje : Botanično € 75 po osobi

*cijena 10.09.2026.: 75,00 €**

ISTRA / Istarski splet

ritmovi zemlje, odmjereni pokreti

VRGANJI, CRNI TARTUF I INDIJSKI ORAŠČIĆ

tišina motovunske šume

(7, 8, 9)

KRUMPIR I BLITVA

slojevita ugoda i vertikalna svježina

(1, 3, 7)

JAJE I BIJELI TARTUF

cvjetača, Veli Jože i suptilna raskoš smeđeg maslaca

(3, 7)

GRILANA PREPELICA S MASLINAMA

toplina i napetost objedinjene u jasnoj gesti

(1, 3, 7, 10)

LIMUN I LOVOR

nježno, gotovo eterično

(3, 7)

ČOKOLADA, PASJI TRN I JOGURT

živi krajolik

(1, 7, 8)

Za degustacijski meni potrebno je sudjelovanje cijelog stola

Meni: € 230 po osobi

*cijena 10.09.2026.: 230,00 €**

Sljubljivanje vina : između Jadrana i Dunava € 110 ,00 po osobi

*cijena 10.09.2026.: 110,00 €**

Sommelier izbor € 210,00 po osobi

*cijena 10.09.2026.: 210,00 €**

Ikone starog svijeta € 360 po osobi

*cijena 10.09.2026.: 360,00 €**

Bezalkoholno sljubljivanje : Botanično € 75 po osobi

*cijena 10.09.2026.: 75,00 €**

POVRATAK

à la carte kreacije koje pričaju našu priču kroz regionalne sastojke i autentične okuse

Minimalan odabir od dva jela po osobi (uključuje selekciju kruha).
Za stolove do 5 gostiju.

MEDUZA: kozice, sipa, tikvice i začini € 65

2, 4, 7, 14

*cijena 10.09.2026.: 65,00 €**

ŠPAGETI S MORSKIM BILJEM, maslac i inćuni € 65

1, 3, 4, 7

*cijena 10.09.2026.: 65,00 €**

NJOKI OD KRUMPIRA s medvjeđim lukom, vlascem i kavijarem € 75

1, 3, 4, 7

*cijena 10.09.2026.: 75,00 €**

NJOKI OD KRUMPIRA I BIJELI TARTUF, morchia i povrtni jus € 75

1, 3, 7

*cijena 10.09.2026.: 75,00 €**

DOMAĆI TAGLIOLINI I BIJELI TARTUF, maslac i svježe naribani bijeli tartuf € 75

1, 3, 7

*cijena 10.09.2026.: 75,00 €**

BRANCIN na kamenju s ikrom i špinatom € 75

3, 4, 10

*cijena 10.09.2026.: 75,00 €**

KREMA OD TONKE, voće i povrće *(Desert)* € 45

7, 8, 9

*cijena 10.09.2026.: 45,00 €**

DODATNO

Aperitif & Amuse-Bouche € 40 po osobi

*cijena 10.09.2026.: 40,00 €**

Mineral Water € 8

*cijena 10.09.2026.: 8,00 €**

Espresso coffee € 8

*cijena 10.09.2026.: 8,00 €**

Cheese Selection € 25

*cijena 10.09.2026.: 25,00 €**

Cijene uključuju servis i porez
Plaćanje je moguće isključivo u eurima (€)
**Referentna cijena na dan 10.09.2026. istaknuta sukladno obvezi iz Odluke Vlade RH.*

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. Mlijeko
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 sulfati 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 pripremama koristimo gluten, soju, mlijeko i jaja. Sporedni kontakt se može pojaviti prilikom pripreme i skladištenja.

U našem restoranu zabranjeno je pušenje.