

JUHE / SOUPS

Gazpacho

60 kn // 7,96 €

Dnevna juha

Daily soup

60 kn // 7,96 €

PREDJELA / APPETIZERS

Istarski pršut

Istrian „pršut“

100 kn // 13,27 €

Istarski mix

domaća istarska kobasica, salamin sa paprom, ombolo, panceta

Istrian mix

istrian sausage, salami with pepper, ombolo, bacon

90 kn // 11,94 €

Istarski sirevi

Istrian cheeses

95 kn // 12,60 €

PREDJELA / APPETIZERS

Tatar biftek, crème fraîche i pizza kruh

Steak tartare with crème fraîche and pizza bread

146 kn // 19,37 €

Carpaccio od junećeg filea smajonezom od inčuna, prženim kaparima, aceto kremom i rukolom

Beef fillet carpaccio with anchovy mayonnaise, fries capers, aceto cream and rocket

135 kn // 17,91 €

Vitello tonnato - Tanko rezani pečeni teleći frikando, pate od tune, pržene kapare i ulje od lista peršina

Vitello tonnato - Thinly sliced roast veal fricando, tuna paté, fried capers and parsley leaf oil

98 kn // 13,00 €

Brusketa s roastbeefom, ukiseljenim lučicama, pečenom paprikom, rukolom i dipom od senfa i meda

Bruschetta with roast beef, pickled onions, roasted peppers, rocket, mustard and honey dip

95 kn // 12,60 €

Svježa buratina sa džemom od rajčice i salatom od graška i jabuke

Fresh buratina with tomato jam, pea and apple salad

88 kn // 11,67 €

Balotine od kozjeg sira s chutneyem od kruške i salaticom

Goat cheese balls with pear chutney and salad

78 kn // 10,35 €

A'la soparnik sa mozzarellom, džemom od rajčice i skuta sirom

A'la „soparnik“ with mozzarella, tomato jam and fresh curd

78 kn // 10,35 €

Marinirane kockice tune u soji i mirinu s kremom od avokada i majonezom od sezama

Marinated tuna cubes in soya sauce and mirin with avocado cream and sesame mayonnaise

105 kn // 13,93 €

Repovi kraljevskih kozica u tempuri, sweet chilli majoneza

Royal shrimp tails in tempura, sweet chilli mayonnaise

145 kn // 19,24 €

RIŽOTA I TJESTENINE / RISOTTO AND PASTA

Rižoto s repovima kraljevskih kozica, šafranom i tartufima

Risotto with royal shrimp tails, saffron and truffles

180 kn // 23,89 €

Domaći pljukanci sa šumskim gljivama, pancetom i pikantnom šalšom

Homemade „pljukanci“ with forest mushrooms, bacon and spicy salsa

118 kn // 15,66 €

Domaći pljukanci s kozicama, biskom i baby špinatom

Homemade „pljukanci“ with shrimps, biska and baby spinach

180 kn // 23,89 €

Fuži s tartufima

„Fuži“ with truffles

125 kn // 16,59 €

Juneći šugo sa fužima

Beef ragout with „fuži“

118 kn // 15,66 €

Domaći njoki s pestom od sušene rajčice i svježi skuta sir

Homemade gnocchi with dried tomato pesto and fresh curd

96 kn // 12,74 €

GLAVNA JELA / MAIN COURSE

Confit pilećeg batka i zabatka s kremom od mrkve, prženim krumpirićima i umakom od naranče i meda sa sjemenkama gorušice
Chicken drumstick and shank confit with carrot cream, french frais, orange and honey sauce with mustard seeds

98 kn // 13,00 €

Pileći file paniran u cornflakesu i prženi krumpirići
Chicken fillet beaded in cornflakes with french fries

100 kn // 13,27 €

Glazirana svinjska potrbušina s kremom od mrkve, karameliziranim jabukama i umakom od soje i jabučnog cidera
Glazed pork belly with carrot cream, caramelized apples, soya and apple cider sauce

98 kn // 13,00 €

Teleći kotlet a'la milanski s rukolom i listićima Grana Padano sira
Veal cutlet a'la milanese with rocket and Grana Padano cheese

148 kn // 19,64 €

Sporo pečena teleća koljenica s kremom od krumpira i teleći jus
Slow roasted veal shank with potato cream, veal jus

160 kn // 21,23 €

Sporo kuhani bikovi obrazi u Teranu s kremom od celera, čips od celera
Slow cooked bull cheeks in Teran with celery cream, celery chips

160 kn // 21,23 €

Tuna steak s kremom od avkoada, salsa crudom, prženim lukom i emulzijom od soje
Tuna steak with avocado cream, salsa cruda, fried onion and soya emulsion

210 kn // 27,87 €

File brancina s veluteom od komorača jabuke, krema od crvene paprike i millefogle od krumpira
Sea bass fillet with fennel and apple veloute, red pepper cream and potato millefogle

190 kn // 25,21 €

Toplo-hladna salata sa repovima kraljevskih kozica, grilanom tikvicom i dresingom od naranče i meda

Warm and cold salad with shrimp tails, grilled zucchini, orange and honey dressing

160 kn // 21,23 €

STEAKOVI / STEAKS

Fiorentina steak
1 kg // 650 kn / 86,26 €

Ribeye
1 kg // 850 kn / 112,81 €

Biftek tagliata
Beefsteak tagliata
250g // 285 kn / 37,82 €

Biftek u umaku od tartufa
Beefsteak in truffle sauce
250g // 295 kn / 39,15 €

Teleći T-bone
Veal T-bone steak
350 g // 200kn / 26,54 €

PRILOZI / SIDES

Prženi krumpirići

French fries

35 kn / 4,64 €

Palenta

Polenta

40 kn / 5,30 €

Grill povrće

Grilled vegetables

40 kn / 5,30 €

Riža

Rice

35 kn / 4,64 €

Domaći njoki

Homemade gnocchi

35 kn / 4,64 €

Pire krumpir

Mashed potato

35 kn / 4,64 €

SALATE / SALADS

Sezonska salata

Seasonal salad

40 kn / 5,30 €

Rukola, cherry rajčice i listići Grana Padano sira

Rocket, cherry tomatoes and leaves of Grana Padano cheese

45 kn / 5,97 €

Salata caprese

Caprese salad

60 / 7,96 €

DESERTI / DESSERT

Dnevni kolač

Daily cake

50 kn // 6,63 €

MOLIMO CIJENJENE GOSTE KOJI IMAJU ALERGIJSKU REAKCIJU NA ODREĐENU HRANU DA O TOME UNAPRIJED
OBAVIJESTE OSOBLJE RESTORANA. POJEDINA JELA MOGU SADRŽAVATI ALERGENE. ZA DETALJNIJE INFORMACIJE
OBRATITE SE OSOBLJU RESTORANA.

ZABRANJENA JE PRODAJA, POSLUŽIVANJE, TOČENJE I KONZUMACIJA ALKOHOLNIH PIĆA I PRODAJA DUHANSKIH
PROIZVODA OSOBAMA MLAĐIM OD 18 GODINA.
CIJENE SU IZRAŽENE U KUNAMA I EURIMA (FIKSNI TEČAJ KONVERZIJE 7,53450KN). PDV JE UKLJUČEN U CIJENU.

DEAR GUESTS WHO HAVE AN ALLERGIC REACTION TO CERTAIN FOODS, PLEASE NOTIFY THE RESTAURANT STAFF IN
ADVANCE. CERTAIN DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS. FOR MORE DETAILED INFORMATION, PLEASE CONTACT THE
RESTAURANT STAFF.

IT IS FORBIDDEN TO SELL, SERVE, POURING AND ALLOW CONSUMATION OF ALCOHOL BEVERAGES AND TO SELL
TOBACCO PRODUCTS TO PERSON UNDER THE AGE 18.
ALL PRICES ARE IN A HRK AND EURO (FIXED CONVERSION RATE 7,53450KN). VAT ARE INCLUDED IN PRICE.

SUPPE / LA MINESTRA

Gazpacho

60 kn // 7,96 €

Tagessuppe

Zuppa del giorno

60 kn // 7,96 €

PREDJELA / APPETIZERS

Istrischer Rohschinken

Prosciutto crudo Istirano

100 kn // 13,27 €

Isrischer mix

hausgemachte Istrische Wurst, Pfeffer-Salami, Schweinelende ombolo, Pancetta

Mix Istriano

salsiccia Istriana fatta in casa, salame al pepe, lombata di maiale, pancetta

90 kn // 11,94 €

Istrischer Käse-Mix

Mix di formaggia Istriani

105 kn // 13,93 €

VORSPEISEN / ANTIPASTI

Beef Tatar mit Crème fraîche, Pizzabrot

Tartare di manzo con crème fraîche e pane pizza

146 kn // 19,37 €

Carpaccio vom Jungrindfilet mit Sardellen-Mayonnaise, gerösteten Kapern, Balsamico-Creme und Rucola

Carpaccio di filetto di vitellone con maionese di acciughe, capperi fritti, crema di aceto e rucola

135 kn // 17,91 €

Vitello tonnato - Dünn geschnittener Kalbsbraten Fricando, Thunfischpastete, frittierte Kapern und Petersilienblattöl

Vitello tonnato - Fricando di vitello arrosto affettato sottilmente, paté di tonno, capperi fritti e olio di foglie di prezzemolo

98 kn // 13,00 €

Bruschetta mit Roastbeef, eingelegten Zwiebeln, gebackener Paprika, Rucola und Honig-Senf Dip

Bruschetta con manzo arrosto, cipollotti sott'aceto, peperoni arrosto, rucola e salsa di senape e miele

95 kn // 12,60 €

Frische Burrata mit Tomatenmarmelade und Erbsen-Apfel Salat

Burratina fresca con confettura di pomodoro e insalata di piselli e mele

88 kn // 11,67 €

Ballotine (Käsebällchen) vom Ziegenkäse mit Birnen-Chutney und Salat

Palline di formaggio di capra con chutney di pere e insalata

78 kn // 10,35 €

Alla soparnik mit Mozzarella, Tomatenmarmelade und Frischkäse Skuta

Alla soparnik con mozzarella, confettura di pomodoro e ricotta

78 kn // 10,35 €

Marinierte Thunfischwürfel in Sojasauce und Mirin mit Avocado-creme und Sesam-Mayonnaise

Cubetti di tonno marinati in salsa di soia e mirin con crema di avocado e maionese al sesamo

105 kn // 13,93 €

Riesengarnelenschwänzen im Tempurateig, Süße Chili-Mayonnaise

Code di gamberoni in tempura, maionese al peperoncino dolce

145 kn // 19,24 €

RISOTTOS UND NUDELGERICHTE / PASTE E RISOTTI

Risotto mit Reisengarnelenschwänzen, Safran und Trüffeln

Risotto con code di gamberoni, zafferano e tartufo

180 kn // 23,89 €

Hausgemachte Nudeln pljukanci mit Waldpilzen, Panzetta und scharfer Salsa

Pljukanci fatti in casa con funghi di bosco, pancetta e salsa piccante

118 kn // 15,66 €

Hausgemachte Nudeln pljukanci mit Garnelen, Bisque und Babyspinat

Pljukanci fatti in casa con gamberi, vischio e spinacini

180 kn // 23,89 €

Traditionelle Nudeln fuži mit Trüffeln

Fusi al tartufo

125 kn // 16,59 €

Rindfleischsauce mit fuži

Salsa di manzo con fusi

118 kn // 15,66 €

Hausgemachte Gnocchi mit Pesto aus getrockneten Tomaten und Frischkäse Skuta

Gnocchi fatti in casa con pesto di pomodori secchi e ricotta fresca

96 kn // 12,74 €

HAUPTGERICHTE / SECONDI PIATTI

Hähnchenschenkel-Confit mit Möhrencreme, Pommes und Orangen-Honing Sauce mit Senfkörnern

*Confit di coscia e sovracoscia di pollo con creme di carote, patatine fritte
e salsa di arancia e miele con semi di senape*

98 kn // 13,00 €

Hähnchenfilet mit Cornflakes-Pande und Pommes frites

Filetto di pollo imbonato nei cornflakes e patatine fritte

100 kn // 13,27 €

Glasierter Schweinebauch mit Möhrencreme, glasierter Möhre und Calvados-Sauce

*Ventresca di maiale glassata con crema di carote, mele caramellate,
salsa di soia e sidro di mele*

98 kn // 13,00 €

Kalbskotelett alla Milanese mit Rucola und Grana Padano Blättchen

Braciola di vitello alla milanese con rucola e scaglie di Grana Padano

148 kn // 19,64 €

Langsam geschmorte Haxe vom Jungrind mit Kartoffelcreme und Rinderjus

Stinco di vitello arrostito lentamente con crema di patate e jus di vitello

160 kn // 21,23 €

Langsam geschmorte Ochsenbäckchen in Teran mit Kartoffel- Sellerie Creme und Sellerie-Chips

*Guance di toro nel Terrano preparate a cottura lenta con crema di patate
e sedano, chips di sedano*

160 kn // 21,23 €

Thunfischsteak mit Avocadocreme, Salsa Cruda, Röstzwiebeln und Sojaemulsion

*Trancio di tonno con crema di avocado, salsa cruda, cipolla fritta e
emulsione di soia*

210 kn // 27,87 €

Wolfsbarschfilet mit Fenchel-Apfel Velouté, Paprikacreme und Kartoffel-Millefoglie

*Filetto di branzino con vellutata di finocchi e mele, crema di peperoni
rossi e millefoglie di patate*

190 kn // 25,21 €

Warm-kalter Salat mit Riesengarnelenschwänzen, gegrillter Zucchini und Orangen-Honig Dressing

*Insalata calda-fredda con code di gamberoni, zucchini grigliate e
condimento all'arancia e miele*

160 kn // 21,23 €

STEAKS / BISTECCHHE

Steak nach Florentiner Art

Bistecca alla fiorentina

1 kg // 650 kn / 86,26 €

Ribeye

1 kg // 850 kn / 112,81 €

Beefsteak Tagliata

Tagliata di manzo

250g // 285 kn / 37,82 €

Beefsteak in Trüffelsauce

Filetto al tartufo

250g // 295 kn / 39,15 €

T-Bone Steak

T-bone di vitello

350 g // 200kn / 26,54 €

BEILAGEN / CONTORNI

Pommes frites

Patatine fritte

35 kn / 4,64 €

Polenta

40 kn / 5,30 €

Grillgemüse

Verdure alla griglia

40 kn / 5,30 €

Reis

Riso

35 kn / 4,64 €

Hausegemachte Gnocchi

Gnocchi fatti in casa

35 kn / 4,64 €

Kartoffelpüree

Purè di patate

35 kn / 4,64 €

SALATE / INSALATE

Saisonsalat

Insalata di stagione

40 kn / 5,30 €

Rucola, Cherry-Tomaten und Grana Padano Blättchen

Rucola, pomodorini e scaglie di Grana Padano

45 kn / 5,97 €

Caprese Salat

Insalata caprese

60 / 7,96 €

DESSERTI / DESSERT

Tageskuchen

Dolce del giorno

50 kn // 6,63 €

DEAR GUESTS WHO HAVE AN ALLERGIC REACTION TO CERTAIN FOODS, PLEASE NOTIFY THE RESTAURANT STAFF IN ADVANCE. CERTAIN DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS. FOR MORE DETAILED INFORMATION, PLEASE CONTACT THE RESTAURANT STAFF.

IT IS FORBIDDEN TO SELL, SERVE, POURING AND ALLOW CONSUMATION OF ALCOHOL BEVERAGES AND TO SELL TOBACCO PRODUCTS TO PERSON UNDER THE AGE 18.
ALL PRICES ARE IN A HRK AND EURO (FIXED CONVERSION RATE 7,53450KN). VAT ARE INCLUDED IN PRICE.