

TASTING MENU

DEGUSTACIJSKI JELOVNIK

DINNER ONLY | SAMO ZA VEČERU

White asparagus, eggs mimosa, lemon

Bijele šparoge sa salatnom od jaja, limun

Kuća Glavić & Meneghetti Malvasija 2019

*Tonnarelli pasta with Gambero Rosso, coffee cream,
brown butter*

Tonnarelli tjestenina sa Gambero Rosso kozicama, krema od kave
smeđi maslac

Meneghetti Moni Emvasis 2017

*Stone bass filet, artichokes and asparagus, clams and
lovage oil*

Filet hame, artičoke i šparoge, školjke i ulje ljupčac

Meneghetti White 2019

*Wild deer saddle in seed crust, cabbage pie,
parsnip*

Leđa od jelena u korici od sjemenki, složenac od kupusa, pastrnjak

Meneghetti Red 2017

Your choice of dessert from the menu

Kozlović Muškat Momjanski 2020

750 kn *per person* / po osobi

371 kn *wine flight* / vinska priča

We recommend that guests with food allergies or special dietary needs consult with their server.

Svim našim gostima s alergijama ili posebnim prehrambenim potrebama preporučamo da se posavjetuju s konobarom.

STARTERS

PREDJELA

White asparagus, eggs mimosa, lemon – 120 kn

Bijele šparoge sa salatnom od jaja, limun

Buffalo mozzarella with endives, hazelnuts and pear dressing, parmesan – 110 kn

Buffalo mozzarella sa endivijom, lješnjacima i dresingom od kruške, parmezan

Marinated longfin tuna, cucumber juice, avocado and herbs – 145 kn

Marinirana dugoperajna tuna, sok od krastavca, avokado i začinsko bilje

Hand-chopped beef tartar with mushrooms and sunchoke chips – 160 kn

Ručno rezani goveđi tartar sa mariniranim gljivama i čipsom od čičoke

Cured and air dried meats and salami from small local producers – 125 kn

Izbor sušenih mesa i salama od malih lokalnih proizvođača

Freshly shucked oysters (6 pcs) mignonette, lemon – 175 kn

Svježe kamenice (6 kom.) mignonette, limun

Cream of asparagus soup, nettle pesto, smoked lardo infused cream – 85 kn

Krem juha od šparoga, pesto od koprive, krema od dimljene pancete

We recommend that guests with food allergies or special dietary needs consult with their server.

Svim našim gostima s alergijama ili posebnim prehrambenim potrebama preporučamo da se posavjetuju s konobarom.

RISOTTO AND HAND MADE PASTA

RIŽOTO I RUČNO RAĐENA TJESTENINA

Acquerello rice risotto, adriatic seafood, lobster sauce, kumquat – 185 kn

Rižoto od Acquerello riže, plodovi mora, umak od jastoga, kumkvat

Acquerello rice risotto, selection of spring vegetables and flowers – 140 kn

Rižoto od Acquerello riže sa izborom proljetnog povrća i cvijeća

Tonnarelli pasta with Gambero Rosso, coffee cream, brown butter – 170 kn

Tonnarelli tjestenina sa Gambero Rosso kozicama, krema od kave smeđi maslac

Pljukanci pasta with braised Boškarin beef tail, radicchio, bone marrow, Veli Jože cheese – 145 kn

Pljukanci sa sporo kuhanim repom boškarina, radič, koštana srž i sir Veli Jože

We recommend that guests with food allergies or special dietary needs consult with their server.

Svim našim gostima s alergijama ili posebnim prehranbenim potrebama preporučamo da se posavjetuju s konobarom.

MAIN COURSES

GLAVNA JELA

Stone bass filet, artichokes and asparagus, clams and lovage oil – 230 kn

Filet hame, artičoke i šparoge, školjke i ulje ljupčaca

Roasted monkfish tail, lettuce heart and green peas ragout, fish roe, lardo – 240 kn

Zapečeni rep od grdobine, ragu od salate i graška, ikra i lardo

Capon two ways, leg with carrots and breast with leeks and mushrooms – 210 kn

Kopun na dva načina, batak sa mrkvama i prsa sa porilukom i gljivama

Jota - creamy coco bean ragout with sauerkraut and grilled vegetables (vegan) – 140 kn

Jota - kremasti ragu od graha sa kiselim kupusom i povrćem sa roštilja (veganski)

Wild deer saddle in seed crust, cabbage pie, parsnip – 230 kn

Leđa od jelena u korici od sjemenki, složenac od kupusa, pastirnjak

Boškarin beef cheeseburger, crispy onions, fries, special sauce – 150 kn

Burger od boškarina, hrskavi luk, prženi krumpir, posebni umak

Beef with your choice of side dish

Govedina sa prilogom po vašem izboru

Heritage angus sirloin 250 g – 220 kn

Croatian black angus bone in ribeye 1 kg – 720 kn

Wagyu A5 sirloin 100 g – 380 kn

We recommend that guests with food allergies or special dietary needs consult with their server.

Svim našim gostima s alergijama ili posebnim prehrambenim potrebama preporučamo da se posavjetuju s konobarom.

SIDES

PRILOZI

Crispy potatoes with lemon salt – 60 kn

Hrskavi krumpirići, limunova sol

Sauteed spinach with grilled Istrian skuta cheese – 65 kn

Sotirani špinat sa zapečenom istarskom skutom

Sauteed mushrooms, black garlic – 85 kn

Sotirane gljive, crni češnjak

Mixed salad leaves, Meneghetti red wine dressing – 55 kn

Miješana lisnata salata, dressing od odležanog octa Meneghetti

Potato and truffle puree – 60 kn

Pire od krumpira sa tartufima

We recommend that guests with food allergies or special dietary needs consult with their server.

Svim našim gostima s alergijama ili posebnim prehrambenim potrebama preporučamo da se posavjetuju s konobarom.

CHEESES

SIREVI

Artisanal cheese plate, tasting of three – 90 kn

Selekcija sireva malih proizvođača, tri vrste

DESSERTS

DESERTI

Strawberry, yogurt, bee pollen – 95 kn

Jagoda, jogurt, pčelinji polen

*Coconut flan, exotic fruits, almond crumble
(vegan) – 95 kn*

Flan od kokosa, egzotično voće, "crumble" od badema (veganski)

Honey and apple tart, buckwheat ice-cream – 95 kn

Tart sa medom i jabukama, sladoled od heljde

Meneghetti cake, inspired by Istrian seasonality – 95 kn

Meneghetti torta, inspirirana sa sezonalnošću Istre

We recommend that guests with food allergies or special dietary needs consult with their server.

Svim našim gostima s alergijama ili posebnim prehrambenim potrebama preporučamo da se posavjetuju s konobarom.