



High End Restaurants

Menu

Ceviche od jadranske orade
Jadranska orada, file citrusa, stabljika celera, čili i korijander



Rižoto

Rižoto, klasično završen s tartarom od jakobovih kapica



Lovor & Bobice

Semifreddo od lovora, yuzu čokolada,
crumble od raži, šumsko voće

Menu po osobi: 60 € / 452,07 HRK

Vino: 0,125 l 8,50 € / 64,04 HRK

Terre Bianche Cuvée Blanc, Degrassi

Bašanija, Istra i Kvarner, Hrvatska

Seasonal Food & Wine



High End Restaurants

Menu

Cheviche di orata dell'Adriatico
Orata dell'Adriatico, agrumi, gambo di sedano,
peperoncino e coriandolo



Risotto
Risotto, finitura classica con crudo di capesante



Alloro & Frutti di bosco
Semifreddo all'alloro, cioccolato yuzu,
crumble di segale, frutti di bosco

Menù per persona: 60 € / 452,07 HRK

Vino: 0,125 l 8,50 € / 64,04 HRK

Terre Bianche Cuvée Blanc, Degrassi
Bašanija, Istra i Kvarner, Hrvatska

Seasonal Food & Wine



High End Restaurants

Menu

Adriatic sea-bream ceviche
Adriatic sea-bream, citrus, celery stalk,
chili and coriander



Risotto
Risotto, classically done with scallop crudo



Laurel & Berry
Laurel semifreddo, yuzu chocolate,
rye crumble, wild berries

Menu per person: 60 € / 452,07 HRK

Wine: 0,125 l 8,50 € / 64,04 HRK

Terre Bianche Cuvée Blanc, Degrassi
Bašanija, Istra i Kvarner, Hrvatska

Seasonal Food & Wine



High End Restaurants

Menu

Ceviche der Adriatischen Goldbrasse
Adriatische Goldbrasse, Filet von Zitrusfrüchten,
Stangensellerie, Chili und Koriander



Risotto

Risotto, klassisch abgerundet mit einem Jakobsmuscheln-Tatar



Lorbeer & Waldbeeren
Semifreddo vom Lorbeer, Yuzu Schokolade,
Roggen-Crumble, Waldbeeren

Menü pro Person: 60 € / 452,07 HRK

Wein: 0,125 l 8,50 € / 64,04 HRK

Terre Bianche Cuvée Blanc, Degrassi
Bašanija, Istra i Kvarner, Hrvatska

Seasonal Food & Wine