

MENU ZA VALENTINOVO

MENU 1 260 kn

HLADNI TANJUR

Kobasice i pršut od divljači sa aromatiziranim sirevima

(jelen, srna, sir odležan u teranu, sir oplemenjen finim travama , sir sa chillijem, maslinovo ulje. orašasti plodovi, sušeno voće)

TOPLI TANJUR

Istarski pljukanci sa šumskim gljivama i komadićima Charlois beefsteaka

(lisičarke, crne trube, šampinjoni, nota tartufa)

GLAVNO JELO

Ribeye steak sa grila (400 g)(powered by Meat The King)

Portobello šampinjoni punjeni mozzarelom , coulis od šumskog voća, umak od zelenog papra i samoborska muštarda

CRVENO BIJELI POLJUBAC

(Biskvit od tamne čokolade i marmelade od maline, punjen sorbetom od maline)

MENU 2 240 kn

HLADNI TANJUR

Tris tune (tuna tartar sa svježe naribanom koricom limete, pašteta od tune , i papreni komadi tuna steaka marinirani u istarskom maslinovom ulju i chilliju)

TOPLI TANJUR

Rižoto sa kozicama, škampima i vongolama

(polusušene cherry rajčice. Prah od maslinovog ulja)

GLAVNO JELO

Filet orade sa žara u crustu od sezama sa povrtnim trakicama iz woka

CRVENO BIJELI POLJUBAC

(biskvit od tamne čokolade i marmelade od maline, punjen sorbetom od maline)