



### MESNI MENU / MENU DI TERRA / MEAT MENU/ FLEISCHMENÜ

APERITIV VERALDA ROSE' 0,10 DCL / APERITIVO ROSÉ VERALDA 0,10 dl /  
APERITIF VERALDA ROSE' 0.10 L / APERITIF: VERALDA ROSÉ 0,1

1. SLIJED: CARPACCIO OD BIFTEKA, DRESING OD ZRNATOG SENFA,  
PREPELIČJE JAJE I LISTIĆI OVČJEG SIRA  
I PORTATA: CARRPACCIO DI FILETTO DI MANZO, SALSA DI SENAPE IN GRANI,  
UOVA DI QUAGLIA E SCAGLIE DI PECORINO  
1<sup>st</sup> COURSE: BEEFSTEAK CARPACCIO, WHOLE GRAIN MUSTARD DRESSING,  
QUAIL'S EGG AND SHEEP CHEESE FLAKES  
1. GANG: BEEFSTEAK-CARPACCIO, DRESSING AUS KÖRNIGEM SENF,  
WACHTELEI UND SCHAFSKÄSEBLÄTTCHEN
2. SLIJED: KREM JUHA OD KESTENA, VRGANJA I TARTUFA  
II PORTATA: VELLUTATA DI CASTAGNE, PORCINI E TARTUFI  
2<sup>nd</sup> COURSE: CREAMY CHESTNUT, PORCINI AND TRUFFLE SOUP  
2. GANG: CRÉMESUPPE AUS KASTANIEN, STEINPILZEN UND TRÜFFELN
3. SLIJED: PAČJA PRSA SA RAGUOM OD LEĆE I PANCETE, SOTIRANE GLJIVE  
III PORTATA: PETTO D'ANATRA CON RAGÙ DI LENTICCHIE E PANCETTA,

- FUNGHI SALTATI  
3<sup>rd</sup> COURSE: DUCK BREAST WITH LENTIL AND PANCETTA RAGU, SAUTÉED  
MUSHROOMS  
3. GANG: ENTENBRUST MIT LINSEN-SPECKRAGOUT, SAUTIERTE PILZE
4. SLIJED: CHEESECAKE SA UMAKOM OD ĐUMBIRA  
IV PORTATA: CHEESECAKE CON SALSA ALLO ZENZERO  
4<sup>th</sup> COURSE: CHEESECAKE WITH GINGER SAUCE  
4. GANG: KÄSEKUCHEN MIT INGWERSAUCE

MENU CIJENA/ PREZZO DEL MENU / MENU PRICE / MENÜPREIS: 310,00 HRK



### RIBLJI MENU / MENU DI MARE / FISH MENU / FISCHMENÜ

APERITIV VERALDA ROSE' 0,10 DCL / APERITIVO ROSÉ VERALDA 0,10 dl /  
APERITIF VERALDA ROSE' 0.10 L / APERITIF: VERALDA ROSÉ 0,1

1. SLIJED: ZAPEČENA TUNA, ŠKAMPI I VRHOVI KRAKOVA HOBOTNICE  
I PORTATA: TONNO, SCAMPI E PUNTE DI TENTACOLI DI POLPO AL FORNO  
1<sup>st</sup> COURSE: GRILLED TUNA, SHRIMPS AND OCTOPUS TENTACLE TIPS  
1. GANG: ÜBERBACKENER THUNFISCH, SCAMPI UND OKTUPUS-TENTAKEL

2. SLIJED: NJOKI SA DAGNJAMA I ŠAFRANOM  
II PORTATA: GNOCCHI COZZE E ZAFFERANO  
2<sup>nd</sup> COURSE: MUSSEL AND SAFFRON GNOCCHI  
2. GANG: GNOCCHI MIT MIESMUSCHELN UND SAFRAN

3. SLIJED: HOBOTNICA, SUŠENE SHERRY RAJČICE, BOB, MEKANA PALENTA  
III PORTATA: POLPO, POMODORI CILIEGINO SECCHI, FAVE, CREMA DI  
POLENTA  
3<sup>rd</sup> COURSE: OCTOPUS, DRIED CHERRY TOMATOES, FAVA BEANS, SOFT  
POLENTA  
3. GANG: OKTOPUS, GETROCKNETE KIRSCHTOMATEN, SAUBOHNEN,  
WEICHE POLENTA

4. SLIJED: TRIO MOUSSE  
IV PORTATA: TRIS DI MOUSSE  
4<sup>th</sup> COURSE: MOUSSE TRIO  
4. GANG: MOUSSE-TRIO

MENU CIJENA/ PREZZO DEL MENU / MENU PRICE / MENÜPREIS: 310,00 HRK



**VEGETARIJANSKI MENU / MENU VEGETARIANO / VEGETARIAN MENU /  
VEGETARISCHES MENÜ**

APERITIV VERALDA ROSE' 0,10 DCL / APERITIVO ROSÉ VERALDA 0,10 dl /  
APERITIF VERALDA ROSE' 0.10 L / APERITIF: VERALDA ROSÉ 0,1

1. SLIJED: KREM JUHA OD DIVLJIH KOMORAČA, SJEMENKE SUNCOKRETA  
I PORTATA: VELLUTATA DI FINOCCHIO SELVATICO E SEMI DI GIRASOLE  
1<sup>st</sup> COURSE: CREAMY WILD FENNEL SOUP, SUNFLOWER SEEDS  
1. GANG: WILDFENCHELCRÉMESUPPE MIT SONNENBLUMENKERNEN

2. SLIJED: KUSKUS SA MARINIRANIM POVRĆEM  
II PORTATA: CUSCUS CON VERDURE MARINATE  
2<sup>nd</sup> COURSE: COUSCOUS WITH MARINATED VEGETABLES  
2. GANG: COUSCOUS MIT MARINIERTEM GEMÜSE

3. SLIJED: RIŽOTO OD BUNDEVE S SHALLOT LUKOM U CRNOM VINU  
III PORTATA: RISOTTO DI ZUCCA CON SCALOGNO IN VINO ROSSO  
3<sup>rd</sup> COURSE: PUMPKIN RISOTTO WITH SHALLOT ONIONS IN RED WINE  
3. GANG: KÜRBISRISOTTO MIT SCHALOTTEN IN ROTWEIN



4. SLIJED: KRUŠKE KUHANE U MOMIJANSKOM MUŠKATU PUNJENE  
SKUTOM, ZASLAĐENE MEDOM I SMOKVAMA  
IV PORTATA: PERE SCIROPPATE NEL MUŠKAT (MOSCATO) DI MOMIANO  
RIPIENE DI RICOTTA E ADDOLCITE CON MIELE E FICHI  
4<sup>th</sup> COURSE: PEARS POACHED IN MOMIJANSKI MUSCAT, STUFFED WITH  
CHEESE CURD AND SWEETENED WITH HONEY AND FIGS  
4. GANG: BIRNEN, GEKOCHT IN MOMJANER MUSKATELLER UND GEFÜLLT  
MIT QUARK, VERSÜßT MIT HONIG UND FEIGEN

MENU CIJENA/ PREZZO DEL MENU / MENU PRICE / MENÜPREIS: 260,00 HRK