



MESNI MENU / MENU DI TERRA / MEAT MENU / FLEISCHMENÜ

TERAN „PANJOKA“ 0,2 DCL

MUŠKAT 0,1 DCL / MOSCATO 0,1 dl / MUSCAT 0.1 L / MUSKATELLER 0,1 L

1. SLIJED: HLADNI ISTARSKI PIJAT
I PORTATA: ANTIPASTI FREDDI MISTI ISTRIANI
1st COURSE: ISTRIAN COLD PLATTER
1. GANG: KALTE ISTRISCHE PLATTE
2. SLIJED: KREM JUHA OD DIVLJIH ŠPARUGA
II PORTATA: VELLUTATA DI ASPARAGI SELVATICI
2nd COURSE: CREAMY WILD ASPARAGUS SOUP
2. GANG: WILDSPARGELCRÉMESUPPE
3. SLIJED: OVČJI SIR NA ŽARU
III PORTATA: PECORINO ALLA GRIGLIA
3rd COURSE: GRILLED SHEEP CHEESE
3. GANG: GEGRILLTER SCHAFSKÄSE
4. SLIJED: ŽGVACET OD DOMAĆE KOKOŠI SA PALENTOM



- IV PORTATA: GUAZZETTO DI GALLINA RUSPANTE CON POLENTA
4th COURSE: LOCALLY GROWN CHICKEN STEW “ŽGVACET” WITH POLENTA
4. GANG: ISTRISCHER EINTOPF ŽGVACET VOM SELBST GEZÜCHTETEN
HUHN MIT POLENTA
5. SLIJED: SVINJSKI BIFTEK U UMAKU OD KOROMAČA I PEČENI KROMPIR
V PORTATA: FILETTO DI MAIALE IN SALSA DI FINOCCHIO E PATATE ARROSTO
5th COURSE: PORK TENDERLOIN IN FENNEL SAUCE WITH ROASTED POTATOES
5. GANG: SCHWEINEFILET IN FENCHEL SAUCE MIT BRATKARTOFFELN
6. SLIJED: PALAČINKE OD HELJDE SA SKUTOM I MEDOM
VI PORTATA: CRÊPES DI GRANO SARACENO CON RICOTTA E MIELE
6th COURSE: BUCKWHEAT PANCAKES WITH CHEESE CURD AND HONEY
6. GANG: BUCHWEIZENPFANNKUCHEN MIT QUARK UND HONIG

MENU CIJENA / PREZZO DEL MENU / MENU PRICE / MENÜPREIS = 400,00 HRK



RIBLJI MENU / MENU DI MARE / FISH MENU / FISCHMENÜ

MALVAZIJA „PANJOKA“ 0,2 DCL

MUŠKAT 0,1 DCL / MOSCATO 0,1 dl / MUSCAT 0.1 L / MUSKATELLER 0,1 L

1. SLIJED: KARPAČO OD BRANCINA SA TARTUFIMA
I PORTATA: CARPACCIO DI BRANZINO CON TARTUFI
1st COURSE: SEA BASS CARPACCIO WITH TRUFFLES
1. GANG: GOLDBRASSEN-CARPACCIO MIT TRÜFFELN

2. SLIJED: RIBLJA JUHA
II PORTATA: ZUPPA DI PESCE
2nd COURSE: FISH SOUP
2. GANG: FISCHSUPPE

3. SLIJED: KONFI
III PORTATA: CONFIT
3rd COURSE: CONFIT
3. GANG: CONFIT

4. SLIJED: CRNI RIŽOTO OD SIPE SA KOROMAČOM
IV PORTATA: RISOTTO AL NERO DI SEPPIA CON FINOCCHIO

4th COURSE: BLACK CUTTLEFISH RISOTTO WITH FENNEL
4. GANG: SCHWARZES TINTENFISCHRISOTTO MIT FENCHEL

5. SLIJED: FILE BRANCINA SA AROMATIČNIM KROMPIROM
V PORTATA: FILETTO DI BRANZINO CON PATATE ALLE ERBETTE AROMATICHE
5th COURSE: SEA BASS FILLET WITH AROMATIC POTATOES
5. GANG: GOLDBRASSENFILET MIT AROMATISCHEN KARTOFFELN

6. SLIJED: PALAČINKE OD HELJDE SA SKUTOM I ŠUMSKIM VOĆEM
VI PORTATA: CRÊPES DI GRANO SARACENO CON RICOTTA E FRUTTI DI BOSCO
6th COURSE: BUCKWHEAT PANCAKES WITH CHEESE CURD AND WILD BERRIES
6. GANG: BUCHWEIZENPFANNKUCHEN MIT QUARK UND WALDBEEREN

MENU CIJENA / PREZZO DEL MENU / MENU PRICE / MENÜPREIS = 400,00 HRK



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

MALVAZIJA „PANJOKA“

MUŠKAT 0,1 DCL / MOSCATO 0,1 dl / MUSCAT 0.1 L / MUSKATELLER 0,1 L

1. SLIJED: CAPRESSE SA TARTUFIMA

I PORTATA: CAPRESE CON TARTUFI

1st COURSE: CAPRESE WITH TRUFFLES

1. GANG: CAPRESE MIT TRÜFFELN

2. SLIJED: KREM JUHA OD BROKULE I KOROMAČA

II PORTATA: VELLUTATA DI BROCCOLI E FINOCCHI

2nd COURSE: CREAMY BROCCOLI AND FENNEL SOUP

2. GANG: BROCCOLI-FENCHELCRÉMESUPPE

3. SLIJED: AROMATIČNI ŠAMPINJONI

III PORTATA: CHAMPIGNON ALLE ERBE AROMATICHE

3rd COURSE: AROMATIC CHAMPIGNONS

3. GANG: AROMATISCHE CHAMPIGNONS

4. SLIJED: PALENTA SA UMAKOM OD SUHIH RAJČICA I SVJEŽIM SIROM



IV PORTATA: POLENTA AL SUGO DI POMODORI SECCHI E FORMAGGIO FRESCO

4th COURSE: POLENTA WITH DRIED TOMATOES AND COTTAGE CHEESE SAUCE

4. GANG: POLENTA IN FRISCHKÄSESAUCE MIT GETROCKNETEN TOMATEN

5. SLIJED: REZANCI SA ŠPAROGAMA

V PORTATA: TAGLIATELLE AGLI ASPARAGI

5th COURSE: NOODLES WITH ASPARAGUS

5. GANG: BANDNUDELN MIT SPARGEL

6. SLIJED: PANACOTTA SA KARAMELOM

VI PORTATA: PANNA COTTA AL CARMELLO

6th COURSE: PANNA COTTA WITH CARMEL

6. GANG: CARMEL-PANA COTTA

MENU CIJENA / PREZZO DEL MENU / MENU PRICE / MENÜPREIS = 400,00 HRK