



МЕНЮ

“ИСТРИЙСКАЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ИСТОРИЯ”

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ИСТРИЙСКИЙ ПРШУТ (ВЯЛЕННЫЙ СВИНОЙ ОКороК, НАРЕЗАЕТСЯ
ТОНЧАЙШИМИ ЛОМТИКАМИ В ВАШЕМ ПРИСУТСТВИИ)
КАРБОНАД СЫРОВЯЛЕННЫЙ
ИСТРИЙСКАЯ КОЛБАСА
ФИЛЕ ИСТРИЙСКОЙ ГОВЯДИНЫ (БОШКАРИНА) В ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ
САЛАТ ИЗ ОСЬМИНОГА ЭЛЕДОНА (МАЛЫЙ ОСЬМИНОГ)
КАРПАЧЧО ИЗ ОСЬМИНОГА
КРУПНЫЕ АДРИАТИЧЕСКИЕ КРЕВЕТКИ (СКАМПИИ) В МАРИНАДЕ
СВЕЖИЕ МОРСКИЕ МОЛЛЮСКИ (ПОДАЮТСЯ НА ПОДНОСЕ СО ЛЬДОМ)
САРДИНЫ НА САВОР (ЖАРЕННЫЕ САРДИНЫ ПОД СОУСОМ ИЗ МАСЛА, ЛУКА,
УКСУСА И СПЕЦИЙ)
ФИЛЕ ДОРАДЫ В МАРИНАДЕ ИЗ МАЛЬВАЗИИ

СУПЫ

ГУСТОЙ СУП МАНЕШТРА С МОЛОДОЙ КУКУРУЗОЙ
СУП ИЗ ГОВЯЖЬЕГО ХВОСТА С ВЕРМИШЕЛЬЮ
ЧЕСНОЧНЫЙ СУП
СУП ИЗ БЛАГОРОДНОЙ АДРИАТИЧЕСКОЙ РЫБЫ

ТЕПЛЫЕ ЗАКУСКИ

РАВИОЛИ СО ЖГВАЦЕТОМ (ГУЛЯШОМ) ИЗ ДОМАШНЕЙ КУРОЧКИ
ПЛЮКАНЦЫ С ПРШУТОМ И СПАРЖЕЙ
ФУЖИ С ПОДЛИВОЙ ИЗ ИСТРИЙСКОЙ ГОВЯДИНЫ (БОШКАРИНА)
НЬОККИ С ОЛЕНИНОЙ
ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ЛЕСНЫМИ БЕЛЫМИ ТРЮФЕЛЯМИ
ПОСУТИЦЫ (РАЗНОВИДНОСТЬ ПАСТЫ) С ТРЕСКОЙ
ШУРЛИЦЫ (РАЗНОВИДНОСТЬ ПАСТЫ) СО СКАМПИЯМИ
РИЗОТТО С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ
ЧЕРНЫЕ МИДИИ И ДОНДОЛЫ ПОД СОУСОМ БУЗАРА

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ЗАПЕЧЕННАЯ СВЕЖАЯ РЫБА С КАРТОФЕЛЕМ
ФАРШИРОВАННЫЕ ПРШУТОМ И СЫРОМ ДОМАШНИЕ
КАЛЬМАРЫ
ФИЛЕ ПЕЛАМИДЫ С КРАСНЫМ ЛУКОМ
БРОДЕТ (РЫБНОЕ РАГУ) ИЗ АДРИАТИЧЕСКОЙ РЫБЫ С ПОЛЕНТОЙ
ТУШЕНОЕ МЯСО КОЗЛЕНКА С КАПУСТОЙ В ГОРШОЧКЕ
ОССОБУКО ИЗ МОЛОДОГО ТЕЛЕНКА С ЯЧМЕНЕМ
РУЛЬКА ЯГНЕНКА С ЯЧМЕНЕМ И КАРТОФЕЛЕМ
НОНИНА КАНАВАЦА (ТРАДИЦИОННЫЙ ИСТРИЙСКИЙ РУЛЕТ С НАЧИНКОЙ ИЗ
МЯСА, ШПИНАТА, ПРШУТА И ПАРМЕЗАНА)
ВЫРЕЗКА ИСТРИЙСКОЙ ГОВЯДИНЫ (БОШКАРИНА) С ТРЮФЕЛЯМИ

ДЕСЕРТЫ

ТРАДИЦИОННЫЙ ПАСХАЛЬНЫЙ ПИРОГ, ПРОПИТАННЫЙ БИСКОЙ (ИСТРИЙСКОЙ
РАКИЕЙ)
ПОВЕТИЦА (РУЛЕТ С ЯБЛОЧНО-ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ)
КРОШТУЛЫ (ХРУСТЯЩИЙ ХВОРОСТ) С РАКИЕЙ
ФРИТУЛЫ (ПОНЧИКИ, ЖАРЕННЫЕ ВО ФРИТЮРЕ)
КРАФЫ ПО-ЛАБИНСКИ (РАВИОЛИ С НАЧИНКОЙ)
СЛАДКИЙ ИМПЕРАТОРСКИЙ ОМЛЕТ (КАЙЗЕРШМАРРН)
РУЛЕТ С МАКОМ
ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ
ИСТРИЙСКАЯ СУПА
НЬОККИ С ДЖЕМОМ

СЫРЫ

ОВЕЧИЙ СЫР
КОЗИЙ СЫР
МЯГКИЙ СЫР СКУТА ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА
СЫР С ТРЮФЕЛЯМИ
ПАЖСКИЙ СЫР
ХЛЕБ И ПАСТА СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА.

БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ МЕТОДОМ ФЛАМБИРОВАНИЯ

ФЛАМБИРОВАННЫЙ ШАТОБРИАН (на двоих)
ФЛАМБИРОВАННОЕ ФИЛЕ СВЕЖЕЙ СЕМГИ „BARBARA“
ФЛАМБИРОВАННОЕ КАРЕ ЯГНЕНКА ПОД ЙОГУРТОВЫМ СОУСОМ
ФЛАМБИРОВАННОЕ ФИЛЕ МОРСКОГО ОКУНЯ

ФЛАМБИРОВАННЫЕ ФРУКТЫ

МЯСНОЕ ФОНДЮ
РЫБНОЕ ФОНДЮ
ФРУКТОВОЕ ФОНДЮ

ФИНГЕР-ФУД – ТАПАС

ТАПАС С ПРШУТОМ
ТАПАС С ИКРОЙ
ТАПАС С КОПЧЕНОЙ СЕМГОЙ
ТАПАС С СЫРОМ С БЛАГОРОДНОЙ ПЛЕСЕНЬЮ
ТАПАС С ТРЮФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ
ТАПАС С РЫБНЫМ ПАШТЕТОМ
ТАПАС С ПАШТЕТОМ ИЗ ГУСИНОЙ ПЕЧЕНИ
ТАПАС СО СКАМПИЯМИ
ТАПАС СО СВЕЖИМ СЫРОМ СКУТА (МЯГКИЙ СЫР НАПОДОБИЕ РИКОТТЫ)

САЛАТЫ

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ СЕЗОННЫХ ОВОЩЕЙ
ПОМИДОРЫ
РУКОЛА
МАТОВИЛАЦ (ПОЛЕВОЙ САЛАТ)

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

МИСО СУП
СУП С ЯЧМЕНЕМ И ШПИНАТОМ
ЗЕЛЕНАЯ ЛАПША С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ПЕСТО ИЗ КЕДРОВЫХ ОРЕШКОВ
ГОМОКУ РИС
ПАНИРОВАННЫЙ СЫР МОЦАРЕЛЛА С РУКОЛОЙ
ФЕТУЧИНИ С ГРИБАМИ ШИТАКИ И КОПЧЕНЫМ ТОФУ

МЕЖДУНАРОДНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ТЕНДЕНЦИИ

ГОВЯЖЬЕ ФИЛЕ ПОД СОУСОМ ИЗ ГОРЬКОГО ШОКОЛАДА И БАЛЬЗАМИЧЕСКОГО
УКСУСА (тапенад или густая паста из свежих сезонных овощей)
ФИЛЕТ МИНЬОН (картофельные крокеты и овощи по-царски, приготовленные на пару с
добавлением сливочного масла)
УТИНАЯ ГРУДКА ПОД СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ С КАЛЬВАДОСОМ (глазированная
морковь, картофель сорта princess и фаршированные шампиньоны)
КАРЕ ТЕЛЕНКА ПОД СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ С ДОБАВЛЕНИЕМ КАПЕРСОВ
(обжаренный фиолетовый лук и запеченный в фольге картофель)
ЗАПЕЧЕННАЯ СВИНИНА, ПРИПРАВЛЕННАЯ ПЕРЦЕМ (винный соус эспаньола,
запеченные помидоры и картофель, зеленый салат с сыром с голубой плесенью и заправкой
винегрет, французская булочка)
СКАМПИИ „CARDINALE“ (очищенные крупные креветки в пршуте, обжаренные на
сливочном масле с добавлением шампанского, подаются с рисом, приготовленном на пару, с
шафраном)
МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ „FANTASY“ (фламбированные морские гребешки в панцире с
воздушным картофельным пюре и пластинками черного трюфеля)

ДЕЛИКАТЕСЫ ИСТРЫ

ПРЕЗЕНТАЦИЯ И ДЕГУСТАЦИЯ ОЛИВКОВЫХ МАСЕЛ
ИСТРИЙСКИЙ ПРШУТ (ВЯЛЕННЫЙ СВИНОЙ ОКороК, НАРЕЗАЕТСЯ
ТОНЧАЙШИМИ ЛОМТИКАМИ В ВАШЕМ ПРИСУТСТВИИ)
СЫРНАЯ ТАРЕЛКА
ГУСТОЙ СУП МАНЕШТРА С МОЛОДОЙ КУКУРУЗОЙ
ПЛЮКАНЦЫ СО ЖГВАЦЕТОМ (ГУЛЯШОМ) ИЗ ДОМАШНЕЙ КУРОЧКИ
ФУЖИ С ТРЮФЕЛЯМИ
РИЗОТТО С КОКТЕЙЛЕМ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ
КАРБОНАД, ЗАМАРИНОВАННЫЙ В МАЛЬВАЗИИ И ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ,
ОБЖАРЕННЫЙ ВМЕСТЕ С ДОМАШНИМИ КОЛБАСКАМИ
РОМШТЕКС ИЗ ИСТРИЙСКОЙ ГОВЯДИНЫ (БОШКАРИНА) НА ПОДУШКЕ ИЗ
БЕЛОЙ ПОЛЕНТЫ И РУКОЛЫ
ИСТРИЙСКАЯ СУПА (ПОДОГРЕТОЕ ВИНО С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ, СОЛЮ,
САХАРОМ И ПЕРЦЕМ)
СЛАДКИЕ ФЛАМБИРОВАННЫЕ КРАФИ (РАВИОЛИ С НАЧИНКОЙ) ПО-ЛАБИНСКИ

РОМАНТИЧЕСКИЙ УЖИН ПРИ СВЕЧАХ

КУВЕРТ
КАРПАЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ С ДИКОЙ СПАРЖЕЙ И БРУСНИКОЙ
(подается с соусом песто из кедровых орешков и руколой, приправленной оливковым
маслом первого холодного отжима)
КРЕМ-СУП КАПУЧИНО ИЗ КРЕВЕТОК
РАВИОЛИ С ГРИБАМИ ШИТАКИ В ОРЕХОВОМ СОУСЕ
МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ ПОД СОУСОМ ИЗ БЕЛЫХ ТРЮФЕЛЕЙ
(гарнируется жульеном из овощей, приготовленных на пару, и ньокками с каштанами)
ДЕСЕРТ ШОКОЛАДНЫЙ ВУЛКАН СО СВЕЖИМИ ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ

ДЕЛИКАТЕСЫ АДРИАТИКИ

Куверт

Карпаччо из осьминога на подушке из дикой руколы

Салат из морепродуктов

Скампии (крупные креветки) в маринаде на основе оливкового масла первого холодного отжима

Суп из благородной белой рыбы

Ризотто с чернилами каракатицы с розочкой из картофельного мусса

Плюканцы с гребешками и моллюсками вонголе

Филе дикой адриатической рыбы с истрийским пришутом

Домашние фаршированные кальмары

Истрийская супа (подогретое вино с оливковым маслом, солью, сахаром и перцем)

Истрийские десерты, приготовленные по старинным домашним рецептам

Хлеб и паста собственного производства.

Приготовление блюд осуществляется непосредственно после момента поступления заказа.

Определение последовательности подачи вин предоставьте нашему сомелье.

Пожалуйста, бронируйте столик заранее.

НДС включен в стоимость – Цены приведены в кунах

Уважаемые покупатели/клиенты. Сообщаем Вам, что согласно статье 8 Закона о защите прав потребителей, возникшие претензии Вы можете отправить нам в письменном виде по электронной почте или факсу. Мы ответим на Вашу претензию в письменной форме в течение 15 дней со дня ее получения.