



Menu

“HISTOIRE GASTRONOMIQUE ISTRIENNE”

Entrées froides

JAMBON CRU ISTRIEN COUPÉ SUR LE SUPPORT
CÔTELETTE DE PORC DÉOSSÉE ET SÉCHÉE
SAUCISSE ISTRIENNE
FILET DE BOŠKARIN (BŒUF ISTRIEN) DANS L'HUILE D'OLIVE
SALADE DE MUSCARDINS
CARPACIO DE POULPE
QUEUES DE LANGOUSTINES ADRIATIQUES MARINÉES
COQUILLAGES FRAIS DE L'ADRIATIQUE SERVIS SUR LIT DE GLACE
SARDINES MARINÉES
FILET DE DAURADE MARINÉ À LA MALVOISIE

Soupes

MANEŠTRA SA BOBIĆIMA (SOUPE MIXTE AU MAÏS JEUNE)
BOUILLON DE QUEUE DE BŒUF AUX FIDELINIS
SOUPE À L'AIL
SOUPE DE POISSONS NOBLES DE L'ADRIATIQUE

Entrées chaudes

RAVIOLIS À LA SAUCE DE POULET MAISON
PLJUKANCI (PÂTES MAISON) AU JAMBON CRU ET AUX ASPERGES
FUŽI (PÂTES MAISON) AU RAGOÛT DE BOŠKARIN (BOEUF ISTRIEN)
GNOCCHIS AU RAGOÛT DE CERF
TAGLIATELLES AUX TRUFFES BLANCHES SAUVAGES
MORUE AUX POSUTICE (TAGLIATELLES MAISON)
ŠURLE (PÂTES MAISON) AUX LANGOUSTINES
RISOTTO NOIR DE SEICHE
MOULES ET PRAIRES À LA BUZZARA

Plats principaux

POISSONS FRAIS AU FOUR AUX POMMES DE TERRE
CALAMARS DU PAYS FARCIS AU JAMBON CRU ET FROMAGE
FILET DE PÉLAMIDE À L'OIGNON
BRODET DE POISSONS DE L'ADRIATIQUE À LA POLENTA
CHEVREAU EN COCOTTE AU CHOU
OSSO BUCCO DE VEAU À L'ORGE
OSSO BUCCO D'AGNEAU À L'ORGE ET AUX POMMES DE TERRE
NONINA KANAVACA (TOURTE ISTRIENNE AUX ÉPINARDS, JAMBON CRU, VIANDE
HACHÉE ET PARMESAN)
TAGLIATA DE BOŠKARIN (BŒUF ISTRIEN) À LA TRUFFE

Desserts

PINCA U BISKI (PAIN GÂTEAU ISTRIEN À L'EAU-DE-VIE ISTRIENNE AU GUI)
POVETICA (GÂTEAU ROULÉ AUX NOIX ET AUX POMMES)
KROŠTULE S RAKIJOM (PETITS GÂTEAUX CROUSTILLANTS À L'EAU-DE-VIE)
FRITULE (BEIGNETS)
LABINSKI KRAFI (PÂTES SUCRÉES FARCIES ET FLAMBÉES)
CRÊPES À L'AUTRICHIENNE
GÂTEAU ROULÉ AUX GRAINES DE PAVOT
STRUDEL AUX POMMES
SOUPE ISTRIENNE (À BASE DE VIN ROUGE)
GNOCCHIS À LA CONFITURE

Fromages

FROMAGE DE BREBIS
FROMAGE DE CHÈVRE
SKUTA (FROMAGE FRAIS DE VACHE)
FROMAGE AUX TRUFFES
FROMAGE DE L'ÎLE DE PAG
LE PAIN ET LES PÂTES SONT PRÉPARÉS PAR NOS SOINS.

Plats flambés

CHÂTEAUBRIAND FLAMBÉ (pour 2 personnes)
FILET DE SAUMON FRAIS FLAMBÉ „BARBARA“
CARÉ D'AGNEAU FLAMBÉ À LA SAUCE DE YAOURT
FILET DE BAR FLAMBÉ

Fruits flambés

FONDUE DE VIANDE
FONDUE DE POISSON
FONDUE DE FRUITS

Amuse-queules- tapas

TAPAS AU JAMBON CRU
TAPAS AU CAVIAR
TAPAS AU SAUMON FUMÉ
TAPAS AU FROMAGE BLEU
TAPAS À LA CRÈME DE TRUFFES
TAPAS AU PÂTÉ DE POISSON
TAPAS AU PÂTÉ DE FOIE GRAS
TAPAS AUX QUEUES DE LANGOUSTINES
TAPAS AU FROMAGE FRAIS SKUTA

Salades

SALADE DE LÉGUMES FRAIS SAISONNIERS
SALADE DE TOMATES
SALADE DE ROQUETTE
SALADE DE MÂCHE

Coin végétarien

SOUPE MISO
SOUPE À L'ORGE ET AUX ÉPINARDS
TAGLIATELLES VERTES AUX CÈPES DE BORDEAUX ET CRÈME DE PIGNONS
RIZ GOMOKU
MOZZARRELA PANÉE SUR LIT DE ROQUETTE
FETTUCINE AUX CHAMPIGNONS SHITAKES ET TOFU FUMÉ

Tendances culinaires mondiales

FILET DE BOUVILLON À LA SAUCE DE CHOCOLAT AMER ET BALSAMICO (tapenade de légumes frais saisonniers)
FILET MIGNON (légumes royaux vapeur au beurre, croquettes de pommes de terre)
POITRINE DE CANARD À LA SAUCE DE CRÈME FRAÎCHE ET CALVADOS (carotte glacée, purée de princesse, champignons de Paris farcis)
CARRÉ DE VEAU À LA SAUCE DE CÂPRES ET DE CRÈME FRAÎCHE (oignon violet frit, pommes de terre en papillote)
FILET RÔTI DE PORC AU POIVRE (sauce espagnole et vin rouge, pommes de terre rôties, tomates poêlées, salade verte au fromage bleu et vinaigrette, croûte de la baguette)
LANGOUSTINES « CARDINALE » (queues de langoustines dans le jambon cru, légèrement cuites dans le beurre et le vin mousseux, sur lit de riz vapeur et de safran)
COQUILLES SAINT-JACQUES « FANTASY » (noix de Saint-Jacques flambées dans la coquille à la mousse de pomme de terre et aux lamelles de truffes noires)

Saveurs de l'Istrie

PRÉSENTATION ET DÉGUSTATION DES HUILES D'OLIVE
JAMBON CRU ISTRIEN COUPÉ SUR LE SUPPORT
ASSIETTE DE FROMAGES
MANEŠTRA SA BOBIĆIMA (SOUPE MIXTE AU MAÏS JEUNE)
PLJUKANCI (PÂTES MAISON) À LA SAUCE DE POULET MAISON
FUŽI (PÂTES MAISON) AUX TRUFFES
RISOTTO AUX FRUITS DE MER
SAUCISSE MAISON ET CÔTELETTE DE PORC DÉSOSSÉE DANS LA MALVOISIE ET L'HUILE D'OLIVE
ROMSTECK DE BOŠKARIN (BOEUF ISTRIEN) SUR LIT DE POLENTA BLANCHE ET ROQUETTE
SOUPE ISTRIENNE (À BASE DE VIN ROUGE)
PÂTES SUCRÉES FARCIES ET FLAMBÉES « LABINSKI KRAFI »

Diner romantique avec bougies

COUVERT
CARPACCIO DE BOUVILLON AUX CANNEBERGES ET ASPERGES SAUVAGES (lit de roquette et huile d'olive extra vierge et crème de pignons)
VELOUTÉ DE QUEUES DE LANGOUSTINES FAÇON CAPPUCINO
RAVIOLIS AUX CHAMPIGNONS SHITAKES À LA SAUCE DE NOIX
MÉDAILLONS DE VEAU À LA SAUCE DE TRUFFES BLANCHES (garnis de julienne de légumes vapeur et de gnocchis aux marrons)
LAVE AU CHOCOLAT AUX FRUITS DES BOIS FRAIS

Saveurs de l'Adriatique

Couvert
Carpaccio de poulpe sur lit de roquette sauvage
Salade de fruits de mer
Queues de langoustines marinées sur lit d'huile d'olive extra vierge
Soupe de poissons blancs choisis
Risotto noir de seiche à la couronne de mousse de pomme de terre
Pljukanci (pâtes maison) aux pétoncles et palourdes plates
Filet du poisson sauvage de l'Adriatique au jambon cru istrien
Calamars farcis du pays
Soupe istrienne (à base de vin rouge)
Choix de desserts istriens

Le pain et les pâtes sont des produits de notre maison.

Tous nos plats sont préparés lors de votre commande.

Laissez le choix des vins à notre sommelier.

Nous Vous prions de bien vouloir réserver Votre table.

La TVA est incluse dans le prix – Les prix sont en kunas croates

Chers clients, nous Vous informons que, conformément à l'article 8 de la Loi sur la protection du consommateur, Vous pouvez nous envoyer Vos éventuelles plaintes par courrier électronique ou par télécopie. Nous enverrons notre réponse écrite à Votre plainte dans les 15 jours suivant sa réception.