

*Zimski  
degustacijski menu*

**MENU 1**

**Tartar od kozica** 🍷 🍷 🍷 🍷  
Aromatizirani tartar od jadranskih kozica  
poslužen uz dehidrirani žumanjak,  
majoneza od škampa i Prunie kavijar

MALVAZIJA MONTIRON / MEDEA

**US Nebraska** 🍷 🍷  
"Sous vide" tenderloin poslužen uz  
aromatizirani pire krumpir s tartufima,  
glazirane baby mrkve i goveđi jus

TERAN FUGA / DOBROVAC

**Jabuka / topla** 🍷 🍷 🍷 🍷  
Jabuka / orah študla aromatizirana  
burbon vanilijom i cimetom,  
poslužena uz toplu kremu od limuna

MUŠKAT MOMJANSKI / PERLAC

**MENU 2**

**Tuna tartar** 🍷 🍷 🍷 🍷  
Tuna tartar poslužen sa Wasabi  
majonezom i zelenom tempurom

CHARDONNAY / GERŽINIĆ

**Aberdeen angus dry** 🍷 🍷  
Aberdeen angus suhi odležani rib eye  
poslužen s kremom od celera, prženim  
porilukom i umakom od papra

PUNTA GRECA / MEDEA

**Jabuka / hladna** 🍷 🍷 🍷 🍷  
Jabuka / orah študla, vinegar od limuna,  
slana karamela, poslužena uz sladoled  
od vanilije i cimeta

MUŠKAT MOMJANSKI / PERLAC

**55.00 € po osobi**

*Uparivanje vina 18,00 € po osobi*

*Degustacijski meni dostupan svakog petka i subote,  
od 06.12.2024. do 04.01.2025.*

*Winter  
degustation menu*

**MENU 1**

**Prawn tartar** 🍷 🍷 🍷 🍷  
Aromatized Adriatic prawn tartar  
served with dehydrated yolk, shrimp  
mayonnaise and Prunie caviar

MALVAZIJA MONTIRON / MEDEA

**US Nebraska** 🍷 🍷  
"Sous vide" tenderloin served with  
truffle-flavored mashed potatoes,  
glazed baby carrots & beef gravy

TERAN FUGA / DOBROVAC

**Apple / warm** 🍷 🍷 🍷 🍷  
Apple / walnut strudel, flavored with  
bourbon vanilla and cinnamon  
served with warm lemon cream

MUŠKAT MOMJANSKI / PERLAC

**MENU 2**

**Tuna tartar** 🍷 🍷 🍷 🍷  
Tuna tartar served with Wasabi  
mayonnaise and green tempura

CHARDONNAY / GERŽINIĆ

**Aberdeen angus dry** 🍷 🍷  
Aberdeen angus dry aged rib eye  
served with celery cream, fried leek  
and pepper sauce

PUNTA GRECA / MEDEA

**Apple / cold** 🍷 🍷 🍷 🍷  
Apple / walnut strudel, lemon vinegar,  
salty caramel, served with  
vanilla ice cream & cinnamon

PUNTA GRECA / MEDEA

**55,00€ per person**

*Wine pairing 18,00 € per person.*

*The degustation menu is available every Friday &  
Saturday, from 06.12.2024. till 04.01.2025.*