

## **NAŠI SPECIJALITETI**

### **TATAR OD TUNE**

*Kosana svježā tuna sa začinima  
( izvrsno se stapa s Chardonay Ferne, Degrassi )*

### **BEEFTEK TATAR**

*Sjeckana juneći file sa začinima miješan za stolom gosta  
( izvrsno se stapa s Pinot bijeli, Pilato )*

### **HLAP S DOMAĆIM REZANCIMA**

*( spremljen na buzaru s cherry rajčicama )  
( preporučujemo Istarsku Malvaziju, Festigia, Vina laguna )*

### **BRANCIN U VULKANSKOJ SOLI**

*( brancin pečen u vulkanskoj soli )  
( Preporučujemo Istarsku Malvaziju, Benvenuti )*

### **ODREZAK OD TUNE**

*Odrezak od tune spremljen na žaru s umakom od začinskog bilja i vina  
( preporučujemo Sauvignon, Arman M. )*

### **FILE BRNCINA U UMAKU OD CRNOG TARTUFA**

*File divljeg brancina u umaku od tartufa s rižotom od artičoka  
( preporučujemo Merlot, Roxanich )*

### **BEEFTEK S TARTUFOM I DOMAĆIM PLJUKANCIMA**

*Juneća pisanica prelivena umakom od crnog tartufa s domaćim pljukancima  
( preporučujemo Zlatan Plavac, Plenković )*

### **JANJEĆI KOTLETI U UMAKU OD SMOKVI I VINA**

*( preporučujemo Cabernet Sauvignon, Festigia, Vina laguna )*

## HLADNA PREDJELA I SALATE

### ISTARSKI PRŠUT

*istarska delicija, rezana za stolom ispred gosta*

### CARPACCIO OD JUNEĆEG FILEA

*tanko rezani juneći file na rukoli sa ribanim ovčjim sirom*

### RIBLJI CARPACCIO

*file od sezonske ribe na posteljici od rukole s maslinovim uljem*

### CARPACCIO OD TUNE

*file od tune s domaćim maslinovim uljem i japanskim brenom*

### GAMBERI NA SALATU s CRNIM TARTUFOM

*gamberi na posteljici od matovilca i rukole s naribanim tartufom, poslužen s crvenim dresingom*

### SALATA OD RAKOVICE

## JUHE

### JADRANSKA RIBLJA JUHA

*juba od sezonske jadranske ribe i školjki*

### KREM JUHA OD ŠKAMPI I LISIČARKI

*krem juha od škampi i gljiva lisičarki*

## RIŽOTA I TJESTENINE

### RIŽOTO SA ŠKAMPIMA, CRNIM TARTUFOM I PJENUŠCEM

*riža sa očišćenim repovima škampa u umaku od pjenušca i tartufa*

### PLJUKANCI S PRŠUTOM I TARTUFIMA

*tradicionalna domaća istarska tjestenina sa isjeckanim istarskim pršutom*

*i naribanim crnim tartufom*

### NJOKI MARE E MONTI

*domaći njoki sa repovima škampa i gljivama u umaku od vina i vrhnja*

### SPAGETTI " ST. MAURO "

*spaghetti na crvenu buzaru od škampi, kanaštreli, kamenica, dagnji....*

## JADRANSKE RIBE, RAKOVI I ŠKOLJKE

OBORITA JADRANSKA RIBA ( Kg. )

*škarpina, grdobina, zubatac, kovač, divlji brancin i divlja orada, romb...*

na žaru / u fornu / u soli

ŠKAMPI NA ŽARU / BUZARA / BLANŠIRANI

*jadranski škampi spremljeni na žaru, bužaru ili blanširani*

ŠKOLJKE

*dagnje, kunjke, prnjarice na bužaru ili na žaru*

JAKOBOVE KAPICE

*jakobove kapice na žaru ili gratinirane*

## MESNA JELA

BIFTEK SA ŽARA

*juneća pisanica na žaru, prilog pire od mrkve i celera*

BIFTEK S GLJIVAMA

*juneća pisanica u umaku od gljiva, na posteljici od palente*

TAGLIATA OD BIFTEKA NA RUKOLI

*rezanci junećeg filea na grilu sa rukolom i ribanim sirom*

RAMSTEK NA ŽARU

*odrezak od junećih leđa na žaru, prilog restani krumpir*

PILEĆI ODREZAK NA ISTARSKI

*pileći odrezak punjen istarskim pršutom i domaćim sirom u umaku od začinskog bilja*

*sa restanim krumpirom*

SVINJSKI MEDALJONI U UMAKU OD ŠLJIVA

*rezani svinjski file u umaku od šljiva sa kuhanom rižom*