

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 TARUFOM

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.)

škarčina, 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, buzaru ili blanširani

ŠKOLJKE

dagnje, kunjke, prnjavice na buzaru 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

rezanci svinjski file u umaku od šljiva sa kubanom rižom

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

*Odrežak 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 Tinto Mauro, Cosecha, España)*

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)