

НАШИ ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА

*Мелко рубленый свежий тунец со специями
(идеально сочетается с Шардоне Ферне от Деграсси)*

БИФШТЕКС ТАРТАР

*Рубленое филе говядины, смешанное со специями перед гостями
(идеально сочетается с белым вином Пино от Пилато)*

ОМАР ЕВРОПЕЙСКИЙ С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ

*(приготовлен в соусе «бузара» с помидорами черри)
(рекомендуем вино Мальвазия Истарская от Фестиджа, Вина лагуна)*

ЛАВРАК В ВУЛКАНИЧЕСКОЙ СОЛИ

*(лаврак, запеченный в вулканической соли)
(рекомендуем вино Мальвазия Истарская от Бенвенути)*

ШНИЦЕЛЬ ИЗ ТУНЦА

*Шницель из тунца, приготовленный на решетке, с соусом из пряностей и
вина
(рекомендуем Совиньон от Арман М.)*

ФИЛЕ ЛАВРАКА В СОУСЕ ИЗ ЧЕРНЫХ ТРЮФЕЛЕЙ

*Филе дикого лаврака в трюфельном соусе с ризотто из артишоков
(рекомендуем Мерло от Рожанич)*

БИФШТЕКС С ТРЮФЕЛЯМИ И ДОМАШНИМИ МАКАРОНАМИ «ПЛЮКАНЦЫ»

*Говяжья вырезка под соусом из черных трюфелей с домашними
макаронами «плюканцы»
(рекомендуем Златан Плавац от Пленкович)*

ОТБИВНЫЕ ИЗ МОЛОДОЙ БАРАНИНЫ В СОУСЕ ИЗ ИНЖИРА И ВИНА

(рекомендуем Каберне Совиньон от Фестиджа, Вина лагуна)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

ИСТАРСКИЙ ПРШУТ

истарская деликатесная ветчина, нарезанная за столом перед гостями

КАРПАЧЧО ИЗ ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ

тонко нарезанное филе говядины на рукколе с тертым овечьим сыром

РЫБНОЕ КАРПАЧЧО

филе сезонной рыбы на подушке из рукколы, с оливковым маслом

КАРПАЧЧО ИЗ ТУНЦА

филе тунца с домашним оливковым маслом и японским хреном

КРЕВЕТКИ НА САЛАТ с ЧЕРНЫМИ ТРЮФЕЛЯМИ

креветки на подушке из полевого салата и рукколы, с тертыми трюфелями, поданные с красным дрессингом

САЛАТ ИЗ КРАБОВ

СУПЫ

СУП РЫБНЫЙ АДРИАТИЧЕСКИЙ

суп из сезонной адриатической рыбы и моллюсков

КРЕМ-СУП ИЗ МОРСКОГО РАКА «ШКАМПИ» И ЛИСИЧКАМИ

крем-суп из морского рака «шампи» и грибами лисичками

РИЗОТТО И МАКАРОНЫ

РИЗОТТО С МОРСКИМ РАКОМ «ШКАМПИ», С ЧЕРНЫМИ ТРЮФЕЛЯМИ И ШАМПАНСКИМ

рис с очищенными хвостами морских раков «шампи» в соусе из шампанского и трюфелей

МАКАРОНЫ «ПЛЮКАНЦЫ» С ВЕТЧИНОЙ «ПРШУТ» И ТРЮФЕЛЯМИ

традиционные домашние истарские макароны с нарезанным истарским пршутом

и тертыми черными трюфелями

НЬОККИ «МОРЕ И ГОРЫ»

домашние ньокки с хвостами морских раков «шампи» и грибами в винно-сливочном соусе

СПАГЕТТИ «СВ. МАУРО».

спагетти в соусе «бузара» из морского рака «шампи», моллюсков «канаштрели», устриц, мидий....

АДРИАТИЧЕСКАЯ РЫБА, РАКООБРАЗНЫЕ И МОЛЛЮСКИ

БЛАГОРОДНАЯ АДРИАТИЧЕСКАЯ РЫБА (Кг)

золотой морской ёрш, морской чёрт, зубан, солнечник, дикий лаврак и дикая дорада, ромб...

на решетке / в духовке / в соли

**МОРСКОЙ РАК «ШКАМПИ» НА РЕШЕТКЕ / В СОУСЕ «БУЗАРА» /
БЛАНШИРОВАННЫЙ**

*адриатический морской рак «шампи», приготовленный на решетке, в
соусе «бузара» или бланшированный*

МОЛЛЮСКИ

мидии, «куньке», «прнявице» в соусе «бузара» или на решетке

ШАПОЧКИ СВЯТОГО ЯКОВА

шапочки святого Якова на решетке или gratinированные

МЯСНЫЕ БЛЮДА

БИФШТЕКС НА РЕШЕТКЕ

говяжья вырезка на решетке, на гарнир пюре из моркови и сельдерея

БИФШТЕКС С ГРИБАМИ

говяжья вырезка в грибном соусе на подушке из поленты

ТАЛЬЯТА ИЗ БИФШТЕКСА НА РУККОЛЕ

нарезанное филе говядины на гриле с рукколой и тертым сыром

РОМШТЕКС НА РЕШЕТКЕ

*говяжья вырезка со спины на решетке, на гарнир обжаренный вареный
картофель*

КУРИНАЯ ВЫРЕЗКА ПО-ИСТАРСКИ

*куриная вырезка, фаршированная истарским пришутом и домашним творогом,
в соусе из пряностей,*

с обжаренным вареным картофелем

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНИНЫ В СЛИВОВОМ СОУСОМ

нарезанное филе свинины в сливовом соусе с вареным рисом