

PRVI DOJAM

Ribeye tartar (45 dana dry aged by Meat The King)

Bistro Apetit Classic 139- kn

Marinirani kvarnerski škampi

Naranča, cikla, limeta 142- kn

Carpaccio od bifteka

Mini mikro zelenje, gorgonzola piccante 125- kn

Carpaccio od ribe

Gel od šipka (nara) i Granny Smith jabuke, perle od aceta balsamica, mikro bilje 120- kn

Hobotnica

Cikla pečena u soli, rotkvica, emulzija od limuna, graška i mrkve 120- kn

Tuna ceviche

Mango, komorač, baby špinat, luk mariniran u soku od cikle i jabuke 125- kn

SREDINA

Domaći ravioli punjeni kozicama

Pesto i pjena od bosiljka, bisk od kozica 135- kn

Rižoto od Grana Padana i cvjetače

Poširani žumanjak, crni tartuf 140- kn

Ragu od sipe

Palenta sa bosiljkom, pjena od Grana Padana 138- kn

Domaće tagliatelle

Ragu od goveđeg repa, pjena od graška 132- kn

Rižoto od kvarnerskog škampa

Lardo od crne slavonske svinje, crni tartuf 135- kn

NEŠTO TOPLO

Juha od bundeve i škampa

Škamp, pjena od škampa, crni tulie

60- kn

Pappa al Pomodoro

Toskanska juha od rajčice

48- kn

Dnevna juha

Dnevni izbor by Chef

65- kn

NEZABORAVNI TRENUTAK

Juneći obrazi na kremi od graha

Mrkva, pistacio, jus od mesa

165- kn

Pačja prsa

Tostirana palenta, karamelizirana cikla, tikvica

190- kn

Ribeye by Meat The King (dry aged 45 dana)

Krema od čičoke, luk u cikli, jus od mesa i porta

202- kn

File tune

Curry leća, crni češnjak

185- kn

File plemenite ribe

Špinat, slanetak, jus od školjki

202- kn

Poširani hlap

Ljubičasti krumpir, umak od hlapa, pjena od komorača

250- kn

Degustacijski meni Chefa Marina Rendića

5 slijedova 420-kn

7 slijedova 620-kn

Couvert 25-kn

DESERT

HR

- Rose gold**-*By Pastry Chef Ana Kirša* **60-kn**
Mousse bijela čokolada, malina, bubbles Matcha čaj
- Limun**- *By Consulting Pastry chef Robert Hromalić* **60-kn**
Meringa, pesto od mente, krema limun
- Tart badem i karamela**- *By Consulting Pastry chef Robert Hromalić* **60-kn**
Bijela čokolada, cvijet soli, krema badem
- Čokoladna cigara "PEPENERO Classic"** **65-kn**
Mousse od kave, pepeo
- Čokolada & Lješnjak**- *By Pastry Chef Ana Kirša* **60-kn**
Mouse od tamne čokolade, lješnjak, karamela
Krema od konjaka
- "Tri Kocke"**-*By Consulting Pastry chef Robert Hromalić* **60-kn**
Karamela, čokolada-kakaovac, lješnjak

ENG

- Rose gold**-*By Pastry Chef Ana Kirša* **60-kn**
White chocolate mousse, raspberry, Matcha tea bubbles
- Lemon**- *By Consulting Pastry chef Robert Hromalić* **60-kn**
Meringue, mint pesto, lemon cream
- Almond and caramel tart** **60-kn**
White chocolate, salt flower, almond cream
- Chocolate Cigar "PEPENERO Classic"** **65-kn**
Coffe Mousse, Ash
- Chocolate & Hazelnut**- *By Pastry Chef Ana Kirša* **60-kn**
Dark chocolate mousse, hazelnut, caramel
Cognac cream
- "Three Cubes"**- *By Consulting Pastry chef Robert Hromalić* **60-kn**
Caramel, chocolate-coco bean, hazelnut

Desert by **Pastry Chef Ana Kirša**

Desert by Consulting Pastry Chef Robert Hromalić

