

Uvod u novu budućnost s novim chefom



Otvoreni sendvič od kiselog tijesta s junećim jezikom, kimchi, dimljena emulzija od jaja s imanja Baracija	12
Sashimi od govedine lokalnog mesara, domaći garum od dagnji i vrganja, ukiseljeni motar	15
Divlja tuna, paljeni patlidžan i dashi	16
Salata od šumskih gljiva, umak od jaja, sir sa Čićarije, kruška i crni tartuf	19
Istarski naresci (po osobi)	14
Consommé od fazana i vrganja, domaća tjestenina punjena skutom, maslinovo ulje Clai	13
Raviolo al uovo sa domaćom fermentiranom skutom, lisičarkama i umakom od smeđeg maslaca	19
Lasagnetta s tradicionalnom istarskom kobasicom mantekirana s “wannabe” cacio e pepeom	15
Raviolo al uovo sa domaćom fermentiranom skutom i svježim bijelim tartufom	34
Zagrebački od zeca, topli ‘tartar’, grillani kupus i bijeli tartuf	31
Steak lokalno uzgojene svinje odležan u soku od jabuke i sjemenkama komorača, pečen na vatri	22
uz Janov izbor sezonskih priloga	
Srneći file, šumske borovnice, umak od ljutike i vrganji	32
Oradela sa roštilja, crni kelj ,umak od dimljenih dagnji, bergamot i Clai maslinovo ulje	24
Suho dozrijevani steak istarskog goveda 350g	53
Sezonska salata	4
Sladoled od bergamota, biskvit od maka, kompot od bergamota, meringa s paprom	9
Čokoladni tart, lješnjaci, Chantilly krema i šumske borovnice	9
Paljeni cheesecake, crni tartuf	15
*Crni tartuf 1g	1
*Bijeli tartuf 1g	3
*Za vegetarijanske i gluten free opcije konzultirajte naše osoblje	

Ako želite, dijelite!