STARA ŠKOLA with Ana Roš

Istra, neukrođena

Dobro došli u Staru Školu.

Večeras vas očekuju gorčina koja grize, kiselina koja vas budi i okusi koji odbijaju biti pristojni. Ovaj sam jelovnik osmislila zajedno s našim novim glavnim kuharom, Mattiom Colaciccom, koji na istarski stol donosi svoje talijansko nasljeđe. Tjedni kušanja i razmjene ideja doveli su nas ovdje.

Jadransko je more blizu, a okruženi smo maslinicima, voćnjacima, vinogradima i stablima smokava, željeli smo proslaviti okuse ove iznimne regije. No, ne pukim ponavljanjem onoga što već poznajemo i volimo. Željeli smo se s njima poigrati, suprotstaviti ih jedne drugima, preispitati ono što nam je drago i unijeti dašak divljine u već poznato.

Mnogo toga što ćete večeras kušati dolazi iz našeg vlastitog vrta. A kada nešto uberemo, iskoristimo sve: korijen i list, koru i sok – cijelu čičoku, cijeli limun. Ti se sastojci provlače kroz cijeli jelovnik, svaki put pričajući novi dio priče o Zelenoj Istri.

Ovaj će se jelovnik mijenjati s godišnjim dobima. Ono što kušate danas, sutra možda više neće biti na tanjuru. Zato zaboravite na očekivanja i prepustite se iznenađenju. Let's rock!

— Ana Roš

	Sidrena cijena (12.11.2026) · EUR	Cijena (aktualna) · EUR
Predjela		
Pečeni poriluk, punjenje od bučinih sjemenki i konfitiranog poriluka, jogurt i ulje od vlasca	20	20
Poširano jaje, različite teksture krumpira, pjena od sira Zemljanka i crni tartuf	25	25
Ceviche od orade, leche de tigre od kivija, usoljeni kapari	26	26
Zečji hrbat, bisque od kozica mezzancole (caramote), ulje od listova smokve, lisnato povrće	26	26
Tjestenine		
Veo od tjestenine, ricotta i samoniklo bilje, emulzija potočarke, svježe cijeđeno maslinovo ulje	22	22
Spaghettone, salamura od maslina, konzervirani limun, ružmarin, naribana kamenica	22	22
Ravioli od čičoke, umak od pečenja, kadulja	27	27
Njoki od raženog kruha, duxellesa punjenje, pjena i temeljac od gljiva, ulje od bora, crni tartuf	28	28
Glavna jela		
Cikla pečena u soli, hren, kefir, redukcija Clai Refosca, ulje od borovice	25	25
Svinjski vrat, glazura od kiselog kupusa, zapečeni kupus s preljevom od meda i senfa	25	25
Lignje, punjene kremastom palentom, gremolata od limuna, umak od dimljene haringe	30	30
Pečena pačja prsa, pirjani radič mariniran u Clai octu, redukcija cikorija, šipak	30	30
Deserti koje morate probati		
Sve nijanse bundeve: sorbet, marinirana sirova bundeva, voda od dunje, lagano čili ulje	12	12
Tart od rožate, infuzija lovorovog lista, sladoled od kreme limuna	12	12
Dimljena whiskey baba, topli čokoladni umak, sladoled od crnog kardamoma	14	14
Panna cotta od celera i vanilije, umak od espressa, miso karamela, crni tartuf	14	14