

Uvod u novu budućnost s novim chefom



Carpaccio od svježih vrganja, kruška, sir sa Čićarije i crni tartuf	19
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
Istarski naresci (po osobi)	14
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
Tagliolini s novigradskim kaneštelama	18
Consommé od fazana i vrganja, domaća tjestenina punjena skutom, maslinovo ulje Clai	13
Raviolo al uovo s domaćom fermentiranom skutom i svježim bijelim tartufom	39
Lignje, krema od kukuruza i umak od crnila od lignje	23
Steak lokalno uzgojene svinje odležan u jabučnom soku i sjemenkama komorača, pečen na vatri uz	22
Janov izbor sezonskih priloga	
Zagrebački od zeca, topli ‘tartar’, grilani kupus i bijeli tartuf	31
Srneći file, šumske borovnice, umak od ljutike i vrganji	32
Sezonska salata	4
Rožata od jaja s imanja Baracija, kadulja i med	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!