

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
Istarski naresci (po osobi)	16

Consommé od fazana i vrganja, domaća tjestenina punjena skutom, maslinovo ulje Clai	13
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 uz Janov izbor sezonskih priloga	25
Fritto misto, bagna cauda umak, mlada salata	29
Miješani grill, divljač, cikla, radič (za dvoje)	63

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!