

Zena, majka...

...KRALJICA!



Hladno predjelo (Cold starter):

Carpaccio od kozica s gelom od citrusa, emulzijom od avokada i uljem bosiljka.
(Shrimp carpaccio with citrus gel, avocado emulsion and basil oil.)

12,00 €
porc.

Toplo predjelo (Warm starter):

Cannelloni punjen gljivama i puretinom na kremastom umaku od koprive i bosiljka.
(*Cannelloni* with mushroom-turkey stuffing in a creamy nettle-basil sauce.)

14,00 €
porc.

Juha (Soup):

Krem juha od cvjetače i tartufa s hrskavim cvjetačama i uljem od šafrana i lješnjaka.
(Creamy cauliflower-truffle soup with crispy cauliflower and saffron-hazelnut oil.)

6,00 €
porc.

Glavna jela (Main courses):

Zrinska piletina u umaku od *vermouth-a* s kremom od kestena, pikantnim šljivama i mariniranim keljom u kajmaku. (Chicken in *vermouth* sauce with chestnut cream, spicy plums and marinated kale in cream.)

30,00 €
porc.

Ossobuco u umaku od porta s pireom od batata i ovčjeg sira, glaziranim mladim lukom i mrkvama i bučnim uljem. (*Ossobuco* in port sauce with sweet potato-sheep cheese puree, glazed spring onions and carrots and pumpkin oil.)

34,00 €
porc.

Poširani filet morskog psa s garnitura od žutog povrća, čipsom od palente i umakom od citrusa i šafrana. (Poached shark fillet with yellow vegetable garnish, palenta chips and citrus-saffron sauce.)

28,00 €
porc.

Hrskavi *steak* od celera s mariniranim povrćem, emulzijama od peršina i češnjaka i umakom od špinata. (Crispy celery steak with marinated vegetables, parsley and garlic emulsions and spinach sauce.)

24,00 €
porc.

Slastica (Dessert):

Cilindar od pistacije s confitom od jagoda na bademovom krekeru i osvježavajućim mozaikom od teranina. (Pistachio cylinder with strawberry *confit* on almond cracker and refreshing *teranino* mosaic.)

8,00 €
porc.