

SVEČANI  
NOVOGODIŠNJI  
FORUM MENU

**LAGANI UVOD**

Izbor hladnih istarskih narezaka  
Ručno rezani Istarski pršut  
Sir Grana Padano, 24 mjeseca  
Ceviche od kozica  
Tataki od Jadranske tune s avokadom i Ponzu perlama  
Quiche Lorraine  
Tzatziki s dimljenim lososom  
Vol-au-vent punjen škampima i caviarom  
Hummus  
Tradicionalna salata od hobotnice  
Mediteranska cous - cous salata  
Torchon od gušćje jetre s pekan orasima  
Roast beef s mladom rukolom i listićima parmezana

**DELIKATESE**

Izbor domaćih i stranih sireva  
sa sušenim voćem, orašastim plodovima i džemovima

**OD PAŠNJAKA DO MORA**

Goveda bistra juha  
Kremasti bisque od kozica

**SELEKCIJA SALATA**

Izbor svježih salata s raznim dodacima, ukiseljenim povrćem,  
selekcijom aromatiziranih ulja i umacima

**VRHUNSKO ISKUSTVO**

Biftek „Wellington“, umak Bearnaise  
Brancin pečen u soli aromatiziranoj s mediteranskim začinima

**ISTARSKA PRIČA**

Pljukanci s raguom od boškarina i vrganja  
Ravioli sa skutom u umaku od tartufa i ribanim tartufom  
Kremasti rižoto s Jakobovim kapicama i uljem bosiljka  
Orzoto s lisičarkama, bundevom i sous - vide ciklom

SVEČANI  
NOVOGODIŠNJI  
FORUM MENU

**ŠARENO PUTOVANJE**

*Janjeći kotleti u crusti od začinskog bilja*

*Teleći file „Rossini“*

*Prepelica u umaku od Marsale i tartufa*

*Pačji confit à l'orange*

*Lagano pečeno svinjsko carsko meso - Bajadera*

*Pečena hobotnica s povrćem*

*File orade sa maslinama i julienne povrćem*

*File tune u crusti od sezama*

*File grdobine „Orly“ s Hollandaise umakom*

*Buzara od Jadranskih škampi*

**VRTNA SIMFONIJA**

*Povrće na žaru*

*Gratin od bundeve „Dauphinoise“*

*Pečeni mladi krumpir*

*Sarmice od kelja*

*Parmigiana od patlidana*

*Kremasta aromatizirana palenta*

**SLATKI POLJUPCI**

*Slatke kreacije iz naše slastičarnice*