



Boogie into 2026! **MENU**

užitak za sve

Zajednički pladanj domaćih delicija: buđola, pršut, parmileta mekani kozji sir i klasična francuska salata

predjela

Krem juha od školjki, poslužena s hrskavom bruschettom

Carpaccio od hobotnice u limunovu vinaigretu s dodatkom svježe naranče i rikole

Otočki tartar biftek od svježe govedine, poslužen s toplim domaćim kruhom

izbor jednog jela

glavna jela

Janjeći kotleti sous vide, u pistacijinoj korici, s pečenom palentom i umakom od smokava i crnog vina

Losos pečen u lisnatom tijestu, poslužen s pečenom mrkvom i kremastim umakom od bijelog vina

Confit od pačjeg bedra, poslužen s domaćim njokima, kremom od bundeve i blagim parmezan umakom

izbor jednog jela

deserti

Profiterol punjen kremom od lješnjaka i praline, preleven cimetovom ganache kremom

Aromatični brownie sa začinima, poslužen s domaćim sladoledom od ružmarina

izbor jednog jela

jelo nakon ponoći

Tradicionalni, sporokuhani goveđi gulaš

*Ukoliko imate neku prehrambenu intoleranciju ili alergiju, ljubazno vas molimo da obavijestite recepciju prilikom rezervacije.

