

Dobrodošli na kraljevsko mjesto!
Ovdje su, počevši od IX. stoljeća, boravili hrvatski kraljevi, smješteni u rezidenciji Sv. Stjepana pod borovima.
Preпустите се trenutku i uživajte s nama ...

MENU

tradicionalnih autohtonih namirnica & svjetskih delicija

AUTOHTONA SELEKCIJA PREMIUM EKSTRA DJEVIČANSKIH MASLINOVIH ULJA & CVIJET SOLI | 75 KN

Ovdje ćete kušati "tekuće zlatne kapljice" i bijele "dijamante", premium delikatese s našeg podneblja.

AUTOHTONI PREMIUM MENU (6 SLJEDOVA)* | 590 KN

Kako posebno njegujemo mediteransku prehranu, naglasiti ćemo da je mediteranska prehrana upisana na UNESCO-ovu Reprezentativnu listu svjetske nematerijalne kulturne baštine. Život u suglasju s prirodnim blagodatima osnova je života i prehrane na Mediteranu. Probajte najbolje od Dalmacije, u svom izvornom izdanju. Budite dio ove priče.

*Priprema se isključivo za sve osobe za stolom, te se poslužuje tijekom večere.

UPARIVANJE AUTOHTONIH SORTA VINA UZ 6 SLJEDOVA | 250 KN

VEGE MENU (3 SLIJEDA) | 250 KN

TOPLA PREDJELA

CRNI JAKOV | 145KN

meso Jakovljeve kapice, jadranske kozice, prženi sipini njoki, buzara

GRATINIRANA JAKOVLJEVA KAPICA | 55KN

meso Jakovljeve kapice, jadranske kozice, rajčica, tikvice, parmezan

SV. STJEPAN | 135KN

rižot od jadranskih kozica, bijele ribe i dimljenih dagnji, sušene rajčice, pinjoli

STRIBOR | 125KN

ručno rađene tagliatelle, mesni ragu od janjetine, šumske gljive

JUHE

CESARICA | 55KN

riblja juha s komadićima bijele ribe, kozicama i školjkama s dodatkom domaće šalše

ISTARSKA | 45KN

lagana krem juha od crnog istarskog tartufa, prepečeni krutoni s aromom ružmarina

JELA OD MESA

BIFTEK KOPNO I MORE | 230KN

rezani juneći file, buzara od jadranskih kozica, zapečeni rimski njoki

MLIJEČNA TELETINA | 210KN

teleći french rack odležan u mlijeku, krema od cvjetače, sezonska salata, julienne povrće

WAGYU A4 PREMIUM RIBEYE STEAK | 1.480KN

wok povrće u soya umaku, sjemenke sezama

*Wagyu govedo je posebno govedo uzgojeno u Japanu, svjetski priznato PREMIUM meso. Posebno je zbog načina uzgoja – krave iz ovog uzgoja se masiraju, slušaju klasičnu glazbu, te piju pivo kako bi njihovo meso bilo prošarano.

HLADNA PREDJELA

NAJBOLJE OD NAJBOLJEG | 150KN

selekcija delicija iz našeg Jadranskog mora

SIROVE STRASTI | 120KN

carpaccio od jadranske bijele ribe, pistacio, perlice od smokve, salata od matovilca i jabuke, pepel od maslina, chutney od naranče i kapule

BOŠKARIN* | 135KN

tatar od istarskog goveda (boškarin), domaći maslac, perlice od aceta balsamica, hladna salata od poriluka, svježih rajčica i kapara

*Boškarin je bijelo-sivo govedo dugih rogova koje živi u Istri. Simbol je Istre, danas ih ima manje od 2500 grla i samo odabrani mogu ponuditi ovu gurmansku deliciju.

SELEKCIJA SIREVA | 110KN

kozji sir u maslinovom ulju, krema od skute i tartufa, Parmigiano Reggiano, mini mozzarella, kreker od rižinog papira

PRIČA O BURRATINI | 95KN

burratina omotana u jadransku tunu, cvijet soli, perlice od smokve, ragu od sipe, matovilac

JADRANSKA RIBA, ŠKOLJKE, RAKOVI

BIJELA RIBA I. KLASE | 580KN/KG

PLAVA RIBA | 450KN/KG

ŠKAMPI PO ŽELJI GOSTA | 580KN/KG

ŠKOLJKE PO ŽELJI GOSTA | 380KN/KG

JADRANSKE LIGNJE | 480KN/KG

JASTOG - HLAP | 950KN/KG

VELA RINA | 165KN

file jadranske bijele ribe sa žara, julienne povrće, umak od škampi, emulzija od peršina i češnjaka

JULIENNE LIGNJE | 185KN

jadranske lignje, krema od slanutka, tikvice u prošeku, cherry rajčice

PRILOZI (ORGANSKI)

MLADA BLITVA S KRUMPIROM | 45KN

JULIENNE POVRĆE S GRILL-A | 45KN

KRUMPIR (CHIPS ILI KUHANI) | 35KN

LJETNA SALATA | 40KN

svježi krastavac, cherry rajčice, paprika, luk, masline

LISNATA SALATA | 35KN

matovilac, rikula, radič, zelena salata

KRUH | 20KN

Dragi gosti, neka od naših jela (školjke, rakovi i jela koja sadrže gluten i jaja) mogu izazvati alergije, stoga Vas molimo da nas na vrijeme obavijestite o tome. U slučaju alergijske reakcije na određene prehrambene proizvode, molimo vas da osoblje restorana obavijestite o istom. Sve možebitne alergene možete pronaći uz menu kartu. **Couvert se naplaćuje i iznosi 25 kn/osoba.** Pružamo usluge savjetovanja i organiziramo sve vrste cateringa. Sa zadovoljstvom ćemo odgovoriti na svako vaše pitanje. Za sve informacije slobodno nam se obratite ...