

Hladna predjela

Losos tartar

svježi i dimljeni losos tartar sa
pjenicom od
sira, kavijarom i
prepečenim tostom

72,00 kn

Tropski brod

tropsko voće marinirano u Midori
liqueru i vlastitom soku
posluženo u svježem
ananasu

48,00 kn

Hrvatska tradicionalna zakuska

domaći pršut , livanjski sir, kulen i
dimljena šunka punjena
svježim kravljim sirom

80,00 kn

Carpaccio od noja

tanko narezane ploške noja poslužene
na postelji od rukole sa
balsamicom i prepečenim
bućinim sjemenkama

74,00 kn

Juhe

**Kraljevska juha od krumpira i
gljiva sa prhkim tijestom**

44,00 kn

Krem juha od povrća u paprici

38,00 kn

**Bisque krem juha od svježih
račića**

45,00 kn

Pileća ragu juha

42,00 kn

Bistra juha od fazana

42,00 kn

Složene salate

Nicoise salata

60,00 kn

Grčka salata

60,00 kn

Pileća Cezar salata

54,00 kn

Salata šefa kuhinje

62,00 kn

Hladno-topla salata od škampi

72,00 kn

Topla predjela

Šumski ravioli

domaći ravioli punjeni sa raquom od zeca okruženi finim travama i gljivama
82,00 kn

Cappuccino od jakopskih kapica

sotirane jakopske kapice pokrivene sa ajvarom i vrhnjem
72,00 kn

Pene na Dalmatinski

pene tijesto sa repovima škampi u košarici od parmezana
74,00 kn

Flambe od jetre

flambirana gušća jetra sa jabukom u stožcu
74,00 kn

Jela od ribe

Izbor svježe ribe

svježa riba pečena u pećnici, na žaru ili lešo sa ružmarinom, polama od krumpira ili blitvom na dalmatinski
360,00 kn

Losos Julienne

file lososa zapečen sa mozzarelom na sorbetu od maslina i krumpira u umaku od bosiljka
120,00 kn

Odrezak od Tune

mariniran odrezak tune na žaru okružen wok povrćem i kaduljom
130,00

Mesna jela

Goransko- dalmatinski odrezak

juneća pisanica na umaku od balsamica sa šafran rižom i škampima na maslinovom ulju
130,00 kn

Jesenski jelen

odrezak jelena na žaru sa domaćim tijestom od kestena u slatkom umaku
120,00 kn

Zapečeni teleći mignoni

teleći odrezak punjen
bolognezom, sirom i šunkom na
krevetu od fettuccina i tikvica
110,00 kn

Oboriti ždrebeći file

u kupinovom vinu sa potkovicama od
krumpirovog tijesta, pistacija i
cvijetovima brokule
105,00 kn

Picok u gnijezdu

pileći file punjen topljenim maslacem i
travama u gnijezdu sa sotiranim
graškom, mrkvom i slamom od
krumpira
85,00 kn

Teleći oraščići

teleći medaljoni sa proljetnom
garniturom i tortom od šunke i jaja u
umaku od paprike
100,00 kn

Kruna od janjetine

marinirani janjeći kotleti pečeni u
vlastitom umaku sa ružmarinom, na
krumpiru i tijestu sa kajmakom
130,00 kn

Pureći savitak

pureća prsa punjena orasima sa
oplemenjenom rižom i povrćem u
umaku od sira
90,00 kn

Čarski medaljoni

svinjski medaljoni na ragu od tikvica i
pečenim krumpirom na umaku od
špinata
98,00 kn

Deserti

Panna Cotta

hladna lagana krema sa sjeckanim
pistacijom i umakom od bijele breskve
i kiwija
28,00 kn

Kardinal rolada

bijela topljiva rolada ispunjena
marelicom poslužena sa košaricom
šumskog voća
24,00 kn

Sacher torta

pripremljena na Imperialov način
32,00 kn

Lagana torta od sira

sa preljevom od flambiranih jagoda
33,00 kn

Topljena čokoladna eksplozija

vrući topljeni čokoladni kolač sa grand
marinier- vanilia umakom
36,00 kn

Creme Brulee

caramel crema sa sladoledom od
jagode na vaflu
30,00 kn

Kolač Fontana

kocka od tamne čokolade i zelene
jabuke
32,00 kn

Zagorski štrukli

65,00 kn