



VALENTINOVO - DEGUSTACIJSKI MENU- MESNI IZBOR

Parmezan, med

Zreli parmezan uz nježno aromatični med

Korta Katarina Rosé 2024

Biftek tartar / Beef tartare

Ručno sjeckani biftek od vrhunskog mesa, začinjen posebnom mješavinom začina

Korta Katarina Pošip "The American" 2024

Krem juha od celera i poriluka

Kremasta Juha blagih, uravnoteženih aroma

Korta Katarina Zinfandel 2021

Biftek

Sočan biftek pečen do savršenstva, začinjen majčinom dušicom i poslužen s povrćem

Korta Katarina Plavac Mali 2015

Kruške u vinu

Aromatične kruške u redukciji plavca malog

Korta Katarina Reuben's Private Reserve 2011 Magnum

~ 79 Euros ~





VALENTINOVO- DEGUSTACIJSKI MENU – MORSKA PRIČA

Riba i dim

Nježno dimljena riba začinjena dalmatinskim začinima

Korta Katarina Rosé 2024

Jakobova kapica, tartar

Jakobova kapica poslužena kao tartar diskretno začinjen svježim biljem

Korta Katarina Pošip 2024

Juha od kozica

Bogata intenzivna juha s notom šafrana i fermentiranih citrusa

Korta Katarina Pošip 2017

Tuna

Vrhunski file tune s grila poslužen s kremom od blitve i krumpira

Korta Katarina Pošip "The American" 2024

Bijela čokolada s makom

Svilenkasta tekstura bijele čokolade s notama maka u redukciji plavca malog

Korta Katarina Reuben's Private Reserve 2011 Magnum

~ 79 Euros~

