

MIRIS OKUSA 4.0.

"MIRIS, OKUS, VID, DODIR, SLUH"

AMUSE-BOUCHE

5 malih zalogaja za "zagrijavanje nepca"

KRUH, MASLAC, ULJE

2 maslaca, Francuski Brioš, ekstra djevičansko maslinovo ulje

ŠUMA

Tatarski biftek od domaćeg junećeg mesa s organske farme u Udбини, koja se nalazi na 700m nadmorske visine / lješnjaci jadranski inčuni / luk šalot / jagode / jaje japanske prepelice s farme u Velikoj Gorici / gljive iz lokalnog uzgoja / domaći, ručno rađeni kozji sir iz Sesveta / kuglica od sirupa iglica smreke, lješnjaka i sjemenki lana

MORE

Tjestenina od jadranske lignje / crnilo jadranske sipe / suhe smokve iz Ploča / ulje od divljeg matičnjaka s Medvednice / jadranski plavi rak

"MODERNA UMJETNOST"

Carnaroli riža acquerello 7 godina odležana / Gambero Rosso kozica / jadranska Mazzancolle kozica / blitva / ulje od divljeg vlasca s Medvednice / glava jadranske lignje / sir Kolan Rezerva 24 mjeseca odležan

PERO

Dry-aged patka iz slobodnog uzgoja s farme u Svetom Križu Začretje, dimljena sijenom i maslačkom / cvjetni med s medvednice / Mantou pecivo / pačji demi-glace umak

PLANINA

Domaće juneće meso s organske farme u Udбини, koja se nalazi na 700m nadmorske visine / pastrnjak / temeljac od divljeg pastrnjaka sa Sljemena (1033m nadmorske visine) / Specialty kava Matunda AA (Kenya) 87 bodova / Demi-glace umak / tamna karamela

"PJENUŠAVA KUPKA I SPUŽVA"

?????

OBLAK

Toplo, hladno, mekano, snažno...

STAKLENA KUGLA

Naša vizija torte od sira!

PETIT FOURS

Žele, Pralina, "Sladoled u kornetu", Francuski Macaron

CIJENA: 118€

SLJUBLJIVANJE HRANE I VINA 74€

Degustacijski meni služimo za cijeli stol

Degustacijski meni dostupan za narudžbu do 21:00

À la carte

PREDJELA

ŠUMA 32€



Tatarski biftek od domaćeg junećeg mesa s organske farme u Udolini, koja se nalazi na 700m nadmorske visine / lješnjaci jadranski inčuni / luk šalot / jagode / jaje japanske prepelice s farme u Velikoj Gorici / gljive iz lokalnog uzgoja / domaći, ručno rađeni kozji sir iz Sesveta /

MORE 34€

Tjestenina od jadranske lignje / crnilo jadranske sipe / suhe smokve iz Ploča / ulje od divljeg matičnjaka s Medvednice / jadranski plavi rak

"MODERNA UMJETNOST" 30€



Carnaroli riža acquerello 7 godina odležana / Gambero Rosso kozica / jadranska Mazzancolle kozica / blitva / ulje od divljeg vlasca s Medvednice / glava jadranske lignje / sir Kolan Rezerva 24 mjeseca odležan

Minimalna narudžba po osobi: 1 predjelo i 1 glavno jelo.

Alergije i intolerancije na hranu: prije narudžbe obratite se našem osoblju o svojim zahtjevima.

Određena jela uz koja se nalaze simboli:    mogu se prilagoditi prehrambenim restrikcijama.

"Naša se kulinarska filozofija temelji na upotrebi organskih, divljih ili biodinamičkih sastojaka dobivenih uglavnom od malih lokalnih proizvođača, te našoj predanosti u podršci lokalnoj zajednici."

GLAVNA JELA

PERO 42€



Dry-aged patka iz slobodnog uzgoja s farme u Svetom Križu Začretje, dimljena sijenom i maslačkom / cvjetni med s medvednice / Mantou pecivo / pačji demi-glance umak

PLANINA 39€



Domaće juneće meso s organske farme u Udbini, koja se nalazi na 700m nadmorske visine / pastrnjak / temeljac od divljeg pastrnjaka sa Sljemena (1033m nadmorske visine) / Specialty kava Matunda AA (Kenya) 87 bodova / Demi-glance umak / tamna karamela

ZEMLJA 36€



Sir Kolan Rezerva 24 mjeseca odležan / kadulja iz vrta u podnožju Medvednice / istarski crni tartuf / kravlja ricotta od sirane Gligora / gljive iz lokalnog uzgoja / organsko bučino ulje iz Varaždina obitelji Petrović / žumanjak od jaja iz organskog, slobodnog uzgoja iz Rakovog Potoka

DESERTI

OBLAK 10€

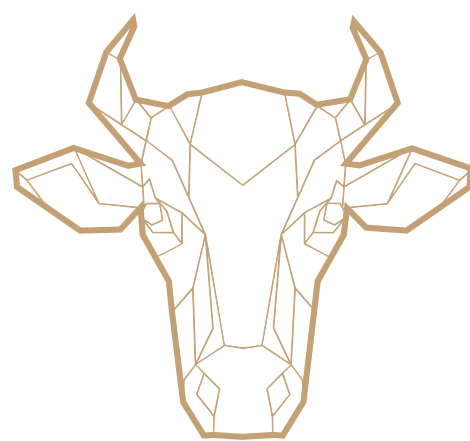


Toplo, hladno, mekano, snažno...

STAKLENA KUGLA 10€



Naša vizija torte od sira!



SCENT OF A TASTE 4.0.

"LOOK, TASTE, SMELL, FEEL, HEAR"

AMUSE-BOUCHE

5 small bites to "warm your taste buds"

B² & OIL

2 butters, French Brioche, extra virgin olive oil

FOREST

Beef Tartare from an organic farm in Udbina, at an altitude of over 700m / Adriatic anchovies / shallots / strawberries / hazelnuts / Japanese quail egg from a farm in Velika Gorica / locally grown mushrooms / local, handcrafted goat cheese from Sesvete / snack made of spruce needles syrup, hazelnuts and flax seeds

SEA

Adriatic squid pasta / Adriatic cuttlefish ink / dried figs from Ploče / wild lemon balm oil from Medvednica mountain / Adriatic blue crab

"MODERN ART"

Carnaroli rice acquerello 7 years aged / Adriatic Caramote prawn / Gambero Rosso / chard / wild chives oil from Medvednica mountain / Adriatic squid head / cheese Kolan Reserve aged 24 months

FEATHER

Dry-aged, free range duck from a farm in Sveti Križ Začretje, smoked with hay and dandelions / honey from Medvednica mountain / Mantou bun / duck demi-glace sauce

MOUNTAIN

Filet mignon of beef from an organic farm in Udbina, at an altitude of over 700m / parsnip / stock of wild parsnip from Sljeme (altitude: 1033m) / Specialty coffee Matunda AA (Kenya) 87 points / demi-glace sauce / dark caramel

"BUBBLE BATH AND SPONGE"

?????

CLOUD

Hot, cold, light, strong...

GLASS SPHERE

Our vision of cheesecake!

PETIT FOURS

Jelly, Praline, "Ice cream cone", French Macaron

PRICE: 118€

OPTIONAL WINE PAIRING 74€

Tasting menu: to be taken for entire table

Tasting menu available for order until 21:00

À la carte

STARTERS

FOREST 32€



Beef Tartare from an organic farm in Udbina, at an altitude of over 700m / Adriatic anchovies / shallots / strawberries / hazelnuts / Japanese quail egg from a farm in Velika Gorica / locally grown mushrooms / local, handcrafted goat cheese from Sesvete

SEA 34€

Adriatic squid pasta / Adriatic cuttlefish ink / dried figs from Ploče / wild lemon balm oil from Medvednica mountain / Adriatic blue crab

"MODERN ART" 30€



Carnaroli rice acquerello 7 years aged / Adriatic Caramote prawn / Gambero Rosso / chard / wild chives oil from Medvednica mountain / Adriatic squid head / cheese Kolan Reserve aged 24 months

Minimum order per person: 1 appetizer & 1 main course.

Food allergies and intolerances: before ordering, please speak to our staff about your requirements.

Individual dishes can be adjusted to meet the specified dietary restrictions via the symbols:   

"Our culinary philosophy revolves around the use of organic, wild, or biodynamic ingredients sourced mostly from local producers, and our commitment to support the local community."

MAIN COURSES

FEATHER 42€



Dry-aged, free range duck from a farm in Sveti Križ Začretje, smoked with hay and dandelions / honey from Medvednica mountain / Mantou bun / duck demi-glace sauce

MOUNTAIN 39€



Filet mignon of beef from an organic farm in Udbina, at an altitude of over 700m / parsnip / stock of wild parsnip from Sljeme (altitude: 1033m) / Specialty coffee Matunda AA (Kenya) 87 points / demi-glace sauce / dark caramel

SOIL 36€



Cheese Kolan Reserve aged 24 months / sage from the garden located at foothills of Medvednica / Cow's milk Ricotta from Gligora / Istrian black truffle / locally grown mushrooms / organic pumpkin oil from Varaždin by the Petrović family / egg yolk from organic, free-range eggs from Rakov Potok

DESSERTS

CLOUD 10€



Hot, cold, light, strong...

GLASS SPHERE 10€



Our vision of cheesecake!