

# À la carte

## STARTERS

FOREST 32€



Beef Tartare from an organic farm in Udolina, at an altitude of over 700m / Adriatic anchovies / shallots / fermented strawberry syrup / hazelnuts / Japanese quail egg from a farm in Velika Gorica / dehydrated wild mushrooms from Medvednica mountain / local, handcrafted goat cheese from Dalmatinska zagora

SEA BOLOGNESE 36€



Adriatic squid pasta / Ragù made from Adriatic squid head and blue Adriatic crab / black Istrian truffle / wild lemon balm oil from Medvednica mountain

"MODERN ART 2.0" 32€



Carnaroli rice Acquerello 7 years aged / Adriatic Caramote prawns stock / pesto made with basil, mint, pine nuts, garlic and Pag cheese aged 24 months / three different varieties of tomatoes / wild chives oil from Medvednica mountain / 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 44€**



Dry-aged, organic, free range duck from a Kostibol family specially raised for restaurant Torero, smoked with hay and dandelions / honey from Medvednica mountain / Mantou bun / duck demi-glace sauce

**BEEF WELLINGTON 39€**



Filet mignon of beef from an organic farm in Udbina, at an altitude of over 700m / duxelles from locally grown mushrooms / pancake with parsley / Dijon mustard / sweet potato / demi-glace sauce with wild parsnip from Medvednica mountain and star anise

**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 / Katica egg yolk from Kostibol family

---

## DESSERTS

---

**CLOUD 10€**

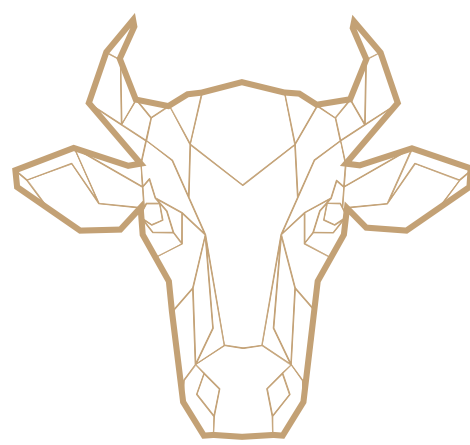


Hot, cold, light, strong...

**GLASS SPHERE 10€**



Our vision of cheesecake!



---

## SCENT OF A TASTE 5.0

"LOOK, TASTE, SMELL, FEEL, HEAR"

---

### AMUSE-BOUCHE

5 small bites to "warm your taste buds"

### B<sup>2</sup> & OIL

2 aromatized 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 / fermented strawberry syrup / hazelnuts / Japanese quail egg from a farm in Velika Gorica / dehydrated wild mushrooms from Medvednica mountain / local, handcrafted goat cheese from Dalmatinska zagora / snack made of spruce needles syrup, hazelnuts and almonds

### SEA BOLOGNESE

Adriatic squid pasta / Ragù made from Adriatic squid head and blue Adriatic crab / black Istrian truffle / wild lemon balm oil from Medvednica mountain

### "MODERN ART 2.0"

Carnaroli rice Acquerello 7 years aged / Adriatic Caramote prawns stock / pesto made with basil, mint, pine nuts, garlic and Pag cheese aged 24 months / three different varieties of tomatoes / wild chives oil from Medvednica mountain / cheese Kolan Reserve aged 24 months

### BEEF WELLINGTON

Filet mignon of beef from an organic farm in Udbina, at an altitude of over 700m / duxelles from locally grown mushrooms / pancake with parsley / Dijon mustard / sweet potato / demi-glace sauce with wild parsnip from Medvednica mountain and star anise

### FEATHER

Dry-aged, organic, free range duck from a Kostibol family specially raised for restaurant Torero, smoked with hay and dandelions / honey from Medvednica mountain / Mantou bun / duck demi-glace sauce / fritula + feather + chocolate

### "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: 128€**

**OPTIONAL WINE PAIRING 74€**

**The tasting menu is served to the entire table.**

The tasting menu is available for order until 9 pm.

# 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 / sirup od fermentiranih jagoda / jaje japanske prepelice s farme u Velikoj Gorici / dehidrirane divlje gljive s Medvednice / domaći, ručno rađeni kozji sir iz Dalmatinske zagore

MORSKI BOLOGNESE 36€



Tjestenina od tijela jadranske lignje / Ragù od glave jadranske lignje i plavog jadranskog raka / crni istarski tartuf / ulje od divljeg matičnjaka s Medvednice

"MODERNA UMJETNOST 2.0" 32€



Carnaroli riža Acquerello 7 godina odležana / temeljac od jadranskih Mazzancolla kozica / pesto od bosiljka, mente, pinjola, češnjaka i paškog sira odležanog 24 mjeseca / ulje od divljeg vlasca s Medvednice / umak od tri različite sorte rajčica / 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 44€



Dry-aged patka iz slobodnog, ekološkog uzgoja obitelji Kostibol za restoran Torero, dimljena sijenom i maslačkom / cvjetni med s medvednice / Mantou pecivo / pačji demi-glacé umak

BEEF WELLINGTON 39€



Domaće juneće meso s organske farme u Udbini, koja se nalazi na 700m nadmorske visine / duxelles od gljiva iz lokalnog uzgoja / palačinka sa peršinom / Dijon senf / batat / Demi-glacé umak s divljim pasternjakom sa medvednice i zvjezdastim anisom

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 Katice obitelji Kostibol

---

## DESERTI

---

OBLAK 10€

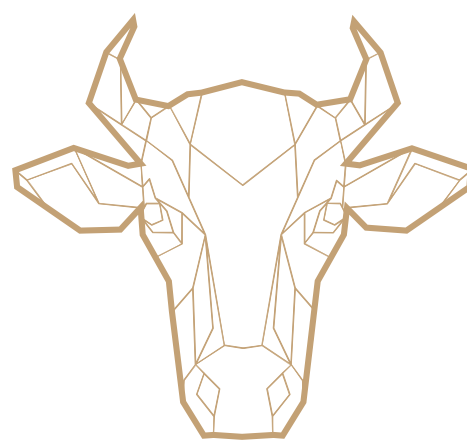


Toplo, hladno, mekano, snažno...

STAKLENA KUGLA 10€



Naša vizija torte od sira!



## MIRIS OKUSA 5.0

"MIRIS, OKUS, VID, DODIR, SLUH"

### AMUSE-BOUCHE

5 malih zalogaja za "zagrijavanje nepca"

### KRUH, MASLAC, ULJE

2 aromatizirana maslaca, Francuski Brioš, ekstra djevičansko maslinovo ulje

### ŠUMA

Tatarski biftek od domaćeg junećeg mesa s organske farme u Udolini, koja se nalazi na 700m nadmorske visine / lješnjaci / jadranski inčuni / luk šalot / sirup od fermentiranih jagoda / jaje japanske prepelice s farme u Velikoj Gorici / dehidrirane divlje gljive s Medvednice / domaći, ručno rađeni kozji sir iz Dalmatinske zagore / kuglica od sirupa iglica smreke, lješnjaka i badema

### MORSKI BOLOGNESE

Tjestenina od tijela jadranske lignje / Ragù od glave jadranske lignje i plavog jadranskog raka / crni istarski tartuf / ulje od divljeg matičnjaka s Medvednice

### "MODERNA UMJETNOST 2.0"

Carnaroli riža acquerello 7 godina odležana / temeljac od jadranskih Mazzancolla kozica / pesto od bosiljka, mente, pinjola i paškog sira odležanog 24 mjeseca / ulje od divljeg vlasca s Medvednice / umak od tri različite sorte rajčica / sir Kolan Rezerva 24 mjeseca odležan

### BEEF WELLINGTON

Domaće juneće meso s organske farme u Udolini, koja se nalazi na 700m nadmorske visine / duxelles od gljiva iz lokalnog uzgoja / palačinka sa peršinom / Dijon senf / batat / Demi-glacé umak s divljim pasternjakom sa medvednice i zvjezdastim anisom

### PERO

Dry-aged patka iz slobodnog, ekološkog uzgoja obitelji Kostibol za restoran Torero, dimljena sijenom i maslačkom / cvjetni med s medvednice / Mantou pecivo / pačji demi-glacé umak / fritula + pero + čokolada

### "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: 128€**

**SLJUBLJIVANJE HRANE I VINA 74€**

**Degustacijski meni služimo za cijeli stol.**

Degustacijski meni je dostupan za narudžbu do 21:00 sat.