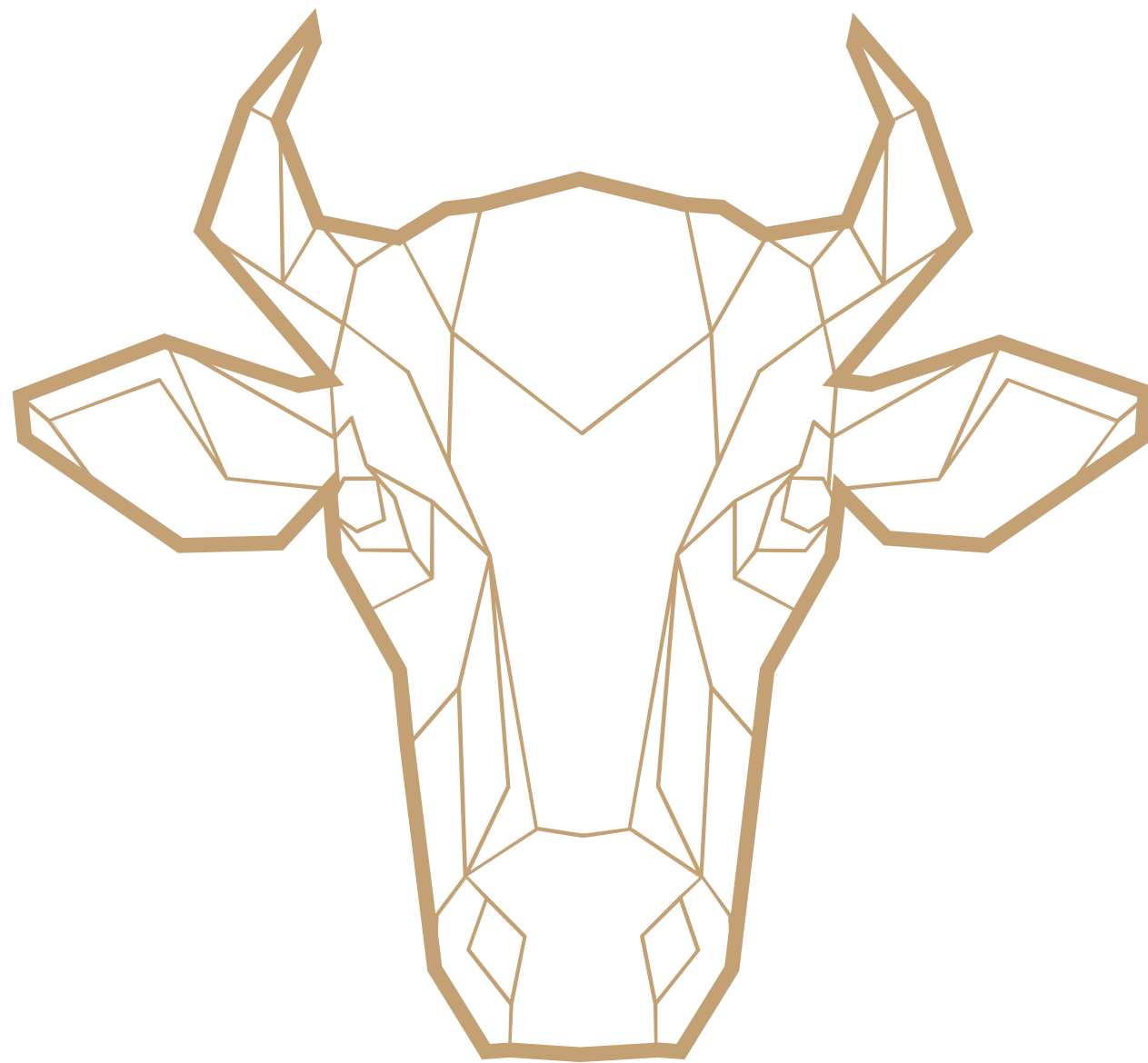




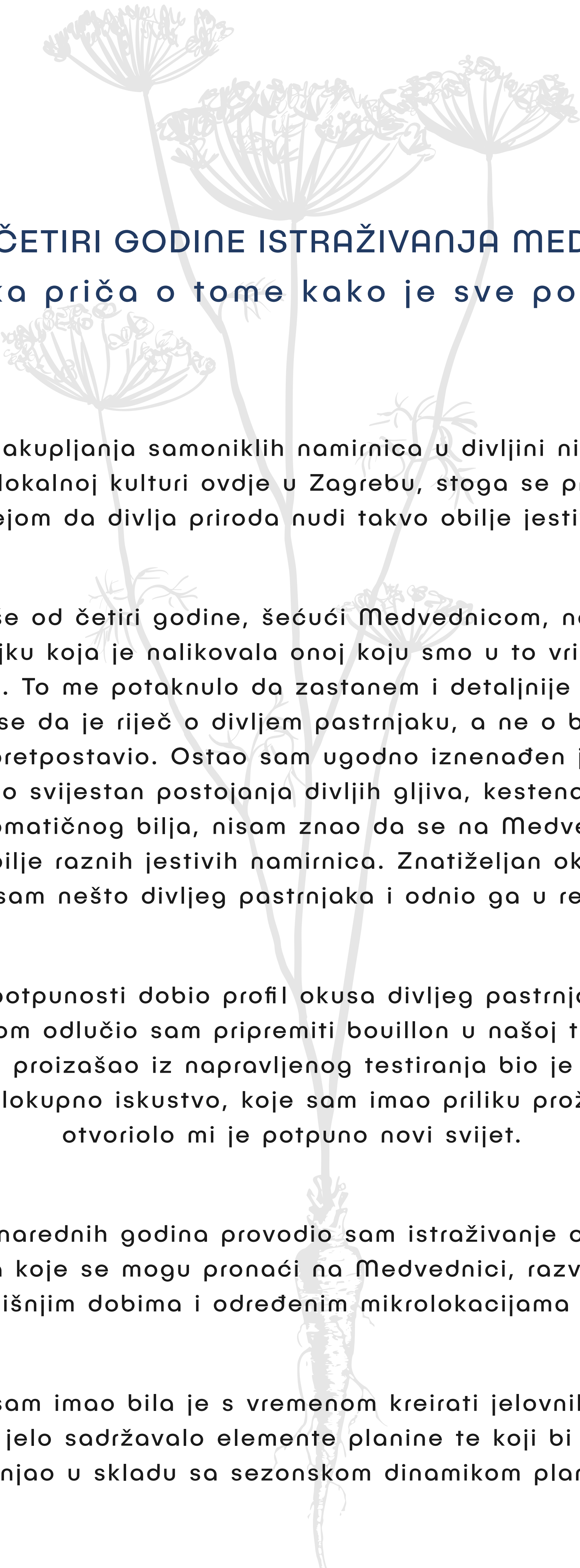
Naša se kulinarska filozofija temelji na upotrebi **organskih, divljih** ili **biodinamičkih** sastojaka dobivenih primarno od lokalnih malih proizvođača, te našoj predanosti u podršci lokalnoj zajednici i istraživanju Medvednice.

Pozivamo Vas da nam se pridružite u našoj misiji podrške malim obiteljskim gospodarstvima i proizvođačima koji koriste metode organske proizvodnje. Slijedom toga, na početku Vaše večere uručiti ćemo Vam popis koji uključuje neke od naših dobavljača.

Naš degustacijski jelovnik sadrži alergene. Ako imate alergiju ili intoleranciju na određene namirnice, **molimo Vas da nas obavijestite najmanje 24 sata prije rezervacije** kako bismo mogli poduzeti potrebne prilagodbe u skladu s vašim željama.

Degustacijski meni može se prilagoditi kako bi se zadovoljile navedene prehrambene restrikcije:





VIŠE OD ČETIRI GODINE ISTRAŽIVANJA MEDVEDNICE

Kratka priča o tome kako je sve počelo.

Koncept sakupljanja samoniklih namirnica u divljini nije duboko ukorijenjen u lokalnoj kulturi ovdje u Zagrebu, stoga se prije nisam baš susretao s idejom da divlja priroda nudi takvo obilje jestivih namirnica.

Prije malo više od četiri godine, šecući Medvednicom, naišao sam na neobičnu biljku koja je nalikovala onoj koju smo u to vrijeme koristili u restoranu. To me potaknulo da zastanem i detaljnije je istražim. Ispostavilo se da je riječ o divljem pastrnjaku, a ne o biljci za koju sam isprva pretpostavio. Ostao sam ugodno iznenađen jer, iako sam do tada bio svjestan postojanja divljih gljiva, kestena, koprive i pokojeg aromatičnog bilja, nisam znao da se na Medvednici može pronaći obilje raznih jestivih namirnica. Znatiželjan oko okusom, ubrao sam nešto divljeg pastrnjaka i odnio ga u restoran.

Kako bih u potpunosti dobio profil okusa divljeg pastrnjaka, zajedno sa svojim timom odlučio sam pripremiti bouillon u našoj testnoj kuhinji. Okus koji je proizašao iz napravljenog testiranja bio je izvanredan. To cjelokupno iskustvo, koje sam imao priliku proživjeti, otvorilo mi je potpuno novi svijet.

Tijekom narednih godina provodio sam istraživanje o jestivim namirnicama koje se mogu pronaći na Medvednici, razvrstavajući ih prema godišnjim dobima i određenim mikrolokacijama na planini.

Vizija koju sam imao bila je s vremenom kreirati jelovnik u kojem bi gotovo svako jelo sadržavalo elemente planine te koji bi se postepeno mijenjao u skladu sa sezonskom dinamikom planine.

MEDVEDNICA

"MIRIS, OKUS, VID, DODIR, SLUH"

KISELA JUHA / TATARSKI BIFTEK / LINZER AUGEN

Consommé od telećeg i junećeg mesa / croustade od piva, tatarski od bifteka odležanog 45 dana kombiniranom metodom suhog zrenja i zrenja u pčelinjem vosku, ulje od obične jele, concassé od rajčice, holandez na bazi dimljenih žumanjaka, čips od kelja / Linzer Augen keks na bazi lješnjaka i cimeta punjen s pilećom jetrom, pekmezom od bobica bazge i ukiseljenom bijelom trešnjom te posipan s kombinacijom muškarnog oraščića, cimeta, klinčića i nerafiniranog šećera

NEDJELJNI RUČAK

Lički krumpir, pileći jus, dry-aged pileći batak, dimljena sijenom i konfitiran 6 sati s timijanom, češnjakom i lovorom, hrskavi mushy s pilećom kožicom / majoneza od paljenih vrhova poriluka s cvjetnim medom s Medvednice i pikantnim umakom, prženi luk, salata, juneći vrat i but, domaća slanina od crne slavonske svinje, sir iz mješanog kravljeg i ovčjeg mlijeka / krema od žutanjaka i hrena, pileći consommé / salata, sporo karamelizirani kelj, vinaigrette od više vrsta iglica jele i smreke, ukiseljeni cvijet medvjedeg luka

KRUH, MASLAC, ULJE OD BREZE

Maslac od Jersey krava iz like s cvijetom soli iz Nina / francuski brioš / baguette de tradition ulje od breze s Medvednice

PLANINSKO TLO

Parfe od više vrsta gljiva / zemlja od ostataka gljiva / prah od listova koprive i medvjedeg luka / fermentirana divlja malina / mladi češer / hrastov lišaj / listići od ostataka francuskog brioša

IZNAD I ISPOD TLA

Carnaroli riža Acquerello 8 godina odležana / aromatični povrtni temeljac / cikla odležana 60 dana metodom suhog zrenja / umak na bazi cvjetova bazge prezerviranih na 3 različite metode / med od bobica bazge / ulje od vrhova cikle / ukiseljene borove mladice / sir Kolan Rezerva 24 mjeseca odležan

BEEF WELLINGTON I PČELINJI VOSAK S MEDVEDNICE

Biftek odležan 45 dana kombiniranom metodom suhog zrenja i zrenja u pčelinjem vosku / duxelles od gljiva / palačinka od peršina / pire od celera / gratin dauphinois od celera i pčelinjeg voska / Demi-glace umak / umak od divljeg vlasca / ulje od specialty kave

"KADA"

Kupka

STAKLENA KUGLA

Bijela čokolada s vanilijom / lička Basa, lička kiselna i lički jogurt aromatizirani s korom od jabuka / fermentirani pekmez od jabuka / ocat od bijele trešnje / biskvit od maslaca / poširana i sporo karamelizirana jabuka / karamelizirano lisnato tijesto / jestivo staklo / medeki od ostatka sirupa za poširanje jabuka

ČAJANKA

Pralina od čokolade Santa Domingo 70% s pekmezom od divljih kupina / Paris-Brest / Macaron / Čaj od borovih iglica / Madeleine od planinskog cvijeća

CIJENA: 138€

SLJUBLJIVANJE HRANE I VINA 68€

Budući da se oslanjamo na sezonsko branje na Medvednici i lokalne, organske namirnice, određena jela ili namirnice na jelovniku mogu biti zamijenjeni ovisno o sezoni.