

MENU

Predjela / Appetizers

Tatarski / Tartar steak

Ručno rezani biftek, 12 začina, domaći maslac, dehidrirani žumanjak
Hand cut beef tenderloin, 12 spices, homemade butter, dehydrated
yolk

17 € / 128,09 kn

Selekcija suhomesnatih proizvoda i sireva / Selection of cured meat and cheeses

(Naša preporuka za dvije osobe / Our recommendation for two persons)

Domaći sirevi, rezani pršut, slavonski kulen i slanina, masline, orašasto
voće

Homemade cheeses, smoked air dried prosciutto, slavianian kulen and
bacon, olives, nuts

23 € / 173,29 kn

Roastbeef

Roastbeef, krema od hrena, Paška skuta, divlji češnjak
Roastbeef, horseradish cream, Pag cottage cheese, wild garlic

14,50 € / 109,25 kn

Camembert

Flambirani camembert, pekmez od brusnice, Granny Smith jabuka
Flambé camembert, cranberry jam, Granny Smith apple

13 € / 98 kn

Sipa / Cuttlefish

Tagliatelle od sipe, bulgur, gel od limuna
Cuttlefish tagliatelle, bulgur, lemon gel

16 € / 120,54 kn

Fuentes

TASTE TO LOVE 2019

Tjestenine & Rizoto / Pasta & risotto

Gnudi

Ručno rađeni gnudi sa špinatom, ragu od povrća, crumble od Paškog sira
Handmade gnudi with spinach, vegetable ragu, Pag cheese crumble

16 € / 120,55 kn

Fuži/Homemade pasta fuži

Ručno rađeni fuži, kopar i limun, carpaccio od tune i lososa, pepeo od kapara
Homemade pasta fuži, dill and lemon, tuna and salmon carpaccio, capers ash

17,50 € / 131,85 kn

Pljukanci /Homemade pasta pljukanci

Ručno rađeni pljukanci, krema od paprike i patlidžana, roastbeef, sir iz mišine
Homemade pasta pljukanci, pepper and eggplant cream, roastbeef, goat cheese

18,50 € / 139,39 kn

Teleći rižoto/ Veal risotto

Kremasti rižoto s telećim biftekom, Parmegiano Reggiano, badem
Creamy risotto with veal tenderloin, Parmegiano Reggiano, almonds

18,50 € / 139,39 kn

Rižoto/Risotto

Kremasti rižoto s kraljevskim kozicama, bisque od kozica, timjan
Creamy risotto with shrimps, shrimp bisque, thyme

17,50 € / 131,85 kn

Juhe / Soups

Dnevni izbor juhe /

Daily soup

5,31 € / 40 kn

Glavna jela / Main dish

Piletina / Chicken

Kompresirana piletina sa šumskih gljivama, krema od pasternjaka
i indijskih oraščića, pileći jus

Compressed chicken with forest mushrooms, parsnip and cashew cream, chicken jus

18 € / 135,62 kn

Teletina / Veal

Braised teletina, arancini od riže, glazirana mrkva, veal jus

Braised veal, rice arancini, glazed carrot, veal jus

24 € / 180,83 kn

Patka / Duck

Sporo kuhana pačja prsa, krema od brusnice, pavé krumpir

Slow-cooked duck breast, cranberry cream, pavé potatoes

22 € / 165,76 kn

Jelen / Venison

File jelena, šljive, glazirano korjenasto povrće, kruška, Paška skuta
Venison fillet, plums, glazed root vegetables, pear, Pag cottage cheese

24 € / 180,83 kn

Juneći ili teleći biftek / Beef or veal tenderloin

Juneći ili teleći biftek, pečeni celer, umak od ljutike,
tostirani lješnjak

Beef or veal tenderloin, roasted celery, shallot sauce,
toasted hazelnut

34 € (256,17 kn) / 41€ (308,91 kn)

Pagar / Red porgy fish

File pagra na kremi od blitve i motra, dimljeni karfiol,
ulje od kozica

Red porgy fillet on chard and motar cream, smoked cauliflower
prawn oil

24 €/180,54 kn

Tuna

Tuna u korici od maka, pire od paljenog patlidžana, poke
Tuna in a poppy seed crust, burnt aubergine puree, poke

23 €/173,28 kn

Hobotnica / Octopus

Jadranska hobotnica, pire od krumpira i ljutike,
salsa od sušene rajčice i domaćih maslina
Adriatic octopus, potato and shallot puree,
sun dried tomatoes and home cured olive

24 €/180,81 kn

Divlja jadranska riba 1 kg /

Wild Adriatic fish 1 kg

73 €/550 kn

Divlja jadranska riba u soli 1 kg /

Wild Adriatic fish in salt 1 kg

79,63 €/600 kn

Salate / Salads

Cezar salata s piletinom / Ceasar salad with chicken

13 € / 97,42 kn

**Tuna/listovi sezonske salate, naranča, coulis od naranče
Tuna, seasonal lettuce leaves, filleted orange, orange coulis**

14 € / 105,47 kn

Sezonska salata

Seasonal salad

4,50 € / 34 kn

Deserti / Desserts

Čokoladna ganache torta s makom

Chocolate ganache cake with poppy seeds

6 € / 45,21 kn

Cheesecake s kremom od bundeve

Cheesecake with pumpkin cream

6 € / 45, 21 kn

Panna cota s kremom od kestena

Panna cotta with chestnut cream

6 € / 45,21 kn

Sorbet od limuna

Lemon sorbet

6 € / 45,21 kn

Za pitanja o alergenima obratite se konobaru.
Contact your waiter for questions about allergens.
PDV je uključen u cijene.

Osobama mlađim od 18 godina zabranjeno je usluživanje i konzumiranje alkoholičnih pića. Sukladno članku 8. st.2. Zakonu o zaštiti potrošača, obavještavamo Vas da pisani prigovor možete podnijeti u ugostiteljskom objektu, putem pošte ili mail: fuentes.restoran@gmail.com