

Pavlomir & Hotel Ambasador

MENU

Amuse busche

Sous vide hobotnice sa kremom od buče i
mariniranim tikvicama

Octopus sous vide with pumpkin cream and
marinated zucchini

Pjenušac 1288



Ceviche od zubatca, krema od manga sa klicama
suncokreta i ukiseljenom ljutikom

Dentex ceviche, mango cream with sunflower sprouts and
pickled basil

Žlahtina Grand Cru



Rižoto sa bisque-om od jastoga u nori algi i
sotirane vongole

Risotto with lobster bisque in nori seaweed and
sautéed vongola

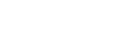
Rose Ružica Vinodola



Juneći “tataki” u sezamu, daikon salata sa mrkvom i
salsa od fermentiranog češnjaka

Beef “tataki” in sesame, daikon carrot salad and
fermented garlic salsa

Cabernet Sauvignon 225



Dekonstrukcija tarta od marelice

Destructed of apricot tart

Arhivsko vino muškat žuti

VINSKA
KUĆA

Pavlovir





LIBURNIA
HOTELS & VILLAS