

Pavlomir & Hotel Ambassador

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
sauteed 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
Destroyed of apricot tart
Arhivsko vino muškat žuti

VINSKA
KUĆA

Paulomir





LIBURNIA
HOTELS & VILLAS