

JELOVNIK

MENU

FINE
DINING
CUBO



Ambassador

REMISENS PREMIUM HOTELS



KN

Branzino

CARPACCIO DI BRANZINO CON GEL DI AGRUMI

140,00

Gamberetti/ della cagliata ricotta

GAMBERI MARINATI SU RICOTTA CAGLIATA DI UCKA

150,00

Carpaccio di manzo

INSALATA DI FILETTO DI MANZO CON VERDURE MIREPOIX

120,00

Pesce azzurro

MARINATA DI PESCE AZZURRO CON ERBE MEDITERRANEE

80,00

Foie gras

MOUSSE DI FOIE GRAS CON CRUMBLE SALATO

110,00

Frutti di mare/ceci

CREMA DI CECI CON FRUTTI DI MARE E PATATINE DI PROSCIUTTO CRUDO

130,00

Cappesante

CAPELANTE IN CREMA DI FUNGHI, SCHIUMA DI CAROTA E TARTUFO

190,00

Gamberi del Quarnero/basilico

RAVIOLI FATTI IN CASA RIPIENI DI RICOTTA CON
SALSA DI GAMBERI DEL QUARNERO E BASILICO

150,00

Scampi del Quarnero/asparagi

RISOTTO CON SCAMPI DEL QUARNERO E ASPARAGI

200,00

KN

Scampi del Quarnero

ZUPPA CREMOSA DI SCAMPI DEL QUARNERO

65,00

Verdure

ZUPPA CREMOSA DI STAGIONE

50,00

KN

Branzino

FILETTO DI BRANZINO SULLA CREMA PERMANTIER DI ZAFFERANO

210,00

Tonno „Cubo“

TONNO TATAKI SULLA CREMA DI CAVOLFIORE ARROSTITO

170,00

Carne di manzo Angus

TAGLIATA SULLA CREMA DI VERDURE

220,00

„Queen sheep“

AGNELLO LOCALE COTTO A FUOCO LENTO

200,00

Guance di vitello

GUANCE DI VITELLO COTTE NELLA BIRRA CON POLENTA TARTUFATA

140,00

KN

Cioccolata

MOUSSE DI CIOCCOLATO AMARO

40,00

Sesame/mandorle

SEMIFREDDO CON MANDORLE E SESAME CANTONESE

40,00

Scelta dello chef

SELEZIONE DI DOLCI GIORNALIERI

50,00

Specchio per due

SELEZIONE DI DOLCI PER DUE PERSONE

100,00

CONSUMARE UOVA CRUDE O POCO COTTE, CARNE O PESCE PUO AUMENTARE IL RISCHIO DI MALATTIE DI ORIGINE ALIMENTARE. NEL CASO IN CUI SI SOFFRE DI ALLERGIE SI PREGA DI CONTATTARE IL NOSTRO STAFF, SIAMO FELICI DI AIUTARE.

CIJENE SU U KUNAMA - SVI POREZI UKLJUČENI.
PRICES ARE IN KUNA - ALL TAXES INCLUDED.

OBAVIJEST O NAČINU PRIGOVORA POTROŠAČA NALAZI SE NA RECEPCIJI.
INFORMATION REGARDING CUSTOMER COMPLAINTS CAN BE FOUND AT THE RECEPTION DESK.