

Restaurant Navigare a'la carte Menu

Naša predjela

Our appetizers

I nostri Antipasti

Unsere Appetizer

Žutoperajna tuna u crnom sezamu, hladna pjena od manga i Istarski kozji sir

Wild yellowtail tuna fish in black sesame seeds, cold mango foam & Istrian goat cheese

Tonno pinna gialla al sesamo nero, spuma fredda di mango & formaggio Istriano di pecora

Wilder Gelbschwanz Thunfisch in schwarzen Sesamkörnern, kaltem Mangoschaum und istrischem Ziegenkäse

115,00 kn

Jadranska hobotnica, masline, spužva od cherry rajčice, gel od bosiljka i stracciatella di Bufala

Adriatic octopus ,olives & stracciatella di Bufala, cherry tomato sponge, basil gel

Polipo dell'Adriatico, olive & stracciatella di Bufala, spugna al pomodorino e gel di basilico

Adriatischen Tintenfisch, Oliven, Stracciatella di Bufala, Kirschtomatenschwamm, Basilikumgel

110,00kn

Terrina od Foie-Gras, sorbet od zelene jabuke, pinjoli i pjena od parmezana

Terrine de Foie gras, green apple and pine nuts sorbet & parmesan foam

La terrina di foie gras con sorbetto alla mela verde e pinoli & schiuma al parmigiano

Terrine de Foie Gras, grüner Apfel und Pinienkerne Sorbet & Parmesan Schaum

195,00kn

Kraljevski gamberi semi-crudite, hladna krema od maslinovog ulja, limeta i tartuf

Black tiger king prawns semi-crudite', olive oil cold foam, lime & truffles

Semicrudo di gamberoni rossi, spuma fredda all'olio d'oliva, lime & tartufi

Black Tiger King Garneln Semi-Crudite, Olivenöl, Kaltschaum, Limette und Trüffel

135,00kn

Sporo pečeni goveđi obrazi, žele od kruške i timjana, prah od amaretta i kave

Slow cooked beef cheeks , pear and thym jelly, Amaretto & coffee powder

Guance di bovino a lenta cottura, gelatina alle pere e timo, polvere di amaretto e caffè'

Langsam gekochte Rindfleischbacken, Birnen und Thymian Gelee, Amaretto und Kaffe Pulver

105,00kn

Pileći "Jambonette" punjen sa crnim tartufima, krema od slatkog krumpira i pjena od zelenog čaja

Chicken "Jambonette" stuffed with black truffles, sweet potatoes cream & green tea foam

"Jambonette" di pollo ripiena ai tartufi neri in crema di patate dolci & schiuma al the'verde

Hünchen "Jambonette" gefüllt mit schwarzen Trüffeln, Süßkartoffelcreme und grünem Teeschaum

110,00 kn

Kvarnerski škampi, limeta, kapari, prah od E.D.M.U. Nautica Leccino i kavijar

Scampi from the "Kvarner", lime, caper fruits, powdered extra virgin Nautica Leccino olive oil and caviar

Scampi del Quarnero, lime, frutti del cappero e polvere di olio d'oliva extra vergine Leccino Nautica & caviale

Scampi aus dem "Kvarner", Limette, Kapernfrüchte, Nautica Leccino Olivenöl in Pulverform und Kaviar

225,00 kn

Naše juhe

Our soups

Le nostre Zuppe

Unsere Suppen

Ribljí consomme' sa hobotnicom i gamberima, brunoise od povrća i Nori alge

Fish consomme', octopus and prawns, vegetables brunoise & seaweed Nori

Consomme' di pesce, polipo e gamberoni, alghe Nori

Fisch Consomme', Tintenfisch und Garnelen, Gemüse Brunoise & Seetang Nori

75,00kn

Goveđi bouillon, domaći tortelli s Istarskim pršutom i svježim komoraćem

Beef bouillon, home made tortelli with Istrian ham & fresh fennel

Bouillon di pollo, tortelli fatti in casa con prosciutto Istriano & finocchio fresco

Rinder Bouillon, hausgemachte Tortelli mit istrischem Schinken und frischem Fenchel

55,00kn

Krema od svježih šparoga, kanaštreli i dimljenog extra djevičanskog maslinovog ulja

Cream of fresh asparagus, sea canestrelli and smoked extra virgin olive oil

Crema di asparagi, canestrelli di mare ed olio di oliva extra vergine affumicato

Creme aus frischem Spargel, Canestrelli und geräuchertem Olivenöl extra vergine

65,00kn

Veloute' od cvijetaće, gorgonzola dolcelatte, lješnjaci i dehidrirani Istarski pršut

Cauliflower Veloute', „gorgonzola dolcelatte“, hazelnuts and dehydrated Istrian ham

Vellutata al cavolfiore con gorgonzola dolcelatte , granella di nocciola e prosciutto Istriano disidratato

Blumenkohl Veloute „Gorgonzola Dolcelatte“, Haselnüsse und getrockneter istrischer Schinken

60,00 kn

Naše svježe tjestenine & rižota

Our fresh pasta & risotto

La nostra pasta fresca ed i risotti

Unsere frische Pasta und Risotto

Domaći tortelli punjeni sa burratom di Bufala, kvarnerski škampi, coulis od špinata i prah od maslina
Home made tortelli with burrata di bufala, scampi from the Kvarner ,spinach coulis and powdered olives
Tortelli ripieni alla burrata di Bufala,scampi del Quarnero, coulis agli spinaci e polvere di olive
Hausgemachte Tortelli mit Burrata di Bufala, Scampi von Kvarner, Spinat Coulis und Olivenpulver

140,00 kn

Risotto mantecato sa zelenim šparogama, kapesante s hrskavim Istarskim pršutom

Risotto mantecato with green asparagus ,scallops and crispy Istrian ham

Risotto mantecato agli asparagi verdi, capesante e prosciutto Istriano croccante

Risotto Mantecato mit grünem Spargel, Jakobsmuscheln und knusprigem istrischem Schinken

145,00kn

Risotto mantecato s crnim tartufima, dimljenom tunom i stracciatella di Bufala

Risotto mantecato with black truffles, smoked tuna fish and stracciatella di bufala

Risotto mantecato ai tartufi neri, tonno affumicato e stracciatella di bufala

Risotto Mantecato mit schwarzen Trüffeln, geräuchertem Thunfisch und Stracciatella di Bufala

155,00kn

Domaći pljukanci, pesto od rukole, krema od Istarskog sira i dimljena gusja prsa

Home made Istrian pasta pljukanci, pesto of rucola, Istrian cheese cream and smoked goose breast

Pasta Pljukanci Istriani fatti in casa,pesto alla rucola, crema al formaggio Istriano e petto d'oca affumicato

Hausgemachte istrische Pasta Pljukanci, Pesto von Rucola, istrische Käsecreme und geräuchte Gänsebrust

140,00kn

Paccheri di Gragnano, škampi, pomodorini datterino, krema od graška & dimljena skuta

Pasta Paccheri di Gragnano, scampi, tomatoes Datterino, cream of green peas and smoked Istrian ricotta

Paccheri di Gragnano, scampi, pomodorini Datterino, crema di piselli e ricotta affumicata Istriana

Pasta Paccheri di Gtagnano, Scampi, Tomaten Datterino, Sahne aus grünen Erbsen und geräucherter istrischer Ricotta

165,00 kn

Domaći tortelloni punjeni sa skutom i špinatom, krema od tikvica, hrskavi patliđan i panceta od Jadranske tune

Home made tortelloni stuffed with cottage cheese & spinach, zucchini cream, crispy eggplant and Adriatic tuna fish pancetta

Tortelloni ripieni con ricotta e spinaci, crema alle zucchine, melanzane croccanti e pancetta di tonno dell'Adriatico

Hausgemachte Tortelloni mit Hüttenkäse und Spinat, Zucchini creme, knusprigen Auberginen und Adriatische Thunfisch Pancetta

140,00 kn

Risotto mantecato sa vinom muškat, terina od foie-gras, chutney od jabuke i bundeve, prah od Arabice

Risotto mantecato with Muskat wine, foie-gras terrine, apple & pumpkin chutney, powdered arabica

Risotto mantecato al Vino Moscato, terrina di foie-gras, chutney alla mela & zucca gialla, polvere di arabica

Risotto Manecato mit Muskatwein, Foie-Gras Terrine, Apfel und Kürbis Chutney, Arabica Pulver

165,00 kn

Naša glavna jela: meso

Our main courses: meat

I nostri secondi: carne

Unsere Fleischgerichte

Teleći file, ragu od boba i ružmarin s mouss-om od krumpira i demi glace s datuljama

Veal filet, Fava beans ragout with rosemary, potatoes mousse & demi-glace with dates

Filetto di vitello, ragout di fave e rosmarino, mousse di patate , demi-glace ai datteri

Kalbsfilet, Fava Bohnen Ragout mit Rosmarin, Kartoffelmousse & Demi Glance mit Datteln

175,00kn

Odležani goveđi file, pommes de terre nouvelles, chips od komorača i marmelada od ljubičastog luka i vina teran

Dry aged beef fillet , pommes de terre nouvelles , fennel chips and marmelade of purple onions with wine Teran

Dry aged filetto di manzo, patate nouvelle ,chips di finocchio, marmellata di cipolla viola al vino Teran

Trocken gereiftes Rinderfilet, Pommes de Terre Nouvelles, Fenchelchips und Marmelade aus lila Zwiebeln mit Wein Teran

205,00 kn

Gratinirano mlado pile s mediteranskim travama, orzotto mantecato i špinatom, krema od dimljene skute

Roasted gratinated baby chicken , barley risotto mantecato with spinach, cream of smoked ricotta cheese

Galletto gratinato alle erbe, orzotto mantecato agli spinaci, crema alla ricotta affumicata

Gebratenes überbackenes Babyhuhn, Gerstenrisotto Mantecato mit Spinat, Creme aus geräuchertem Ricotta

145,00 kn

Janjeći kare, polenta mantecata s bademima, umak od muškata i smokve

Lamb sirloin, polenta mantecata with almonds, figues and Muscat wine sauce

Carre' di agnello, polenta mantecata alle mandorle, salsa al moscato e fichi

Lammfilet, Polenta Mantecata mit Mandeln, Feigen und Muscat Weinsauce

185,00 kn

Govedi Cuberoll s mouss-om od ljubičasti krumpira, zelene šparoge i redukcija od vina Refošk

Cuberoll beef, violet potatoes mousse, green asparagus and Refosk wine reduction

Manzo Cuberoll, mousse alle patate viola, asparagi verdi & riduzione al Refosco

Cuberoll Rindfleisch, violette Kartoffelmousse, grüner Spargel und Refosk Weinreduktion

190,00 kn

Naša glavna jela: riba

Our main courses: fish

I nostri secondi: Pesce

Unsere Fischgerichte

File zubaca i artičoke s timjanom u kremi od pesto Genovese

Red snapper fillet, artichokes with thyme in a crem of Pesto Genovese

Filetto di Dentice, carciofi al timo in crema di Pesto Genovese

Zahnbrasse Filet, Artischocken mit Thymian in einer Creme von Pesto Genovese

195,00 kn

File Jadranske tune umotan u listovima pršuta, rimski njok, bisque od škampi i hrskavi poriluk

Adriatic tuna fish fillet, wrapped in ham leaves, semolina pie, bisque of scampi and crispy leeks

Filetto di tonno dell'Adriatico avvolto in foglie di prosciutto, tortino di semolino, bisque di scampi e porro croccante

Adriatisches Thunfisch, eingewickelt in Schinkenblätter, Grießkuchen, Scampi Biskuit und knusprigen Lauch

210,00 kn

File kovača u vegetalnom ugljenu, zelene šparoge sa bademima u kremi od bijelih tartufa

John Dory fillet in a charcoal crust, green asparagus with almonds, cream of white truffle

Filetto di San Pietro al carbone vegetale, asparagi verdi con mandorle, crema al tartufo bianco

John Dory Filet in einer Holzkohlekruste, grüner Spargel mit Mandeln, Creme aus weißem Trüffel

205,00 kn

File brancina, pack choi, krema od ljubičastog krumpira i E.D.M.U. prešano s mandarinama

Sea bass fillet, pack choi, creamy violet potatoes, mandarin E.V.O.O.

Filetto di Branzino, pak choi, crema di patate viola, E.V.O.O. al mandarino

Seebarschfilet, Pak Choi, cremige violette Kartoffeln und E.V.O.Ö. mit Mandarine

195,00 kn

File orade u korici od krumpira, mladi špinat, veloute' od rajčice i bosiljka, prah od maslina

Sea bream fillet in potatoes crust, spinach,, tomatoes & basil veloute', powdered olives

Filetto di orata in crosta di patate, spinaci, vellutata al pomodoro e basilco, polvere alle olive

Seebrassenfilet in Kartoffelkruste, Spinat, Tomaten & Basilikum Veloute, Olivenpulver

195,00 kn

Naši deserti

Our desserts

I nostri Dolci

Unsere Desserts

Kupola od čokolade i lješnjaka

Chocolate and hazelnuts dome

Cupola al Ciocco Nocciola

Schokoladen und Haselnuss Kuppel

65,00 kn

Tortica sa Istarskom skutom i karameliziranim kruškama

Tarte with Istrian cottage cheese and caramelized pears

Tortina alla ricotta Istriana & pere caramellate

Tarte mit istrischem Hüttenkäse und karamellisierten Birnen

65,00 kn

Hrskavi škartoc s jabukama i bademima
Crispy casket stuffed with apples & almonds
Scrigno croccante alle mele & mandorle
Knuspriger Sarg gefüllt mit Äpfeln und Mandeln

65,00 kn

Karamelizirana tortica od limuna i coulis od marakuje
Caramelized Lemon pie, passion fruit coulis
Tartelletta caramellata al limone con coulis al frutto della passione
Karamellisierter Zitronenkuchen, Passionsfrucht Coulis

65,00kn

Kremasti pistacijo sa coulis-om od jagode
Pistacchio Creamy cake with strawberry coulis
Cremoso al pistacchio coulis alla fragola
Cremige Pistazie mit Erdbeer Coulis

65,00 kn

Phyllo tjesto od kakao punjeno s kruškama i čokoladom
Cocoa Phyllo paste with pears and chocolate
Pasta Phyllo al cacao con pere & cioccolato
Phyllo Kakaoteig gefühlht mit Birnen und Schokolade

65,00 kn

Souffle 'Glace' od naranče, hrskavi šećer, serviran sa E.D.M.U. Leccino Nautica
Orange Souffle' Glace' & crispy sugar, served with EVOO Leccino Nautica

Souffle' Glace' all'arancio con zucchero croccante, servito con OEV Leccino Nautica
Orange Souffle' Glace' & knuspriger Zucker, serviert mit E.V.O.Ö. Leccino Nautica

65,00 kn

Naš izbor lokalnih Istarski sireva od kravljeg, kozjeg i ovčjeg mlijeka.

Servirani sa medom, džemom, marmeladom i suhim voćem

Choice of Local Istrian cow, goat and sheep milk cheeses

Served with honey, jam, marmelade & dried fruits

Scelta di formaggi Locali Istriani con latte di mucca, pecora e capra seviti con miele DOCG, marmellata & frutta

secca

Auswahl an lokalem istrischem Kuh, Zeigen und Schafs Käse Serviert mit Honig, Marmelade, und getrocknet

Früchten

135,00 kn