

Degustacijski menu iz k.užine/Tasting menu from k.užina

1. slijed/1st course

Sabljarke i limun/Swordfish & lemon *GF

(ceviche od sabljark, wasabi majoneza, marinirana poma, ukiseljeni kukumar)
(swordfish ceviche, wasabi mayonnaise, marinated tomato, pickled cucumber)

2. slijed/2nd course

Junetina i inćun/Beef & anchovy *GF

(krema od inćuna, ukiseljena gorušica, senf, vafle od krumpira)
(beef tartare, anchovy creme, pickled mustard, potato waffles)

3. slijed/3rd course

Poma/ Tomato *GF/*VEG

(rižot od poma na bijelo, džem od pome, ulje od bosiljka)
(tomato risotto bianco, tomato jam, basil oil)

4. slijed/4th course

Patka i jabuka/Duck & citrus fruits *GF

(patka, krema od ljubičaste mrkve, gratinirani krumpir, jus od agruma, mix od mrkve)
(duck, purple carrot cream, potato "au gratin", fruit "au jus", carrot mix)

5. slijed/5th course

Jabuka i groždice/Apple & raisins *GF

(biskvit od maslinovog ulja, složenac od jabuke, krema od mascarpone sira)
(olive oil biscuit, apples, mascarpone cheese cream)

6. slijed/6th course

Čokolada, višnja i pistacijo/Chocolate, cherry & pistachio *GF

(tamna čokolada, mousse od pistacija, višnja)
(dark chocolate, pistachio mousse, cherry)

Cijena: 90€ po osobi
Price: 90€ per person

okreni za uparivanje vina
turn for wine pairing



Uparivanje vina /wine pairing

1. Le rose

Jakovac, Erdut, 2024.

2. Pinot sivi

Apolitico, Rezovac, 2024.

3. Krauthaker Merlot

Krauthaker, Kutjevo, 2022.

4. Gold Cuvee

Zlatno Brdo, Baranja, 2023.

Cijena: 35€ po osobi

Price: 35€ per person

***Degustacijski menu priprema se isključivo za cijeli stol!**

***Tasting menu is prepared for the whole table exclusively!**

***Molimo sve goste da pri narudžbi jela obavezno informiraju naše osoblje o bilo kakvim alergijama ili prehrambenim ograničenjima.**

***Please ask all guests to inform our staff about any allergies or dietary restrictions when placing their orders.**