

Smokve

by Deni Srdoč
Michelin-star awarded chef

Juneći tartar, hollandaise umak, tostirana focaccia,
vlasac emulzija, ukiseljene smokve
Beef tartare, hollandaise sauce, focaccia toast, chives emulsion, pickled figs

🍇 Pjenušac | *Sparkling wine* Plovanić (belica) - OPG Plovanić vina

.....

Oslić marinada, odležani koromač, cikla,
umak od naranče i smokava, spirulina majoneza
Marinated hake, fennel salad, beetroot, orange and fig sauce, spirulina mayonnaise

🍇 Žlahtina Sveta Lucija - Estate Winery Katunar

.....

Rižoto od šumskih gljiva i kozica s redukcijom smokvi
Risotto with wild mushrooms and fig reduction

🍇 Trojiščina (ružičasto vino | *rosé*) - Vinarija Šipun

.....

Konfitirana janjetina glazirana smokvama, espuma krumpir s hrenom,
hrskavo sotirano povrće i janjeći jus
Confit lamb glazed with figs, potato espuma, sauteed vegetables, lamb jus

🍇 Sansigot - OPG Kuća vina Ivan Katunar

.....

Čokoladna terina s kremom od vanilije,
crumble lješnjaka i flambirane smokve
Chocolate terrine, vanilla cream, hazelnut crumble, figs flambé

🍇 Misno vino (žlahtina) - Poljoprivredna zadruga Gospoja

🎵 **Spart Jazz Duo**

