



RELAIS &
CHATEAUX



stories
COURTESY OF THE HOTEL

menu

COUVERT

4 EUR / 30,14 KN

DOMAĆI KRUH

6 EUR / 45,21 KN

homemade bread / selbst gebackene Brot

Hladna predjela • Cold appetizers • Kalte Vorspeisen

DALMATINSKI PJAT

25 EUR / 188,36 KN

Tradicionalni dalmatinski pršut sušen 18 mjeseci obitelji Alduk iz Šibenika, paški sir obitelji Buljanović, bademi i med

Dalmatian plate

Traditional dalmatian family Alduk prosciutto dried for 18 months from Šibenik, island Pag cheese from family Buljanović, almond and honey

Dalmatische Platte

Traditioneller dalmatischer prosciutto 18 Monate lang getrocknet von der Familie Alduk aus Šibenik, Käse von der Familie Buljanović von der Insel Pag, Mandeln und Honig

MEDITERANSKI CEVICHE

20 EUR / 150,69 KN

Svježi jadranski brancin mariniran u limeti i menti sa chilli papričicom, batatom i ljubičastim lukom

Mediterranean ceviche

Fresh Adriatic sea bass, marinated in lime and mint with chilli pepper, sweet potato and purple onion

Mediterranische ceviche

Frischer adriatischer Seebarsch, mariniert in Limette und Minze, mit Chillischoten, Süßkartoffeln und roten Zwiebeln

TUNA TARTAR

20 EUR / 150,69 KN

Divlja jadranska tuna sa wasabimajonezom, avokadom, soja umakom i ikrom od ježa

Tuna tartar

Wild Adriatic tuna with wasabimayonnaise, avokado, soya sauce and urchin roe

Tunfisch tartar

Wilder adriatischer Thunfisch mit Wasabi-Mayonnaise, Soya sauce, Seeigelrogen

RIBLJA HLADNA PLATA

34 EUR / 256,17 KN

Dimljene dagnje, carpaccio od brancina, hobotnica, inćuni, pršut od tune

Cold fish plate

Smoked mussels, sea bass carpaccio, octopus, anchovies, tuna prosciutto

Kalte fisch Platte

Geräucherter Miesmuscheln, Seebarsch carpaccio, Tintenfisch, Sardellen, tuna prosciutto

VEGANSKA SALATA

15 EUR / 113,02 KN

Svježa salata s tržnice, slanutak, pinjoli, pečena cikla

Vegan salad

Fresh salad from the local market, chickpeas, pine nuts and grilled beetroot

Veganer Salat

Frischer Salat vom Bauermarkt mit Kirchererbsen, Piniekerne und Rote Beete von grill

Topla predjela • Warm appetizers • Warme Vorspeisen

RAVIOLI SA JADRANSKIM KOZICAMA

25 EUR / 188,36 KN

Domaći ravioli sa jadranskim kozicama, šalša umak, morskealge, dimljene dagnje i umak od škampa

Ravioli with Adriatic Shrimps

Homemade ravioli pasta with adriaticshrimps, salsa pesto, seaweed, smoked mussels and scampi sauce

Ravioli mit Garnelen

Hausgemahte Ravioli pasta mit adriatischer Garnelen, Salsa-Pesto, see Algen geräucherter Miesmuscheln und Scampi Sauce

TRADICIONALNI CRNI RIŽOT

20 EUR / 150,69 KN

Jadranska sipa, carneroli riža, žutenica

Traditional black risotto

Adriatic cuttlefish, carneroli rice, wild natural herbs

Traditionelles schwarzes Tintenfisch-Risotto

Adriatischer Tintenfisch, carneroli Reis, wild Natürlicher herbal

BRUDET OD HOBOTNICE

19,50 EUR / 146,92 KN

Jadranska hobotnica kuhana sa prošekom, espuma od krumpira sa začinskim biljem i gel od naranče

Octopus brodetto

Adriatic octopuscooked with prosecco, potato espuma, herbsand orange gel

Oktopus-Ragout

Adriatischer Oktopus gekocht in Prosecco, Kartoffel-Espuma, Kräutergewürz, Orangegelee

Juhe • Soups • Suppe

RIBLJA JUHA

10 EUR / 75,35 KN

Juha sa komadima bijele ribe i rižom

Fish soup

Soup with sliced whitefish and rice

Fischsuppe

Suppe mit Fischstücken und Reis

POVRTNA SEZONSKA JUHA

8 EUR / 60,28 KN

Juha sa svježim sezonskim povrćem

Vegetable soup

Soup with fresh seasonalvegetables

Saison Gemüse Suppe

Suppe mit saisonalen Gemüse

Glavna jela • Main courses • Hauptspeisen

ODLEŽANI RIBEYE STEAK *AAA*

55 EUR / 414,15 KN

Kanadski black angus sa gratiniranim krumpirom i sezonskim povrćem

Aged Rib Eye Steak *AAA*

Canadian Black Angus with potatoesau gratin and seasonal vegetables

Aged Rib Eye Steak *AAA*

Kanadische schwarz Angus mit Kartoffeln augratan, und saisonales Gemüse

PAČJA PRSA

28 EUR / 210,84 KN

Pačja prsa sous vide sa batatom i umakom od maraške

Duck breasts

Duck breasts sous vide with sweet potatoes and maraska sauce

Entenbrust

Entenbrust sous vide mit Süßkartoffel und Maraska sauce

GOVEĐI FILE

38,50 EUR / 290,08 KN

Goveđi file pečen na žaru sa krumpirima, sezonskim povrćem tartufima Matak, Foie gras i demiglaceom

Beefsteak

Grilled beefsteak with potatoes, seasonal vegetables, truffels Matak, Foie gras and demiglace

Rinderfilet

Gegrilltes Filet mit Kartoffeln in den Gewürzpflanzen, Trüffel Matak, Foie gras, Gemüse und Demiglace

JANJETINA PO NAŠI

37 EUR / 278,78 KN

Otkoštена janjetina confitirana i marinirana u dalmatinskom bilju sa gratiniranim krumpirom, kremom od graška i demiglaceom

Lamb on our way

Confitered lamb, marinated in dalmatian spices with potatoes au gratin, green pea cream and demiglace

Lammfleisch auf unsere Weise

Lamm ohne Knochen, confitiert und mariniert in dalmatinischen Pflanzen mit Gratinkartoffeln, Erbsencreme und Demiglace

JADRANSKI PJAT

35 EUR / 263,71 KN

Tri vrste jadranske bijele ribe pečena roštilju i u maslacu sa umakom od ribe i daganja, blitvom, pjenicom od celera i mišancijom

Adriatic plate

Three kinds of adriatic white fish grilled with butter on fish and mussels sauce with dalmatian swischard and celer espuma and herbal spices

Adriatische Platte

Drei sorten von Gegrilltes Adriatische weiss fisch mit der Butter Marinade, Fisch und Miesmuscheln Sauce und Mangold auf dalmatinische Weise und Sellerie espuma und wild Natürlicher herbal

STEAK TUNE

30 EUR / 225,90 KN

Odezak tune pečena roštilju sa prilogom po izboru i espumom od pecenog celera

Tuna steak

Steak (daily catch) grilled with optional side dish and baked celery aspuma

Thunfisch Steak

Gegrilltes Steak mit option beilage und Sellerie Espuma

ŠKOLJKE NA BUZARU 1KG

25 EUR / 188,35 KN

Školjke sa bijelim vinom i peršinom

Mussels au buzara

Prepared with white wine and parsley sauce

Miesmuscheln nach Buzara

Art in Weißwein und Petersilie

DNEVNI IZBOR SVJEŽE BIJELE RIBE 1KG**78,50 EUR / 591,46 KN**

Dnevni izbor bijele ribe sa Žara ili al forno brancin/ pagar / romb / orada / arbun

Fresh daily catch white fish

Daily catchfish grilled or al forno seabass / seabream / romb

Tägliche Wahl des frischen weißenFisches

Gegrillter oder al forno - Wolfsbarsch / Gemeine Meerbrasse / Flunder / Goldbrasse / Rotbrasse

DNEVNI IZBOR SVJEŽE BIJELE RIBE EKSTRA 1KG**95 EUR / 715,78 KN**

Dnevni izbor bijele ribe sa Žara ili al forno kovač/ Škarpina / zubatac

Fresh daily catch white fish

Daily catchfish grilled or al forno blacksmith / grouper / toothfish

Tägliche Wahl des frischen weißenFisches

Gegrillter oder al forno - Schmied / Zackenbarsch / Seehecht

ŠKAMPI IZ PODVELEBITSKOG KANALA 1KG**100 EUR / 753,45 KN**

Grill ili buzara

Scampi from Velebitchanel

Grilled or au buzara

Kaisergranat aus dem Velebit - Kanal

Gegrillter oder nach Buzara - Art

Deserti • Desserts • Nachspeise**CHEESECAKE OD PISTACIA****8 EUR / 60,28 KN**

Pistacio cheesecake with dulce de leche and cookies

Pistazien - Käsekuchen Mit Dulce de leche und Keks

SMOKVE U MASCARPONEU I PROŠEKU**8 EUR / 60,28 KN**

Homemade cream with dry figs, cookies, mascarpone and prosecco

Trockenen Feigen, Keks, Mascarpone und prosecco

ČOKOLADNI SOUFFLE**8 EUR / 60,28 KN**

Čokoladni souffle sa sladoledom od vanilije i umakom maraške

Chocolade souffle with vanilla ice cream and maraschino sauce

Schokoladen - Souffle Mit Vanillieeis und Maraška Sauce

Chef's Table**MENU SASTAVLJEN OD PET SLJEDOVA****95 EUR / 715,78 KN****SVJEŽIH DNEVNIH NAMIRNICA PO IZBORU ŠEFA KUHINJE**

The menu consists of five fresh courses daily groceries chosen by the chef

Das Menü besteht aus fünf frischen Gängen vom Küchenchef ausgewählte tägliche Lebensmittel

MENU SASTAVLJEN OD SEDAM SLJEDOVA**130 EUR / 979,49 KN****SVJEŽIH DNEVNIH NAMIRNICA PO IZBORU ŠEFA KUHINJE**

The menu consist sof seven fresh courses daily groceries chosen by the chef

Das Menü bestehtaus sieben frischenGängen vom Küchenchef ausgewählte tägliche Lebensmittel