

# Restaurant Le Premier à la carte Menu

## *Nаша predjela / Our appetizers / I nostri Antipasti*

**Sporo pečeni but (17h) crne Slavonske svinje, krema od kestena, karamelizirane datulje i sir Pecorino / Sous Vide (17h) & braised leg of Slavonian black pig, chestnut cream, caramelized dates and pecorino chesse / Coscia di maialino nero della Slavonia ( 17 h) crema alle castagne, datteri caramellati & formaggio pecorino**

95,00 kn



**Jadranska hobotnica u tempuri, masline i stracciatella di Bufala, hrskavi pistacij / Adriatic octopus in Tempura, olives & stracciatella di Bufala, crunchy pistacchio / Tempura di polipo dell'Adriatico, olive & stracciatella di Bufala, pistacchio croccante**

90,00kn



**Domaća terrina de Foie gras, sorbet od kruške i cimeta, pjena od parmezana / Terrine de Foie gras, pear & cinnamon sorbet, parmesan foam / Terrina di foie gras con sorbetto alla pera e cannella & schiuma di parmiggiano**

95,00kn



**Crveni kraljevski gamberi semi-crudité, hladna pjena od maslinovog ulja, limeta i vanilija / Red king prawns semi-crudité, olive oil cold foam & powdered olive oil lime & vanilla / Semicrudo di gamberoni rossi, spuma fredda all'olio d'oliva & olio d'oliva in polvere, lime & vaniglia**

95,00kn

## *Nашe juhe / Our soups / Le nostre Zuppe*

**Ribljí consommè, žličnjaci od bijele ribe, zeleni Matcha čaj i morska trava Nori / Fish consommè, white fish quenelles, Matcha green tea & seaweed Nori / Consommè di pesce, gnocchetti di pesce bianco, thè verde Matcha ed alghe Nori**

55,00kn



**Pileći bouillon, tortelli sa slaninom, svježe povrće / Chicken bouillon, home made tortelli with bacon & fresh vegetables / Bouillon di pollo, tortelli fatti in casa con guanciaie, verdure fresche**

45,00kn



**Krema od brokule, domaći cappelletti s Culatellom di Zibello / Cream of fresh broccoli, home made cappelletti with „Culatello di Zibello“ / Crema di broccoli, cappelletti fatti in casa al Culatello di Zibello**

55,00kn

## *Naše svježe tjestenine & rižota / Our fresh pasta & risotto / La nostra pasta fresca ed i risotti*

**Domaći tortelli s bivoljom mozzarellom, crvene kozice i coulis od špinata / Home made tortelli with bufala mozzarella, red prawns, spinach coulis / Tortelli ripieni alla mozzarella di Bufala, gamberi rossi e coulis agli spinaci**

90,00 kn



**Risotto mantecato, krema od zelenog graška, goveđi obrazi i kava arabica u prahu / Risotto mantecato, green peas, beef cheeks & arabica coffee powder / Risotto mantecato al concentrato di piselli, guancie di manzo & polvere di arabica**

90,00kn



**Risotto mantecato sa crvenim radićem Treviso, redukcija od Balsamica (25 god.) i pačija prsa / Risotto mantecato with Treviso red radish, (25 yrs) balsamic vinaigre reduction & duck breast / Risotto mantecato al radicchio rosso di Treviso, riduzione al balsamico (25 anni) & petto d'anatra**

95,00kn



**Hrskavi Cannellone s ricottom di Bufala i sicilijanskom Caponatinom, gel od slatkog bosiljka / Crunchy cannellone with Ricotta di Bufala and Sicilian Caponatina, sweet basil gel / Cannellone croccante con ricotta di bufala e caponatina Siciliana, crema al pomodoro & gel al basilico**

85,00kn

## *Naša glavna jela / Our meat main courses / I nostri secondi di carne*

**Teleći filet, ragout od Boba s ružmarinom, bijela palenta i bademi, umak od meda / Veal filet, Fava beans ragout with rosemary, white polenta & almonds, honey sauce / Filetto di vitello, ragout di fave e rosmarino, polentina bianca alle mandorle, salsa al miele d'acacia**

170,00kn



**Govedina Cuberoll, pjena od krumpira, chips od komorača i karamelizirane ljutice / Beef Cuberoll, potatoes foam, fennel chips and caramelized shallots / Manzo Cuberoll, spuma di patate, chips di finocchio e scalogno caramellato**

165,00 kn



**Gratinirana mlada piletina, senf Dijon, pita od krumpira i ružmarina / Roasted gratinated baby chicken, mustard Dijon, potatoes & rosemary / Galletto gratinato alle erbe, crema alla senape di Digione, patate al rosmarino**

135,00kn

## *Niša riblja glavna jela / Our fish main courses / I nostri secondi di Pesce*

**Brancin, pack choi, kremasti ljubičasti krumpir, E.D.M.U. sa mandarinom / Sea bass, pack choi, creamy violet potatoes, mandarin E.V.O.O. / Branzino, pak choi, crema di patate viola, E.V.O.O. al mandarino**

165,00kn



**Orada, mediteransko bilje, emulzija od čičoke, mladi špinat i bademi / Sea bream, mediterranean herbs, topinenbur emulsion, baby spinach and almonds / Orata, erbe mediterranee, emulsione al topinenbur, spinaci con mandorle**

165,00kn



**Poširani Loch Fyne Losos, kelj, kuhano povrće, majoneza s rukolom / Poached Loch Fyne Salmon, Savoy Cabbage, boiled vegetables, mayo with rucola / Salmone Loch Fyne al vapore in foglie di verza, verdure al naturale, maionese alla rucola**

165,00kn

## *Niši deserti / Our desserts / I nostri Dolci*

**Cheese & cake od Manga / Mango Cheese & cake / Cheese & cake al Mango**

70,00kn



**Mascarpone, kesten i čokolada / Mascarpone, chestnuts and chocolate / Mascarpone, castagne e cioccolata**

70,00kn



**Segmentirani Tiramisù sa dulce de leche / Decomposed Tiramisù with dulce de leche / Tiramisù decomposto con dulce de leche**

70,00kn



**Millefoglie *Le Premier* / Millefoglie *Le Premier* / Millefoglie *Le Premier***

70,00kn



**Izbor nacionalnih i internacionalnih sireva / Choice of National & international cheeses / Scelta di formaggi Nazionali ed Internazionali.**

80,00kn



**Couvert 20,00kn**

*Le Premier*