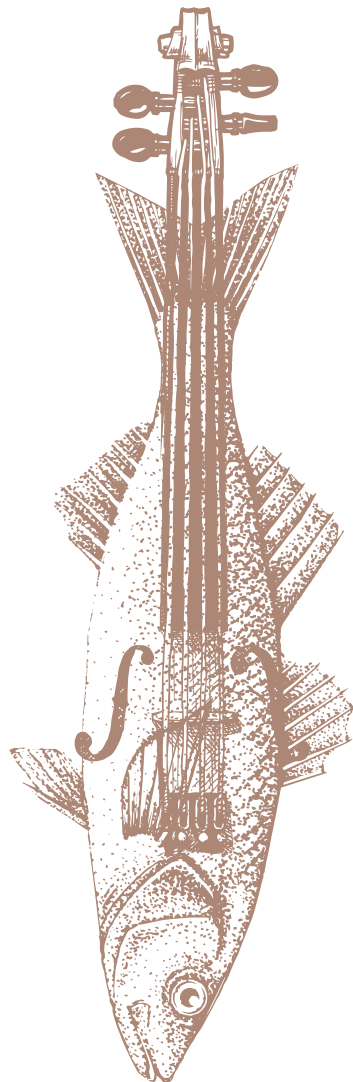


nobilion

restaurant

À LA CARTE



DEGUSTATION MENU / MENU DEGUSTATION

Chef's choice menu for two

Auswahl des Chefkochs für zwei Personen

TUNA

Crispy egg yolk / apple / horseradish / avocado mayonnaise

THUNFISCH

Knuspriges Eigelb / Apfel / Meerrettich / Avocado-Mayonnaise

OCTOPUS

Wild rice / soy

OKTOPUS

Wildreis / Soja

KVARNER KRAFI

Shrimp / Mornay sauce / truffle

KVARNER KRAFI (TEIG)

Scampi / Sauce Mornay / Trüffel

RAVIOL

Cracklings / guinea fowl / cheese fondue

RAVIOLI

Schweinegrieben / Perlhuhn / Käsefondue

SEA BREAM SOUS VIDE

Demi-glace / rhubarb / potatoes

SOUS VIDE DORADE

Demi glace / Rhabarber / Kartoffeln

FOIE GRAS CREME BRULEE OR SELECTION OF CHEESES

CREME BRULEE AUS GÄNSELEBER ODER AUSWAHL AN KÄSE

HRK 720.00 **per person** / pro Person

COUVERT

Selection of bread / olive oil / butter
Auswahl an Brot / Olivenöl / Butter

HRK 45.00

COLD APPETIZERS / KALTE VORSPEISEN

TUNA TATAKI

Apple / cucumber / confitaded tomatoes / balsamic vinegar pearls

THUNFISCH TATAKI

Apfel, Gurke / Tomatenconfit / Aceto Balsamico-Perlen

HRK 175.00

KVARNER SHRIMP TARTAR

Orange gel / shrimp powder / crisps

KVARNER SCAMPI TATAR

Orangengel / Scampipulver / Knusperlies

HRK 230.00

SELECTION OF COLD APPETIZERS FOR TWO

Tuna tartare / Adriatic squid carpaccio / raw shrimp / tuna sashimi / marinated egg yolk /
avocado mayonnaise / citrus emulsion / soy gel

WAHL AN KALTEN VORSPEISEN FÜR ZWEI PERSONEN

Thunfisch Tatar / Carpaccio vom adriatischen Tintenfisch / rohe Scampi / Thunfisch Sashimi /
mariniertes Eigelb / Avocado-Mayonnaise / Zitrusemulsion / Soja-Gel

HRK 400.00

SALMON BLINIS

Salmon caviar / stracciatella / basil oil / olive powder

BLINIS MIT LACHS

Lachskaviar / Stracciatella / Basilikumöl / Olivenpulver

HRK 160.00

QUALITY FISH CARPACCIO

Red orange emulsion / pomegranate / olive oil crumble / almonds

EDELFISCH CARPACCIO

Blutorangenemulsion / Granatapfel / Erde aus Olivenöl / Mandeln

HRK 190.00

DRY-AGED CROATIAN BEEF STEAK TARTARE

Sabayon sauce / samphire / marinated quail egg yolk

TATAR VOM GEREIFTEN KROATISCHEN RIND

Sauce Sabayon / Meerfenchel / Mariniertes Wacheleigelb

HRK 120.00

DALMATIAN PROSCIUTTO

Samphire / caper flower / olive powder

DALMATINISCHER ROHSCHINKEN

Meerfenchel / Kapernblume / Olivenpulver

HRK 120.00

SELECTION OF ITALIAN, FRENCH, CROATIAN CHEESE

Figs and peaches marmalade / grapes / almonds

AUSWAHL AN ITALIENISCHEM, FRANZÖSISCHEM, KROATISCHEM KÄSE

Feigen-Pfirsich-Marmelade / Trauben / Mandeln

HRK 160.00

SOUPS / SUPPEN

JERUSALEM ARTICHOKE SOUP

Shrimp toast / shrimp powder

TOPINAMBUR SUPPE

Scampi Toast / Scampipulver

HRK 90.00

HEARTY FISH SOUP

Shrimp / quality fish

KLARE FISCHSUPPE

Scampi / Edelfisch

HRK 75.00

BOUILLON SOUP

Guinea fowl royal ravioli / shallots

BOUILLON

Königliche Ravioli aus Perlhuhn / Schalotte

HRK 75.00

HOT APPETIZERS / WARME VORSPEISEN

KVARNER SHRIMP RISOTTO

Acquerello rice / parmigiano reggiano cream
RISOTTO MIT KVARNER SCAMPI
Acquarello Reis / Parmigiano Reggiano Creme

HRK 230.00

BLACK SPAGHETTI WITH EUROPEAN LOBSTER

Grey mullet bottarga
SCHWARZE SPAGHETTI MIT HUMMER
Meeräsche Bottarga

HRK 390.00

ADRIATIC SQUID RIZOTTO

Creamed peas / mint
RISOTTO MIT ADRIATISCHEM TINTENFISCH
Erbsencreme / Minze

HRK 190.00

BEADS - MINI GNOCCHI

Smoked mussels / canestrelli / confitaded tomatoes
PERLEN - MINI GNOCCHI
Geräucherte Miesmuscheln / Canestrelli / Tomatenconfit

HRK 160.00

TAGLIATELLE

Ricotta secca / salsa / baby vegetables
TAGLIATELLE
Ricotta Secca / Salsa / Mini-Gemüse

HRK 150.00

CAPPELLACCI

Guinea fowl / cheese fondue / demi-glace / white truffle / egg yolk
CAPPELLACCI
Perlhuhn / Käsefondue / demi glace / weiße Trüffel / Eigelb

HRK 190.00

POLENTA AROMATICO

Tenderloin / demi-glace / black pork lardo / potato chips

POLENTA AROMATICA

Filet / demi glace / Schmalz vom schwarzen Schwein / Chips

HRK 170.00

FAGOTTINI

Curd from Mt. Učka / spinach / parmigiano reggiano cream / caramelized broccoli

FAGOTTINI

Frischkäse aus dem Gebirge Učka / Spinat / Parmigiano Reggiano Creme / Karamellbrokkoli

HRK 160.00

MAIN COURSES - FISH / HAUPTSPEISEN - FISCH

BRANCIN IN FORNO

Potatoes / zucchini / capers / samphire / olives / fennel

WOLFSBARSCH AL FORNO

Kartoffeln / Zucchini / Kapern / Meerfenchel / Oliven / Fenchel

HRK 230.00

QUALITY FISH FILLET

Sous vide / baby vegetables / fish demi-glace

EDELFISCHFILET

Sous vide / Mini-Gemüse / Fisch demi glace

HRK 230.00

GRATINATED FISH FILLET

Baked crispy potatoes / asparagus / kale, fish demi-glace

GRATINIERTES FISCHFILET

gebackene knusprige Kartoffeln / Spargel / Grünkohl, Fisch demi glace

HRK 240.00

FRITURAS

Fish / clams / squids / octopus / sauces

FRITTURA

Fische / Krabben / Tintenfische / Oktopus / Saucen

HRK 250.00

MONKFISH SOUS VIDE

Black polenta with cuttlefish / sauce / garlic sprouts / cuttlefish crisps

SEETEUFEL SOUS VIDE

Schwarze Polenta mit Sepia / Sauce / Knoblauchsprossen / Knusperlies mit Sepia

HRK 230.00

MAIN COURSES – MEAT / HAUPTSPEISEN – FLEISCH

VEAL FILLET

'Hrusta' crust / almond / hazelnuts / Veloute sauce / cipolline

KALBSFILET

Kruste / Mandeln / Haselnüsse / Velouté Sauce / Zwiebeln

HRK 250.00

DRY-AGED CROATIAN RAMSTEAK

Pumpkin cream-parmiggana

GEREIFTER KROATISCHER RUMPSTEAK

Kürbis-Parmigiana Creme

250 g / HRK 250.00

BEEFSTEAK

Gratinated with aromatic 'hrusta' crust / demi-glace / parmiggana

RINDERFILETSTEAK

gratiniert mit aromatischer Kruste / demi glace / Parmigiana

250 g / HRK 250.00

RACK OF LAMB WITH PISTACHIO CRUST

Demi-glace / prosecco / sage / potato and cauliflower casserole / parsnip

LAMM RACK - RÜCKEN - KARRE IN PISTAZIENKRUSTE

Demi glace / prošek (dalmatinischer Dessertwein) / Salbei / Kartoffel-Blumenkohl Soufflé / Pastinaken

HRK 260.00

DUCK BREAST

Pumpkin cream / red cabbage in Teran and cranberries / black pork lardo

ENTENBRUST

Kürbis Creme / Rotkohl in Teran und Moosbeeren / Schmalz vom schwarzen Schwein

HRK 250.00

DESSERTS / DESSERTS

FIGS - SHORTCRUST PASTRY - PROSECCO
FEIGEN - MÜRBETEIG - PROŠEK (DALMATINISCHER DESSERTWEIN)

HRK 55.00

MOUSSE CHOCOLATE 72%
MOUSSE AU CHOCOLAT 72%

HRK 55.00

FUDGE - FRUITS - PASTICCERA
FUDGE - OBST - PASTICCERA

HRK 55.00

MILLEFOGLIE - CUSTARD - FRUITS
MILLEFOGLIE - CREME - OBST

HRK 55.00

CHOCOLATE CAKE - ICE-CREAM
SCHOKOLADENTORTE - EISCREME

HRK 55.00