

Istrijanska štorija

Istru ćete najbolje razumjeti kroz lokalne namirnice: sočne kvarnerske škampe, mesnate i meke lignje, robusne okuse boškarina i savršenog brancina. Za vas smo ih začinili ugljenom prašinom iz Labina, duhanom iz Rovinja – okusima iz života Istrijana prije turizma.

Svaki zalogaj je dio priče.

I sve je zaokruženo kako to rade Istrijani – pašaretom koju nose sa sobom na put i studij, kao okus doma.

Postanite i vi dio štorije.



Škamp u pjeni od mora i karbuna

(Istočna obala Istre – Labin)
*Velutata od gorkih badema,
pjena od mora*

Kape i karamali

(Novigrad)
*Brodeto od domaćih lignji,
sirove kapice*

Brancin u tabaku

(Rovinj)
*Brancin dimljen u duhanu,
krumpir, kelj*

Temperanje

Vino & voda

Boškarin i teran

(Motovun)
rep boškarina u teranu, ječam

Sorbet od Pašarete

(Pazin)
*Sorbet od crvene naranče,
gin Nostromo*

Kroštula s medom

(Poreč – pruga Parenzana)
*Parenzana rakija, cvjetni med,
polen-pelud*

90,00 € (678,11 kn)

Istrian Fables

To understand Istria, you must taste the local ingredients: juicy Kvarner Bay prawn, tender calamari, robust Božkarin beef, and the perfect branzino. We flavor them with coal dust from the mines of Labin and tobacco from the Rovinj factory—aromas of Istrian lives before tourism.

Each bite tells a story.

It ends, as everything does in Istria, with pašareta (pronounced: pasha-rhetta), a drink all Istrians take with them on travels, as the flavor of home.

Take part in our story.



Shrimp in seafoam and coal
(Eastern Coast of Istria – Labin)
Almond Velouté, Sea Foam

Scallops and squid
(Novigrad)
*Brodetto of Local Squid,
Raw Scallop*

Tobacco Sea Bass
(Rovinj)
*Smoked Sea Bass in
Tobacco, Potatoes, Kale*

Temperanje
Wine & Water

Božkarin and Teran
(Motovun)
*Božkarin (Istrian Ox)
Tail in Teran, Barley*

Pašareta Sorbet
(Pazin)
*Red Orange Sorbet,
Nostromo Gin*

Honey Kroštula
(Poreč – Parenzana Railway)
*Parenzana Brandy, Flower
Honey, Pollen*

90,00 € (678,11 kn)

