

# Tapas & BRANCIN

25. 9. - 1. 10.

istrian  
bistro  
& TAPAS BAR

 istriantapas  istrianbistro

Kulinarični  
 tedni

## Pozdrav iz kuhinje

### DIMLJEN BRANCIN

Glazirana hruška, majoneza pečene hruške,  
morska solata, ržen kruhov čips, kaviar limoninega likerja

### POŠIRAN BRANCIN

Peneča brancinova juha, nadevan poširan brancinov file,  
morski koprc, ocvrt rumenjaka

### HRUSTLJAVO PEČENA ORADA IN KLAPAVICE

Ravijol polnjen z divjo rukolo in kremnim sirom,  
pire pečene buče, klapavice v beli česnovi omaki

### PEČEN BRANCIN

Pečen file nad žerjavico, krompirjev pire s komarčkom,  
dušene štorovke v omaki, pečen korenček v maslu

### FIGA MAMALONE

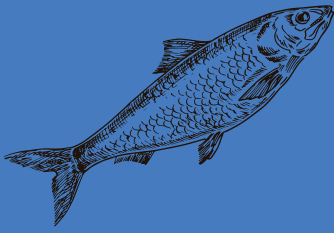
Figova krostata z mandlji, marinirane fige,  
ganaš mlečne čokolade, sladka malvazija

**36 €**

Cena menija  
na osebo

**46 €**

Cena menija  
na osebo z vinsko  
spremljavo (KlenArt)



# Tapas & BRANCIN

25. 9. - 1. 10.

istrian  
bistro  
& TAPAS BAR

 istriantapas  istrianbistro

Kulinarični  
 tedni

## Amuse bouche

### SMOKED SEABASS

Glazed pear, baked pear mayonnaise, sea weed,  
rye bread chips, lemon liqueur caviar

### POACHED SEABASS

Sparkling seabass soup, stuffed poached seabass filet,  
samphire, fried egg yolk

### CRISPY BAKED GILT-HEAD BREAM AND MUSSELS

Raviolo stuffed with wild rocket and cream cheese,  
baked pumpkin puree, mussels in white garlic sauce

### BAKED SEABASS

Seabass baked upon embers, potato mash with fennel,  
braised mushrooms in sauce, butter baked carrot

### MAMALONE FIG

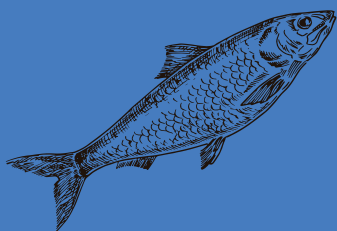
Fig crostata with almonds, marinated figs,  
milk chocolate ganache, sweet Malvasia wine

**36 €**

Menu price  
per person

**46 €**

Menu price with wine  
pairing (KlenArt) per  
person



# Tapas & BRANCIN

25. 9. - 1. 10.

istrian  
bistro  
& TAPAS BAR

 istriantapas  istrianbistro

Kulinarični  
 tedni

## Amuse bouche

### BRANZINO AFFUMICATO

Pera glassata, maionese di pera, alghe marine,  
chips di pane di segale, caviale di liquore al limone

### BRANZINO IN CAMICIA

Spumante zuppa di branzino, filetto di branzino in camicia,  
finocchio marino, tuorlo d'uovo fritto

### CROCCANTE ORATA E COZZE

Raviolo ripieno di rucola selvatica e formaggio cremoso,  
purè di zucca al forno, cozze in bianco con aglio

### BRANZINO AL FORNO

Branzino alla brace, purè di patate con finocchio,  
funghi brasati in salsa, carote al burro

### FICHI MAMALONE

Crostata di fichi alle mandorle, fichi marinati,  
ganache al cioccolato al latte, dolce Malvasia

**36 €**

Prezzo del menu  
a persona

**46 €**

Prezzo del menu con  
accompagnamento  
vini (KlenArt) a  
persona