



Tapas & PIVO

2. 10. - 8. 10.

istrian
bistro
& TAPAS BAR

 istriantapas  istrianbistro

Kulinarični
 tedni

Gamberi & Crux Gose z mangom

Gamberov tatar, mango, pasijonkin kaviar,
majoneza z mangom

Piranski brancin & Cum Grano Salis

Sašimi brancina, marinirana pomaranča,
češnjev kuli, solni cvet s komarčkom, črn oreh, čips tapioke

Meditersanska zelišča & Incubo Saison

Istrski fuži s »šalšo«, sušen paradižnik,
osočnik, origano, čili

Beef in tartuf & Warrior Pale Ale

Dušeno mlado goveje pleče s pivom, črn jesenski tartuf,
karamelizirano korenje, na maslu pečen krompir

Tanzanijska čokolada & Sol Invictus Barley Wine

Pena temne Tanzanijske čokolade s karamelno sredico,
mlačna peneča vaniljeva omaka s pivom

32€

Cena menija
na osebo

46€

Cena menija
na osebo s pivsko
spremljavo*

RESERVOIR
DOGS

*označena z rumeno v meniju



Tapas & PIVO

2. 10. - 8. 10.

istrian
bistro
& TAPAS BAR

 istriantapas  istrianbistro

Kulinarični
 tedni

Prawns & Crux Gose with mango

Prawn tartare, mango, passion fruit caviar,
mango mayonnaise

Piran seabass & Cum Grano Salis

Seabass sashimi, marinated orange,
cherry coulis, salt flower with fennel, black walnut, tapioca chips

Mediterranean herbs & Incubo Saison

Traditional Istrian pasta "fuži" with tomato sauce,
dried tomato, salicornia, oregano, chili

Beef and truffle & Warrior Pale Ale

Stewed veal shoulder with beer, black autumn truffle,
caramelized carrot, butter potatoes

Tanzanian chocolate & Sol Invictus Barley Wine

Dark Tanzanian chocolate foam with caramel,
lukewarm sparkling vanilla sauce with beer

32€

Menu price
per Person

46€

Menu price
per Person with
beer pairing*

RESERVOIR
DOGS

*highlighted in yellow



Tapas & PIVO

2. 10. - 8. 10.

istrian
bistro
& TAPAS BAR

 istriantapas  istrianbistro

Kulinarični
 tedni

Gamberi & Crux Gose with mango

Tartare di gamberi, mango,
caviale al frutto della passione, maionese al mango

Branzino di Pirano & Cum Grano Salis

Sashimi di branzino, arancia marinata,
coulis di ciliegie, fior di sale con finocchio, noce near, chips di tapioca

Erbe mediterranee & Incubo Saison

Pasta tradizionale istriana "fuži" con salsa di pomodoro,
pomodoro secco, salicornia, oregano, peperoncino

Manzo e tartufo & Warrior Pale Ale

Spalla di vitello in umido alla birra, tartufo nero,
carota caramellata, patate al burro

Cioccolato tanzaniano & Sol Invictus Barley Wine

Spuma di cioccolato fondente della Tanzania con caramello,
salsa alla vaniglia frizzante tiepida con birra

32€

Prezzo del
menu a persona

46€

Prezzo del menu a
persona con
accompagnamento
birra*

**RESERVOIR
DOGS**

*evidenziato in giallo