



Wine-Pairing Dinner

LAGUNA

BEACH & RESTAURANT

OSTRIGE “FINE DE CLAIRE” ^{ML, CL}

/ Borgoluce Valdobbiadene “Rive di Collalto”

Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Brut

Svježe ostrige se služe uz klasični mignonette sos, domaći leche de tigre s citrusnim notama i sušenim vrganjima, dodatak Tabasca i svježim limetu.

BRANCIN CEVICHE ^{F, CL}

/ Babich Wines Black Label Sauvignon

Blanc Marlborough, New Zealand

Svježi jadranski brancin mariniran u leche de tigre sosu sa crvenim lukom, svježim korijanderom i čili paprikom, i obogaćen kukuruzom šećercem i pečenim batatom.

ŠPAGETI SA VONGOLAMA ^{ML, G, E, M}

/ Le Monde Pinot Grigio

Domaći špageti sa jadranskim vongolama, u laganom sosu od bijelog vina, bijelog luka i mladog maslinovog ulja, obogaćeni puterom, svježim peršunom i parmezanom. Školjke se biraju direktno iz našeg bazena – za maksimalnu svježinu i pravi morski doživljaj.

GRIOVANI BRANCIN ^{ML, F}

/ St. Michael Eppan Chardonnay Sanct Valentin

Pažljivo birani sastojci u harmoničnoj ravnoteži – delikatni file brancina grilovan do savršenstva, na veluteu od komorača, uz grilovanu kelerabu, dimljene mušlje i aromatičnu koricu od peršuna i bosiljka.

DOMAĆI SLADOLED OD VANILE

SA MASLINOVIM ULJEM ^M

/ Graham's Blend No.5 White Port

Kremasti sladoled od pravih zrna vanile sa Madagaskara pruža izuzetno nježnu teksturu i raskošnu, prirodnu aromu, savršeno upotpunjenu finim notama maslinovog ulja koje donosi iznenađujuću dubinu i balans.

130 € + 10% naknada za uslugu

N - Orašasti plodovi; G - Gluten; C - Rakovi; E - Jaja; F - Riba; P - Kikiriki; SB - Soja; M - Mlijeko;
CL - Celer; MD - Senf; SS - Susam; SD - Sumpor Dioksid; L - Bob; ML - Školjke - Mekuši
Sve cijene su navedene u eurima, sa uračunatim PDV-om. Naknada od 10% za uslugu biće dodata na ukupan račun.

FINE DE CLAIRE OYSTERS ML, CL

/ Borgoluce Valdobbiadene “Rive di Collalto” Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Brut

Fresh oysters served with a classic French mignonette sauce, our chef's signature mushroom-infused leche de tigre, Tabasco, and lime.

SEA BASS CEVICHE F, CL

/ Babich Wines Black Label Sauvignon Blanc Marlborough, New Zealand

Adriatic sea bass marinated in leche de tigre, with red onion, coriander, chili pepper, sweet corn, and roasted sweet potato.

SPAGHETTI ALLE VONGOLE ML, G, E, M

/ Le Monde Pinot Grigio

Homemade spaghetti with Adriatic clams, garlic, white wine, young olive oil, parsley, butter, and Parmesan – made with shellfish from our live tanks for peak freshness.

GRILLED SEA BASS ML, F

/ St. Michael Eppan Chardonnay Sanct Valentin

Carefully selected ingredients in perfect harmony – a delicate sea bass fillet grilled to perfection, served on a fennel velouté with grilled kohlrabi, smoked mussels, and an aromatic crust of parsley and basil.

HOMEMADE VANILLA ICE CREAM WITH OLIVE OIL M

/ Graham's Blend No.5 White Port

Creamy ice cream made with real Madagascar vanilla beans delivers an exceptionally smooth texture and a rich, natural aroma – perfectly complemented by the refined notes of olive oil, adding surprising depth and balance.

130 € + 10% service charge

УСТРИЦЫ FINE DE CLAIRE ^{ML, CL}
/ Borgoluce Valdobbiadene “Rive di Collalto” Prosecco
Superiore D.O.C.G. Extra Brut

Свежие устрицы подаются с классическим французским соусом миньонет, фирменным соусом от шефа лече де тигре с ароматом грибов, Табаско и долькой лайма.

СЕВИЧЕ ИЗ СИБАСА ^{F, CL}
/ Babich Wines Black Label Sauvignon Blanc
Marlborough, New Zealand

Адриатический сибас, маринованный в лече де тигре, с красным луком, кориандром, чили, сладкой кукурузой и запечённым бататом.

СПАГЕТТИ С ВОНГОЛЕ ^{ML, G, E, M}
/ Le Monde Pinot Grigio

Домашние спагетти с адриатическими моллюсками (вонголе), чесноком, белым вином, молодым оливковым маслом, петрушкой, сливочным маслом и выдержанным 30 месяцев пармезаном.

ФИЛЕ СИБАСА НА ГРИЛЕ ^{ML, F}
/ St. Michael Eppan Chardonnay Sanct Valentin

Идеальная гармония ингредиентов – нежное филе сибаса, обжаренное на гриле, подается на велюте из фенхеля с запеченной кольраби, копчеными мидиями и ароматной корочкой из петрушки и базилика.

ДОМАШНЕЕ ВАНИЛЬНОЕ
МОРОЖЕНОЕ С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ ^M
/ Graham’s Blend No.5 White Port

Нежнейшее домашнее мороженое с добавлением мадагаскарских ванильных зёрен с шелковистой текстурой и насыщенным ароматом, который идеально дополняется изысканными нотками оливкового масла, придающими вкусу неожиданную глубину.

130 € + 10% сервисный сбор

N - Орехи; G - Глютен; C - Ракообразные; E - Яйца; F - Рыба; P - Арахис; SB - Соевые бобы;
M - Молоко; CL - Сельдерей; MD - Горчица; SS - Кунжут; SD - Диоксид серы; L - Люпин; ML - Моллюски
Все цены указаны в евро, включая НДС по текущему курсу. Все цены указаны без учета 10% за обслуживание.