

Degustation menu - Restaurant Vapor

Beef carpaccio with honey-mustard sauce
ROSE, TOMAC 0,10l

Mushroom soup served with crème fraiche and truffle oil
CHARDONNAY, PROVIĆ 0,10l

Warm shrimp salad with zucchini and carrots
MALVASIJA, KARAMAN 0,10l

*Roasted fillet of John Dory served on rocket risotto
with beetroot and ginger sauce*
POŠIP, SKARAMUČA 0,10l

Yogurt sorbet

Marinated lamb with onion sauce and sweet potato bread
DINGAČ, SKARAMUČA 0,10l

Chocolate soufflé
MUŠKAT, MARIJAN ARMAN 0,10l

*With compliments of the Bellevue Hotel
Executive Chef Saša Računica*

Degustation menu: 555 kn
Wine pairing menu: 900 kn

OLD APPETIZERS

CARPACCIO

Monkfish carpaccio with caviar vinaigrette served a top Sicilian eggplant stew

165 kn

* * *

BOILED OCTOPUS

Served with beetroot, chickpeas and broad beans with lemon and olive oil sauce.

195 kn

* * *

SALAD WITH POACHED QUAIL EGGS

Poached quail eggs served on a lamb's lettuce salad with roasted prosciutto and fresh pomegranate

105 kn

* * *

FRESH OYSTERS FROM STON BAY

25 kn per oyster

* * *

BRIE CHEESE SALAD

Brie cheese salad with strawberries and dried figs and reduced balsamic vinegar.

125 kn

* * *

CHICKEN SALAD

Roast chicken with black sesame served on marinated baked vegetables and a bouquet of arugula.

125 kn

* * *

SMOKED TUNA

''Smoked ham from the sea'' served on a salad of rocket (arugula), radicchio and lettuce with extra virgin olive oil

155 kn

* * *

SCAMPI

Poached scampi served on a salsa of avocado and roasted peppers

180 kn

* * *

SOUPS

BEEF SOUP

45 kn

* * *

FISH SOUP

45 kn

* * *

ASPARAGUS SOUP

65 kn

* * *

LOBSTER BISQUE

95 kn

* * *

AVOCADO SOUP

70 kn

* * *

VEGETARIAN SOUP

70 kn

* * *

WARM APPETIZERS

SAINT JACQUES

Saint Jacques in ginger and cabbage sauce with julienne bell pepper.

185 kn

* * *

FOIE GRAS

Pan-seared foie gras served with braised lentil and creamed baby leek with sherry vinegar sauce

210 kn

* * *

HOMEMADE GNOCCHI

Gnocchi in black truffle sauce with diced chicken and brown mushrooms, garnished with slices of black truffle.

175 kn

* * *

GRILLED PRAWNS

Grilled prawns served atop a pyramid of dark polenta with flambéed cherry tomato cream sauce

155 kn

* * *

WARM PRAWN SALAD

Warm zucchini, carrot and prawn salad with wild orange sauce

155 kn

* * *

TOFU CHEESE

Fried tofu (soya cheese) served with seasonal vegetables and seasoned with soy sauce and sesame seeds

140 kn

VEGETABLE RISOTTO

Risotto of seasonal vegetables with asparagus and carrots in tempura.

135 kn

MAIN COURSES

COD FILLET

Cooked fillet of cod served with leek and potato

190 kn

* * *

FILLET OF SEA BASS

Pan-fried fillet of sea bass with mashed potatoes, Dijon mustard and ratatouille niçoise (peppers, eggplant and zucchini in sweet red pepper reduction)

235 kn

* * *

PIPER FILET

Piper filet served on a mango cream with black rice and papaya.

200 kn

* * *

FILLET OF JOHN DORY

Roasted fillet of John Dory served on rocket risotto with beetroot and ginger sauce.

215 kn

* * *

BAKED ANGLER

Baked angler served with mashed broccoli and vanilla sauce

260 kn

* * *

AMBERJACK FILLET

Baked Amberjack fillet with Indian hemp pesto, served with blanched endive and radicchio.

205 kn

LOBSTER

Baked lobster with black noodles, cherry tomatoes and fresh broad beans.

245 kn

* * *

SCAMPI

Seared scampi served on a timbale of vegetable tagliolini topped with white clam sauce with chardonnay.

215 kn

* * *

VEAL FILLET

Whole veal fillet poached in truffle oil served atop wild mushroom risotto with garnished asparagus spears.

245 kn

* * *

DUCK BREAST

Roast duck breast served with poached pear in red wine stuffed with mashed raspberries with strawberry and balsamic vinegar cream.

230 kn

* * *

LAMB CUTLETS

Slow-cooked lamb cutlets (7 hours), seared and served on a carrot cream with roasted fennel and onion and garlic sauce.

235 kn

* * *

BEEF FILLET "ROSSINI"

Served on potato blinis with Parma ham and gruyere au gratin, laced with truffle and Marsala jus.

275 kn

* * *

RIB EYE STEAK

Roasted rib eye steak served with chickpea and sweet potato humus, served with fried onions in tempura.

320 kn

* * *

PLJUKANCI (homemade pasta) WITH TURKEY

Pljukanci served with pistachio pesto and roasted turkey strips.

190 kn

SOME OF THE INGREDIENTS CAN CAUSE ALLERGIC REACTIONS (FISH, SHELLFISH, SEAFOOD, GLUTEN, EGGS, NUTS, SESAME SEEDS, MUSTARD), SO PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY DIETARY RESTRICTIONS.

VAT INCLUDED.

Degustacijski meni - Restaurant Vapor

Goveđi carpaccio
serviran s umakom od gorčice i meda
ROSE, TOMAC 0,10l

Juha od šumskih gljiva
poslužena sa šlagom i uljem od tartufa
CHARDONNAY, PROVIĆ 0,10l

Topla salata od tikvica i mrkve s kozicama
MALVASIJA, KARAMAN 0,10l

Pečeni filet kovača (šampjera) serviran na rižotu od
rikule s umakom od cikle i đumbira
POŠIP, SKARAMUČA 0,10l

Sorbe od jogurta

Janjeći kotleti preliveći umakom od luka,
naslonjeni na pogačicu od mladog krumpira
DINGAČ, SKARAMUČA 0,10l

Čokoladni souffle
MUŠKAT, MARIJAN ARMAN 0,10l

S poštovanjem,
Šef kuhinje Hotela Bellevue
Saša Računica

Degustacijski menu: 555kn
Menu sa preporukom vina: 900kn

HLADNA PREDJELA

GRDOBINA NA SICILIJANSKI NAČIN

Tanki odrezak od grdobine s kavijarom u začinu od ulja i octa, poslužen uz Caponatu, sicilijansko varivo od patlidžana, rajčice, paprike i maslina.

165 kn

* * *

KUHANA HOBOTNICA

Kuhana hobotnica servirana s ciklom, slanutkom i mladim bobom s umakom od limuna i maslinovog ulja.

195 kn

* * *

SALATA SA POŠIRANIM PREPELIČIM JAJIMA

Poširana prepeličja jaja poslužena na salati od matovilca s pečenim pršutom i svoježim šipkom.

105 kn

* * *

SVJEŽE STONSKE KAMENICE

25 kn/kom

* * *

SALATA OD BRIE SIRA

Salata od Brie sira i jagoda sa sušenim smokvama i reduciranimi balzamičnim octom.

125 kn

* * *

SALATA OD PILETINE

Pečena piletina s crnim sezamom poslužena na mariniranom pečenom povrću i buketom od rokule.

125 kn

* * *

DIMLJENA TUNA

“Morski pršut“ serviran na salati od rikule, radiča i zelene salate s extra djevičanskim maslinovim uljem

155 kn

* * *

ŠKAMPI

Poširani škampi posluženi na salati od avokada i zapečenom paprikom.

180 kn

* * *

JUHE

GOVEDA JUHA

45 kn

* * *

RIBLJA JUHA

45 kn

* * *

JUHA OD ŠPAROGA

65 kn

* * *

GUSTA JUHA OD HLAPA

95 kn

* * *

AVOKADO JUHA

70 kn

* * *

VEGETARIJANSKA JUHA

70 kn

* * *

TOPLA PREDJELA

JAKOVLJEVE KAPICE

Jakovljeve kapice u umaku od kupusa i đumbira s Julien paprikom.

185 kn

* * *

GUŠČJA JETRA

U tavi popržena guščja jetra, poslužena s pirjanom lećom i tanko rezanim mladim porilukom, uz sok od prirodnog šerija.

210 kn

* * *

DOMAĆI NJOKI

Njoki u umaku od crnog tartufa s kockicama piletine i sa smeđim šampinjonima garnirani listićima crnog tartufa.

175 kn

* * *

KOZICE NA ŽARU

Kozice na žaru poslužene na piramidi od tamne palente s umakom od flambiranih mini rajčica

155 kn

* * *

TOPLA SALATA OD KOZICA

Topla salata od tikvica i mrkve s kozicama, začinjena s umakom od divlje naranče

155 kn

* * *

TOFU (SIR OD SOJE)

Pečeni tofu sir serviran na sezonskom povrću i začinjen umakom od soje i sezamovih sjemenki.

140 kn

* * *

RISOTTO OD POVRĆA

Rizoto od sezonskog povrća sa šparogama i mrkvom u tempuri.

135 kn

* * *

GLAVNA JELA

FILET OD BAKALARA

Kuhani filet od bakalara serviran s porilukom i krumpirom

190 kn

* * *

FILET LUBINA

U tavi popržen lubin, poslužen u ljusci od kašice krumpira s slačicom 'Dijon', uz francuski 'ratatouille' od paprike, patlidžana i tikvica u esenciji od slatke crvene paprike.

235 kn

* * *

FILET OD KOKOTA

Filet od kokota poslužen na kremi od manga s crnom rižom i papajom.

200 kn

* * *

FILET OD KOVAČA

Pečeni filet kovača (šampjera) serviran na rižotu od rikule s umakom od cikle i đumbira.

215 kn

* * *

PEČENI FILET GRDOBINE

Pečeni filet grdobine serviran na kašici od brokule i umakom od vanilije.

260 kn

* * *

FILET OD ORHANA

Zapečeni file od orhana sa pestom od indijske konoplje, poslužen s blanširanom endivijom i radičem

205 kn

* * *

JASTOG

Pečeni jastog serviran s crnim rezancima, mini rajčicama i mladim bobom

245 kn

* * *

ŠKAMPI

Poprženi škampi, posluženi uz rezance od povrća preliveni umakom od školjaka poširanih u vinu i vrhnju.

215 kn

* * *

TELEĆA PEČENICA

Cijeli teleći file poširan u ulju od tartufa i poslužen uz rižot od miješanih šumskih gljiva i garniran sa šparogama.

245 kn

* * *

PAČJA PRSA

Pečena pačja prsa poslužena s kruškom poširanom u crnom vinu i punjenom pireom od maline s kremom od jagoda i balzamičnog octa.

230 kn

* * *

JANJEĆI KOTLET

Janjeći kotlet sporo kuhan (7 sati), naglo popržen i poslužen na kremi od mrkve sa pečenim komoračem te umakom od luka i češnjaka.

235 kn

* * *

GOVEDI FILE 'ROSSINI'

Poslužen na pogačicama od krumpira, zapečen s pršutom i sirom te dovršen s tartufima i marsalom.

275 kn

* * *

RIB-EYE ODREZAK

Pečeni rib-eye odrezak poslužen s humusom od slanutka i batata, poslužen uz prženi luk u tempuri.

320 kn

* * *

PLJUKANCI S PURETINOM

Pljukanci posluženi s pestom od pistacija i pečenim rezancima od puretine.

190 kn

* * *

NEKI OD SASTOJAKA MOGU IZAZVATI ALERGIJSKE REAKCIJE (RIBE, RAKOVI, ŠKOLJKE, GLUTEN, JAJA, ORAŠASTI PROIZVODI, SEZAM, GORUŠICA), PA MOLIMO DA NAS O TOME OBAVIJESTITE.

PDV JE UKLJUČEN U SVE CIJENE.