



KONOBA STANCIJA ŠPIN

Započnite našu priču s hladnim predjelom.

Plata Špin - za 2 osobe
(svi sirevi sirane Špin)

Istarska plata- za 2 osobe
(pršut, kobasice, panceta, dvije vrste sira)

Morski pjat - za 1 osobu
(bakalar, slani inćuni, kozice)

Salata od hobotnice

Rolada od skute
(Istarska skuta, korijen celera, jabuka, orasi)

Ugrijte maštu u svako doba godine.

Sezonska domaća juha
(od koprive, od buće, od poriluka, od češnjaka, luka...)

Morate probati naše domaće pašte.

Pljukanci s radičem i kobasicama
Pljukanci "Špin" s pršutom i maslinama

Pljukanci s kozicama

Fuži s tartufima

Njoki sa šugom od divljači

Crni rižoto od sipe

Njoki od skute u umaku od kadulje



A sada naša poznata glavna jela...

Mesna...

Janjac u teči s mediteranskim biljem
(prilog pečeni krompir)

Juneći obrazi u teranu
(prilog grilana palenta)

Teletina lopatica
(prilog pečeni krompir)

Medaljoni od jelena sa šumskim umakom
(prilog povrće žar i grilana palenta)

Biftek s umakom od tartufa
(prilog peceni krompir i povrće žar)

Tagliata na rukoli s acetom balsamicom
(prilog pečeni krompir i povrće žar)

Svinjski medaljoni s umakom od smokve
(prilog pečeni krompir i povrće žar)

... i riblja jela.

Medaljoni morskog psa u malvaziji
(prilog grilana palenta)

Orada na žaru
(prilog pečeni krompir i povrće)

Riblja plata Santa Marina za 2 osobe
(orada, brancin, škampi, lignje na žaru)

I još...

Sezonska salata

Za šećer na kraju.

Desert šefa kuhinje



Za naše male goste.

Piletina na žaru s pečenim krompirom

Pašta sa šalšom

Pašta bolonjez

Domaća juha od povrća

