

Uvod.....

Jednostavno, sve se vrti oko namirnice, a mi imamo sreće, živimo u okruženju prepunom stvari, svježih, sezonskih, prirodnih, domaćih, koje se mogu koristiti, nema potrebe za velikim intervencijama, nema potrebe za skrivanjem osnove. Ideja je, predstaviti okuse onakvima kakvim jesu i dodati im modernu komponentu.

Introduction.....

First of all it's all about the foodstuff, and we are lucky, we live in a surrounding full of stuff, fresh, seasonal, native, natural, that can be used, no need to overcook, no need to cover the base. The idea is to present the delicate flavors of the ingredients in its full glory with modern touch.

chef - Dragoslav Bjelajac





R E S T A U R A N T

since 1983

***** HR*****

Ukoliko postoji bilo kakva indikacija na poznate alergene, dužni ste obavijestiti vašeg poslužioaca. Cijene su izražene u kunama. U cijenu su uračunati; porez, kruh, maslinovo ulje i "Couvert"- pozdrav iz kuhinje te pred desert. Napojnica nije uključena u cijenu.

*****ENG*****

If there is any indication of known allergies, please notify your server. Prices are stated in local currency KUNA. The price includes tax, bread, olive oil, "Couvert" - greetings from the kitchen and a before dessert bite. Tip is not included in the price.

„Lanterna - À la carte”

Hladna predjela

Srdele na savor, krema od luka, marmelada od luka.

75,00kn

Tanjur sirovog iz mora - dondole, sashimi tune,
Carpaccio divlje ribe, škampi.

170,00kn

„Foie gras torchon” borovnica, lješnjak, dimljeni brioš.

190,00kn

Tartar od odležane junetine, emulzija maslinovog ulja i
limuna, umak holandez od smeđeg maslaca.

160,00kn

Pršut - Serrano, „Gran reserva”.

115,00kn /0,10kg

Selekcija sireva.

115,00kn /0,10kg



Topla predjela

Dnevna riblja juha od sezonskih namirnica.
65,00kn

Crni rižoto „ Acquerello “ od sipa.

125,00kn

Rižoto „ Acquerello “ sa škampima.

175,00kn

Linguini sa jastogom.

230,00kn

„Tagliatelle“ s istarskim tartufom.

125,00kn 

Linguini, salsa organski uzgojenih rajčica.

95,00kn 

Dagnje pripravljene na
žaru/buzari.
95,00kn

Dondole pripravljene na
žaru/buzari.
125,00kn

Riblja jela

Jastog na žaru/buzaru, očišćeni.

750,00kn/1kg

Škampi na žaru/buzari.

550,00kn/1kg

*Škampi „Lanterna“ na žaru/buzaru.

600,00kn/1kg

File divlje ribe na " **Big Green Egg** " roštilju, povrće iz
"Woka", riblji „Jus“.

200,00kn

Lignje na žaru/pržene.

150,00kn

Krak hobotnice, krema celera, „mousse“ od krumpira.

150,00kn

*„Lanterna“-škampi veći od 100g. po komadu.



Tuna odrezak, mrkva „julienne“, soja majoneza.

130,00kn

„Fritto misto“, domaći čips.

140,00kn

Brodet, domaća polenta.

160,00kn

Prilozi

Tartufi iz Istre; zimski -Tuber Brumale/ ljetni - Tuber

Aestivum.

50,00kn

Svježe sezonsko povrće u “Wok”-u.

45,00kn 

Prženi krumpir.

35,00kn 

Mesna jela

„Steak“-suho sazrijevanje 45 dana, „Demi-glace“,
„brunoise“ povrće, „Kimchi“.

200,00kn

„Flank steak“, mrkva sporo kuhana u kavi, „Demi-glace“.

160,00kn

Pohani janjeći kotlet na maslacu, „mousse“ od krumpira.

180,00kn

Vrat crne slavonske svinje, „millefoglie“ od krumpira.

140,00kn

Sva mesa dogotovljena su na “ **Big Green Egg** ” roštilju.

Pačja prsa, domaća polenta, „Jus“ od patke.

180,00kn

„Torchon“ od kozlića, „millefoglie“ od krumpira.

170,00kn

#biggrenegg



Deserti

Čokoladna torta, sladoled, topli čoko. „mousse“.

45,00kn

Desert istarskog kozjeg sira i meda.

45,00kn

Torta maslinovog ulja, zemlja od čokolade, sladoled.

45,00kn

Veganski voćni desert.

45,00kn 

Domaći sorbet- limun, vodka.

45,00kn

@-ROMA sladoled (170ml posude) možete birati:

Limun s bosiljkom

Malina

Vanilija

Mango

Tiramisu

Jogurt i borovnica

Tamna čokolada 70%

Karamela s cvijetom soli

Pistacia

Lješnjak

45,00kn

„Lanterna - À la carte”

Cold appetizers

Cured sardines, onion cream, onion marmalade.

75,00kn

Plate of raw seafood - dondole mussels, tuna sashimi,
wild fish carpaccio, scampi (Langoustines).

170,00kn

„Foie gras torchon“ blueberry, hazelnut, smoked brioche.

190,00kn

Aged beef tartare, olive oil and lemon emulsion, brown
butter hollandaise sauce.

160,00kn

Spanish prosciutto - Serrano, „Gran reserva“.

115,00kn / 0,10kg

Selection of different cheeses.

115,00kn / 0,10kg



Warm appetizers

Fish soup, seasonal ingredients.

65,00kn

Cuttlefish black „Acquerello“ risotto.

125,00kn

Risotto „Acquerello“ with Scampi (Langoustines).

165,00kn

Linguini with lobster.

230,00kn

„Tagliatelle“ with Istrian truffles.

125,00kn 

Linguini with organically grown tomato salsa.

95,00kn 

Mussels seashells prepared
as grilled/stew.

95,00kn

Dondole seashells prepared
as grilled/stew.

125,00kn

Fish dishes

Lobster - grilled/stewed, desheld.

750,00kn/1kg

Scampi (Langoustines) - grilled/stewed.

550,00kn/1kg

*Scampi (Langoustines) „Lanterna“ - grilled/stewed, served desheld.

600,00kn/1kg

Wild fish filet in the “ **Big Green Egg** ” barbeque, wok vegetables, fish „Jus“.

200,00kn

Squid's (Calamari) from Kvarner bay - grilled/fried.

150,00kn

Octopus leg, celery cream, potato „mousse“.

150,00kn

*„Lanterna“ - shrimp larger than 100g per unit

Tuna steak, julienne carrots, soy mayonnaise.

130,00kn



„Fritto misto", homemade chips.

140,00kn

Traditional small fishes stew, maize porridge.

160,00kn

Side's

Truffles from Istria; winter-
Tuber Brumale / summer- Tuber Aestivum

50,00

Fresh seasonal vegetables in wok.

45,00kn 

Fried potatoes.

35,00kn 

Meat dishes

Steak dry aged for 45 days, „Demi-glace“, brunoise vegetables, „Kimchi“.

200,00kn

„Flank steak“, carrots slowly boiled in coffee, „Demi-glace“.

160,00kn

Breaded lamb chop's in butter, potato „mousse“.

180,00kn

Black Slavonian pork neck , potatoes „millefoglie“

140,00kn

All meats are finished in the „ **Big Green Egg** “ barbeque .

Duck breast, homemade polenta, duck „Jus“.

180,00kn

Goatling „Torchon“, potatoes „millefoglie“.

170,00kn

[#biggreneegg](#)



Sweets

Chocolate cake, ice cream, hot chocolate „Mousse“.

45,00kn

Istrian goat cheese and honey dessert.

45,00kn

Olive oil cake, chocolate ground, ice cream.

45,00kn

Vegan fruit dessert.

45,00kn 

Homemade lemon sorbet, vodka.

45,00kn

@-ROMA ice cream (170ml containers) you can choose:

Lemon with Basil

Raspberry

Vanilla

Mango

Tiramisu

Yogurt and blueberry

Dark chocolate 70%

Caramel with salt flower

Pistachio

Hazelnut

45,00kn

Bon appétit!!!

