



VILLA DUBROVNIK  
DUBROVNIK

# Pjerin

Restaurant Pjerin



jelo bez glutena



jelo bez mliječnih sastojaka



vegetarijansko jelo

# degustacijski meni

## CARPACCIO

Carpaccio od crvenih kozica s kremom od avokada  
i selekcijom ljetnog povrća

Šember, Brut Rose, Plešivica

## GRAŠAK

Krem juha od graška s rezancima od sirove sipe i  
confitom od mini rajčica

Štampar, Sauvignon, Međimurje

## SPAGHETTI

Domaći spaghetti s patlidžanom, tartarom  
od tune i umakom od mozzarelle

Meneghetti, Malvazija, Istra

## OBRAZ

Pirjani teleći obraz s "Pappom al pomodoro"  
i kremom od krumpira

Grabovac, Vranac, Imotski

## RIŽA

Puding od riže s maraskinom i šumskim voćem

Korlat, Boutique Merlot, Benkovac

degustacijski meni 900 kn

preporuka sljubljenih vina 420 kn

# salata, povrće i juha

## POVRĆE



Sirovo i kuhano povrće s pireom od komorača i kopra,  
s umacima od cikle i jogurta

160 kn

## GRAŠAK



Krem juha od graška s rezancima od sirove sipe i  
confitom od mini rajčica

160 kn

## MOZZARELLA



Salata od mozzarelle di bufala s mini rajčicama datterini,  
kremom od patlidžana i mediteranskim umakom

210 kn

# tjestenine i rižoto

## RIŽOTO



Riža odležana 18 mjeseci s crvenim kozicama,  
jakobovim kopicama i šafranom

250 kn

## ŠPORKI MAKARULI

Tradicionalni dubrovački makaruli s raguom  
od govedine i paškim sirom

200 kn

## SPAGHETTI

Domaći spaghetti s patlidžanom, tartarom  
od tune i umakom od mozzarelle

220 kn

## PACCHERI



Pasta paccheri s umakom od rajčica i svježim origanom

200 kn

# riba

## CARPACCIO



Carpaccio od crvenih kozica s kremom od avokada i selekcijom ljetnog povrća

320 kn

## JAKOBOVE KAPICE



Naglo pečene jakobove kapice s ljubičastim krumpirom, šparogama i ciklom

300 kn

## BRODET

Brodet od oborite ribe serviran s palentom

320 kn

## BRANCIN

Naglo pečeni file brancina poslužen s pireom od celera, salatom od mahuna i sotiranim crvenim kupusom

300 kn

# meso

## TARTAR

Tartar od govedine s mladim lukom,  
kaparima, umakom od inćuna i mariniranim žumanjkom  
280 kn

## OBRAZ

Pirjani teleći obraz s "Pappom al pomodoro"  
i kremom od krumpira  
280 kn



## JANJETINA

Janjeći file u krusti od začinskog bilja poslužen s  
balancanama, krumpirom, porilukom i graškom  
320 kn

## GOVEDINA

Goveđi file poslužen s pireom od gljiva  
i aromatiziranim krumpirom  
320 kn

# Pjerin

## Restaurant Pjerin

ZA INFORMACIJE O TVARIMA ILI PROIZVODIMA KOJI  
UZROKUJU ALERGIJE ILI INTOLERANCIJE UPITAJTE  
KONOBARA.

ALKOHOLNA PIĆA I DUHANSKI PROIZVODI NE PRODAJU SE OSOBAMA  
MLAĐIM OD 18 GODINA.

PDV I TROŠARINE SU UKLJUČENI U CIJENU.

PRIGOVOR NA NAŠE USLUGE MOŽETE UPUTITI NA NAŠU E-MAIL ADRESU:  
[guestservices@villa-dubrovnik.hr](mailto:guestservices@villa-dubrovnik.hr)



VILLA DUBROVNIK  
DUBROVNIK



THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD®