

Pjerin

Restaurant Pjerin



VILLA DUBROVNIK
DUBROVNIK

Pjerin Vam želi dobrodošlicu!

Svaka kuhinja plod je tradicije, kulture i povijesti jednog naroda i upravo bogatstvo ovih elemenata tvori bogatstvo okusa dubrovačke kuhinje.

Povijesna raznolikost i status vodećega gospodarskog i kulturnog središta Mediterana pozivali su pomorce starog svijeta da u Dubrovnik donesu nove začine, nove okuse i nove tehnike pripreme vrhunskih jela.

Upravo ova nova znanja i okusi stvorili su jedinstven spoj gastronomskih užitaka na koje je Grad toliko ponosan.

Naš *chef* Robert Račić želi Vam dobrodošlicu na ovo jedinstveno putovanje u svijet okusa, boja i mirisa Mediterana koji će Vam pružiti jedan novi i neponovljivi gastronomski užitak.

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



jelo bez glutena



jelo bez mliječnih sastojaka



vegetarijansko jelo

Cijene su izražene u hrvatskim kunama (HRK) i u eurima (EUR/€). Cijene su preračunate sukladno službenom fiksnom tečaju konverzije HRK u EUR/€ u procesu pristupa Republike Hrvatske Eurozoni: 7,53450 HRK = 1,00 €. Cijene u EUR su informativne. Euro (EUR/€) će postati platežno sredstvo u Republici Hrvatskoj od 01.01.2023. godine. Do tada, službeno platežno sredstvo u Republici Hrvatskoj je hrvatska kuna (HRK).

degustacijski meni

CARPACCIO

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

Volarević, Malvasija Dubrovačka, Dalmacija

CVJETAČA

Krem juha od cvjetače, vongole i slani inćun,
pohani camembert

Štampar, Sauvignon, Međimurje

LINGUINE

Krema od gljiva, jesenski crni tartuf,
tostirani aromatizirani pinjoli

Jagunić, Amber, kontinentalna Hrvatska

JANJETINA

Janjeći file u krusti od tostiranih pistacija poslužen s
kestenom, krumpirom, porilukom i graškom

Grabovac, Vranac, Imotski

KRAJ LJETA

Crème brûlée od muškadne tikve, sladoled od
cimeta i đumbira, gel od naranče, staklo od
naranče i cikle

Korlat, Boutique Merlot, Benkovac

degustacijski meni 1000 HRK • 132,72 €

preporuka sljubljenih vina 500 HRK • 66,36 €

salata, povrće i juha

POVRĆE



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

180 HRK • 23,89 €

CVJETAČA

Krem juha od cvjetače, vongole i slani inćun,
pohani camembert

180 HRK • 23,89 €

MOZZARELLA



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

220 HRK • 29,20 €

VEGE



Pečena cvjetača, salata od crne leće i šipka,
krema od brokule, hrskavi pinjoli

280 HRK • 37,16 €

tjestenine i rižoto

RIŽOT



Riža odležana 18 mjeseci s kremom od tikve, sirova kozica, gel od mandarina, prah od rogača

260 HRK • 34,51 €

ŠPORKI MAKARULI

Tradicionalni dubrovački makaruli s raguom od govedine i paškim sirom

220 HRK • 29,20 €

SPAGHETTI

Domaći špageti s hlapom i umakom od rakova

350 HRK • 46,45 €

RAVIOLI



Ravioli punjeni mladim sirom u umaku od mini rajčica

240 HRK • 31,85 €

LINGUINE



Krema od gljiva, jesenski crni tartuf, tostirani aromatizirani pinjoli

240 HRK • 31,85 €

riba

CARPACCIO



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

320 HRK • 42,47 €

ROMB

File romba poslužen s kremom od šenona, sotirano
jesensko povrće, kiseli luk, riblji umak

330 HRK • 43,80 €

JAKOBOVE KAPICE



Naglo pečene jakobove kapice s ljubičastim krumpirom,
šparogama i ciklom

320 HRK • 42,47 €

BRODET

Brodet od oborite ribe i plodova mora
serviran s palentom

340 HRK • 45,13 €

BRANCIN

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

320 HRK • 42,47 €

meso

TARTAR

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

290 HRK • 38,49 €

OBRAZ

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

300 HRK • 39,82 €

JANJETINA

Janjeći file u krusti od tostiranih pistacija poslužen s
kestenom, krumpirom, porilukom i graškom

330 HRK • 43,80 €

GOVEDINA

Goveđi file poslužen s pireom od gljiva
i aromatiziranim krumpirom

350 HRK • 46,45 €

SVINJETINA

Svinjski trbuh kuhan 24 sata serviran s mrkvom,
celerom, jabukom i lješnjakom

310 HRK • 41,14 €





VILLA DUBROVNIK
DUBROVNIK

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 UKLJUČENI SU U CIJENU.

PRIGOVOR NA NAŠE USLUGE MOŽETE UPUTITI NA NAŠU E-MAIL ADRESU:

guestservices@villa-dubrovnik.hr



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®