



VILLA DUBROVNIK
DUBROVNIK

Pjerin

Restaurant Pjerin



THE PLATE
MICHELIN

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

degustacijski meni I

večera od 5 slijedova

TUNA

Tartar od tune, lubenica i votka, hrskavi krumpir, majoneza od hrena

CALAMARATA

Tjestenina calamarata s hlapom i umakom od rakova, majoneza od vlasca, pržene mini tikvice

BRANCIN

Naglo pečeni file od brancina poslužen s crvenim i zelenim kupusom, kremom od pastrnjaka i salatam od mahuna

JANJETINA

Janjeći file, orzoto s marelicom, ljetno povrće, feta sir

LJETNA BRESKVA

Pečena breskva, karamel, sladoled od vanilije i ružmarina, veo od breskve, mrvica od pistacija

Degustacijski menu 140 € • Preporuka sljubljenih vina 70 €
1.054,83 kn • 527,42 kn

degustacijski meni II

večera od 7 slijedova

CIKLA I MRKVA

Različite teksture cikle i mrkve

TUNA

Tartar od tune, lubenica i votka, hrskavi krumpir, majoneza od hrena

CVJETAČA

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

TAGLIATELLE

Domaće crne tagliatelle s morskim plodovima, kremom od salikornije i butargom od cipola

BRANCIN

Naglo pečeni file od brancina poslužen s crvenim i zelenim kupusom, kremom od pastrnjaka i salatnom od mahuna

JANJETINA

Janjeći file, orzoto s marelicom, ljetno povrće, feta sir

MALINA

Sorbet od malina, gel od malina, prah od malina, *chiboust* krema od vanilije, *tuile* od maline

Degustacijski menu 185 € • Preporuka sljubljenih vina 95 €
1.393,88 kn • 715,78 kn

salata, povrće i juha

CIKLA I MRKVA



Različite teksture cikle i mrkve

30 € • 226,04 kn

CVJETAČA

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

30 € • 226,04 kn

MOZZARELLA



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

30 € • 226,04 kn

VEGE



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

38 € • 286,31 kn

tjestenine i rižoto

RISOTTO



18 mjeseci odležana riža s rajčicama, selekcijom plodova mora i gelom od limuna

43 € • 323,98 kn

TAGLIOLINI



Domaći tagliolini s gljivama i estragonom, pečeni lješnjak, sir parmezan

31 € • 233,57 kn

TAGLIATELLE



Domaće crne tagliatelle s morskim plodovima, kremom od salikornije i butargom od cipola

34 € • 256,17 kn

RAVIOLI



Ravioli punjeni sirom, posluženi s umakom od rajčica, kremom od bosiljka i pjenicom od parmezana

31 € • 233,57 kn

CALAMARATA

Tjestenina calamarata s hlapom i umakom od rakova, majoneza od vlasca, pržene mini tikvice

48 € • 361,66 kn

riba

TUNA



Tartar od tune, lubenica i votka, hrskavi krumpir,
majoneza od hrena

43 € • 323,98 kn

KOZICA I FOIE GRAS



Tartar od kozica, glazirana kozica, mousse od gusje jetre,
krema od yuzua i daikon

43 € • 323,98 kn

HLAP

Hlap, umak od rakova, komorač, dimljena majoneza
od kamenica

54 € • 406,86 kn

ROMB



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

44 € • 331,52 kn

BRANCIN



Naglo pečeni file od brancina poslužen s crvenim i
zelenim kupusom, kremom od pastrnjaka
i salatnom od mahuna

43 € • 323,98 kn

meso

TARTAR



Tartar od goveđeg filea, carpaccio od jakobovih kapica, kavijar i motar, umak od tune

45 € • 339,05 kn

PATKA



Pačja prsa, krema od ljubičastog krumpira, mini kukuruz i cikla, gljive i breskva

40 € • 301,38 kn

JANJETINA

Janjeći file, orzoto s marelicom, ljetno povrće, feta sir

44 € • 331,52 kn

GOVEDINA



Goveđi file poslužen s pireom od luka, glaziranom ljutikom, majonezom od vlasca, prahom od poriluka

47 € • 354,12 kn

SVINJETINA



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

42 € • 316,45 kn



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®