



RECOMMENDED BY
MICHELIN GUIDE

Pjerin

Vam želi dobrodošlicu!

O lijepa, o draga, o slatka slobodo,
dar u kom sva blaga višnji nam Bog je dô,
uzroče istini od naše sve slave,
uresu jedini od ove Dubrave,
sva srebra, sva zlata, svi ljudcki životi
ne mogu bit plata tvôj čistoj lipoti.

Himna slobodi, Ivan Gundulić (17. stoljeće)

Himna slobodi djelo je najistaknutijeg hrvatskog baroknog književnika i rodenog Dubrovčanina, Ivana Gundulića, ujedno i inspiracija našeg menija.

Dobro došli na pozornicu slobode u kazalištu okusa. U Pjerinu blagovanje je umjetnički performans - izraz slobode, strasti i kreativnosti. Poput velikih dramatičara dubrovačke prošlosti, naš vizionarski kuhar slaže okuse, naš tim ih oživljuje, a naši gosti postaju dio priče. Svako je jelo scena, svaki slijed čin - spajanje tradicije s inovacijom, baštine s modernošću. Zavjesa se diže vašim prvim kušanjem.

EXECUTIVE CHEF

Robert Račić

RESTAURANT MANAGER | HEAD SOMMELIER

Enes Hasanspahić

Serenata

VEČERA OD 5 SLJEDOVA

Amuse Bouche

JAKOBOVE KAPICE

Carpaccio od Jakobovih kapica, kavijar, jabuka i limeta

HLAP

Rep hlapa, umak od rakova, domaći tagliolini

ROMB

File romba, brokula, umak beurre blanc, korabica i cikla

BRANCIN

File brancina, crveni i zeleni kupus, peršin i umak od limunske trave

Pre-desert

JAGODA & YUZU

Meringue od jagoda, yuzu sorbet, consommé od rabarbare, jagode

Petit four

DEGUSTACIJSKI MENI 160 €

VINSKA PRATNJA - ALLEGRETTO - 3 čaše 45 € | MODERATO - 5 čaša 75 € | ANDANTE - 5 čaša 105 €

KAKO BISMO OSIGURALI SKLADNO ISKUSTVO, DEGUSTACIJSKI MENI MORAJU ODABRATI SVI GOSTI ZA STOLOM.

Maestoso

VEČERA OD 5 SLJEDOVA

Amuse Bouche

TUNA

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

ŠPAROGA

Espuma od bijelih šparoga, meko kuhano jaje, crni istarski tartuf

RISOTTO

Risotto "cacio e pepe", janjetina, smrčci

WAGYU

Wagyu filet, kelj, ječam, portobello gljive, pileći jus

Pre-desert

ČOKOLADA & KUPINA

Creme brûlée od čokolade, sladoled od kupina i čokolade, kupine

Petit four

DEGUSTACIJSKI MENI 160 €

VINSKA PRATNJA - ALLEGRETTO - 3 čaše 45 € | MODERATO - 5 čaša 75 € | ANDANTE - 5 čaša 105 €

KAKO BISMO OSIGURALI SKLADNO ISKUSTVO, DEGUSTACIJSKI MENI MORAJU ODABRATI SVI GOSTI ZA STOLOM.

Overture

À LA CARTE

TUNA

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



CIKLA I MRKVA

Različite teksture cikle i mrkve



JAKOBOVE KAPICE

Carpaccio od Jakobovih kapica, kavijar, jabuka i limeta

TARTAR

Tartar od jelena, pinjoli, kruške, estragon



2 JELA PO OSOBI 90 € | 3 JELA PO OSOBI 125 €

Crescendo

À LA CARTE

RISOTTO

Rižoto "cacio e pepe", janjetina i smrčci



PLODOVI MORA

Domaća crna tjestenina, selekcija plodova mora, krema od salikornije i butarga od cipola



HLAP

Rep hlapa, umak od rakova, domaća tjestenina tagliolini

ŠPAROGA

Espuma od bijelih šparoga, jaje kuhano na niskoj temperaturi, crni istarski tartuf

CELER

Mille-feuille od celera, krema od lovorovog lista, pepeo celera, ukiseljeni daikon i bademi



2 JELA PO OSOBI 90 € | 3 JELA PO OSOBI 125 €

Harmony

À LA CARTE

ROMB

File romba, brokula, umak beurre blanc, korabica i cikla



BRANCIN

File brancina, crveni i zeleni kupus, umak od peršina i limunske trave



GOLUB

Odležani golub, šparoge i crni češnjak, ukiseljeni luk i pire od luka



WAGYU

Wagyu filet, kelj, ječam, Portobello gljive

SVINJETINA

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



2 JELA PO OSOBI 90 € | 3 JELA PO OSOBI 125 €

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



Bez glutena



Bez mlijeka



Biljno



Održivi plodovi mora



Vegetarijansko



Lokalno uzgojeno



VILLA DUBROVNIK

DUBROVNIK

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®