



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 biti 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 oživiljava, a naši gosti postaju dio priče. Svako je jelo scena, svaki slijed čin - spajanje tradicije sa inovacijom, baštine s modernošću. Zavjesa se diže vašim prvim kušanjem.

EXECUTIVE CHEF

Robert Račić

RESTAURANT MANAGER AND HEAD SOMMELIER

Enes Hasanspahić

Serenata

VEČERA OD 5 SLIJEDOVA

Amuse Bouche

JAKOBOVE KAPICE

Carpaccio od Jakobovih kapica, kavijar, jabuka i limeta

HLAP

Rep hlapa, umak od rakova, ravioli, cvjetača

ROMB

File romba, brokula, beurre blanc, korabica i cikla

WAGYU

Wagyu filet, kelj, ječam, portobello gljive

Pre-desert

ČOKOLADA & ROGAČ

Crèmeux od tamne čokolade, spužva od rogača, mliječna čokolada i espuma od rogača, gel od naranče, crisp od rogača

Petit fours

DEGUSTACIJSKI MENI 175 €

VINSKA PRATNJA - ALLEGRETTO - 3 čaše 45 € | MODERATO - 5 čaša 75 € | ANDANTE - 5 čaša 120 €

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

Maestoso

VEČERA OD 5 SLIJEDOVA

Amuse Bouche

TARTAR

Govedi tartar, pinjoli, crni tartuf i estragon

RISOTTO

Rižoto "cacio e pepe", janjetina i smrčci

BRANCIN

Filet brancina, fermentirana rajčica, bob, morski ježinac

GOLUB

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

Pre-desert

VIŠNJE I BADEMI

Pečene višnje, meringue od badema, crème anglaise od tostiranih badema, sladoled od višnje i maraskina

Petit fours

DEGUSTACIJSKI MENI 175 €

WINE PAIRING - ALLEGRETTO - 3 čaše 45 € | MODERATO - 5 čaša 75 € | ANDANTE - 5 čaša 120 €

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

Overture

À LA CARTE

JEGULJA I KAMENICA

Dimljena jegulja, kamenica, šparoga, hren i nori alge



CIKLA I MRKVA

Različite teksture cikle i mrkve



TARTAR

Govedi tartar, pinjoli, crni tartuf i estragon



JAKOBOVE KAPICE

Carpaccio od Jakobovih kapica, kavijar, jabuka i limeta



2 JELA PO OSOBI 95 € | 3 JELA PO OSOBI 135 €

Crescendo

À LA CARTE

RISOTTO

Rižoto "cacio e pepe", janjetina i smrčci



PLODOVI MORA

Domaća tjestenina, vongole i dagnje, krema od salicornije, bottarga od cipla



HLAP

Rep hlapa, umak od rakova, ravioli, cvjetača

SVINJETINA

Svinjski obraz, espuma od čičoke, tartuf, crumble

2 JELA PO OSOBI 95 € | 3 JELA PO OSOBI 135 €

Harmony

À LA CARTE

ROMB

File romba, brokula, beurre blanc, korabica i cikla



BRANCIN

Filet brancina, fermentirane rajčice, bob, morski ježinac



ZUBATAC

Pire od bosiljka, komorač, umak od ikre pastirve i kapara



GOLUB

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

WAGYU

Wagyu filet, kelj, ječam, portobello gljive

2 JELA PO OSOBI 95 € | 3 JELA PO OSOBI 135 €

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

 Bez glutena

 Bez mlijeka

 Održivi plodovi mora

 Vegetarijansko

 Lokalno uzgojeno

 Biljno



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®