



# CORTE

## Dobro došli u Corte Restaurant

Prepustite sva vaša osjetila ljepoti koja vas okružuje – stoljetnoj baštini, dizajnu, mirisnoj prirodi našeg tajnog vrta i uzbudljivim aromama domaćih i znalački pripremljenih delikatesa. Sve što Vam zbilja želimo pružiti, u čarobnom ambijentu našeg tajnog vrta, su jednostavno okusi i arome – pripremljeni i posluženi sa strašću i pažnjom, s velikim srcem te još većim osmijehom.

## *Welcome to Corte Restaurant*

*Indulge all your senses with everlasting beauty surrounding you – the centuries-old heritage, the design, the fragrant nature of our secret garden and exquisite aromas of artisanal and homemade delicacies. What we are really trying to bring to you are just great tastes and aromas in a magical space of our secret garden – all prepared and served with passion and care, a big heart and an even bigger smile.*

# a'la carte *menu*

## predjela

Tartar od bijele ribe tartar od bijele ribe, vinaigrette od agruma	20 150.69
Ballotine od škampa i kozica svježi škampi, kozice, krema od graška i mascarponea	20 150.69
Govedi carpaccio crumble od sušenih rajčica i timijana, gel od kapara, pire od limuna, granit od kozjeg sira	20 150.69
Sipa • espuma od slanutka sipa, čips od parmezana, krastavci, sušena rajčica, maslinovo ulje	24 180.82
Kavijar od patlidžana kavijar od patlidžana, gel od rajčice, kreker s kiselim tijestom	12 90.41
Dagnje na buzaru dagnje, češnjak, bijelo vino, peršin	20 150.69
Riblja velouté juha • šafran svježa oborita riba, šafran	8 60.27
Rižoto od škampa svježi škampi, riža, ekstra djevičansko maslinovo ulje	24 180.82
Ravioli • Jakobove kapice • kozice domaća tjestenina, jakobove kapice, kozice	24 180.82
Cappelletti • pjenica od oborite ribe i škampa domaća tjestenina, oborita riba, mousse od škampa i jakobove kapice	24 180.82
Kamenice Rockefeller kamenice, špinat, sir parmezan, maslac	25 188.36

## glavna jela

Pačja prsa • naranča pačja prsa, umak od naranče, medaljoni od poriluka, pire od povrća, zapečeni krumpir	30 226.03
Ramstek • ragu od graška i poriluka ramstek, ragu od graška i poriluka, pire od pastrnjaka, umak od porto vina i tartufa	30 226.03
Janjeći kare • smilje • ružmarin janjeći kare, tart od tikvice i rajčice, umak od smilja i ružmarina, duchess krumpir	30 226.03
Teleći file • marsala • kava teleći file, pire od buče, glazirani kesten, gel jabuka, sezonske gljive	32 241.10
Losos • tramezzini kreker svježi losos, pire od graška, riblji velouté umak, glazirana prokulica i rotkvica	30 226.03

## starters

White fish tartare white fish tartare, citrus vinaigrette	
Shrimp and scampi ballotine fresh shrimp and scampi, pea and mascarpone cream	
Beef carpaccio dried tomato and thyme crumble, caper gel, lemon purée, goat cheese granite	
Cuttlefish • chickpea espuma cuttlefish, parmesan chips, cucumbers, dried tomato, olive oil	
Eggplant caviar eggplant caviar, tomato gel, sourdough cracker	
Buzara made of mussels mussels, garlic, white wine, parsley	
Velouté fish soup • saffron fresh first class fish, saffron	
Scampi risotto fresh scampi, rice, extra virgin olive oil	
Ravioli • scallops • shrimps homemade pasta, st. jacob scallops, shrimps	
Cappelletti • mousse made from first class fish and scampi homemade pasta, first class fish, scampi and st. jacob scallop mousse	
Rockefeller oysters oysters, spinach, parmesan, butter	

## main dishes

Duck breast a l'Orange duck breast, orange sauce, leek medallions, vegetable purée, baked potatoes	
Rump steak • pea and leek ragu rump steak, pea and leek ragu, parsnip purée, port wine truffle sauce	
Rack of lamb • immortalé • rosemary rack of lamb, zucchini and tomato tart, immortalé and rosemary sauce, duchess potatoes	
Veal fillet • marsala • coffee veal fillet, pumpkin purée, glazed chestnut, apple gel, seasonal mushrooms	
Salmon • tramezzini cracker fresh salmon, green pea purée, fish velouté sauce, glazed brussels sprouts and radishes	

EUR  
HRK



Cijenimo vaše mišljenje! | We appreciate your opinion!



@almayerhotel @corte.almayer

Jakobova kapica u panceti gin • ružmarin jakobova kapica umotana u pancetu, hendricks gin, špageti krastavca, pire od mrkve	35 264.00	<i>St. Jacob's scallop gin • rosemary</i> saint jacob's scallop wrapped in pancetta, hendricks gin, cucumber spaghetti, carrot purée
File ribe dana sezonsko povrće riba prve klase, sezonsko povrće, ekstra djevičansko maslinovo ulje	32 241.10	<i>Fish fillet of the day seasonal vegetables</i> first class fish, seasonal vegetables, extra virgin olive oil
Parmigiana balancane, parmezan, umakom od rajčica i svježeg bosiljka, mozzarella	25 188.36	<i>Parmigiana</i> aubergine, Parmesan cheese, mozzarella, tomato sauce, fresh basil
Tofu • sezam • wasabi • soja tofu, soja umak, wasabi pasta, sezam, tikvice	25 188.36	<i>Tofu • sesame • wasabi • soya</i> tofu, soya sauce, wasabi paste sesame, zucchini
Dnevni izbor šefa kuhinje Pitajte vašeg konobara za dnevni izbor šefa kuhinje	32 241.10	<i>Chef's special of the day</i> Ask your waiter for the chef's special of the day
Košarica kruha	3 22.63	<i>Bread basket</i>

## deserti

Jagoda • pistacio sladoled od pistacia, biskvit badem, jagoda diplomatska krema od jagoda	8 60.27
Key lime pie • moderna verzija curd od limete, crust od graham integralnog keksa	8 60.27
Tart • viski čokolada namelaka od marakuje i mliječne čokolada	9 67.81
Selekcija sireva "Nana Kaas"	10 75.43
Sladoled kugla	2 15.09

## dječji menu

Panirani pileći štapići pileći file, sotirano julienne povrće, BBQ umak	8 60.27
Pašta Napolitana rajčice, sir grana padano, maslinovo ulje	8 60.27
Panirani file oslića svježi file oslića, pire od sezonskog povrća, maslinovo ulje	8 60.27

## desserts

<i>Strawberry • pistachio</i> pistachio ice cream, almond cake, strawberry, diplomat almond cream
<i>Key lime pie • modern version</i> lemon curd, wholewheat graham crust
<i>Tart • chocolate whiskey</i> passion fruit and milk chocolate namelaka cream
<i>Cheese selection "Nana Kaas"</i>
<i>Ice cream</i> scoop

## children's menu

<i>Breaded chicken sticks</i> chicken fillet, sautéed julienne vegetables, BBQ sauce
<i>Spaghetti Napolitana</i> tomato, grana padano cheese, olive oil
<i>Breaded hake fillet</i> fresh hake fillet, seasonal vegetable purée, olive oil

## Ultimate dining experience

Menu od 5 slijedova po izboru Chefa	100 753.45	<i>Chef's choice 5-course menu</i>
Menu od 5 slijedova po izboru šefa kuhinje uz vinsku pratnju	150 1130.17	<i>Chef's choice 5-course menu with wine pairing</i>

EUR  
HRK



**ALMAYER**  
Art & Heritage Hotel

Zabranjena je prodaja, posluživanje i konzumacija alkoholnih pića osobama mlađima od 18 godina.

*It is forbidden to sell, serve and allow consumption of alcoholic beverages to persons under the age of 18.*

Zabranjena je prodaja duhanskih proizvoda osobama mlađima od 18 godina.

*Selling tobacco to minors is prohibited by law.*

Cijene su izražene u eurima and HRK (1 EUR = 7.5345 HRK), PDV i usluga su uključeni u cijenu.

*All prices are in Euros and HRK (1 EUR = 7.5345 HRK), VAT and service are included in price.*

Pelagos d.o.o. | Braće Bersa 2, 23000 Zadar, Croatia  
T: +385 23 335 357 | E: info@almayer.hr

OIB: 65190653176

[www.almayer.hr](http://www.almayer.hr)

Pratite nas na: | *Follow us on:*

Facebook : @almayerhotel | @corte.almayer

Instagram : @almayerhotel | @corte.almayer