

AMADRIA PARK
HOTEL MILENIJ

RESTAURANT ARGONAUTI

À LA CARTE
MENU



AMADRIA PARK

AMADRIA PARK
HOTEL MILENIJ

RESTAURANT ARGONAUTI

À LA CARTE
MENU



AMADRIA PARK

HRVATSKI

HLADNA PREDJELA

Tanko rezani Furlanski San Daniele pršut
Grisini s parmezanom i maslinama

 20 €

Uvertira mesnih delicija
(Kobasica od boškarina i crnih tartufa,
San Daniele pršut, hladno dimljena pačja prsa)

 24 €

Izbor vrhunskih sireva,
kompleksni džem od gorušice i jabuke, prženi lješnjaci

   22 €

Foie Gras "Torchon", marmelada od maline i crnog čaja

 31 €

Kamenice Ostreidae iz Limskog zaljeva
Umak Mignonette

 3 kom / 26 €

Kamenice Ostreidae iz Limskog zaljeva
Umak Mignonette

 6 kom / 46 €

Ceviche od Lubina i limete, krema od Ježinaca i morske soli,
čips od tapioke s morskim algama

  26 €

Jadranska hobotnica na listu kapara, krema s naglašenim
morskim tonovima i plodovi mediteranskog vrta

   25 €

Tartar od bijele ribe, koraba pečena u bilju i cvijetu soli,
mahon od začinskog bilja

     29 €

SALATE

Sezonska salata	7,50 €
-----------------	--------

Izbor finih lisnatih salata	8,50 €
-----------------------------	--------

Nijanse mini rajčice	8,50 €
----------------------	--------

JUHE

Ribljí bujon (školjke, oborita riba, škampi)



15 €

Baršunasti potaž od gljiva s notom Foie gras



27 €

Fina juha od povrća

Krutoni sa zlatnom koricom prženi na maslacu



9 €

Goveđi consommé



12 €

Kvarnerski Bisque s emulzijom od komorača i šafrana



16 €



AMADRIA PARK

TOPLA PREDJELA

Tjestenina „Paccheri“ s kraljevskim rakom u kremastoj emulziji od Žlahtine



Tradicionalni rižoto od škampa iz plavog bisera Kvarnera



Foie gras „Orange“, sporo kuhani pire od ljutike, karamelizirani celer u maslacu



Ravioli punjeni domaćom skutom, bogati kremasti umak s tartufima, svježe ribani Istarski tartuf



Capesante sa žara



GLAVNA VEGE JELA

Sotirana brokula Romanesco, hrskavi tofu obogaćen yuzu-citrusima
i svježe ribani tartuf



Spighe di grano Primavera, domaća tjestenina,
proljetni umak od povrća i šafrana



Tjestenina Sorrentino s bogatim nadjevom pečenog povrća
i začinskog bilja



GLAVNA MESNA JELA

Odležani Tomahawk steak
Glazirano korjenasto povrće i domaći gratinitani
kurmpir s vrhnjem, béarnaise umak

     95 € / kg

Sporo kuhani janjeći kotleti, pečena cikla s notama svježeg bilja,
redukcija borovnice i porto vina

  42 €

Najbolji biftek sa žara, kremasti pire od batata
Dugo kuhani demi-glacé sa sotiranim smrčkom

   50 €

File patke iz regije Toulouse, mousse od divlje kruške,
glazirana mrkva na medu i timijanu s pistacijom

   37 €

GLAVNA RIBLJA JELA

Plemenita riba

 115 € / kg

Buzara morskih delicija
(Miješane školjke, file plemenite ribe, kvarnerski škampi)
Hrskavi kreker od češnjaka

      48 €

Kvarnerski škampi sa žara

 110 € / kg

Kvarnerski škampi na buzaru

      120 € / kg

File Romba & Pak choi, beurre blanc s kavijarom pastreve
i acceto perlama

   39 €

File kraljevskog lososa, mlade tikvice i motar,
kremasti umak od konfitiranog češnjaka

  38 €

Hlap na žaru

  145 € / kg

Hlap na buzaru sa zelenim tagliatellama

       175 € / kg

Jadranske lignje

 75 € / kg

Miješane školjke na žaru

 65 € / kg

Miješane školjke na buzaru

     75 € / kg

PRILOZI

Pržene ploške krumpira		7 €
Mediterasno povrće sa žara		8 €
Tradicionalna blitva na dalmatinski		8 €
Glazirano korjenasto povrće		8 €

DJEČJA PONUDA

Tjestenina u umaku od rajčice

 19 €

Pohana puretina i dollar chips

 23 €



AMADRIA PARK

DESERTI

Creme Brulee



11 €

Kolač Linzer (Lješnjak, cimet, krema od maline)



11 €

Kolač Amarena (Mousse bijela čokolada i crna trešnja)



11 €

Petit fours (Mini slatki zalogaji)



13 €

Svježe rezano voće

13 €



AMADRIA PARK

ENGLISH

COLD APPETIZER

Thinly sliced Friulian San Daniele prosciutto
Grissini with parmesan and olives  20 €

Selection of meat delicacies
(Boškari and black truffle sausage, prosciutto
from San Daniele, cold smoked duck breast)  24 €

Selection of premium cheeses
Complex mustard and apple jam, roasted hazelnuts    22 €

Foie Gras "Torchon", raspberry and black tea marmalade  31 €

Oysters Ostreidae from Lim Bay
Mignonette sauce  3 pc / 26 €

Oysters Ostreidae from Lim Bay
Mignonette sauce  6 pc / 46 €

Sea bass and lime ceviche, sea urchin and sea salt cream,
tapioca chips with seaweed   26 €

Adriatic octopus on a caper leaf, cream infused with sea tones
and fruits of the Mediterranean garden    25 €

White fish tartare, herb-baked kohlrabi, fleur de sel
and a herb emulsion      29 €

SALADS

Seasonal salad	7,50 €
----------------	--------

Selection of fine leafy greens	8,50 €
--------------------------------	--------

Shades of cherry tomatoes	8,50 €
---------------------------	--------

SOUPS

Fish broth (Shellfish, white fish, shrimp)

  15 €

Velvety mushroom soup with a touch of foie gras

   27 €

Vegetable soup
Golden butter-fried croutons

  9 €

Beef consommé

    12 €

Kvarner-style bisque with fennel and saffron emulsion

    16 €

HOT APPETIZERS

"Paccheri" pasta with king crab in a creamy
Žlahtina wine emulsion



37 €

Traditional shrimp risotto from
the blue jewel of Kvarner



28 €

Foie gras "Orange", slow-cooked shallot purée
Caramelized buttered celery



32 €

Ravioli filled with homemade ricotta, rich truffle cream sauce
Freshly grated Istrian truffle



28 €

Grilled scallops



1 pc /10 €

MAIN VEGETERIAN DISHES

Sautéed Romanesco broccoli, crispy tofu enriched with yuzu-citrus
Freshly grated truffle

  27 €

Primavera wheat spikes, homemade pasta
Spring vegetable and saffron sauce

    23 €

Sorrentino pasta with rich roasted vegetable and herb filling

   24 €

MAIN MEAT DISHES

Aged Tomahawk steak

Glazed root vegetables, homemade gratin potatoes
with cream, béarnaise sauce

     95 € / kg

Slow-cooked lamb chops, roasted beetroot with notes of fresh
herbs, blueberry and port wine reduction

  42 €

The best grilled beefsteak, creamy sweet potato puree,
slow-cooked demi-glace with sautéed morels

   50 €

Duck fillet from the Toulouse region, wild pear mousse,
glazed carrot with honey and thyme, topped with pistachio

   37 €

MAIN FISH DISHES

Noble white fish

 115 € / kg

Seafood Buzara
(Mixed shellfish, fillet of noble white fish, Kvarner scampi)
Crispy garlic cracker

      48 €

Grilled Kvarner shrimp

 110 € / kg

Kvarner shrimp buzara

      120 € / kg

Filet of turbot & pak choi
Beurre blanc with trout caviar and vinegar pearls

   39 €

King salmon fillet, young zucchini and purslane
Creamy confit garlic sauce

  38 €

Grilled lobster

  145 € / kg

Lobster buzara with green tagliatelle

       175 € / kg

Adriatic squid

 75 € / kg

Mixed shellfish grilled

 65 € / kg

Mixed shellfish buzara

     75 € / kg

SIDE DISHES

Fried potato slices	7 €
---------------------	-----

Grilled Mediterranean vegetables	 8 €
----------------------------------	---

Traditional Dalmatian-style chard	 8 €
-----------------------------------	---

Glazed root vegetables	 8 €
------------------------	---

KID'S MENU

Pasta with tomato sauce

 19 €

Breaded turkey with dollar chips

 23 €



AMADRIA PARK

DESSERTS

Crème Brûlée

  11 €

Linzer cake (Hazelnut, cinnamon, raspberry cream)

    11 €

Amarena cake (White chocolate mousse and black cherry)

    11 €

Petit fours (Mini sweet bites)

    13 €

Freshly cut fruit

13 €

DEUTSCH

KALTE VORSPEISE

Dünn geschnittener San-Daniele-Schinken aus
Friaul, Grissini mit Parmesan und Oliven

 20 €

Auswahl an Fleischdelikatessen
(Boškarin- und Trüffelwurst, San-Daniele-Schinken,
Kalt geräucherte Nentenbrust)

 24 €

Auswahl an Premium-Käse
Komplexe Senf-Apfel-Marmelade, geröstete Haselnüsse

   22 €

Foie Gras "Torchon", Himbeer- und Schwarzteemarmelade

 31 €

Austern Ostreidae aus dem Limfjord
Mignonette-Sauce

 3 stk. / 26 €

Austern Ostreidae aus dem Limfjord
Mignonette-Sauce

 6 stk. / 46 €

Ceviche vom Wolfsbarsch mit Limette, Creme aus Seeigel
und Meersalz, Tapioka-Chips mit Meeresalgen

  26 €

Adria-Oktopus auf Kapernblatt, Creme mit aroma von
Meeresgeschmack, Früchte des Mittelmeergartens

   25 €

Tatar vom Weißfisch, kräutergebackener Kohlrabi,
Fleur de Sel und Kräuteremulsion

     29 €

SALATE

Saisonaler Salat	7,50 €
Auswahl feiner Blattsalate	8,50 €
Farbnuancen von Cherrytomaten	8,50 €

SUPPEN

Fischsuppe (Schalentieren, Edelfisch und Garnelen)

  15 €

Samtige Pilzsuppe mit einem Hauch von Foie gras

   27 €

Feine Gemüsesuppe mit goldenen in Butter
gerösteten Croutons

  9 €

Klare Rinderconsommé

    12 €

Kvarner-Bisque mit Fenchel- und Safranemulsion

    16 €

WARMES VORSPEISEN

Paccheri-Nudeln mit Königskrabbe in einer cremigen Žlahtina-Emulsion



Traditionelles Garnelenrisotto aus der blauen Perle von Kvarner



Foie gras „Orange“, Langsam gegartes Schalottenpüree, Karamellisierter Sellerie in Butter



Ravioli mit hausgemachtem Ricotta, Reichhaltige Trüffelrahmsauce, Frisch geriebener istrischer Trüffel



Gegrillte Jakobsmuscheln



VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Gebratener Romanesco-Brokkoli, Knuspriger Tofu mit Yuzu-Zitrus
Frisch geriebener Trüffel

  27 €

Primavera wheat spikes, homemade pasta
Spring vegetable and saffron sauce

    23 €

Sorrentino pasta with rich roasted vegetable and herb filling

   24 €

FLEISCHGERICHTE

Abgehangenes Tomahawk-Steak
Glasiertes Wurzelgemüse, Hausgemachter
Kartoffelgratin mit Sahne, Béarnaise-Sauce

     95 € / kg

Langsam gegarte Lammkoteletts, Geröstete Rote Bete mit
frischen Kräuternoten, Blaubeer-Portwein-Reduktion

  42 €

Das beste gegrillte Rindersteak, Cremiges Süßkartoffelpüree
Lange gekochte Demi-Glace mit sautierten Morcheln

   50 €

Entenfilet aus der Region Toulouse, Wildbirnenmousse
Glasierte Karotten mit Honig und Thymian, garniert mit Pistazien

   37 €

FISCHGERICHTE

Edler Fisch

 115 € / kg

Meeresfrüchte Buzara
(Gemischte Muscheln, Edelfischfilet, Kvarner Garnelen)
Knuspriger Knoblauchcracker

      48 €

Gegrillte Kvarner Garnelen

 110 € / kg

Kvarner Garnelen Buzara

      120 € / kg

Filet vom Steinbutt & Pak Choi
Beurre blanc mit Forellenkaviar und Essigperlen

   39 €

Filet vom Königsachs, Junger Zucchini und Portulak
Cremige Confit-Knoblauchsauce

  38 €

Gegrillter Hummer

  145 € / kg

Hummer Buzara mit grüner Tagliatelle

       175 € / kg

Adriatische Tintenfische

 75 € / kg

Gemischte Muscheln gegrillt

 65 € / kg

Gemischte Muscheln Buzara

     75 € / kg

BEILAGEN

Frittierte Kartoffelscheiben	7 €
------------------------------	-----

Gegrilltes mediterranes Gemüse	 8 €
--------------------------------	---

Traditioneller Mangold auf dalmatinische Art	 8 €
--	---

Glasiertes Wurzelgemüse	 8 €
-------------------------	---

KINDERMENÜ

Pasta mit Tomatensauce

 19 €

Paniertes Putenfleisch mit Dollar Chips

 23 €



AMADRIA PARK

DESSERT

Crème Brûlée

  11 €

Linzer Torte (Haselnuss, Zimt, Himbeercreme)

    11 €

Amarena Torte (Weiße Schokoladenmousse und Schwarzkirsche)

    11 €

Petit fours (Kleine süße Häppchen)

    13 €

Frisch geschnittenes Obst

13 €

ITALIANO

ANTIPASTO FREDDO

Prosciutto San Daniele friulano tagliato sottile
Grissini con parmigiano e olive

 20 €

Selezione di prelibatezze di carne
(Salsiccia di boškarin e tartufo nero, Prosciutto di San Daniele, Petto d'anatra affumicato a freddo)

 24 €

Selezione di formaggi pregiati
Confettura complessa di senape e mela, Nocciole tostate

   22 €

Foie Gras "Torchon", Marmellata di lampone e tè nero

 31 €

Ostriche Ostreidae dalla baia di Lim
Salsa Mignonette

 3 pz / 26 €

Ostriche Ostreidae dalla baia di Lim
Salsa Mignonette

 6 pz / 46 €

Ceviche di branzino e lime, crema di ricci di mare e sale marino, chips di tapioca con alghe marine

  26 €

Polpo dell'Adriatico su foglia di capperi, crema dai toni marini pronunciati, frutti dell'orto mediterraneo

   25 €

Tartare di pesce bianco, Cavolo rapa cotto con erbe e fior di sale
Emulsione di erbe aromatiche

     29 €

INSALATE

Insalata di stagione	7,50 €
----------------------	--------

Selezione di teneri ortaggi a foglia	8,50 €
--------------------------------------	--------

Sfumature di pomodorini	8,50 €
-------------------------	--------

ZUPPE

Brodo di pesce (Crostacei, pesce bianco e gamberi)



15 €

Vellutata di funghi con un tocco di foie gras



27 €

Zuppa di verdure con crostini dorati al burro



9 €

Consommé di manzo limpido



12 €

Bisque del Quarnero con emulsione di finocchio e zafferano



16 €



AMADRIA PARK

ANTIPASTI CALDI

Pasta "Paccheri" con granchio reale in
emulsione cremosa di Žlahtina



Risotto tradizionale ai gamberi dalla
perla blu del Quarnero



Foie gras "Orange", Purè di scalogno a cottura lenta
Sedano caramellato al burro



Ravioli ripieni di ricotta fatta in casa, Cremosa salsa al tartufo
Tartufo istriano grattugiato fresco



Capesante alla griglia



PIATTI PRINCIPALI VEGETARIANI

Broccoli Romanesco saltato, Tofu croccante arricchito con agrumi yuzu
Tartufo fresco grattugiato



27 €

Spighe di grano Primavera
Pasta fatta in casa, Salsa primaverile di verdure e zafferano



23 €

Pasta Sorrentino con ricco ripieno di verdure arrosto e erbe aromatiche



24 €



AMADRIA PARK

PIATTI PRINCIPALI DI CARNE

Tomahawk steak stagionato
Verdure di radice glassate, Patate gratinate fatte in
casa con panna, Salsa Béarnaise

     95 € / kg

Costolette di agnello cotte lentamente, Barbabietola arrosto con
note di erbe fresche, Riduzione di mirtilli e vino Porto

  42 €

La migliore bistecca alla griglia, Purea cremosa di patata
dolce, Demi-glacé cotto a lungo con spugnole saltate

   50 €

Filetto d'anatra della regione di Tolosa, Mousse di pera
selvatica, Carota glassata con miele e timo, con pistacchio

   37 €

PIATTI PRINCIPALIDI PESCE

Pesce nobile

 115 € / kg

Buzara di frutti di mare
(Cozze miste, filetto di pesce nobile, gamberi del Quarnaro)
Cialda croccante all'aglio

      48 €

Gamberi del Quarnaro alla griglia

 110 € / kg

Buzara di gamberi del Quarnaro

      120 € / kg

Filetto di rombo & pak choi
Beurre blanc con caviale di trota e perle di aceto

   39 €

Filetto di salmone reale, Zucchine giovani e portulaca
Salsa cremosa all'aglio confit

  38 €

Astice alla griglia

  145 € / kg

Astice alla buzara con tagliatelle verdi

       175 € / kg

Calamari adriatici

 75 € / kg

Cozze miste alla griglia

 65 € / kg

Cozze miste alla buzara

     75 € / kg

CONTORNI

Fette di patate fritte	7 €
------------------------	-----

Verdure mediterranee alla griglia	 8 €
-----------------------------------	---

Bietola alla dalmata tradizionale	 8 €
-----------------------------------	---

Verdure a radice glassate	 8 €
---------------------------	---

KINDERMENÜ

Pasta al sugo di pomodoro

 19 €

Tacchino impanato con patate a rondelle

 23 €



AMADRIA PARK

DOLCI

Crème Brûlée

  11 €

Torta Linzer (Nocciole, cannella, crema ai lamponi)

    11 €

Torta Amarena (Mousse al cioccolato bianco e amarena)

    11 €

Petit fours (Mini dolcetti)

    13 €

Frutta fresca tagliata

13 €

DRAGI GOSTI

DEAR GUESTS | LIEBE GÄSTE | GENTILI OSPITI

Za informacije o prisutnosti alergena i/ili tvari koje izazivaju netoleranciju u jelima iz naše ponude, molimo obratite se našem osoblju! Obavijest o načinu podnošenja prigovora potrošača nalazi se na šanku. Cijenjeni gosti, ukoliko niste dobili račun, niste dužni platiti. PDV je uključen u cijenu.

Regarding potential food allergens and intolerances, if you are unsure about any of the ingredients in our dishes, please speak to our staff. A complaints procedure is available at the bar. Dear guests, if you have not received a bill, you are not obligated to pay. VAT is included in the price.

Bezüglich möglicher Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten: Wenn Sie sich über die Zutaten unserer Gerichte nicht sicher sind, sprechen Sie bitte mit unserem Personal. Ein Beschwerdeverfahren befindet sich an der Bar. Die Mehrwertsteuer ist im Preis enthalten. Liebe Gäste, wenn Sie keine Rechnung erhalten haben, sind Sie nicht zur Zahlung verpflichtet.

Per quanto riguarda eventuali allergie o intolleranze alimentari, se avete dubbi sugli ingredienti dei nostri piatti, vi preghiamo di rivolgervi al nostro personale. Una procedura per i reclami è disponibile al bar. L'IVA è inclusa nel prezzo. Gentili ospiti, se non avete ricevuto il conto, non siete obbligati a pagare.



AMADRIA PARK

	ALERGENI	ALLERGENS	ALLERGENI	ALLERGENE
	Riba	Fish	Pescare	Fisch
	Rakovi	Crabs	Granchi	Krabben
	Mekušci	Molluscs	Molluschi	Weichtiere
	Mlijeko	Milk	Latte	Milch
	Jaja	Eggs	Uova	Eier
	Gluten	Gluten	Glutine	Gluten
	Kikiriki	Peanut	Arachidi	Erdnuss
	Gljive	Mushrooms	Funghi	Pilze
	Soja	Soy	Soia	Soja
	Lupina	Lupine	Lupino	Lupine
	Orašasto voće	Nuts	Noccioline	Nusse
	Sezam	Sesame	Sesamo	Sesam
	Celer	Celery	Sedano	Sellerie
	Senf	Mustard	Mostarda	Senf
	Sulfiti	Sulfites	Solfiti	Sulfiti
	Češnjak	Garlic	Aglio	Knoblauch

AMADRIA PARK
HOTEL MILENIJ

Milenij hoteli d.o.o.
V. Cara Emina 6, HR-51410 Opatija
OIB: 787 9688 0101

info@amadriapark.com | www.amadriapark.com