

AMADRIA PARK
HOTEL MILENIJ

RESTAURANT ARGONAUTI

À LA CARTE
MENU

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 Linskog zaljeva Umak Mignonette	 3 kom / 26 €
Kamenice Ostreidae iz Linskog 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 €


















AMADRIA PARK

SALATE

Sezonska salata	7,50 €
<hr/>	
Izbor finih lisnatih salata	8,50 €
<hr/>	
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 €

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 gratinirani
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-glace 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 pastrve 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 €
<hr/>		
Mediterasno povrće sa žara		8 €
<hr/>		
Tradicionalna blitva na dalmatinski		8 €
<hr/>		
Glazirano korjenasto povrće		8 €



DJEČJA PONUDA

Tjestenina u umaku od rajčice










 19 €

Pohana puretina i dollar chips

 23 €



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 €



ENGLISH

COLD APPETIZER

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



Selection of meat delicacies
(Boškarin 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 €



AMADRIA PARK

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



Traditional shrimp risotto from
the blue jewel of Kvarner



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



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



Grilled scallops



MAIN VEGETERIAN DISHES

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
















Primavera wheat spikes, homemade pasta
Spring vegetable and saffron sauce



Sorrentino pasta with rich roasted vegetable and herb filling









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 €





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 €

WARMER VORSPEISEN

Paccheri-Nudeln mit Königskrabbe in einer cremigen Žlahtina-Emulsion



Traditionelles Garnelenrisotto aus der blauen Perle von Kvarner



Foie gras „Orange“, Langsam gegartes Schalottenpüree, Karamellisierte 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
Glasirtes 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
Glasirte 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 Königslachs, 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 €


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 €



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 €

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-glace 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)       48 €
Cialda croccante all'aglio



Gamberi del Quarnaro alla griglia  110 € / kg

Buzara di gamberi del Quarnaro       120 € / kg

Filetto di rombo & pak choi    39 €
Beurre blanc con caviale di trota e perle di aceto


Filetto di salmone reale, Zucchine giovani e portulaca   38 €
Salsa cremosa all'aglio confit

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 €

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 €



	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

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
HOTEL MILENIJ

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

info@amadriapark.com | www.amadriapark.com