

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 €



AMADRIA PARK

SALATE

Sezonska salata 7,50 €

Izbor finih lisnatih salata 8,50 €

Nijanse mini rajčice 8,50 €



JUHE

Riblji 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	37 €
Tradicionalni rižoto od škampa iz plavog bisera Kvarnera	28 €
Foie gras „Orange“, sporo kuhani pire od ljutike, karamelizirani celer u maslacu	32 €
Ravioli punjeni domaćom skutom, bogati kremasti umak s tartufima, svježe ribani Istarski tartuf	28 €
Capesante sa žara	1 kom / 10 €

GLAVNA VEGE JELA

Sotirana brokula Romanesco, hrskavi tofu obogaćen yuzu-citrusima
i svježe ribani tartuf 27 €

Spighe di grano Primavera, domaća tjestenina,
proljetni umak od povrća i šafrana 23 €

Tjestenina Sorrentino s bogatim nadjevom pečenog povrća i začinskog bilja 24 €



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
<hr/>	
Buzara morskih delicija (Miješane školjke, file plemenite ribe, kvarnerski škampi) Hrskavi kreker od češnjaka	48 €
<hr/>	
Kvarnerski škampi sa žara	110 € / kg
<hr/>	
Kvarnerski škampi na buzaru	120 € / kg
<hr/>	
File Romba & Pak choi, beurre blanc s kavijarom pastrve i acceto perlama	39 €
<hr/>	
File kraljevskog lososa, mlade tikvice i motar, kremasti umak od konfitiranog češnjaka	38 €
<hr/>	
Hlap na žaru	145 € / kg
<hr/>	
Hlap na buzaru sa zelenim tagliatellama	175 € / kg
<hr/>	
Jadranske lignje	75 € / kg
<hr/>	
Miješane školjke na žaru	65 € / kg
<hr/>	
Miješane školjke na buzaru	75 € / kg

PRILOZI

Pržene ploške krumpira	7 €
Meditersko povrće sa žara	8 €
Tradicionalna blitva na dalmatinski	8 €
Glazirano korjenasto povrće	9 €



DJEČJA PONUDA

Tjestenina u umaku od rajčice 19 €

Pohana puretina i dollar chips 23 €



DESERTI

Creme Brulee	11 €
<hr/>	
Kolač Linzer (Lješnjak, cimet, krema od maline)	11 €
<hr/>	
Kolač Amarena (Mousse bijela čokolada i crna trešnja)	11 €
<hr/>	
Petit fours (Mini slatki zalogaji)	13 €
<hr/>	
Svježe rezano voće	13 €



ENGLISH

COLD APPETIZER

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

Selection of meat delicacies
(Boškariin 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 €
<hr/>	
Velvety mushroom soup with a touch of foie gras	27 €
<hr/>	
Vegetable soup Golden butter-fried croutons	9 €
<hr/>	
Beef consommé	12 €
<hr/>	
Kvarner-style bisque with fennel and saffron emulsion	16 €

HOT APPETIZERS

"Paccheri" pasta with king crab in a creamy Žlahtina wine emulsion	37 €
<hr/>	
Traditional shrimp risotto from the blue jewel of Kvarner	28 €
<hr/>	
Foie gras "Orange", slow-cooked shallot purée Caramelized buttered celery	32 €
<hr/>	
Ravioli filled with homemade ricotta, rich truffle cream sauce Freshly grated Istrian truffle	28 €
<hr/>	
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
<hr/>	
Seafood Buzara (Mixed shellfish, fillet of noble white fish, Kvarner scampi) Crispy garlic cracker	48 €
<hr/>	
Grilled Kvarner shrimp	110 € / kg
<hr/>	
Kvarner shrimp buzara	120 € / kg
<hr/>	
Filet of turbot & pak choi Beurre blanc with trout caviar and vinegar pearls	39 €
<hr/>	
King salmon fillet, young zucchini and purslane Creamy confit garlic sauce	38 €
<hr/>	
Grilled lobster	145 € / kg
<hr/>	
Lobster buzara with green tagliatelle	175 € / kg
<hr/>	
Adriatic squid	75 € / kg
<hr/>	
Mixed shellfish grilled	65 € / kg
<hr/>	
Mixed shellfish buzara	75 € / kg

SIDE DISHES

Fried potato slices 7 €

Grilled Mediterranean vegetables 8 €

Traditional Dalmatian-style chard 8 €

Glazed root vegetables 9 €



KID'S MENU

Pasta with tomato sauce 19 €

Breaded turkey with dollar chips 23 €



DESSERTS

Crème Brûlée	11 €
<hr/>	
Linzer cake (Hazelnut, cinnamon, raspberry cream)	11 €
<hr/>	
Amarena cake (White chocolate mousse and black cherry)	11 €
<hr/>	
Petit fours (Mini sweet bites)	13 €
<hr/>	
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 Nutenbrust) 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 €



AMADRIA PARK

SALATE

Saisonaler Salat 7,50 €

Auswahl feiner Blattsalate 8,50 €

Farbnuancen von Cherrytomaten 8,50 €



SUPPEN

Fischsuppe (Schalentieren, Edelfisch und Garnelen)	15 €
<hr/>	
Samtige Pilzsuppe mit einem Hauch von Foie gras	27 €
<hr/>	
Feine Gemüsesuppe mit goldenen in Butter gerösteten Croutons	9 €
<hr/>	
Klare Rinderconsommé	12 €
<hr/>	
Kvarner-Bisque mit Fenchel- und Safranemulsion	16 €

WARMER VORSPEISEN

Paccheri-Nudeln mit Königskrabbe in einer cremigen Žlahtina-Emulsion 37 €

Traditionelles Garnelenrisotto aus der blauen Perle von Kvarner 28 €

Foie gras „Orange“, Langsam gegartes Schalottenpüree, Karamellierter Sellerie in Butter 32 €

Ravioli mit hausgemachtem Ricotta, Reichhaltige Trüffelrahmsauce, Frisch geriebener istrischer Trüffel 28 €

Gegrillte Jakobsmuscheln 1 stk. /10 €

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
<hr/>	
Meeresfrüchte Buzara (Gemischte Muscheln, Edelfischfilet, Kvarner Garnelen) Knuspriger Knoblauchcracker	48 €
<hr/>	
Gegrillte Kvarner Garnelen	110 € / kg
<hr/>	
Kvarner Garnelen Buzara	120 € / kg
<hr/>	
Filet vom Steinbutt & Pak Choi Beurre blanc mit Forellenkaviar und Essigperlen	39 €
<hr/>	
Filet vom Königslachs, Junger Zucchini und Portulak Cremige Confit-Knoblauchsauce	38 €
<hr/>	
Gegrillter Hummer	145 € / kg
<hr/>	
Hummer Buzara mit grüner Tagliatelle	175 € / kg
<hr/>	
Adriatische Tintenfische	75 € / kg
<hr/>	
Gemischte Muscheln gegrillt	65 € / kg
<hr/>	
Gemischte Muscheln Buzara	75 € / kg

BEILAGEN

Frittierte Kartoffelscheiben	7 €
<hr/>	
Gegrilltes mediterranes Gemüse	8 €
<hr/>	
Traditioneller Mangold auf dalmatinische Art	8 €
<hr/>	
Glasiertes Wurzelgemüse	9 €



KINDERMENÜ

Pasta mit Tomatensauce 19 €

Paniertes Putenfleisch mit Dollar Chips 23 €



DESSERT

Crème Brûlée	11 €
<hr/>	
Linzer Torte (Haselnuss, Zimt, Himbeercreme)	11 €
<hr/>	
Amarena Torte (Weiße Schokoladenmousse und Schwarzkirsche)	11 €
<hr/>	
Petit fours (Kleine süße Häppchen)	13 €
<hr/>	
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 37 €

Risotto tradizionale ai gamberi dalla perla blu del Quarnero 28 €

Foie gras "Orange", Purè di scalogno a cottura lenta Sedano caramellato al burro 32 €

Ravioli ripieni di ricotta fatta in casa, Cremosa salsa al tartufo Tartufo istriano grattugiato fresco 28 €

Capesante alla griglia 1 pz /10 €

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-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
<hr/>	
Buzara di frutti di mare (Cozze miste, filetto di pesce nobile, gamberi del Quarnaro) Cialda croccante all'aglio	48 €
<hr/>	
Gamberi del Quarnaro alla griglia	110 € / kg
<hr/>	
Buzara di gamberi del Quarnaro	120 € / kg
<hr/>	
Filetto di rombo & pak choi Beurre blanc con caviale di trota e perle di aceto	39 €
<hr/>	
Filetto di salmone reale, Zucchine giovani e portulaca Salsa cremosa all'aglio confit	38 €
<hr/>	
Astice alla griglia	145 € / kg
<hr/>	
Astice alla buzara con tagliatelle verdi	175 € / kg
<hr/>	
Calamari adriatici	75 € / kg
<hr/>	
Cozze miste alla griglia	65 € / kg
<hr/>	
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 9 €

KINDERMENÜ

Pasta al sugo di pomodoro 19 €

Tacchino impanato con patate a rondelle 23 €

DOLCI

Crème Brûlée	11 €
<hr/>	
Torta Linzer (Nocciole, cannella, crema ai lamponi)	11 €
<hr/>	
Torta Amarena (Mousse al cioccolato bianco e amarena)	11 €
<hr/>	
Petit fours (Mini dolcetti)	13 €
<hr/>	
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.



	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