

Uvod...

Restoran Lanterna od 1983. godine svojim gostima nudi najkvalitetnije morske plodove Kvarnera, pojasa Jadranskog mora između Istre, otoka Cresa i Lošinja do grada Rijeke. Upravo iz ovog prekrasnog i bogatog mora Aldo Peruško svakoga dana bira najkvalitetnije ribe, rakove i mekušce koji su uvijek apsolutno svježi iz dnevnog ulova i koje pripremaju u svojoj kuhinji bogatoj tradicijom i inovativnošću.

Strast za beskompromisnom kvalitetom oduvijek je bila prvo pravilo kojeg se pridržavala i kroz vrijeme prenosila kuharica Katica Peruško, Aldova supruga. Strast koja nas pokreće da svoj posao obavljamo na najbolji mogući način takva je da nam omogućuje da svaki dan oduševimo i zadovoljimo svoje goste i učinimo da se osjećaju jedinstveno.

Odnedavno Lanternu vodi i koordinira Žan Peruško koji je razvio metodu rasta tima i lokacije, gdje je u podrumu ispod vanjskog prostora ugradio enoteku s tapasima i gdje se mogu otkriti i kušati drugi okusi između tradicije i inovacija uz svakodnevnu ljubaznost Andija Peruška. Za bolju degustaciju hrane, osigurana je i prisutnost renomiranog sommeliera.

Spoj različitih hrvatskih tradicija i posebno pulske kulinarske tradicije, bogate izvornim okusima te autohtonim prirodnim proizvodima poput mesa i tartufa, uz najbolje tehnike odabira i kuhanja namirnica, omogućuje nam da vam svaki dan ponudimo jedinstveno iskustvo, u ambijentu sa stilom.

Hvala i dobra zabava

Žan Peruško i cijeli tim Lanterne



Ukoliko postoji bilo kakva indikacija na poznate alergene, dužni ste obavijestiti vašeg poslužioaca. Cijene su izražene u Eurima.
U cijenu su uračunati; porez, kruh, maslinovo ulje i "Couvert"
Napojnica nije uključena u cijenu.



Degustacijski jelovnik

75€

Couvert

Sirovi škampi

Emulzija od limuna i maslinovog ulja, maline

Sipa Cappuccino

Ragout od sipe, mousse od krumpira

Njoki, bisq od škampa

Artičoka s gradela

teksture od povrća

Medaljon crne slavonske svinje

range uzgoj, fast pickles

čokoladna vila

4 iznenađenja Valrhona čokolade

Jelovnik à la carte restaurant Lanterna

Hladna predjela... s okusima mora

Kvarnerski morski pjat Riblji carpaccio, tartar od škampa, sashimi od tune, školjke (brbavice, oštrige)	25€
Kvarnerske srdele na savor	10€
Sirovi škampi Emulzija od limuna i maslinovog ulja, maline	20€
Sashimi od tune Đumbir, wasabi	16€
Kvarnerske hobotnice Granny Smith jabuka, cherry rajčica, kapari, masline	17€
Kamenice	6€ / kom

Topla predjela... s okusima mora

Folpo umido	14€
Dagnje sa žara	13€
Dagnje na buzaru	13€
Jakobove kapice sa žara	17€ / 3 kom

Hladna predjela... s okusima kopna

Goveđi tartar Emulzija od citrusa, maslinovog ulja i maslaca, Holandski umak	22€
„Foie gras torchon“ Borovnica, lješnjak, dimljeni brioš	25€
Iberijski pršut Pata Negra Ručno rezan 100g	21€
Selekcija sireva Gorgonzola blu, Taleggio , Veli Jože, Parmigiano Reggiano 24 mesi 150g	18€

Predjela

Kvarnerska juha Riba, rakovi, mekušci	9€
Juha od rajčice, biodinamički uzgoj	7€
Crni rižoto od sipe	17€
Rižoto od kvarnerskih škampa	25€
Tjestenina s jastogom na buzaru	32€
Spaghettoni s plodovima mora	17€
Tagliatelle s crnim istarskim tartufom	19€

Riblja jela

Selekcija riba iz dnevnog ulova, Riba 1.klase Orada, zubatac, škarpina, brancin, kovač <i>Tehnike kuhanja: iz pećnice, sa žara (Big Green Egg)</i>	95€ / 1 kg
Kvarnerski škamp 1. klase <i>Tehnike kuhanja: na pari, sa žara (Big Green Egg)</i>	90€ / 1 kg
Kvarnerski škamp KING 1. klase (100g / kom) <i>Tehnike kuhanja: na pari, sa žara (Big Green Egg)</i>	100€ / 1 kg
Kvarnerski jastog (izbor iz akvarija) <i>Tehnike kuhanja: na pari, sa žara (Big Green Egg)</i>	150€ / 1 kg
File svježe ribe 1. klase s povrćem iz woka <i>Tehnika kuhanja: sa žara (Big Green Egg)</i>	28€
Kvarnerske lignje 1. klase <i>Tehnike kuhanja: na žaru, prženje</i>	26€
Hobotnica sa žara (Big Green Egg) Pjenica od krumpira	25€
Tagliata od tune 'Julienne' povrće, majoneza od soje	22€
Fritto misto Gamberi, kadel, lignje, tartar i prženi krumpirići	24€

Mesna jela

Rib eye odrezak 'Black Angus' (45 dana suho odležan)	35€
Teksture povrća, broštulani krumpir, krema od graška	
<i>Tehnika kuhanja: sa žara (Big Green Egg)</i>	
Pohani janjeći kotleti	33€
Artičoka s gradela, vrtina mrkva	
Crna slavonska svinja	28€
Ukiseljeno povrće, broštulani krumpir	
<i>Tehnika kuhanja: sa žara (Big green Egg)</i>	
Pačja prsa	31€
Mousse od krumpira	

Vegan jela

Spaghettoni s tikvicama i limunom	14€
Vegan artičoka s gradela	23€
Teksture od povrća	
Tjestenina u umaku od rajčica	15€
Linguine, rajčica iz biodinamičkog uzgoja	

Prilozi

Sezonske salate	6€
Svježe sezonsko povrće iz Woka	6€
Pommes frites	6€
Broštulani krumpir	6€
Ukiseljeno povrće	6€

Slastice

Kolač od čokolade	6€
Cheesecake	6€
Dnevni kolač po izboru chefa	6€
Domaći Sorbet Limun, votka	6€
Sladoled <i>à</i> Roma malina - vanilija - mango tiramisu - limun s bosiljkom bosiljkom jogurt i borovnica - tamna čokolada 70% karamel sa cvijetom soli <i>Pakiran, ručno rađen, 170ml</i>	6€
Selekcija čokoladnih pralina	1€ / kom