



ROSES

RESTAURANT & LOUNGE

## HLADNE PREDJEDI

### LOSOSOV MOUSSE

*hrenova krema, drobnjakova omaka, drobtine s slanino, lososov kaviar*  
9,00 EUR

### KRAŠKI PRŠUT

*fige, kozji sir*  
7,00 EUR

### PARADIŽNIK

*buratta, pesto bazilike*  
9,50 EUR

## TOPLE PREDJEDI

### POPEČENI KRALJEVI GAMBERI

*grahov crème brulee, pečeno jabolko, hrustljava piščančja koža*  
11,00 EUR

### VELOUTÉ ZELENE

*krutoni, ocvrt žajbelj, lisičke*  
7,00 EUR

## DOMAČE TESTENINE

### ISTRSKI FUŽI

*s tartufi*  
12,50 EUR

### FETTUCCINE

*z žafranom, kraljevi gamberi s česnom, rukola, češnjev paradižnik*  
12,50 EUR

### NJOKI

*mešane gobe, jurčki, špinača, parmezanova krema, dehidriran rumenjak*  
11,50 EUR

### TORTELLINI

*polnjeni s piščancem, limono in timijanom, sladka koruza, "pop corn"*  
11,00 EUR

## GLAVNE JEDI

### SIRLOIN

*staran v maslu, "hasselback" krompir, pražen češnjev paradižnik*  
26,00 EUR

### ŠKARPENA

*domače tagliatelle s šipinim črnilom, hrustljav krompirček, mlad por, "porthilly"*  
22,00 EUR

### FILE PIRANSKEGA FONDA BRANCINA

*rdeča pomaranča, pomaranča, polenta, olive, mandlji, limona*  
20,00 EUR





# ROSES

RESTAURANT & LOUNGE

## COLD STARTERS

### SALMON MOUSSE

*horseradish cream, chive aioli, bacon breadcrumbs, salmon roe*  
9,00 EUR

### KARST PROSCIUTTO

*goat cheese, figs*  
7,00 EUR

### RAINBOW TOMATO

*buratta, basil pesto*  
9,50 EUR

## WARM STARTERS

### BLOW TORCHED KING PRAWNS

*pea crème brûlée, burnt apple, crisp chicken skin*  
11,00 EUR

### CELERIAC VELOUTÉ

*croutons, fried sage, chanterelles*  
7,00 EUR

## HOMEMADE PASTA

### ISTRIAN PASTA "FUZI"

*with truffles*  
12,50 EUR

### SAFFRON FETTUCCINE

*king garlic prawns, rocket, cherry tomato*  
12,50 EUR

### GNOCCHI

*wild forest mushrooms, ceps, spinach, parmesan custard, cured egg yolk*  
11,50 EUR

### TORTELLINI

*with chicken, lemon and thyme, sweet corn, popcorn*  
11,00 EUR

## MAIN COURSES

### AGED IN BUTTER SIRLOIN

*hasselback potato, roasted vine ripe cherry tomato*  
26,00 EUR

### SCORPION FISH

*homemade squid ink tagliatelle, crispy potato, baby leeks, porthilly sauce*  
22,00 EUR

### PAN-FRIED PIRAN FONDA SEA BASS

*blood orange, orange, polenta, olives, almonds, lemon*  
20,00 EUR





ROSES

RESTAURANT & LOUNGE

## KALTE VORSPEISE

### LACHSMOUSSE

*Meerrettichcreme, Schnittlauch-Aioli, Speckbrösel, Lachsrogen*  
9,00 EUR

### KARST SCHINKEN

*Ziegenkäse, Feige*  
7,00 EUR

### REGENBOGENTOMATE

*Burrata, Basilikum Pesto*  
9,50 EUR

## WARME VORSPEISE

### GEBRANNT RIESENGARNELEN

*Erbsen Creme brulée, verbrannter Apfel, knusprige Hühnerhaut*  
11,00 EUR

### SELLERIE-VELOUTÉ

*Croutons, gebratener Salbei, Pfifferling*  
7,00 EUR

## HAUSGEMACHTE PASTA

### ISTRISCHE PASTA "FUZI"

*mit Trüffel*  
12,50 EUR

### SAFRAN-FETTUCCINE

*Riesen-Knoblauchgarnelen, Rucola, Kirschtomate*  
12,50 EUR

### GNOCCHI

*Waldpilze, Steinpilze, Spinat, Parmesanpudding, Eigelb*  
11,50 EUR

### TORTELLINI

*mit Huhn, Zitrone und Thymian, Zuckermais, Popcorn*  
11,00 EUR

## HAUPTGÄNGE

### BUTTER AGED SIRLOIN

*Kartoffel, geröstete reife Kirschtomate*  
26,00 EUR

### SKORPIONFISCH UND HAUSGEMACHTE TINTENFISCH-TAGLIATELLE

*knusprige Kartoffeln, Baby-Lauch, Porthilly-Sauce*  
22,00 EUR

### GEBRATENER PIRAN FONDA WOLFSBARSCH

*Blutorange, Orange, Polenta, Oliven, Mandeln, Zitrone*  
20,00 EUR





ROSES

RESTAURANT & LOUNGE

## GLI ANTIPASTI

### MOUSSE DI SALMONE

*crema di rafano, salsa all'erba cipollina,  
briciole di pane con pancetta, caviale di salmone*  
9,00 EUR

### PROSCIUTTO DEL CARSO

*formaggio di capra, fichi*  
7,00 EUR

### POMODORO

*burrata, pesto al basilico*  
9,50 EUR

## I PRIMI

### GAMBERI REALI ARROSTITI

*crème brulée di piselli, melle cotte, pelle di pollo arrosto croccante*  
11,00 EUR

### VELOUTÉ DI SEDANO

*croutons, foglie di salvia fritte, finferli*  
7,00 EUR

## PASTA CASARECCIA

### PASTA ISTRIANA "FUŽI"

*al tartufo*  
12,50 EUR

### FETTUCCINE ALLO ZAFFERANO

*gamberi Reali con aglio, rucola, pomodorini ciliegia*  
12,50 EUR

### GNOCCHI CASERECCI

*funghi misti, spinaci, crema di parmigiano, tuorlo disidratato*  
11,50 EUR

### TORTELLINI

*al pollo, limone e timo, mais dolce, "pop corn"*  
11,00 EUR

## I SECONDI

### BISTECCA DI MANZO "SIRLOIN" STAGIONATA NEL BURRO

*patate "hasselback", pomodorini ciliegia saltati*  
26,00 EUR

### SCORFANO E TAGLIATELLE FATTE IN CASA AL NERO DI SEPIA

*patate croccanti, porro giovane, "porthilly" salsa*  
22,00 EUR

### FILETTO DI BRANZINO "FONDA" DA PIRANO

*arancia rossa, arancia, polenta, olive, mandorle, limone*  
20,00 EUR