

RESTAURANT MUSE



VILLA GEBΛ

Entrées de la Mer et de la Terre **Entrées From the Land and Sea**

La Tomate "Paradisio"; Romesco au Sumac et Herbes du Jardin (180 g) 16 euros

The Tomato "Paradisio", Sumac Romesco and Garden Herbs
Paradajz "Paradisio", Sumac Romesco i Baštensko bilje
Томат "Paradisio", Sumac Romesco и Огородные травы

Jambon Njeguši & Fromage Frais, Poire, Noix Dorée et Amaro Montenegro (180 g) 18 euros

Njeguši Ham & Fresh Cheese, Pear, Toasted Walnuts and Amaro Montenegro
Njeguški pršut i svježi sir, Kruška, Pečeni orasi i Amaro Montenegro
Негушка ветчина & Свежий сыр, Груша, Жареные грецкие орехи и Amaro Montenegro

Espadon en Carpaccio, Julienne d'Été et Eclats de Grenade (180 g) 22 euros

Swordfish Carpaccio, Crisp Summer Julienne and Pomegranate Bursts
Karpačo od ribe Sabljарke, Hrskavi celer i Bobice nara
Карпаччо из рыбы меч, Хрустящий сельдерей и Гранатные Взрывы

Homard à la Vanille, Velours de Petits Pois, Pamplemousse et Amandes (180 g) 26 euros

Vanilla-Poached Lobster, Green Pea Velour and Macerated Grapefruit with Almonds
Jastog posiran u vanili, Zeleni grašak Velour i Sjeckani Grejfruit sa bademom
Ванильно - Вареный лобстер, Соус из зеленого горошка и Нарезанный грейпфрут с миндалем

Accompagnements **Side Dishes**

Bouquet Maraîcher (150 g) 8 euros

Vegetable Bouquet
Vegeterijanski buket
Овощной Букет

Ratatouille Traditionnelle (150 g) 8 euros

Traditional Ratatouille
Tradicionalni Ratatui
Традиционный Рататуй

Crèmeux de Pommes de Terre aux Truffes d'Été (150 g) 10 euros

Summer Truffle Creamy Potatoes
Ljetnji tartufi i pire krompir
Летний Трюфель и Сливочный Картофель

Poissons de Mer et Rivière Fish from Rivers and the Sea

Pêche du Jour à la Provençale

15 euros/100g

Catch of the Day, the Provençal Way

Ulov dana, Na Provansalski način

Улов дня, по Провансальски

Aiguillettes de Poisson, Pommes de Terre "Alice", Mousseline aux Algues (200g) 24 euros

Crispy Fish Aiguillettes, "Alice" Potatoes, Seaweed Mousseline

Hrskavi riblji štapići, "Alice" Krompir, Alge Mousseline

Хрустящие рыбные палочки, "Alice" Картофель, Водоросли Mousseline

Loup de Mer Doré, Quinoa & Gremolata de Câpres au Citron Confit (200g) 28 euros

Golden Seabass Fillet, Quinoa & Lemon Caper Gremolata

Zlatni Brancin file, Kinoa & Limun Caper Gremolata

Филе Золотого Сибаса, Киноа и Цитрусовым Caper Gremolata

Bouillabaisse, Croutons à l'Ail et Rouille au Safran (200g) 30 euros

Bouillabaisse, Garlic Croutons and Saffron Rouille

Riblja čorba, kockice dvopeka začiljne belim lukom i šafranom

Рыбный суп, Чесночные сухарики с шафраном

Viandes des Pâturages Meat from the Pastures

Volaille Marbré aux Truffes d'Été, Tombée d'Épinards, Noisettes et Graines Soufflées (220g) 26 euros

Marbled Chicken & Summer Truffles, Warm Spinach Salad, Hazelnuts and Puffed Grains

Mramorirana Piletina i letnji tartufi, Topla spanać salata, Lešnici i Kokane žitarice

Мраморная курица и Летние трюфеля, Теплый салат из шпината,

Фундук и воздушные зерна

Côtelettes d'Agneau Fumé au Thym, Piperade et Polenta Croustillante aux Olives (220g) 30 euros

Thyme-Smoked Lamb Cutlets, Piperade and Crisp Olive Polenta

Jagnjeći kotleti dimljeni sa timijanom, Piperade i Hrkava palenta od maslina

Котлеты из баранины копченые с тимьяном, Piperade и хрустящая оливковая полента

Filet de Bœuf Grillé, "Pommes Navire" au Romarin, Asperges Verte et Beurre Maitre Muse (220g) 34 euros

Grilled Beef fillet, Rosemary "Pommes Navire", Green Asparagus and Maitre Muse Butter

Govedji file sa roštilja, Ruzmarin "Pommes Navire", Špargle i Maitre Muse puter

Филе говядины на гриле, Розмарин "Pommes Navire", Спаржа и Maitre Muse Масло

Desserts

Nougat Glacé aux Figs et Miel de Garrigue (180 g) Fig & Honey Iced Nougat Smokva & Med smrznuti orasi Инжир и мед с замороженными орехами	10 euros
Crème Brulée à la Vanille, Tuile Fleur d'Oranger (150 g) Vanilla Creme Brulee, Orange Blossom Tuile Sibirska borovnica i Krem Brule, Pomorandža Blossom Tuile Сибирская черника и крем-брюле, Апельсин Blossom Tuile	10 euros
Tarte au Citron Meringuée en Variations (150 g) Variations of a Lemon Meringue Tart Elementi limunovog kolača beze i sveže bobice Элементы лимонного пирога безе и свежих ягод	10 euros
Délice au Chocolat Guanaja et sa Glace Earl Grey (150 g) Guanaja Chocolate Delice and Earl Grey Ice Cream Guanaja Čokoladni Delice i Earl Grey sladoled Guanaja Шоколадный Delice и Эрл Грей Мороженое	10 euros
Palette de Sorbets et Fruits Frais (130 g) Sorbet and Fresh Fruit Palette Šerbet i svježe voće Сорбет и свежие фрукты	8 euros