



KLARISA RESTAURANT

BIENVENUE AU RESTAURANT KLARISA, AU CŒUR MÊME DE LA VILLE, OÙ HISTOIRE ET TRADITION S'ENTREMÊLENT À D'EXQUIS PLAISIRS GASTRONOMIQUES.

UNE HISTOIRE AGITÉE

Ce lieu à la riche histoire, construit au XIII^e et XIV^e siècle avait plusieurs fonctions : à l'époque de la République, le monastère de Sainte Claire (Sveta Klara) a accueilli des aristocrates qui ont formé l'ordre franciscain ; Klarisa (Ordre de Sainte Claire). Même si cela peut aujourd'hui sembler incroyable, ce lieu était autrefois un orphelinat, l'un des plus anciens d'Europe, puis, après la conquête de la ville par Napoléon en 1806, Klarisa a été réaffecté en entrepôt d'armes et en état-major. C'est ainsi qu'à travers les siècles ce cœur enjoué de la ville a écrit l'histoire, c'est pourquoi nous désirons aujourd'hui vous le présenter à travers sa tradition, sa gastronomie, son vin et tout ce qui fait de Dubrovnik un lieu unique.



LA CUISINE

Nous utilisons des ingrédients frais proposés par les producteurs locaux, notre viande étant ainsi issue d'élevages de la région. Outre les délices de viande, notre équipe expérimentée vous enchantera par ses recettes originales de la cuisine méditerranéenne ; les fruits de mer frais et les plats végétariens sont préparés avec beaucoup de passions et en respectant les normes gastronomiques les plus rigoureuses. Nous avons à cœur que cette ambiance unique et nos plats soigneusement préparés restent à jamais gravés dans vos mémoires.

UNE HISTOIRE AGITÉE

Plateau froid Jadran 110 kn <i>jambon fumé dalmate, fromage à l'huile d'olive, salade de poulpe</i>	Soupe de poissons Klarisa 50 kn
Jambon fumé dalmate au fromage de Pag ... 98 kn <i>olives, tomates, roquette</i>	Potage aux cèpes et aux champignons secs .. 48 kn
Passions de la mer 115 kn <i>carpaccio de thon fumé, loup de mer mariné, crevettes en jus de citron, anchois sur un lit de salades</i>	Pâtes en forme de V aux légumes 82 kn <i>linguine, sauce tomate au pesto</i>
Salade de poulpe de l'Adriatique 110 kn	Pâtes d'Istrie et tranches de filet mignon .. 115 kn <i>en sauce à la truffe noire</i>
Soupe de poulet faite maison 55 kn	Coquilles Saint-Jacques frites 165 kn <i>risotto aux truffes et tomates séchées</i>
	Pâtes vertes aux crevettes et à la courgette 118 kn

PLATS PRINCIPAUX

Panade de baudroie 360 kn <i>plat traditionnel de notre région –pour 2 personnes</i>	Plats à base de homards (1kg) 780 kn <i>Homard grillé ou accompagné de pâtes</i>
Filet de bar de l'Adriatique grillé 215 kn <i>blettes cuites et pommes de terre</i>	Bifteck Klarisa 185 kn <i>gratiné aux crevettes et au fromage, accompagné de champignons, de poireaux et de lard</i>
Turbot en papillote 198 kn <i>cuit au four avec des légumes frais</i>	Filet de bœuf grillé 195 kn <i>pommes de terre, légumes grillés et sauce au poivre vert</i>
Plats de poissons frais de l'Adriatique (1 kg) 550 kn	Cuisse de poulet grillée 115 kn <i>pâtes faites maison, lard et jus de viande</i>
Plats de langoustines fraîches 194 kn <i>grillées ou marinées</i>	Navarin de Dubrovnik 145 kn <i>filet de veau en tranche, légumes cuits, orge</i>

DESSERTS

Bâtonnets de chocolats sur un coulis de fraise 58 kn	Tarte aux amandes et à l'orange amère (sans gluten) 54 kn
Flan au caramel de Dubrovnik 40 kn	Fruits de saison 42 kn
Gâteau au fromage fait maison 45 kn	Plateau de fromage 85 kn

Pour toutes informations sur les allergènes, veuillez-vous adresser à notre personnel. Chers clients, certains de nos plats à base de (coquillages, crabes, poissons, mollusques et plats contenant du gluten et des œufs) peuvent provoquer des allergies c'est pourquoi nous vous prions de nous tenir informé

en la matière. Nos ingrédients sont produits en Croatie et en Union européenne. Il est interdit de servir des boissons alcoolisées aux personnes de moins de 18 ans. La TVA est incluse dans le prix.