

3.10. - 4.10.2024.

Taste the



Mediterranean

HOTEL EXCELSIOR DUBROVNIK

3.10. - 4.10.2024.

HOTEL EXCELSIOR DUBROVNIK

Taste the Mediterranean

Pridružite nam se na jedinstvenim večerama u veličanstvenom hotelu Excelsior i uživajte u izvornim okusima lokalnih namirnica i nezaboravnim kulinarским kreacijama svjetski priznatih chefova.



Darko Domitrović



Sandra Bagarić

Pozivamo vas da kušate svu raskoš Mediterana, blaga s kopna i iz Jadranskog mora, uz selekciju vrhunskih hrvatskih vina i glazbene nastupe sopranistice Sandre Bagarić i pijanista Darka Domitrovića.

Dubrovnik pozdravlja Italiju

03.10.2024.

20:00

Restoran Salin

Dress code: formalan

EKSKLUZIVNA VEČERA



Chef Damiano Nigro
1 Michelin *
Restoran Ape Vino e Cucina, Alba



Chef Mate Matić
Michelin preporuka
Restoran Vapor, Dubrovnik

PIĆE DOBRODOŠLICE I MALI ZALOGAJI
CHEF MATE MATIĆ

Dimljena jegulja i krumpir, meso hlapa, majoneza od
citrusa i šipak, mousse od pačje jetre

Rosé, Šember

HLADNO PREDJELO
CHEF DAMIANO NIGRO

Sirove kozice, sfera od parmezana i pikantni umak

Frenchie 2023, St. Hills

PREDJELO
CHEF DAMIANO NIGRO

Ravioli od škampa u cappuccinu

Grk 2023, Zure

GLAVNO JELO
CHEF DAMIANO NIGRO

Gratinirani brancin, špinat i umak od mekušca

Merlotina 2020, Dubrovački podrumi

GLAVNO JELO
CHEF MATE MATIĆ

File jelena, cikla, gel od borovnica, umak od cikle
i porta, pak choi, slani bademi

Babić 2018, Markus

DESERT
CHEF MATE MATIĆ

Pečena jabuka, crumble, sorbet, espuma

Prošek 2019, Hektorović

Cijena: 180 € po osobi, prateća vina uključena

Glazbeni nastup: sopranistica Sandra Bagarić i pijanist Darko Domitrović

Kontakt osoba:
Ivana Obradović

Telefon:
+385 (0)20 300 340

E-mail:
ivana.obradovic@alh.hr

Dubrovnik
pozdravlja
Francusku i Japan

04.10.2024.

20:00

Restoran Salin

Dress code: formalan

EKSKLUZIVNA VEČERA



Chef Ippei Uemura
3 toques Gault&Millau France,
Michelin preporuka
Restoran Tabi, Marseille



Chef Petar Obad
Restoran Salin, Dubrovnik

PIĆE DOBRODOŠLICE I MALI ZALOGAJI
CHEF PETAR OBAD

Marinirana lokarda, chips od palente i pujine,
konavoska kapula
Grande Reserve, Galić

HLADNO PREDJELO
CHEF IPPEI UEMURA

Sashimi od brancina na zelenom povrtnom tepihu
Malvasija dubrovačka 2023, Karaman

PREDJELO
CHEF IPPEI UEMURA

Pohane kamenice s kremom od ljutike i ponzu umakom
Pošip 2023, Korta Katarina

GLAVNO JELO
CHEF IPPEI UEMURA

Grilani jastog na emulziji od meda
Vilin ples 2019, Crvik

GLAVNO JELO
CHEF PETAR OBAD

Prepelica, krema od pečene tikve i pinjola,
gel od mandarine
Postup 2020, Mare

DESERT

CHEF PETAR OBAD

Pelješki klašuni, sladoled od varenika i rogača,
amaretto keksi, mantala
Muškat momjanski poluslatki 2022, Kozlović

Cijena: 180 € po osobi, prateća vina uključena

Glazbeni nastup: sopranistica Sandra Bagarić i pijanist Darko Domitrović

Kontakt osoba:
Ivana Obradović

Telefon:
+385 (0)20 300 340

E-mail:
ivana.obradovic@alh.hr

Dobar tek!