



prirodno,
iskreno,
jedinствeno

Restaurant

HR / EN / DE / IT

naturally,
honestly,
uniquely



prirodno,
iskreno,
jedinstveno

HR

naturally,
honestly,
uniquely

PREDJELA

Carpaccio od plemenite ribe

riba, riga, kapari, limun, maslinovo ulje, dehidrirane masline

15,00 €

Riblja selekcija predjela

sirovi kvarnerski škampi na skuti, tartar od ribe, marinirana riba, bakalar na bijelo

18,00 €

Kamenice (1 kom)

5,50 €

Dnevna ponuda marinirane ribe

11,00 €

Carpaccio od juneće pisanice

juneća pisanica, riga, parmezan, umak hren, masline, kapari, maslinovo ulje

15,00 €

Tatarski biftek (2 osobe)

juneći file, začini, tost, maslac

27,00 €

Selekcija mesnih predjela

tatarski biftek, domaći pršut, jetrena pašteta s kremom od brusnice, domaća salama

15,00 €

Pršut 100 g.

10,00 €

Caprese salata

skuta, riga, cherry rajčica, bosiljak, maslinovo ulje

10,00 €

Caesar salata

sezonska salata, sl. inćuni, piletina, senf, jaja, maslinovo ulje, češnjak, limun

15,00 €

Carpaccio od cikle

cikla, riga, tofu, orasi, maslinovo ulje, dehidrirane masline

12,00 €

JUHE

Domaća goveđa bistra juha

rezanci, povrće, juha

5,50 €

Riblja bistra juha

riba, škamp, povrće

8,00 €

Krem dnevna juha

sezonska

6,00 €

Krem juha od škampi sa svježim crnim tarufima

11,00 €

TOPLA PREDJELA

Rižoto od kvarnerskih škampi sa koromačem
riža, škampi, koromač, maslinovo ulje, maslac, parmezan, bijelo vino

19,00 € (min. narudžba 2 porcije)

Rimski njok s crnim raguom od sipe
sipa, griz, mlijeko, jaja bijelo vino, parmezan

15,00 €

Školjka sv. Jakova (1 kom)
školjka, maslac, maslinovo ulje, parmezan

5,50 €

Domaći ravioli punjeni otočkom skutom s brancinom u
mediteranskom umaku

brancin, vino, kapari, suha rajčica, masline, ravioli, skuta

19,00 €

Domaći rezanci sa svježim crnim tartufom
rezanci, tartuf, maslac

21,00 €

Ravioli punjeni mesom od kopuna kuhanom u vinu s čipsom od
parmezana i brusnica

kopun, crno vino, ravioli, parmezan, brusnice

18,00 €

Janjeći brodet s aromatiziranom palentom
janjetina, vino, rajčica, palenta

19,00 €

Vegetarijanska domaća tjestenina
svježa tjestenina, sezonsko povrće

14,00 €

GLAVNA JELA

File plemenite ribe sa škampima u umaku od šafrana
riba, korjenasto povrće, šafran, temeljac od škampi, škampi, prilog palenta

26,00 €

Gratinirani file plemenite ribe
krema od batata, beluga leća, pomidorini, mladi luk, maslinovo ulje, gratinata (maslina, kapari, suha rajčica)

24,00 €

Medaljoni grdobine u mediteranskom umaku
grdobina, rimski njok, bijelo vino, maslac, maslinovo ulje, kapari, chery rajčica, masline, ružmarin

26,00 €

Riba plemenita (1 kg)
brancin, orada, arbun

66,50 €

Riba extra klasa
kovač, šarpina

80,00 €

Biftek
biftek 100 g., povrće, krumpir

15,00 €

Ribeye od junetine Angus
ribeye 100 g., povrće, krumpir

17,00 €

Teleći ribeye
teletina 100 g., povrće, krumpir

15,00 €

Tagliata od ramsteka
ramstek 100 g., sotirano povrće, krumpir, riga, parmezan

25,00 €

Vegetarijanska plata
povrće na žaru, tofu na žaru, krema od povrća, cous-cous

18,00 €

PRILOZI

Kuhano povrće
brokula, karfiol, mrkva

4,60 €

Povrće sa žara
tikvice, balancani, pomidorini, gljive

6,60 €

Krumpir
kuhani, pečeni

4,00 €

Cous-cous s povrćem
cous-cous, tikvice, balancani, gljive, paprika

6,60 €

SALATE

Sezonska mješana

5,50 €

Riga
riga

5,50 €

Chery rajčica
pomidorini

6,60 €

DESERTI

Moderna štrudla

jabuka, krema od bijele čokolade

5,40 €

Smokve u prošku

suhe smokve, prošek, mascarpone, vrhnje, cimet, prhko tijesto

6,00 €

Čokoladni lava kolač

čokolada, jaja, brašno, maslac, šećer

5,40 €

Kupola od čokoladnog mousse-a

čokolada, jaja, vrhnje, smeđi šećer

6,50 €

Semifreddo sa bučnim sjemenkama

bučine sjemenke, jaja, vrhnje, šećer, bučino ulje

5,40 €

Sorbeto

sladoled limun, vodka, pjenušac

5,00 €

Posebna tjedna ponuda kolača

7,00 €

Selekcija sireva 100 g.

5 vrsta sireva

8,50 €

DEGUSTACIJSKI MENU

Degustacijski menu od 4 slijeda

*Hladno predjelo * Toplo predjelo * Glavno jelo * Desert*

50,00 – 65,00 €

Degustacijski menu od 5 slijedova

*Hladno predjelo * Juha * Toplo predjelo * Glavno jelo * Desert*

60,00 – 75,00 €

Degustacijski menu od 6 slijedova

*2x Hladno predjelo * 2x Toplo predjelo * Glavno jelo * Desert*

65,00 – 85,00 €

COUVERT

s maslinovim uljem

4,50 €

DJEČJI MENU

Domaća tjestenina s umakom od rajčice

10,00 €

Domaća tjestenina s umakom 4 sira

11,00 €

Pohana piletina sa pomfritom

12,00 €

Pohana grdobina sa pomfritom

16,00 €

Želite li, uz svaki slijed preporučiti ćemo Vam odgovarajuće vino iz naše bogate vinske ponude.

Ono što nas čini posebnima je način na koji smo spremni zadovoljiti ukuse i najvećih gurmana. Restoran **Kukuriku** temelji svoju filozofiju na spoju svježeg, sezonskog i lokalnog te na taj način oblikuje i svoje degustacijske menu-e.



prirodno,
iskreno,
jedinствeno

EN

naturally,
honestly,
uniquely

APPETIZERS

Carpaccio of noble fish

fish, arugula, capers, lemon, olive oil, dehydrated olives

15,00 €

Fish selection of appetizers

raw Kvarner scampi on ricotta (cottage) cheese, fish tartar, marinated fish, cod pate

18,00 €

Oysters (1 pc.)

5,50 €

Daily offer of marinated fish

11,00 €

Beef fillet carpaccio

beef fillet, arugula, parmesan, horseradish sauce, olives, capers, olive oil

15,00 €

Tartar Steak (2 persons)

beef fillet, toast, butter, spices

27,00 €

Meat selection of appetizers

tartar steak, prosciutto, liver pate with cranberry cream, homemade salami

15,00 €

Prosciutto 100 g.

10,00 €

Caprese salad

cottage cheese, arugula, cherry tomatoes, basil, olive oil

10,00 €

Caesar salad

seasonal salad, salted anchovies, chicken, mustard, eggs, olive oil, garlic, lemon

15,00 €

Beet carpaccio

beetroot, oregano, tofu, walnuts, olive oil, dehydrated olives

12,00 €

SOUPS

Home-made Clear Beef Soup

julienne vegetables, noodles

5,50 €

Clear Fish Soup

fish, scampi (shrimp), vegetables

8,00 €

Daily Cream Soup

depending on the season

6,00 €

Scampi cream soup and fresh black truffles

11,00 €

WARM STARTERS

Kvarner scampi and fennel risotto

rice, shrimp, fennel, olive oil, butter, parmesan, white wine

19,00 € (min. order 2 portions)

Roman gnocchi with black cuttlefish ragout

cuttlefish, semolina, milk, eggs white wine, parmesan

15,00 €

Sea Scallop (1 pc.)

shellfish, butter, olive oil, parmesan

5,50 €

Homemade ravioli filled with island cottage cheese and sea bass
in a mediterranean sauce

sea bass, wine, capers, dried tomatoes, olives, ravioli, cottage cheese

19,00 €

Homemade noodles with fresh black truffles

noodles, truffles, butter

21,00 €

Ravioli filled with capon meat cooked in wine with parmesan and
cranberry chips

capon, red wine, ravioli, parmesan, cranberries

18,00 €

Lamb ragout with aromatised polenta

lamb, wine, tomato, polenta

19,00 €

Vegetarian homemade pasta

fresh pasta, seasonal vegetables

14,00 €

MAIN DISHES

Nobel fish fillet with shells in saffron sauce

fish, root vegetables, saffron, shrimp stock, shells

26,00 €

Gratinated noble fish fillet

sweet potato cream, beluga lentils, cherry tomatoes, spring onion, olive oil

24,00 €

Monkfish medallions in mediterranean sauce

monkfish, roman gnocchi, white wine, butter, olive oil, capers, cherry tomatoes, olives, rosemary

26,00 €

Noble fish (1kg)

sea bass, gilt-head bream, sea bream

66,50 €

Extra class fish

John Dory, red scorpionfish

80,00 €

Beefsteak

beefsteak 100 g, vegetables, potatoes

15,00 €

Beef ribeye Angus

ribeye 100 g, vegetables, potatoes

17,00 €

Veal ribeye

veal 100 g, vegetables, potatoes

15,00 €

Ramsteak tagliata

ramsteak 200 g, sauteed vegetables, potatoes, argula, parmesan

25,00 €

Vegetarian platter

grilled vegetables, grilled tofu, vegetable cream, couscous

18,00 €

SIDE DISHES

Cooked vegetables

broccoli, cauliflower, carrots

4,60 €

Grilled vegetables

zucchini, aubergines, tomatoes, mushrooms

6,60 €

Potatoes

cooked, baked

4,00 €

Couscous with vegetables

couscous, zucchini, aubergine, mushrooms, peppers

4,00 €

SALADS

Seasonal mixed salad

5,50 €

Arugula

5,50 €

Cherry tomato

6,60 €

DESSERTS

Modern strudel

apple, white chocolate cream

5,40 €

Figs in dessert wine

dried figs, dessert wine, mascarpone, sour cream, cinnamon, shortcrust pastry

6,00 €

Chocolate Lava cake

chocolate, eggs, flour, butter, sugar

5,40 €

Cupola of chocolate mousse

chocolate, eggs, cream, brown sugar

6,50 €

Semifreddo with pumpkin seeds

pumpkin seeds, eggs, cream, sugar, pumpkin oil

5,40 €

Sorbetto

ice cream, lemon, vodka, sparkling wine

5,00 €

Special weekly cake offer

7,00 €

Cheese selection 100 g

5 types of cheese

8,50 €

TASTING MENU

Tasting menu of 4 courses

*Appetizer * Warm starter * Main course * Dessert*

50,00 – 65,00 €

Tasting menu of 5 courses

*Soup * Appetizer * Warm starter * Main course * Dessert*

60,00 – 75,00 €

Tasting menu of 6 courses

*2x Appetizer * 2x Warm starter * Main course * Dessert*

65,00 – 85,00 €

COUVERT

with olive oil

4,50 €

CHILDREN'S MENU

Homemade pasta with tomato sauce

10,00 €

Homemade pasta with 4 cheese sauce

11,00 €

Fried chicken with french fries

12,00 €

Fried monkfish with french fries

16,00 €

If you wish, with every course we will recommend you an appropriate wine from our rich wine offer.

What makes us special is the way we are ready to please the tastes even of the greatest gourmands. The **Kukuriku** restaurant establishes its philosophy on the union of fresh, seasonal and local and in this way forms also its tasting menus.



prirodno,
iskreno,
jedinствeno

DE

naturally,
honestly,
uniquely

VORSPEISEN

Edle Fisch Carpaccio

Fisch, Rukula, Kapern, Zitrone, Olivenöl, dehydrierte Oliven

15,00 €

Kaltes Fisch Auswahl

rohe Kvarner-Scampi auf Frischkäse, Fischtatar, mariniertes Fisch, Stockfischpastete

18,00 €

Austern (1 Stk.)

5,50 €

Tägliches Angebot an mariniertem Fisch

11,00 €

Rindcarpaccio

Rinderfilet, Parmesan, Meerrettichsauce, Oliven, Kapern, Olivenöl

15,00 €

Rindertatar (2 Personen)

Rinderfilet, Gewürze, Toast, Butter

27,00 €

Fleischauswahl an Vorspeisen

Rindertatar, Prosciutto, Leberpastete mit Preiselbeercreme, hausgemachte Salami

15,00 €

Einheimische Schinken 100 g.

10,00 €

Capresesalat

Frischkäse, Kirschtomaten, Basilikum, Olivenöl

10,00 €

Caesar Salat

Salat der Saison, ähnliche Sardellen, Huhn, Senf, Eier, Olivenöl, Knoblauch, Zitrone

15,00 €

Rote Bete Carpaccio

Rote Bete, Oregano, Tofu, Walnüsse, Olivenöl, dehydrierte Oliven

12,00 €

SUPPEN

Rinderkraftbrühe
Julienne Gemüse, Nudeln

5,50 €

Klare Fischsuppe
Fisch, Garnelen, Gemüse

8,00 €

Tägliches Angebot an Cremesuppen
abhängig von der Jahreszeit

6,00 €

Scampi Cream suppe mit frische schwarze Trüffel

11,00 €

WARME VORSPEISEN

Risotto mit Kvarner Scampi und Fenchel

Reis, Garnelen, Fenchel, Olivenöl, Butter, Parmesan, Weißwein

19,00 € (Mindestbestellmenge 2 Stk.)

Römische Gnocchi mit schwarzem Tintenfischragout

Tintenfisch, Grieß, Milch, Eier Weißwein, Parmesan

15,00 €

Jakobsmuscheln (1 Stk.)

Schalentiere, Butter, Olivenöl, Parmesan

5,50 €

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Insel Hüttenkäse mit
Wolfsbarsch in mediterraner Sauce

Wolfsbarsch, Wein, Kapern, sonnengetrocknete Tomaten, Oliven, Ravioli, Hüttenkäse

19,00 €

Hausgemachte Nudeln mit frischen schwarzen Trüffel

Nudeln, Trüffel, Butter

21,00 €

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Frischkäse mit Rinderfiletstreifen
und und Shiitake-Pilze

21,00 €

Ravioli gefüllt mit in Wein gekochtem Kapaunfleisch mit
Parmesanchips und Preiselbeere

18,00 €

Lammragout mit aromatisierter Polenta

Lamm, Wein, Tomate, Polenta

21,00 €

Vegetarische hausgemachte Pasta

Frische Pasta, Saisongemüse

14,00 €

HAUPTSPEISEN

Edles Fischfilet mit Scampi in Safransauce

Fisch, Wurzelgemüse, Safran, Garnelenfond, Muscheln

26,00 €

Gratinierte Edle Fischfilet

Süßkartoffelcreme, Belugalinsen, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Olivenöl

24,00 €

Seeteufelmedaillons in mediterraner Sauce

Seeteufel, römische Gnocchi, Weißwein, Butter, Olivenöl, Kapern, Kirschtomaten, Oliven, Rosmarin

26,00 €

Edler Fisch (1kg)

Wolfsbarsch, Goldbrasse, Rotbrasse

66,50 €

Fisch der extra Klasse

Petersfisch, Roter Drachenkopf

80,00 €

Beefsteak

Beefsteak 100 g, Gemüse, Kartoffeln

15,00 €

Babyrindfleisch Ribeye Angus

Ribeye 100 g, Gemüse, Kartoffeln

17,00 €

Kalbs Ribeye

Kalbsfleisch 100 g, Gemüse, Kartoffeln

15,00 €

Ramsteak-Tagliata

Lamm 350 g, Gemüse, Kartoffeln

25,00 €

Vegetarisches Gehalt

Gegrilltes Gemüse, gegrillter Tofu, Gemüsecreme, Couscous

18,00 €

BEILAGEN

Gekochtes Gemüse

Brokkoli, Blumenkohl, Karotten

4,60 €

Gegrilltes Gemüse

Zucchini, Auberginen, Cherry-Tomaten, Pilze

6,60 €

Kartoffeln

gekocht, gebacken

4,00 €

Couscous mit Gemüse

Couscous, Zucchini, Auberginen, Pilze, Paprika

6,60 €

SALATE

Gemischter Saisonsalat

5,50 €

Rucola

5,50 €

Kirschtomate

6,60 €

NACHSPEISEN

Moderner Strudel

Apfel, weiße Schokoladencreme

5,40 €

Feigen in Dessertwein

getrocknete Feigen, Dessertwein, Mascarpone, Rahm, Zimt, Mürbeteig

6,00 €

Schokolade-Lava-Kuchen

Schokolade, Eier, Mehl, Butter, Zucker

5,40 €

Schokoladenmousse Kuppel

Schokolade, Eier, Sahne, brauner Zucker

6,50 €

Semifreddo mit Kürbiskernen

Kürbiskerne, Eier, Sahne, Zucker, Kürbisöl

5,40 €

Sorbetto

Zitroneneis, Wodka, Champagner

5,00 €

Spezielles wöchentliches Kuchenangebot

7,00 €

Käseauswahl 100 g

5 Käsesorten

8,50 €

DEGUSTATIONSMENÜ

4-Gänge Degustationsmenü

*Kalte Vorspeise * Warme Vorspeise * Hauptgericht * Dessert*

50,00 – 65,00 €

5-Gänge Degustationsmenü

*Kalte Vorspeise * Suppe * Warme Vorspeise * Hauptgericht * Dessert*

60,00 – 75,00 €

6-Gänge Degustationsmenü

*2x Kalte Vorspeise * 2x Warme Vorspeise * Hauptgericht * Dessert*

65,00 – 85,00 €

COUVERT

Mit Olivenöl

4,50 €

KINDERMENÜ

Hausgemachte Nudeln mit Tomatensauce

10,00 €

Hausgemachte Nudeln mit 4-Käse-Sauce

11,00 €

Gebratenes Hähnchen mit Pommes frites

12,00 €

Panierter Seeteufel mit Pommes frites

16,00 €

Falls Sie möchten, empfehlen wir Ihnen zu jedem Gang einen entsprechenden Wein aus unserem reichen Weinangebot.

Was uns von allen anderen unterscheidet, ist die Art und Weise, auf die wir bereit sind, die Gaumen der größten Feinschmecker zu befriedigen. Das Restaurant **Kukuriku** basiert seine Philosophie auf der Verbindung des Lokalen, des Frischen und des Jahreszeitabhängigen. Das ist die Art und Weise, auf welche unsere Degustationsmenüs zusammengesetzt werden.



prirodno,
iskreno,
jedinstveno

IT

naturally,
honestly,
uniquely

ANTIPASTI FREDDI

Carpaccio di pesce nobile

pesce, rucola, capperi, limone, olio extravergine, olive disidratate

15,00 €

Selezione di antipasti di pesce

scampi crudi del Quarnero su skuta ("ricotta" della Croazia), tartare di pesce, pesce marinato, crema di baccala'

18,00 €

Ostriche (1 pz.)

5,50 €

Pesce del giorno marinato

11,00 €

Carpaccio di filetto di manzo

filetto di manzo, rucola, parmigiano, salsa di rafano, olive, capperi, olio extravergine

15,00 €

Tartare di manzo (2 persone)

filetto di manzo, spezie, toast, burro

27,00 €

Selezione di antipasti di carne

Tartare di manzo, prosciutto nostrano, patè di fegato con crema di mirtilli rossi, salame nostrano

15,00 €

Prosciutto 100 g

10,00 €

Insalata caprese

skuta, rucola, pomodorini cherry, basilico, olio extravergine

10,00 €

Insalata Caesar

insalata di stagione, acciughe salate, pollo, senape, uova, olio extravergine, aglio, limone

15,00 €

Carpaccio di barbabietola

barbabietola, rucola, tofu, noci, olio extravergine, olive disidratate

12,00 €

BRODO, ZUPPE E VELLUTATE

Brodo di manzo con verdure

brodo, julienne di verdure

5,50 €

Brodo di pesce

brodo, pesce, schampi, verdure

8,00 €

Vellutata del giorno

verdure di stagione

6,00 €

Zuppa di scampi e tartufo nero fresco

11,00 €

PRIMI PIATTI

Risotto con scampi del Quarnero e finocchi
riso, gamberi, finocchi, olio extravergine, burro, parmigiano, vino bianco

19,00 € (min. ordine 2 porzioni)

Gnocchi alla romana con ragù di seppie del Quarnero
seppie, semolino, latte, uova, vino bianco, parmigiano

15,00 €

Capasante (1 pz.)
capasante, burro, olio extravergine, parmigiano

5,50 €

Ravioli fatti in casa ripieni di "ricotta" isolana con branzino e salsa mediterranea

Branzino, vino, capperi, pomodori secchi, olive, ravioli, ricotta

19,00 €

Tagliatelle fatte in casa al tartufo nero fresco
Tagliatelle, tartufi, burro

21,00 €

Ravioli ripieni di carne di cappone al vino con scaglie croccanti di parmigiano e mirtilli rossi

Cappone, vino rosso, ravioli, parmigiano, mirtilli rossi

18,00 €

Ragù di agnello con polenta aromatizzata
agnello, polenta, vino, pomodoro

19,00 €

Tagliatelle fatte in casa con verdure di stagione

14,00 €

SECONDI PIATTI

Filetti di pesce nobile con scampi in salsa di zafferano

pesce, scampi, ortaggi a radice, zafferano, fondo di schampi

26,00 €

Filetto di pesce nobile gratinato

crema di patate dolci, lenticchie nere beluga, pomodorini, cipollotti, olio extravergine

24,00 €

Medaglioni di rana pescatrice in salsa di mediterranea

rana pescatrice, gnocchi alla romana, vino bianco, burro, olio extravergine, capperi, pomodorini, olive, rosmarino

26,00 €

Pesce nobile (1 kg)

Branzino, orata, pagello

65,50 €

Pesce categoria extra

pesce San Pietro, scorfano

80,00 €

Filetto di manzo

Filetto (100 g), verdure, patate

17,00 €

Ribeye di manzo Angus

Ribeye (100 g), verdura, patate

19,00 €

Bistecca di vitello

Vitello (100 g)

15,00 €

Tagliata di Controfiletto

Controfiletto 200 g, verdure saltate, patate, rucola, parmigiano

25,00 €

Vassoio vegetariano

Verdure grigliate, tofu grigliato, crema di verdure, couscous

18,00 €

CONTORNI

Verdure bollite

Broccoli, cavolfiore, carote

4,60 €

Verdure alla griglia

Zucchine, melanzane, pomodorini, funghi

6,60 €

Patate

bollite, al forno

4,00 €

Couscous con verdure

Couscous, zucchine, melanzane, funghi, peperoni

6,60 €

INSALATE

Insalata mista di stagione

5,50 €

Rucola

5,50 €

Cherry pomodorini

6,60 €

DESSERT

Strudel moderno

mela, crema di cioccolato bianco

5,40 €

Fichi in vino dolce

fichi secchi, vino dolce, mascarpone, panna, cannella, pasta crocante

6,00 €

Dolce "Lava" al cioccolato

cioccolato, uova, farina, burro, zucchero

5,40 €

Cupola di Mousse al cioccolato

cioccolato, uova, panna, zucchero di canna

6,50 €

Semifreddo ai semi di zucca

semi di zucca, uova, panna, zucchero, olio di zucca

5,40 €

Sorbetto

Gelato al limone, vodka, spumante

5,00 €

Offerta settimanale di dolci

7,00 €

Selezione di formaggi 100 g

5 tipi di formaggio

8,50 €

MENÙ DA DEGUSTAZIONE

Menù degustazione di 4 portate

*Antipasto freddo * Antipasto caldo * Primo piatto * Dolce*

50,00 – 65,00 €

Menù degustazione di 5 portate

*Antipasto freddo * Brodo * Antipasto caldo * Piatto principale * Dolce*

60,00 – 75,00 €

Menù degustazione di 6 portate

*2x Antipasto freddo * 2x Antipasto caldo * Portata principale * Dolce*

65,00 – 85,00 €

COPERTO

Con olio extravergine d'oliva

4,50 €

MENÙ BAMBINI

Pasta fatta in casa con sugo di pomodoro

10,00 €

Pasta fatta in casa con salsa ai 4 formaggi

11,00 €

Pollo fritto con patatine fritte

12,00 €

Rana pescatrice impanata con patatine fritte

16,00 €

Se gradite, possiamo consigliarvi il vino dalla nostra ricca offerta di vini che meglio si sposa con ciascuna portata.

Ciò che ci rende speciali è il modo in cui siamo preparati per soddisfare i gusti anche dei buongustai più esigenti. Il Ristorante **Kukuriku** ha basato la sua filosofia sulla fusione di fresco, stagionale e locale ed è proprio così che modella anche i suoi menù di degustazione.

Hotel & Restaurant KUKURIKU
Trg Lokvina 3, 51215 Kastav, HR / Cro
Tel: +385 51 691 519
Fax: +385 51 691 823

naturally,
honestly,
uniquely

IBAN: HR91 2500 0091 1011 5609 9
MB: 1597426, OIB: 72626274554
info@kukuriku.hr
www.kukuriku.hr