



MENU



Petram Resort & Residences

Rooftop

Etwas zum Starten

Prosciutto mit Käse und Oliven 16,00€
Istrischer Prosciutto mit Schafs- und Kuhkäse, Trüffelkäse, serviert mit gegrillten Oliven.



CONTAINS LACTOSE

Carpaccio vom geräucherten Bison 27,00€
Geräucherter Bison mit Parmesan, confierten Cherrytomaten und Peperoncini.



CONTAINS LACTOSE

Carpaccio von Garnelen 18,00€
Garnelen-Carpaccio mit hochwertigem Olivenöl und Avocado-Mayonnaise.



CONTAINS SEAFOOD



CONTAINS LACTOSE

Thunfisch-Tatar 16,00€
Thunfisch-Tatar im Dressing mit Oliven und Kapern.



CONTAINS SEAFOOD

Salate

Rucolasalat mit Cherrytomaten und Pinienkernen 6,00€

Gemischter grüner Salat 5,00€

Gemischter Salat 6,00€

Schalen-Glück

Rindfleischsuppe mit Nudeln 7,00€



CONTAINS GLUTEN



CONTAINS EGGS

Gazpacho 7,00€

Please inform our staff of any food allergies or intolerances not listed above.

Some dishes may contain celery, soy, alcohol, and honey.

Please note that amuse-bouche, olive oil, and bread are charged at €3.50 per person.



The chef's special recommendation.



Petram Resort & Residences

Rooftop

Warme Wunder

Trüffel-Fuzi

Hausgemachte Fuzi mit schwarzen Trüffeln, Butter und Parmesan.

25,00€



Istrische „Pljukanci“ mit

Entenragout

Hausgemachte „Pljukanci“ mit Entenragout und Parmesan-Schaum.

20,00€



“Marry me” Linguine

Eine luxuriöse Mischung aus cremigen Pistazien, Chili und Garnelen, vermengt mit seidigen Linguine – ein kühnes und unvergessliches Geschmackserlebnis.

22,00€



Double “S” risotto

Risotto mit Garnelen, Safran und Riesengarnelen.

24,00€



Lasagne Bolognese

Ragout aus Rindfleisch, hausgemachte Nudelplatten, Béchamelsauce, Mozzarella.

18,00€



Petram Hauptgerichte

Rindersteak mit Ravioli

Rindfleisch, serviert mit Ravioli gefüllt mit Skuta-Käse und Trüffelsauce.

40,00€



Rumpsteak Pfeffer-Delight

Zartes Rumpsteak, nach Wunsch gegrillt, serviert mit cremigem Kartoffelpüree und grüner Pfeffersauce.

32,00€



Rindersteak “Olio & Aceto”

Gegrilltes Rinderfilet, serviert in einer Emulsion aus istrischem Premium-Olivenöl und Aceto Balsamico.

37,00€



Kalbsrolle

Gerolltes Kalbfleisch nach Kaiserart, serviert auf cremigem Kartoffelpüree mit reichhaltiger Demi-Glace-Sauce.

29,00€



Please inform our staff of any food allergies or intolerances not listed above.
Some dishes may contain celery, soy, alcohol, and honey.
Please note that amuse-bouche, olive oil, and bread are charged at €3.50 per person.



The chef's special recommendation.



Petram Resort & Residences

Rooftop

Dry Aged Steak

Fiorentina 1kg 90,00€

Ribeye 1kg 90,00€

Fang des Tages

Wolfsbarsch 1kg 90,00€

Goldbrasse 1kg 90,00€

Zahnbrasse 1kg 100,00€

From Istrian Coast

Filet von weißem Fisch 30,00€

Filet von weißem Fisch mit Gemüsecreme und Beurre-Blanc-Sauce.



Tuna tataki 27,00€


Blauflossenthunfisch in Sesam und Ponzu-Dressing auf gemischtem Salat mit rotem Zwiebelmarmelade.



Oktopus 36,00€

Oktopus, serviert auf geröstetem Karottenpüree und Oktopus-Sauce.



Please inform our staff of any food allergies or intolerances not listed above.
Some dishes may contain celery, soy, alcohol, and honey.
Please note that amuse-bouche, olive oil, and bread are charged at €3.50 per person.
 The chef's special recommendation.



Petram Resort & Residences

Rooftop

Beilagen

Gebackene Kartoffeln	6,00€
Pommes Frites	4,00€
Gegrilltes Gemüse	6,00€
Kartoffelpüree	4,00€
Reis	4,00€
Kartoffeln mit Mangold	5,00€
Kartoffelpüree mit Trüffeln	7,00€

Etwas Süßes

Snickers 9,00€
Cremige und knusprige Torte mit Erdnüssen und Karamell.



Bueno-Torte 8,00€
Der unverwechselbare Geschmack von Kinder Bueno – weicher Biskuit und cremige Füllung.



Dubai 12,00€ 
Die beliebte Schokolade jetzt als Torte. Kadaif, Pistazien, Schokolade, Biskuit.



Framboise 9,00€
Erfrischende Torte mit Mascarponecreme, hellem Biskuit und Himbeeren.



Please inform our staff of any food allergies or intolerances not listed above.

Some dishes may contain celery, soy, alcohol, and honey.

Please note that amuse-bouche, olive oil, and bread are charged at €3.50 per person.



The chef's special recommendation.