2.10. - 3.10.2025.

Taste the

Mediterranean

HOTEL EXCELSIOR DUBROVNIK

ADRIATIC LUXURY HOTELS

Taste the Mediterranean

2.10. - 3.10.2025.

HOTEL EXCELSIOR DUBROVNIK

Taste the Mediterranean

Doživite vrhunski gastronomski užitak na ekskluzivnim mediteranskim večerama u prestižnom hotelu Excelsior.

Uživajte u autentičnim okusima domaćih namirnica, maštovito osmišljenih od strane svjetski priznatih chefova, koji će vas svojim kulinarskim kreacijama povesti na nezaboravno putovanje kroz bogatstvo okusa, mirisa i tekstura.

Dubrovnik pozdravlja Siciliju

2.10.2025.
20:00
Restoran Salin

Dress code: formalan

EKSKLUZIVNA VEČERA

Chef Carmelo Carnevale
Restorani Lizzie's cucina i
Caffè Amore, London

Chef Mate Matić
Michelin preporuka
Restoran Vapor, Dubrovnik

PIĆE DOBRODOŠLICE I MALI ZALOGAJI

CHEF MATE MATIĆ

Burrata & cikla, plavi rak & mandarina, kavijar, riblji kreker

PERŠURIĆ, Misal Blanc de Blancs NV, Istra

HLADNO PREDJELO

CHEF CARMELO CARNEVALE

Hobotnica, mousse od dimljenog patlidžana, bademi, razne rajčice, svježa ricotta

SAINTS HILLS, St. Heels Rosé 2023, Pelješac

TOPLO PREDJELO

CHEF CARMELO CARNEVALE

Umami rižoto od limuna, gorgonzola, pjenušavo vino Etna Spumante

ŠAIN-MARELIĆ, Pošip Sv Ivan Selekcija 2024, Korčula

Kontakt osoba:
Ivana Obradović

Telefon:
+385 (0)20 300 340

E-mail:
ivana.obradovic@alh.hr

GLAVNO RIBLJE JELO

CHEF MATE MATIĆ

Lubin ikejime, cvjetača & kurkuma, pjenica od maslinovog ulja, leccino pire, ikra, sok od graška i čičoke

CEBALO, Grk 2023, Korčula

GLAVNO MESNO JELO

CHEF CARMELO CARNEVALE

Sporo kuhani janjeći kotlet, slatko-kisela caponata, pire od patlidžana, mrvice pistacija, umak od crnog vina Nero d'Avola

CRVIK, Vilin ples 2019, Konavle

DESERT

CHEF MATE MATIĆ

Reinterpretacija plate sira: pečeni mousse od skute i ricotte, espuma od badema i tamni med, gel od suhih smokava, sezam kreker

TOMIĆ, Petar Hectorovich NV, Hvar

Cijena: 180 € po osobi, prateća vina uključena

Kontakt osoba:
Ivana Obradović

Telefon:
+385 (0)20 300 340

E-mail:
ivana.obradovic@alh.hr

Dubrovnik pozdravlja Francusku i Meksiko

3.10.2025.
20:00
Restoran Salin

Dress code: formalan

EKSKLUZIVNA VEČERA

Chefica Beatriz Gonzalez
Restorani Coretta, Neva cuisine i Taco Mesa, Pariz

Chef Petar Obad
Restoran Salin, Dubrovnik

PIĆE DOBRODOŠLICE I MALI ZALOGAJI

CHEF BEATRIZ GONZALEZ

Tuna gordita glazirana guavom i soja umakom, začin od sjemenki

PERŠURIĆ, Misal Blanc de Blancs NV, Istra

PIĆE DOBRODOŠLICE I MALI ZALOGAJI

CHEF PETAR OBAD

Arancin od konavoske kapule i gljiva, papir od škripavca

KARAMAN, Malvasija dubrovačka 2024, Konavle

HLADNO PREDJELO

CHEF BEATRIZ GONZALEZ

Dimljena jegulja, začin od butternut tikve, grejpa i sezama

SAINTS HILLS, St. Heels Rosé 2023, Pelješac

TOPLO PREDJELO

CHEF PETAR OBAD

Tortellini punjeni junećim srcima, umak od mente, maline, varenik, čips od verze

KORTA KATARINA, Pošip 2024, Korčula

Kontakt osoba:
Ivana Obradović

Telefon:
+385 (0)20 300 340

E-mail:
ivana.obradovic@alh.hr

RIBLJE GLAVNO JELO

CHEF PETAR OBAD

Krak hobotnice, krema od plavog krumpira, naranča, tapioka kreker

CRVIK, Vilin ples 2019, Konavle

MESNO GLAVNO JELO

CHEF BEATRIZ GONZALEZ

Brizle s glazurom od tamarinda, celer s kakaom, potočarka, teleći jus s limunskom travom

PLENKOVIĆ, Zlatan Plavac Grand Select 2019, Hvar

PRED - DESERT

CHEF BEATRIZ GONZALE Z

Trou Normand, espuma od marelice, Mezcal

DESERT

CHEF BEATRIZ GONZALEZ

Kakao simfonija: pržena vanilija iz Papantle, meksički mousse od vanilije, sladoled od kakaovca, čokoladni keks, karamelizirani pekan orasi

TOMIĆ, Petar Hectorovich NV, Hvar

Cijena: 180 € po osobi, prateća vina uključena

Kontakt osoba:
Ivana Obradović

Telefon:
+385 (0)20 300 340

E-mail:
ivana.obradovic@alh.hr

Dobar tek!