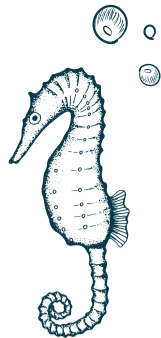


SWEETS

süßer als Süßwasser



Nonna's Tiramisu

nach italienischem Originalrezept
mit ganz viel Amore (und feinsten Zutaten) ^{ACG}

10
Dazu empfehlen wir:

2017 Late Botteld Vintage Port Quinta de La Rosa (5cl | 5,9)

Mango-Kokos-Snowball

mit Flugmango & Limette ^{CG}

11
Dazu empfehlen wir:

2019 Chateau Coutet 1er Grand Cru Classé Barsac,
Sauternes (1/16l | 5,9)

Hausgemachtes Tahiti-Vanilleeis

mit gebrannten Kürbiskernen &
Grappa-Eierlikör ^{CG}

9

Tagessorbet

mit Vodka oder Prosecco

8

mit Champagner

12

Chocolate & Rum

Araguani Schokolade aus Venezuela, 72%
vs. Don Papa Baroko ^G

12

Achtung! Starker Seegang:

UNSERE TOP 10

Grappa Aromatica Bianco Marzadro, Südtirol	2cl	5,5
Grappa Le Giare Amarone Barrigue Marzadro, Südtirol	2cl	7,2
Ron Zacapa 23 Años Guatemala	4cl	12,4
Pelinkovac Maraska, Zadar	4cl	4,9
Amaro Montenegro Sizilien	4cl	4,9
Frangelico Piemont	4cl	4,9
Limoncello Graz - Homemadel	4cl	5,9
Oban 14y Single Malt Scotch Whiskey, West Highland	4cl	8,20
Rote Williamsbirne Hochstrasser, Weststeiermark	2cl	4,9
Marille Jöbstl, Weststeiermark	2cl	4,9



EL PESCADOR

IM RATHAUS

STARTERS

Mangroven-Garnelen-Cocktail

mit französischer Honig-Dijonsenf-Sauce,
Senfkaviar & Chiffonsalat ^{BCGM}

19

Schwertfisch-Sashimi

mit Karotten-Ingwer-Soja-Dressing &
heißem Sesamöl ^{DFN}

19

Unsere Fischsuppe

mit Tomaten, Petersilie & Sauce Rouille ^{BDGR}
Vorspeise / Hauptspeise

12 / 15

Fritto misto deluxe

Garnele, Jakobsmuscheln, Calamari & Branzino ^{ABDGR}
dazu Aioli oder
Jalapeño-Yuzu-Mayo

17

17



AUSTERN: Fines de Claire

mit Rotwein-Schalotten-Vinaigrette

1 Stk. | 5

ECHTER BELUGA KAVIAR: Premium Selection

mit Blinis, Sour Cream & Schnittlauch ^{AG}

30g | 45

SPECIALS

Surf & Turf

150g Rinderfilet vom Premium Beef &
3 Stück Black Tiger Garnelen mit Zucchini, Melanzani,
rotem Paprika und Tropeazwiebel vom Grill &
Rosmarinkartoffeln ^B

38

Muscheln mit roter Buzara-Sauce

Originalrezept aus Dalmatien ^{ADR}

19

Garnelen-Frühlingsrollen

mit japanischem Jungzwiebelgemüse &
Teriyaki-Sauce ^{ABF}

25

PASTA, RISOTTO & GNOCCHI

Hummer-Ristto

weltberühmter Piemontesischer Reis mit
französischer Hummerbisque & Weißwein
cremig gekocht ^{BO}

Side / Vorspeise / Hauptspeise

9 | 16 | 22

Trüffelgnocchi

hausgemacht, mit echter Trüffelsauce ^{ACG}

Side / Vorspeise / Hauptspeise

9 | 16 | 22

„Spaghetti EL PESCADOR“

leicht tomatisiert, mit vielen Meeresfrüchten & Fischen ^{ABDOR} 25

*Abends servieren wir Ihnen als Gedeck frisch gebackenes Steinofenbaguette,
gesalzene Butter und kleine Fischspezialitäten um .€ 4,50 p.P.; Bei Fragen zu Allergenen
wenden Sie sich bitte an unser geschultes Personal.*

Wir wollen begeistern & verwöhnen!

*Sollte uns das einmal nicht gelingen, schreiben Sie es nicht ins Internet, denn davon haben
wir beide nichts. Sagen Sie es, wir machen es sofort wieder gut!*

FÜR ALLE, DIE Meer WOLLEN



Filets vom Teppanyaki-Grill

Schwertfisch-Steak

Feinstes Fleisch mit leicht salziger Note. Der König des
Ozeans - nachhaltig gefangen, medium gegrillt & garantiert
grätenfrei!

Branzino-Filet

Der wahrscheinlich beste Branzino der Welt, gezüchtet von Meeres-
biologin Irena Fonda in den glasklaren Gewässern vor Piran.

Seesaibling

Eine absolute Spezialität aus dem Mürzer Oberland. Wächst langsam
im glasklaren Wasser der Mariazeller Quelle auf. Besonders reich an
Omega-3-Fettsäuren.

in ca. 180 g Stücken 26



Catch OF THE DAY

Ganze Fische

Ob mehrmals wöchentlich vom Triester Fischmarkt oder
täglich aus unseren heimischen Gewässern: Wir selektieren
immer den besten Fang für Ihren Fischgenuss!

*Aus dem Steinofen im Ganzen gebraten, mit bestem Olivenöl,
wilden Kräutern, Zitronen und einem Schuss Malvazija.
Gerne für Sie filetiert!*

100g 12

oder

*Zusätzlich im Buzara-Fond mit Kartoffeln, Tomaten,
Muscheln & Weißwein gegart ^{OR}*

p. P. +7

Sides

Zucchini, Melanzani, roter Paprika &
roter Tropeazwiebel vom Grill

7

Japanisches Jungzwiebelgemüse
mit Knoblauch, Ingwer, Miso &
gerösteten Erdnüssen ^{EF}

6

Kroatische Rosmarinkartoffeln
mit Meersalz

5

Cremer Blattspinat
mit Schafskäse ^G

7

Gefüllte Artischocke
mit wildem Oregano ^A

8

Rucolasalat

mit Blumauer Tomaten

6



Saucen & Dips

Knoblauch-Petersil-Öl

3

Mediterrane Kräuterbutter ^G

3

Original Sauce Rouille ^{CDGM}

3

Asiatische Teriyaki-Sauce ^F

3

Jalapeño-Yuzu-Mayo ^{CG}

3

Sauce Remoulade ^{CG}

3

Pimp your fish

1 Stk. Jakobsmuschel ^R

6

1 Stk. Black Tiger Garnele 8/12 ^B

4

1 Stk. Softshell Crab ^B

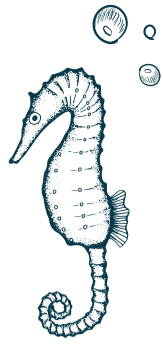
10

Frischer Istrischer Trüffel

6

SWEETS

for my Sweet



Nonna's Tiramisu

based on an original Italian recipe
with lots of amore (and the finest ingredients) ^{ACG}

10

Our pairing recommendation:

2017 Late Bottled Vintage Port Quinta de La Rosa (5cl | 5,9)

Mango Coconut Snowball

with mango & lime ^{CG}

11

Our pairing recommendation:

2019 Chateau Coutet 1er Grand Cru Classé Barsac,
Sauternes (1/16l | 5,9)

Homemade Tahiti Vanilla ice cream

with caramellized pumpkin seeds &
Grappa egg liqueur ^{CG}

9

Sorbet of the day

with Vodka or Prosecco

8

with Champagne

12

Chocolate & Rum

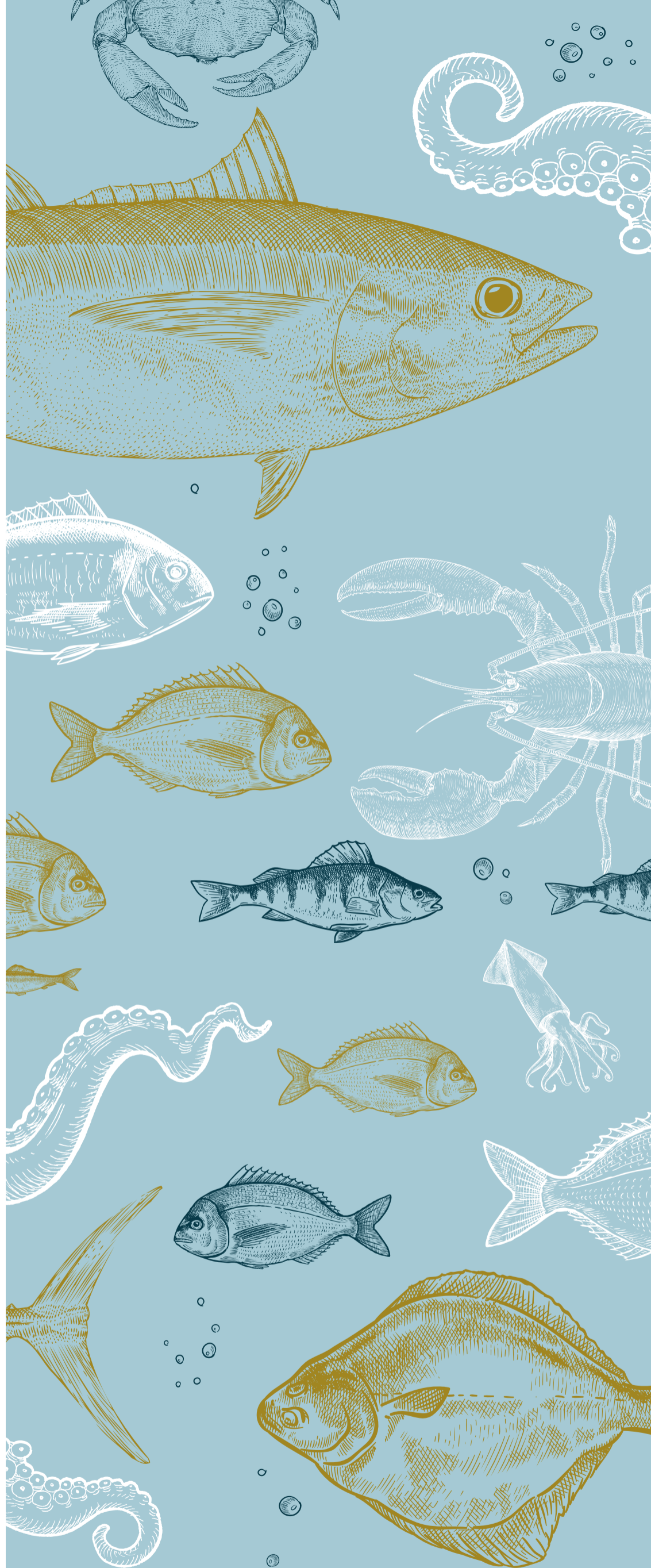
Araguani chocolate from Venezuela, 72%
vs. Don Papa Baroko ^G

12

Attention! Rough Sea:

OUR TOP 10

Grappa Aromatica Bianco Marzadro, South Tyrol	2cl	5,5
Grappa Le Giare Amarone Barrique Marzadro, South Tyrol	2cl	7,2
Ron Zacapa 23 Años Guatemala	4cl	12,4
Pelinkovac Maraska, Zadar	4cl	4,9
Amaro Montenegro Sicily	4cl	4,9
Frangelico Piedmont	4cl	4,9
Limoncello Graz - Homemadel	4cl	5,9
Oban 14y Single Malt Scotch Whiskey, West Highland	4cl	8,20
Red Williams pears Hochstrasser, Western Styria	2cl	4,9
Apricot Jöbstl, Western Styria	2cl	4,9



EL PESCADOR

IM RATHAUS

STARTERS

Mangrove-Prawn Cocktail

with French honey Dijon mustard sauce, mustard caviar & chiffon salad ^{BCGM}

19

Swordfish Sashimi

with carrot-soy-ginger-dressing & hot sesame oil ^{DFN}

19

Our Fish soup

with tomatoes, parsley & sauce Rouille ^{BDGR}

Starter/ Main course

12 / 15

Fritto misto deluxe

prawn, scallops, calamari & Branzino ^{ABDGR}, served with aioli *or*

17

jalapeño yuzu mayo

17



OYSTERS: *Fines de Claire*

with red wine-shallot-vinaigrette

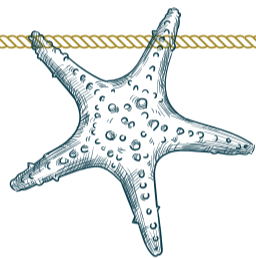
1 Pc. | 5

GENUINE BELUGA CAVIAR: *Premium selection*

with blinis, sour cream & chives ^{AG}

30g | 45

SPECIALS



Surf & Turf

150g Beef tenderloin from our premium beef & 3 black tiger prawns with grilled zucchini, eggplant, red bell pepper and red Tropea onion & rosemary potatoes ^B

38

Mussels with Buzara sauce

original Dalmation recipe ^{ADR}

19

Prawn spring rolls

with Japanese spring onion vegetables & Teriyaki sauce ^{ABF}

25

PASTA, RISOTTO & GNOCCHI

Lobster Ristto

creamy world-famous Piedmontese rice cooked with French lobster bisque & white wine ^{BO}

Side / starter / main course

9 | 16 | 22

Truffle Gnocchi

homemade, with genuine truffle sauce ^{ACG}

Side / starter / main course

9 | 16 | 22

„Spaghetti EL PESCADOR"

with tomatoes, lots of seafood & fish ^{ABDOR}

25

In the evening we serve freshly baked stone oven baguette, salted butter and small fish specialties for € 4.50 p.p.; if you have any questions about allergens, please contact our trained staff.

We want to spoil you with culinary delights! If we don't succeed, don't write it on the internet, because neither of us can benefit from that. Tell us, we will improve the situation immediately!

FOR THOSE WHO WANT *Mare*



Fish fillets from our Teppanyaki grill

Swordfish Steak

Finest meat with a slightly salty note. The king of the ocean, sustainably caught, medium grilled & guaranteed boneless!

Branzino Fillet

Probably the best seabass in the world, bred by marine biologist Irena Fonda, in crystal clear waters of Piran.

Arctic Char

An absolute specialty from the Mürzer Oberland. Grows slowly in the crystal-clear water of the Mariazell spring. Particularly rich in omega-3 fatty acids.

in ~180 g pieces 26



Catch OF THE DAY

Whole Fish

Whether several times a week from the Trieste fish market or daily from our local waters: We always select the best catch for your fish enjoyment!

Grilled as a whole in the stone oven, with the best olive oil, wild herbs, lemons and a dash of malvazija. We are happy to fillet for you.

100g 12

OR

Additionally cooked in Buzara sauce with potatoes, tomatoes, mussels & white wine ^{OR}

p. P. +7

Sides

Zucchini, eggplant, red bell pepper & red Tropea onion grilled

7

Japanese spring onion vegetables with garlic, ginger, Miso & roasted peanuts ^{BF}

6

Croatian rosemary potatoes with sea salt

5

Creamy leaf spinach

with sheep's milk cheese ^G

7

Filled artichoke

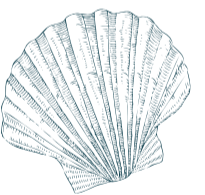
with wild Oregano ^A

8

Rocket Salad

with tomatoes from Blumau

6



Sauces & dips

Garlic parsley oil

3

Mediterranean herb butter ^G

3

Original sauce Rouille ^{CDGM}

3

Asian Teriyaki sauce ^F

3

Jalapeño Yuzu Mayo ^{CG}

3

Sauce Remoulade ^{CG}

3

Pimp your fish

1 pc. Scallop ^R

6

1 pc. black tiger prawn 8/12 ^B

4

1 pc. softshell crab ^B

10

Fresh Istrian truffle

6