



MESNI MENU / MENU DI TERRA / MEAT MENU / FLEISCHMENÜ

APERITIV BISKA 0,03 L / APERITIVO GRAPPA AL VISCHIO 0,03 L / APERITIF BISKA BRANDY 0.03 L / APERITIF BISKA 0,03 L

TERAN MATOŠEVIĆ 0,2 L / TERRANO MATOŠEVIĆ 0,2 L / TERAN MATOŠEVIĆ 0.2 L

MUŠKAT ŽUTI STARIĆ 0,1 L / MOSCATO GIALLO STARIĆ 0,1 L / MUŠKAT ŽUTI STARIĆ 0.1 L / GELBER MUSKATELLER *MUŠKAT ŽUTI STARIĆ* 0,1 L

1. SLIJED: ISTARSKO PREDJELO
I PORTATA: ANTIPASTI MISTI ISTRIANI
1st COURSE: ISTRIAN STARTER
1. GANG: ISTRISCHE VORSPEISE

2. SLIJED: FUŽI SA PRŠUTOM I GLJIVAMA
II PORTATA: *FUŽI* (PASTA TIPICA) PROSCIUTTO CRUDO E FUNGHI
2nd COURSE: *FUŽI* PASTA WITH PROSCIUTTO AND MUSHROOMS
2. GANG: ISTRISCHE NUDELN *FUŽI* MIT DEM GERÄUCHERTEN ROHSCHINKEN *PRŠUT* UND PILZEN

3. SLIJED: PUNJENI LUNGIĆ NA KREMI OD KOROMAČA
III PORTATA: FILETTO DI MAIALE FARCITO IN CREMA DI FINOCCHI

3rd COURSE: STUFFED PORK TENDERLOIN ON FENNEL CREAM
3. GANG: GEFÜLLTES SCHWEINEFILET AUF FENCHELCRÉME

4. SLIJED: KOLAČ OD ČOKOLADE I NARANČE
IV PORTATA: TORTA D'ARANCIA E CIOCCOLATO
4th COURSE: CHOCOLATE AND ORANGE CAKE
4. GANG: SCHOKOLADEN-ORANGENKUCHEN

MENU CIJENA / PREZZO DEL MENU / MENU PRICE / MENÜPREIS = 290,00 HRK



RIBLI MENU / MENU DI MARE / FISH MENU / FISCHSCHMENÜ

APERITIV GRAPPA OD MASLINE 0,03 L / APERITIVO GRAPPA ALLE OLIVE 0,03 L /
APERITIF OLIVE GRAPPA 0.03 L / APERITIF OLIVEN-GRAPPA 0,03 L

PINOT SIVI RAVALICO 0,2 L / PINOT GRIGIO RAVALICO 0,2 L / PINOT SIVI
RAVALICO 0.2 L / PINOT GRIGIO RAVALICO 0,02 L

MUŠKAT ŽUTI MATOŠEVIĆ 0,1 L / MOSCATO GIALLO MATOŠEVIĆ 0,1 L / MUŠKAT
ŽUTI MATOŠEVIĆ 0.1 L / GELBER MUSKATELLER *MUŠKAT ŽUTI MATOŠEVIĆ* 0,1 L

1. SLIJED: CARPACCIO OD HOBOTNICE I BAKALAR
I PORTATA: CARPACCIO DI POLPO E BACCALÀ
1st COURSE: OCTOPUS CARPACCIO AND COD
1. GANG: OCTOPUS CARAPCCIO UND STOCKFISCH

2. SLIJED: REZANCI SA ŠKAMPIMA I CRNIM TARTUFIMA
II PORTATA: TAGLIATELLE SCAMPI E TARTUFO NERO
2nd COURSE: SHRIMP AND BLACK TRUFFLE NOODLES
2. GANG: BANDNUDELN MIT SCAMPI UND SCHWARZEN TRÜFFELN

3. SLIJED: FILET ORADE SA KADULJOM
III PORTATA: FILETTO D'ORATA CON SALVIA
3rd COURSE: GILT-HEAD BREAM FILLET WITH SAGE
3. GANG: GOLDBRASSENFILET MIT SALBEI

4. SLIJED: MOUSSE OD BIJELE ČOKOLADE SA VOĆEM
IV PORTATA: MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO CON FRUTTA
4th COURSE: WHITE CHOCOLATE MOUSSE WITH FRUIT
4. GANG: WEIßE MOUSSE AU CHOCOLAT MIT OBST

MENU CIJENA / PREZZO DEL MENU / MENU PRICE/ MENÜPREIS = 360,00 HRK



**VEGETARIJANSKI MENU / MENU VEGETARIANO / VEGETARIAN MENU /
VEGETARISCHES MENÜ**

APERITIV GRAPPA OD MASLINE 0,03 L / APERITIVO GRAPPA ALLE OLIVE 0,03 L /
APERITIF OLIVE GRAPPA 0.03 L / APERITIF OLIVEN-GRAPPA 0,03 L

CABERNET SAUVIGNON GORTAN 0,2 L / CABERNET SAUVIGNON GORTAN 0,2 L /
CABERNET SAUVIGNON GORTAN 0.2 L /

MUŠKAT BIJELI RAVALICO 0,1 L / MOSCATO BIANCO RAVALICO 0,1 L / MUŠKAT
BIJELI RAVALICO 0.1 L / WEISSER MUSKATELLER *MUŠKAT BIJELI RAVALICO* 0,1 L

1. SLIJED: KREMA OD PATLIĐANA
I PORTATA: CREMA DI MELANZANE
1st COURSE: EGGPLANT CREAM
1. GANG: AUBERGINENCRÉME

2. SLIJED: LAZANJE U PEĆNICI SA POVRĆEM
II PORTATA: LASAGNE AL FORNO CON VERDURE
2nd COURSE: OVEN-BAKED VEGETARIAN LASAGNA
2. GANG: OFENLASAGNE MIT GEMÜSE



3. SLIJED: ROLICE OD TIKVICA I MOZZARELLE
III PORTATA: INVOLTINI DI ZUCCHINE E MOZZARELLA
3rd COURSE: ZUCCHINI AND MOZZARELLA ROLLS
3. GANG: ZUCCHINI-MOZZARELLA-RÖLLCHEN

4. SLIJED: CROSTATA OD JABUKE
IV PORTATA: CROSTATA DI MELE
4th COURSE: APPLE CROSTATA
4. GANG: APFEL-CROSTATA

MENU CIJENA / PREZZO DEL MENU / MENU PRICE / MENÜPREIS = 260,00 HRK