



MESNI MENU / MENU DI TERRA / MEAT MENU / FLEISCHMENÜ

APERITIV - PELINKOVAC (ROVINJSKI) / APERITIVO - PELINKOVAC (AMARO ALLE ERBE ROVIGNESI) / APERITIF - PELINKOVAC (ROVINJ WORMWOOD LIQUEUR) / APERITIF - PELINKOVAC (AUS ROVINJ)

VINO BIJELO/CRVENO 0,25 M. PERŠURIĆ / VINO BIANCO/ROSSO 0,25 l (M. PERŠURIĆ) / WINE WHITE / RED 0.25 M. PERŠURIĆ / WEIß-/ROTWEIN 0,25 M. PERŠURIĆ

VODA PRIRODNA / GAZIRANA ½ / ACQUA MINERALE NATURALE / GASSATA ½ L / WATER NON-SPARKLING / SPARKLING ½ / NATÜRLICHES WASSER/MINERALWASSER ½

1. HLADNO PREDJELO: CARPACCIO OD MESA
I ANTIPASTO FREDDO: CARPACCIO DI MANZO
1ST COLD STARTER: MEAT CARPACCIO
1. KALTE VORSPEISE: CARPACCIO VOM FLEISCH

2. TOPLO PREDJELO: ISTARSKI RIŽOTO
II ANTIPASTO CALDO: RISOTTO ISTRIANO
2. HOT STARTER: ISTRIAN RISOTTO
2. WARME VORSPEISE: ISTRISCHES RISOTTO

3. GLAVNO JELO: PUNJENI SVINJSKI LUNGIĆ U UMAKU OD KAJMAKA,
SALATA ISTARSKA – MALA
III SECONDO: FILETTO DI MAIALE FARCITO IN SALSA DI KAJMAK
(FORMAGGIO CREMOSO), INSLATA ISTRIANA (PICCOLA)
3. MAIN DISH: STUFFED PORK TENDERLOIN IN KAYMAK SAUCE
ISTRIAN SALAD – SMALL
3. HAUPTSPEISE: GEFÜLLTES SCHWEINEFILET IN KAJMAK-SAUCE, KLEINER
ISTRISCHER SALAT
4. DESERT: PALAČINKE SA MERMELADOM
IV DESSERT: CRÊPES CON LA MARMELLATA
4. DESSERT: PANCAKES WITH MARMALADE
4. NACHSPEISE: PFANNKUCHEN MIT MARMELADE

SVJEŽI DOMAĆI KRUH – LEPINJA / PANE CASERECCIO FRAGRANTE – FOCACCIA /
FRESH HOMEMADE BREAD – FLATBREAD/ FRISCHES HAUSGEMACHTES BROT –
FLADEN

MENU CIJENA / PREZZO DEL MENU / MENU PRICE/ MENÜPREIS: 250,00 HRK



RIBLJI MENU / MENU DI MARE / FISH MENU / FLEISCHMENÜ

APERITIV - PELINKOVAC (ROVINJSKI) / APERITIVO - PELINKOVAC (AMARO ALLE ERBE ROVIGNESI) / APERITIF - PELINKOVAC (ROVINJ WORMWOOD LIQUEUR) / APERITIF - PELINKOVAC (AUS ROVINJ)

VINO BIJELO/CRVENO 0,25 M. PERŠURIĆ / VINO BIANCO/ROSSO 0,25 I (M. PERŠURIĆ) / WINE WHITE / RED 0.25 M. PERŠURIĆ / WEIß-/ROTWEIN 0,25 M. PERŠURIĆ

VODA PRIRODNA / GAZIRANA ½ / ACQUA MINERALE NATURALE / GASSATA ½ I / WATER NON-SPARKLING / SPARKLING ½ / NATÜRLICHES WASSER/MINERALWASSER ½

1. HLADNO PREDJELO: CARPACCIO OD RIBE
I ANTIPASTO FREDDO: CARPACCIO DI PESCE
1. COLD STARTER: FISH CARPACCIO
1. KALTE VORSPEISE: CARPACCIO VOM FLEISCH

2. TOPLO PREDJELO: ŠPAGETI VONGOLE
II ANTIPASTO CALDO: SPAGHETTI ALLE VONGOLE

2. HOT STARTER: SPAGHETTI WITH CLAMS
2. WARME VORSPEISE: ISTRISCHES RISOTTO
3. GLAVNO JELO: RIBLJI FILE SA KOZICAMA U UMAKU, SALATA ŠOPSKA MALA
III SECONDO: FILETTO DI PESCE BIANCO CON GAMBERETTI AL SUGO
INSALATA ŠOPSKA (PICCOLA)
3. MAIN DISH: FISH FILLET WITH PRAWN SAUCE, ŠOPSKA SALAD – SMALL
3. HAUPTSPEISE: GEFÜLLTES SCHWEINEFILET IN KAJMAK-SAUCE, KLEINER ISTRISCHER SALAT
4. DESERT: PALAČINKE SA MERMELADOM
IV DESSERT: CRÊPES CON LA MARMELLATA
4. DESSERT: PANCAKES WITH MARMALADE
4. NACHSPEISE: PFANNKUCHEN MIT MARMELADE

SVJEŽI DOMAĆI KRUH – LEPINJA / PANE CASERECCIO FRAGRANTE – FOCACCIA / FRESH HOMEMADE BREAD – FLATBREAD/ FRISCHES HAUSGEMACHTES BROT – FLADEN

MENU CIJENA / PREZZO DEL MENU / MENU PRICE/ MENÜPREIS: 350,00 HRK



**VEGETARIAN MENU / MENU VEGETARIANO / VEGETARIAN MENU /
FISCHMENÜ**

APERITIV - PELINKOVAC (ROVINJSKI) / APERITIVO - PELINKOVAC (AMARO ALLE
ERBE ROVIGNESI) / APERITIF - PELINKOVAC (ROVINJ WORMWOOD LIQUEUR) /
APERITIF - PELINKOVAC (AUS ROVINJ)

VINO BIJELO/CRVENO 0,25 M. PERŠURIĆ / VINO BIANCO/ROSSO 0,25 l (M.
PERŠURIĆ) / WINE WHITE / RED 0.25 M. PERŠURIĆ / WEIß-/ROTWEIN 0,25 M.
PERŠURIĆ

VODA PRIRODNA / GAZIRANA ½ / ACQUA MINERALE NATURALE / GASSATA ½ l /
WATER NON-SPARKLING / SPARKLING ½ / NATÜRLICHES
WASSER/MINERALWASSER ½

1. HLADNO PREDJELO: MJEŠANI SIREVI SA MEDOM
I ANTIPASTO FREDDO: FORMAGGI ASSORTITI COL MIELE
1. COLD STARTER: SELECTION OF CHEESES WITH HONEY
1. KALTE VORSPEISE: CARPACCIO VOM FISCH

2. TOPLO PREDJELO: OMLET SA SIROM
II ANTIPASTO CALDO: OMELETTE AL FORMAGGIO
2. HOT STARTER: CHEESE OMELET
2. WARME VORSPEISE: SPAGHETTI MIT VENUSMUSCHELN



3. GLAVNO JELO: DOMAĆI FUŽI S TARTUFIMA, SALATA ŠOPSKA MALA
III SECONDO: FUŽI (PASTA TIPICA) FATTI IN CASA AI TARTUFI,
INSALATA ŠOPSKA (PICCOLA)
3. MAIN DISH: HOMEMADE FUŽI PASTA WITH TRUFFLES, ŠOPSKA
SALAD - SMALL
3. HAUPTSPEISE: FISCHFILET MIT GARNELEN IN SAUCE, KLEINER
GEMISCHTER SALAT ŠOPSKA SALATA (GEMISCHTER
SALAT MIT KÄSE)

4. DESERT: PALAČINKE SA MERMELADOM
IV DESSERT: CRÊPES CON LA MARMELLATA
4. DESSERT: PANCAKES WITH MARMALADE
4. NACHSPEISE: PFANNKUCHEN MIT MARMELADE

SVJEŽI DOMAĆI KRUH – LEPINJA / PANE CASERECCIO FRAGRANTE – FOCACCIA /
FRESH HOMEMADE BREAD – FLATBREAD/ FRISCHES HAUSGEMACHTES BROT –
FLADEN

MENU CIJENA / PREZZO DEL MENU / MENU PRICE/ MENÜPREIS: 270,00 HRK