



MESNI MENU / MENU DI TERRA / MEAT MENU / FLEISCHMENÜ

PROSSECO 0,1 DCL

TERAN „FRANC ARMAN“ 0,2 DCL / TERRANO “FRANC ARMAN” 0,2 dl

MUŠKAT RUŽA „AGROLAGUNA“ 0,1 DCL / MOSCATO RUŽA “AGROLAGUNA” 0,1 dl
/ ROSEN MUSKATELLER *MUŠKAT RUŽA „AGROLAGUNA“* 0,1 L

1. SLIJED: KREMA OD SKUTE, PRŠUTA I MEDA NA PREPEČENOM KRUHU
I PORTATA: CREMA DI RICOTTA, PROSCIUTTO CRUDO E MIELE SU TOAST
1st COURSE: CHEESE CURD, PROSCIUTTO AND HONEY CREAM ON TOASTED
BREAD

1. GANG: CRÉME AUS QUARK, GERÄUCHERTEM ROHSCHINKEN *PRŠUT*
UND HONIG AUF GERÖSTETEM BROT

2. SLIJED: PLJUKANCI „FAUSTO“
II PORTATA: *PLJUKANCI* (PASTA TIPICA) “FAUSTO”
2nd COURSE: “FAUSTO” *PLJUKANCI* PASTA

2. GANG: ISTRISCHE NUDELN *PLJUKANCI* Á LA FAUSTO

3. SLIJED: BEEFSTEAK SA VRGANJIMA, PORILUK NA ŽARU
III PORTATA: FILETTO DI MANZO AI PORCINI, PORRI GRIGLIATI
3rd COURSE: BEEFSTEAK WITH PORCINI, GRILLED LEEKS

3. GANG: BEEFSTEAK MIT STEINPILZEN UND GEGRILLTEM LAUCH

4. SLIJED: BEČKA KOCKA SA VIŠNJAMA
IV PORTATA: DOLCE VIENNESE ALLE AMARENE
4TH COURSE: VIENNESE CHOCOLATE CUBES WITH CHERRIES

4. GANG: WIENER SCHNITTE MIT SAUERKIRSCHEN

MENU CIJENA / PREZZO DEL MENU / MENU PRICE / MENÜPREIS = 320,00 HRK



RIBLJI MENU / MENU DI MARE / FISH MENU / FISCHMENÜ

PROSSECO 0,1 DCL

MALVAZIJA „FRANC ARMAN“ 0,2 DCL

MUŠKAT „FRANC ARMAN“ 0,1 DCL / MOSCATO RUŽA “AGROLAGUNA” 0,1 dl /
MUSKATELLER *MUŠKAT* „FRANC ARMAN“ 0,1 L

1. SLIJED: KOZICE NA ROKULI S POMIDORINIMA, MOZZARELOM I
GLJIVAMA
I PORTATA: GAMBERETTI SU LETTO DI RUCOLA CON POMODORI
CILIEGINO, MOZZARELLA E FUNGHI
1st COURSE: PRAWNS ON A BED OF ARUGULA WITH CHERRY TOMATOES,
MOZZARELLA AND MUSHROOMS
1. GANG: GARNELEN AUF RUCOLA MIT TOMATEN, MOZZARELLA UND
PILZEN
2. SLIJED: BRODET OD HOBOTNICE SA CRNOM PALENTOM
II PORTATA: BRODETTO DI POLPO CON POLENTA AL NERO DI SEPIA
2nd COURSE: OCTOPUS STEW WITH BLACK POLENTA
2. GANG: FISCHSUPPE *BRODET* MIT OCTOPUS UND SCHWARZER
POLENTA



3. SLIJED:
III PORTATA:
3rd COURSE:
3. GANG:

FILET BRANCINA SA PIREOM OD BOBA
FILETTO DI BRANZINO CON PURÈ DI FAVE
SEA BASS FILLET WITH FAVA BEANS PURÉE
GOLDBRASSENFILET MIT SAUBOHNENPÜREE

4. SLIJED:
IV PORTATA:
4th COURSE
4. GANG:

KOLAČ OD JAGODA
DOLCE ALLE FRAGOLE
STRAWBERRY CAKE
ERDBEERKUCHEN

MENU CIJENA / PREZZO DEL MENU / MENU PRICE / MENÜPREIS = 320,00 HRK



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

PROSECO 0,1 DCL

MALVAZIJA „FRANC ARMAN“ 0,2 DCL

MUŠKAT „FRANC ARMAN“ 0,1 DCL / MOSCATO (MUŠKAT) RUŽA “AGROLAGUNA”
0,1 dl / MUSKATELLER MUŠKAT „FRANC ARMAN“ 0,1 L

- | | |
|--|--|
| 1. SLIJED:
I PORTATA:
1st COURSE:
1. GANG: | KREM JUHA OD BROKULE SA LISTIĆIMA BADEMA
VELLUTATA DI BROCCOLI CON MANDORLE A SCAGLIE
CREAMY BROCCOLI SOUP WITH ALMOND FLAKES
BROCCOLICRÉMESUPPE MIT MANDELBLÄTTCHEN |
| 2. SLIJED:
II PORTATA:
2nd COURSE
2. GANG: | SALATA OD AVOKADA, ORAHA I KOROMAČA
INSALATA DI AVOCADO, NOCI E FINOCCHI
AVOCADO, WALNUT AND FENNEL SALAD
AVOCADO-NUSS-FENCHEL-SALAT |
| 3. SLIJED:
III PORTATA:
3rd COURSE
3. GANG: | POLPETE OD ZOBENIH PAHULJICA I POVRĆE NA ŽARU
POLPETTINE DI FIOCCHI D’AVENA E VERDURE
GRIGLIATE
OAT BURGER AND GRILLED VEGETABLES
HAFERFLOCKENFRIKADELLEN MIT GEGRILLTEM |

GEMÜSE

- | | |
|---|--|
| 4. SLIJED:
IV PORTATA:
4th COURSE
4. GANG: | VEG KOLAČ BEZ PEČENJA
DOLCE VEGETALE TUTTO A CRUDO
VEGETARIAN NO-BAKE CAKE
VEGETARISCHER ROHKOST-KUCHEN |
|---|--|

MENU CIJENA / PREZZO DEL MENU / MENU PRICE / MENÜPREIS = 320,00 HRK