



MESNI MENU / MENU DI TERRA / MEAT MENU / FLEISCHMENÜ

APERITIV ROVINJSKI PELINKOVAC „DARNA“ 0,03 DCL / APERITIVO – AMARO ALLE ERBE ROVIGNESI “DARNA” 0,03 dl / APERITIF ROVINJ WORMWOOD LIQUEUR “DARNA” 0.03 L / APERITIF: ROVINJER PELINKOVAC „DARNA“ 0,03 L

CRNO VINO „LEGOVIĆ“ 0,25 DCL ili BIJELO VINO CHARDONNAY „RAVALICO“ 0,25 DCL/ VINO ROSSO “LEGOVIĆ” 0,25 dl oppure VINO BIANCO CHARDONNAY “RAVALICO” 0,25 dl / RED WINE “LEGOVIĆ“ 0.25 L or WHITE WINE CHARDONNAY “RAVALICO“ 0.25 L / ROTWEIN „LEGOVIĆ“ 0,25 L oder WEIßWEIN CHARDONNAY „RAVALICO“ 0,25 L

1. SLIJED: ISTARSKA HLADNA PLATA
I PORTATA: ANTIPASTI FREDDI ISTRIANI
1st COURSE: ISTRIAN COLD PLATTER
1. GANG: ISTRISCHE KALTE PLATTE

2. SLIJED: ISTARSKA MANEŠTRA
II PORTATA: *MANEŠTRA* ISTRIANA
2nd COURSE: ISTRIAN MINISTRONE SOUP
2. GANG: ISTRISCHE GEMÜSESUPPE *MANEŠTRA*

3. SLIJED: BIFTEK SA TARTUFIMA I TJESTENINOM
III PORTATA: FILETTO DI MANZO AI TARTUFI E PASTA
3RD COURSE: BEEFSTEAK WITH TRUFFLES AND PASTA
3. GANG: BEEFSTEAK MIT TRÜFFELN UND NUDELN

4. SLIJED: DOMAĆI KOLAČ
IV PORTATA: DOLCE CASERECCIO
4th COURSE: HOMEMADE CAKE
4. GANG: HAUSGEMACHTER KUCHEN

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



RIBLJI MENU/ MENU DI MARE / FISH MENU / FISCHMENÜ

APERITIV ROVINJSKI PELINKOVAC „DARNA“ 0,03 DCL / APERITIVO – AMARO ALLE ERBE ROVIGNESI “DARNA” 0,03 dl / APERITIF ROVINJ WORMWOOD LIQUEUR “DARNA” 0.03 DCL / APERITIF: ROVINJER PELINKOVAC „DARNA“ 0,03 L

CRNO VINO „LEGOVIĆ“ 0,25 DCL ili BIJELO VINO CHARDONNAY „RAVALICO“ 0,25 DCL/ VINO ROSSO “LEGOVIĆ” 0,25 dl oppure VINO BIANCO CHARDONNAY “RAVALICO” 0,25 dl / RED WINE “LEGOVIĆ” 0.25 L or WHITE WINE CHARDONNAY “RAVALICO” 0.25 L / ROTWEIN „LEGOVIĆ“ 0,25 L ODER WEIßWEIN CHARDONNAY „RAVALICO“ 0,25 L

1. SLIJED: SLANI SRDONI
I PORTATA: SARDE SOTTO SALE
1st COURSE: SALTED ANCHOVIES
1. GANG: EINGELEGTE SARDELLEN

2. SLIJED: RIBLJA JUHA
II PORTATA: ZUPPA DI PESCE
2nd COURSE: FISH SOUP

2. GANG: FISCHSUPPE

3. SLIJED: RIŽOTO S MORSKIM PLODOVIMA
III PORTATA: RISOTTO AI FRUTTI DI MARE
3rd COURSE: SEAFOOD RISOTTO
3. GANG: RISOTTO MIT MEERESFRÜCHTEN

4. SLIJED: FILE OD ORADE NA ŽARU SA BLITVOM I KRUMPIROM, SALATA
IV PORTATA: FILETTO D’ORATA AI FERRI CON BIETOLE E PATATE, INSALATA
4th COURSE: GRILLED GILT-HEAD BREAM WITH SWISS CHARD AND POTATOES, SALAD
4. GANG: GEGRILLTES GOLDBRASSENFILET MIT MANGOLD UND KARTOFFELN, SALAT

5. SLIJED: DOMAĆI KOLAČ
V PORTATA: DOLCE CASERECCIO
5th COURSE: HOMEMADE CAKE
5. GANG: HAUSGEMACHTER KUCHEN

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



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

APERITIV ROVINJSKI PELINKOVAC „DARNA“ 0,03 DCL / APERITIVO – AMARO ALLE
ERBE ROVIGNESI “DARNA” 0,03 dl / APERITIF ROVINJ WORMWOOD LIQUEUR
“DARNA“ 0.03 DCL / APERITIF: ROVINJER PELINKOVAC „DARNA“ 0,03 L

CRNO VINO „LEGOVIĆ“ 0,25 DCL ili BIJELO VINO CHARDONNAY „RAVALICO“ 0,25
DCL/ VINO ROSSO “LEGOVIĆ” 0,25 dl oppure VINO BIANCO CHARDONNAY
“RAVALICO” 0,25 dl / RED WINE “LEGOVIĆ“ 0.25 L or WHITE WINE CHARDONNAY
“RAVALICO“ 0.25 L / ROTWEIN „LEGOVIĆ“ 0,25 L ODER WEIßWEIN CHARDONNAY
„RAVALICO“ 0,25 L

1. SLIJED: NAMAZ OD SLANUTKA NA PREPEČENOM KRUHU
I PORTATA: PÂTÉ DI CECI SU TOAST
1st COURSE: TOASTED BREAD WITH CHICKPEA SPREAD
1. GANG: KICHERERBSENAUFSTRICH AUF GERÖSTETEM BROT

2. SLIJED: JUHA OD MRKVE I NARANČE
II PORTATA: ZUPPA DI ARANCE E CAROTE
2nd COURSE: CARROT AND ORANGE SOUP



2. GANG: KAROTTEN-ORANGEN-SUPPE
3. SLIJED: TAGLIATELE SA POVRĆEM I GORGONZOLOM
III PORTATA: TAGLIATELLE ALLE VERDURE CON GORGONZOLA
3rd COURSE: VEGETABLE AND GORGONZOLA TAGLIATELLE
3. GANG: TAGLIATELLE MIT GEMÜSE UND GORGONZOLA
4. SLIJED: VEGETARIJANSKI ROŠTILJ I SALATA
IV PORTATA: GRIGLIATA VEGETARIANA E INSALATA
4th COURSE: VEGETARIAN BARBECUE AND SALAD
4. GANG: VEGETARISCHES GEGRILLTES MIT SALAT
5. SLIJED: SLADOLED
V PORTATA: GELATO
5th COURSE: ICE CREAM
5. GANG: EIS

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