

**G** *osteria*  
**GINA**

# *G*osteria **GINA**

## CJENIK PIĆA PREZZI DELLE BEVANDE GETRANK KARTE

### APERITIVI / APERITIFS

<i>Misal Millenium sparkling wine</i>	0.10l	38.00 kn
<i>Aperol Spritz</i>	0.25l	38.00 kn
<i>Istra Bitter</i>	0.03l	20.00 kn
<i>Martini Bianco</i>	0.06l	20.00 kn
<i>Gin. Mare</i>	0.03l	35.00 kn

### BEZALKOHOLNA PIĆA / SOFT DRINKS

<i>Coca-Cola, Fanta, Sprite</i>	0.25l	16.00 kn
<i>Coca-Cola</i>	0.50l	26.00 kn
<i>Juicy prirodni voćni sokovi</i>	0.20l	16.00 kn
<i>Ledeni čaj / ice tea</i>	0.20l	16.00 kn
<i>Limunada</i>	0.20l	20.00kn

### Voda / Water

<i>Voda gazirana - Jamnica</i>	1l	25.00 kn
<i>Voda gazirana - Jamnica</i>	0.50l	15.00 kn
<i>Voda negazirana - Jana</i>	0.75l	20.00 kn
<i>Tap Water service</i>	1l	10.00 kn

### PIVO / BEER

<i>Karlovačko</i>	0.50l	18.00 kn
<i>Karlovačko Radler</i>	0.50l	18.00 kn
<i>San Servolo - Istrian beer</i>	0.33l	24.00 kn
<i>San Servolo - Istrian beer</i>	0.50l	28.00 kn

### ŽESTOKA PIĆA / SPIRITS

<i>Rakije: Biska, Medenica, Šljivovica</i>	0.03l	15.00 kn
<i>Vodka Smirnof, Vodka Keglevich s okusom</i>	0.03l	20.00 kn
<i>Ron Zacapa</i>	0.03l	50.00 kn
<i>Cognac v.s.</i>	0.03l	30.00 kn
<i>Cognac x.o.</i>	0.03l	80.00 kn
<i>Brandy</i>	0.03l	15.00 kn

## Wiskey

Jack Daniels	0.03l	25.00 kn
Ballantines	0.03l	25.00 kn
Johnie Walker - Blue Label	0.03l	160.00 kn
Chivas Regal 12 year	0.03l	35.00 kn
Single Malt Whisky	0.03l	35.00 kn

## LIKERI / LIQUERS

Pelinkovac, Kirsch	0.03l	15.00 kn
Višnjevac, Borovničak, Teranino	0.03l	20.00 kn
Baileys, Jaggermeister, Gold liker, Amaro	0.03l	20.00 kn
Cynar, Sambuca, Campari, Fernet Branca	0.03l	20.00 kn
Homemade lemon liqueur	0.03l	20.00 kn

## VINA / WEINE

			Glass
Vino	1l	80.00 kn	15.00 kn
Vino Muškati	0.1l	38.00 kn	
Prošek Hektorović	0.05l	38.00 kn	
Vino	0.75l	150.00 kn	25.00 kn
Vino	0.75l	180.00 kn	30.00 kn
Vino	0.75l	250.00 kn	38.00 kn
Vino	0.75l	300.00 kn	48.00 kn
Vino	0.75l	350.00 kn	
Vino	0.75l	400.00 kn	
Vino	0.75l	450.00 kn	

Izaberite iz frižidera  
Choose from the fridge

## TOPLI NAPITCI / HOT DRINKS

Kava	7.00 kn
Kava velika šalica	12.00 kn
Machiatto	12.00 kn
Čaj	15.00 kn

Gina.....  
Od vajkar napro jušta ;)  
PDV uračunat u cijenu  
Knjiga žalbe nalazi se na šanku

# *G*osteria **GINA**

*Hr - Jelovnik*

*It - Menu*

*De- Speisekarte*

*Eng - Menu*

*Fr - Menu*

*Меню*

*Neka od navedenih jela dostupna su samo u određeno doba godine*

*Alcuni piatti elencati sono disponibili solo in stagione*

*Einige Gerichte sind saisongebunden*

*Some of the above mentioned dishes are available only in certain seasons*

## Degustacijski meni "Hvali more"

It - Menu degustazione "Andar per mare..."

De - Degustationsmenü "Abenteuerlich ist die see..."

Eng - Degustation menu "A calm sea..."

Fr - Menu dégustation "Aimer la mer ..."

Дегустационное меню "Славь море..."

### Hoba

Hr - Hobotnica na salatu

It - Polpo ad insalata

De - Krakensalat

Eng - Octopus salad

Fr - Salade de poulpe

Салат из осьминога

### Juha ud rib z malvžijon

Hr - Krem-juha od ribe kuhane u malvaziji

It - Vellutata di pesce cotto nella Malvasia

De - Creme-Suppe aus in Malvasia-Wein gekochtem Fisch

Eng - Creamy fish soup cooked in wine malvasia

Fr - Velouté de poissons cuits dans la malvoisie

Крем-суп из рыбы, сваренной в вине Мальвазия

### Ravijoli ud mora

Hr - Domaća tjestenina punjena jadranskom tunom u umaku od kozica

It - Pasta casereccia ripiena di tonno dell'Adriatico e condita con salsa ai gamberetti

De - Hausgemachte Teigware gefüllt mit Adriatischer Thunfisch in Schrimps-Soße

Eng - Homemade pasta filled with Adriatic tuna in shrimp sauce

Fr - Pâtes maison farcies aux thon de l'Adriatique à la sauce de crevettes

Фаршированная адриатического тунца домашняя паста в креветочном соусе

### Brudet s palentom

Hr - Istarski brodet (hobotnica, lignje, kozice, kaneštrele) s palentom

It - Brodetto all'istriana (polpo, calamari, gamberi e canestrelli) con polenta

De - Istrischer Brodetto (Tintenfisch, Kalmar, Schrimps, Kamm-Muscheln) mit Polenta

Eng - Istrian brudet seafood stew (octopus, squids, shrimps, queen scallops) with polenta

Fr - Brodet a l'istrienne (poulpe, calamars, crevettes, pétoncles) a la polenta

Истрийский бродет (гуляш из морепродуктов, в данном случае из осьминога, кальмаров, креветок и мидий), подается с полентой

### Riblj file u aromatičnom bilju

It - Filetto di pesce alle erbette aromatiche

De - Gewürztes Fischfilet mit aromatischen Kräutern

Eng - Fish fillet with aromatic herbs

Fr - Filet de poisson aux herbes aromatiques

Рыбное филе в ароматных травах

## Dessert

360,00 kn Per Person

Hr - Za degustacijski jelovnik potrebno je sudjelovanje cijelog stola.

It - Per ordinare un menu degustazione e necessaria la partecipazione dell'intero tavolo.

De - Für das Degustationsmenü ist es notwendig dass der ganze Tisch teilnimmt.

Eng - For degustation menus the participation of the entire table is required.

Fr - Pour le menu dégustation, la participation de toute la table est requise.

Дегустационное сет-меню должны заказать все гости, присутствующие за столом.

## Degustacijski meni "Drž se kraja"

*It - Menu dégustation " ...mais rester fidele a la terre "*

*De - Menu degustazione "...Festes land unter den fussen ist aber sicherer"*

*Eng - Degustationsmenü "...Does not make a sailor"*

*Fr - Degustation menu "...mais rester fidele à la terre "*

*"Дегустационное меню "...держись берега"*

### Pršut i sir

*Hr - Domaći istarski pršut sušen na buri i domaći ovčji sir*

*It - Prosciutto istriano stagionato alla bora e pecorino istriano*

*De - Istrischer Schinken luftgetrocknet im Bora Wind und istrischer Schafskäse*

*Eng - Istrian prosciutto ham, dried in north-eastern wind Bora and istrian sheep cheese*

*Fr - Jambon cru istrien fait maison et fromage de brebis local*

**Высушенный на буре (холодный северный ветер)**

**домашний пршут и домашний овечий сыр**

### Maneštra z bobiči

*Hr - Tradicionalna domaća istarska gusta juha (grah, krumpir, kukuruz, kost od pršuta)*

*It - Maneštra - Minestrone della tradizione istriana (fagioli, patate, mais, osso di prosciutto crudo)*

*De - Traditionelle istrische Suppe (Bohnen, Kartoffeln, Mais, und Schinkenknochen)*

*Eng - Traditional homemade Istrian thick soup (beans, potatoes, corn, prosciutto ham bone)*

*Fr - Soupe épaisse istrienne traditionnelle (haricots, pommes de terre, mais, os du jambon cru)*

**Традиционный истрийский густой суп (готовится на основе бульона**

**из косточки пршута с добавлением гороха, картофеля, кукурузы)**

### Pašta z bakon

*Hr - Domaća tjestenina s mljevenim mesom istarskog goveda (boškarina)*

*It - Pasta casereccia al ragu di manzo istriano (boškarin)*

*De - Hausgemachte Teigware mit gehackten Rindfleisch Boškarin*

*Eng - Homemade pasta with minced meat of Istrian beef (boškarin)*

*Fr - Pâtes maison a la viande hachée du bœuf istrien (boškarin)*

**Домашняя паста с фаршем из истрийской говядины (бошкарина)**

### Ombolo oli kobasice

*Hr - Svinjski kare bez kosti na istarski ili kobasice sa žara*

*It - Carré di maiale disossato all'istriana o salsicce alla griglia*

*De - Schweinskarree auf istrische Art oder gegrillte Würstchen*

*Eng - Boneless pork chop in the Istrian way or grilled sausages*

*Fr - Carré de porc désossé à l'istrienne ou saucisses grillées*

**Каре из свинины без кости по-истрийски или**

**колбаски на гриле**

## Dessert

**210,00 kn Per Person**

*Hr - Za degustacijski jelovnik potrebno je sudjelovanje cijelog stola.*

*It - Per ordinare un menu degustazione e necessaria la partecipazione dell'intero tavolo.*

*De - Für das Degustationsmenü ist es notwendig dass der ganze Tisch teilnimmt.*

*Eng - For degustation menus the participation of the entire table is required.*

*Fr - Pour le menu dégustation, la participation de toute la table est requise.*

**Дегустационное сет-меню должны заказать все гости, присутствующие за столом.**

# Predjela, Antipasti, Vorspeisen, Starters, Entrées, Закуски

"Hvali more..."

"Andar per mare..."

"Abenteuerlich ist die see..."

"A calm sea..."

"Aimer la mer..."

"Славь море..."

## Vrša starega peškadura

*Hr - Hladno predjelo od hobotnice na salatu, kaneštrela, slanah i mariniranih srdela, ribljeg patea...*

*It - Antipasto freddo di polipo(piovra) ad insalata, canestrelli, sardine sotto sale e marinate, pâté di pesce...*

*De - Kalte Vorspeise mit Krakensalat, Kamm-Muscheln, gesalzenen und marinierten Sardinen, Fisch-Paté...*

*Eng - Cold starter with octopus salad, queen scallops, salty and marinated sardines, fish pâté...*

*Fr - Entrée froide de salade de poulpe, pétoncles, sardines salées et marinées, pâté de poisson...*

Холодная закуска, включающая салат из осьминога, мидии канештрелле, соленые маринованные сардины и рыбный паштет

96,00 kn

## Hoba

*Hr - Hobotnica na salatu*

*It - Polpo ad insalata*

*De - Krakensalat*

*Eng - Octopus salad*

*Fr - Salade de poulpe*

Салат из осьминога

66,00 kn

## Carpaccio ud friške ribe

*Hr - Riblji carpaccio od prijesne ribe za dvije osobe*

*It - Carpaccio di pesce crudo per due persone*

*De - Fisch Carpaccio aus rohem Fisch für zwei Personen*

*Eng - Fish carpaccio with raw fish for two people*

*Fr - Carpaccio de poissons crus pour deux personnes*

Карпаччо из сырой рыбы на две персоны

132,00 kn

## Napro slane oli srdela na savor

*Hr - Slane i marinirane srdela*

*It - Sardine sotto sale e marinate*

*De - Gesalzene und marinierte Sardinen*

*Eng - Salty and marinated sardines*

*Fr - Sardines salées et marinées*

Соленые маринованные сардины

38,00 kn

“...Drž’ se kraja”  
“...E per terra”  
”...Festes land unter den fussen ist aber sicherer“  
“...Does not make a sailor“  
“...mais rester fidèle à la terre ”  
”...держись берега ”

## Pršut i sir

*Hr - Domaći istarski pršut sušen na buri i domaći ovčji sir*  
*It - Prosciutto istriano stagionato alla bora e pecorino istriano*  
*De - Istrischer Schinken luftgetrocknet im Bora Wind und istrischer Schafskäse*  
*Eng - Istrian prosciutto ham, dried in north-eastern wind Bora and istrian sheep cheese*  
*Fr - Jambon cru istrien fait maison et fromage de brebis local*  
Высушенный на буре (холодный северный ветер) домашний пршут и домашний овечий сыр

66,00 kn

## Šalamin ud baka z siron s tartufi

*Hr - Salama od istarskog goveda (boškarina) i kozji sir s tartufima*  
*It - Salame di manzo istriano (boškarin) e formaggio caprino con tartufi*  
*De - Rindersalami (Boškarin) und Ziegenkäse mit Trüffeln*  
*Eng - Salami of Istrian beef (boškarin) and goat cheese with truffles*  
*Fr - Saucisson du bœuf istrien (boškarin) et fromage de chevre aux truffes*  
Колбаса салями из мяса бошкарина (истрийская говядина) и козий сыр с трюфелями

66,00 kn

## Tanke fete ud mrzle bišteke

*Hr - Carpaccio od prijesnog junećeg mesa za dvije osobe*  
*It - Carpaccio di carne di manzo per due persone*  
*De - Kalbfleisch Carpaccio für zwei Personen*  
*Eng - Carpaccio with raw beef meat for two people*  
*Fr - Carpaccio de viande de bouvillon crue pour deux personnes*  
Карпаччо из сырого мяса молодого бычка на две персоны

132,00 kn

## Frita z pršuton i pićurkami

*Hr - Omlet na istarski (fritaja) s istarskim pršutom i gljivama*  
*It - Fritaja (omelette) istriana con prosciutto crudo istriano e funghi*  
*De - Omelette auf istrische Art (Fritaja) mit Istrischer Schinken und Pilzen*  
*Eng - Istrian omelette (fritaja) with Istrian prosciutto ham and mushrooms*  
*Fr - Omelette à l'istrienne (fritaja) aux jambon cru et champignons*  
Омлет по-истарски (фриттата) с грибами и пршутом

58,00 kn



# Školjke, Conciglie, Muscheln, Shellfish, Coquilles, Моллюски

## Kaneštrele

*Hr - Kaneštrele u umaku od vina, maslinovog ulja i češnjaka*

*It - Canestrelli in umido al sugo di vino, olio d'oliva ed aglio*

*De - Kamm-Muscheln in Weinsoße, Olivenöl und Knoblauch*

*Eng - Queen scallops in wine sauce, olive oil and garlic*

*Fr - Pétoncles à la sauce de vin, d'huile d'olive et d'ail*

Мидии канештрелле в соусе из вина, оливкового масла и чеснока

80,00 kn

## Pedoči

*Hr - Dagnje u umaku od vina, maslinovog ulja i češnjaka*

*It - Cozze in umido al sugo di vino, olio d'oliva ed aglio*

*De - Miesmuscheln in Weinsoße, Olivenöl und Knoblauch*

*Eng - Black mussels in wine sauce, olive oil and garlic*

*Fr - Moules à la sauce de vin, d'huile d'olive et d'ail*

Черные мидии в соусе из вина, оливкового масла и чеснока

58,00 kn

## Vegetarijanska jela, Piatti vegetariani, Vegetarische gerechten, Vegetarian dishes, Flats végétariens, Вегетарианские блюда

### Pijat z siron

*Hr - Domaći ovčji sir i kozji sir s tartufima*

*It - Pecorino istriano e formaggio caprino con tartufi*

*De - Istrischer Schafskäse und Ziegenkäse mit Trüffeln*

*Eng - Istrian sheep cheese and goat cheese with truffles*

*Fr - Fromage de brebis local et fromage de chevre aux truffes*

домашний пршут и домашний овечий сыр и козий сыр с трюфелями

66,00 kn

### Pašta z kampanje

*Hr - Domaća tjestenina s umakom od gljiva ili povrća*

*It - Pasta casereccia in salsa di funghi o verdure ed ortaggi*

*De - Hausgemachte Teigware mit Pilzsoße oder Gemüsepfanne*

*Eng - Homemade pasta with sauce of mushrooms or vegetables*

*Fr - Pâtes maison a la sauce de champignons ou légumes sautés*

Домашняя паста с грибным соусом или овощи

66,00 kn

# *Juha, Minestre e zuppe, Suppen, Soups* *Soupes, СУПЫ*

## **Juha ud rib z malvžijon**

*Hr - Krem-juha od ribe kuhane u malvaziji*

*It - Vellutata di pesce cotto nella Malvasia*

*De - Creme-Suppe aus in Malvasia-Wein gekochtem Fisch*

*Eng - Creamy fish soup cooked in wine malvasia*

*Fr - Velouté de poissons cuits dans la malvoisie*

**Крем-суп из рыбы, сваренной в вине Мальвазия**

38,00 kn

## **Maneštra z bobici**

*Hr - Tradicionalna domaća istarska gusta juha (grah, krumpir, kukuruz, kost od pršuta)*

*It - Maneštra - Minestrone della tradizione istriana (fagioli, patate, mais, osso di prosciutto crudo)*

*De - Traditionelle istrische Suppe (Bohnen, Kartoffeln, Mais, und Schinkenknochen)*

*Eng - Traditional homemade Istrian thick soup (beans, potatoes, corn, prosciutto ham bone)*

*Fr - Soupe épaisse istrienne traditionnelle (haricots, pommes de terre, mais, os du jambon cru)*

**Традиционный истрийский густой суп (готовится на основе бульона из косточки пршута с добавлением гороха, картофеля, кукурузы)**

24,00 kn

## **Juha ud pomidori**

*Hr - Krem-juha od domaće rajčice*

*It - Vellutata di pomodori nostrani*

*De - Creme-Tomaten-Suppe*

*Eng - Creamy soup with homegrown tomatoes*

*Fr - Velouté de tomates maison*

**Томатный крем-суп**

24,00 kn

*Domaće tjestenine vlastite proizvodnje i rižoto*  
*Paste caserecce e risotti*  
*Hausgemachte Teigware und Risottos*  
*Homemade pasta and risotto*  
*Pâtes fraîches fabriquées par nos soins et risottos*  
Паста собственного производства и ризотто

*"Hvali more..."*  
*"Andar per mare..."*  
*"Abenteuerlich ist die see..."*  
*"A calm sea..."*  
*"Aimer la mer..."*  
*"Славь море..."*

**Ravijoli ud mora**

*Hr - Domaća tjestenina punjena jadranskom tunom u umaku od kozica*

*It - Pasta casereccia ripiena di tonno dell'Adriatico e condita con salsa ai gamberetti*

*De - Hausgemachte Teigware gefüllt mit Adriatischer Thunfisch in Schrimps-Soße*

*Eng - Homemade pasta filled with Adriatic tuna in shrimp sauce*

*Fr - Pâtes maison farcies aux thon de l'Adriatique à la sauce de crevettes*

Фаршированная адриатического тунца домашняя паста в креветочном соусе

96,00 kn

**Pašta more**

*Hr - Domaća tjestenina s plodovima mora*

*It - Pasta casereccia ai frutti di mare*

*De - Hausgemachte Teigware mit Meeresfrüchte*

*Eng - Homemade pasta with seafood*

*Fr - Pâtes maison aux fruits de mer*

Домашняя паста с морепродуктами

80,00 kn

**Rižot ud mora**

*Hr - Rižoto s plodovima mora*

*It - Risotto ai frutti di mare*

*De - Meeresfrüchte-Risotto*

*Eng - Risotto with seafood*

*Fr - Risotto aux fruits de mer*

Ризотто с морепродуктами

80,00 kn

“...Drž’ se kraja”  
“...E per terra”  
“...Festes land unter den fussen ist aber sicherer“  
“...Does not make a sailor“  
“...mais rester fidèle à la terre ”  
“...держись берега ”

## Pašta z bakon

*Hr - Domaća tjestenina s mljevenim mesom istarskog goveda (boškarina)*  
*It - Pasta casereccia al ragu di manzo istriano (boškarin)*  
*De - Hausgemachte Teigware mit gehackten Rindfleisch Boškarin*  
*Eng - Homemade pasta with minced meat of Istrian beef (boškarin)*  
*Fr - Pâtes maison a la viande hachée du bœuf istrien (boškarin)*  
Домашняя паста с фаршем из истрийской говядины (бошкарина)

66,00 kn

## Pašta z pršuton i pićurkami

*Hr - Domaća tjestenina s umakom od istarskog pršuta i gljiva*  
*It - Pasta casereccia in salsa di prosciutto crudo istriano e funghi*  
*De - Hausgemachte Teigware mit Istrischer Schinken und Pilzsoße*  
*Eng - Homemade pasta with sauce of Istrian prosciutto ham and mushrooms*  
*Fr - Pâtes maison a la sauce de jambon cru istrien et champignons*  
Домашняя паста с соусом из грибов и истрийского пршута

76,00 kn

## Pašta z tartufi

*Hr - Domaća tjestenina s naribanim crnim tartufima*  
*It - Pasta casereccia con tartufo nero grattugiato*  
*De - Hausgemachte Teigware mit geriebenen schwarzen Trüffeln*  
*Eng - Homemade pasta with grated black truffles*  
*Fr - Pâtes maison aux truffes noires râpées*  
Домашняя паста с натертыми черными трюфелями

96,00 kn

*Ribe Jadranskog mora ovisno o ulovu,*  
*It - Pesci del mare Adriatico a seconda del pescato,*  
*De - Fisch aus der Adria je nach Fang,*  
*Eng - Fish from the Adriatic sea depending on the catch*  
*Fr - Poissons de la mer Adriatique en fonction de la capture,*  
**Рыба Адриатического моря зависимости от улова**

*Hr - Orada, brancin, rombo, list, grdobina, trljja, arbun, plava riba...*

*It - Orata, branzino/spigola, rombo, sogliola, pescatrice, triglia, pagello, pesce azzurro...*

*De - Brasse, Seebarsch, Rombo, Seeteufel, Meerbarbe, Dorade, blauer Fisch, ...*

*Eng - Gilt-head, bass, brill, sole, monkfish, surmullet, common pandora, blue fish...*

*Fr - Daurade, bar, barbue, sole, baudroie, rouget, pageot commun, poissons bleus...*

Дорада, лаврак (морской окунь), тюрбо или большой ромб, морской язык, морской черт, барабулька, пагелл красный, голубая рыба...

100 g  
36,00 kn - 48,00 kn

### *Brodet s palentom ili s njokjima*

*Hr - Istarski brodet (Riba, hobotnica, lignje, kozice, kaneštrele,) s palentom ili s njokjima*

*It - Brodetto all'istriana (Pesci, polpo, calamari, gamberi e canestrelli) con polenta o con gli gnocchi*

*De - Istrischer Brodetto (Fisch, Tintenfisch, Kalmar, Schrimps, Kamm-Muscheln) mit Polenta oder mit Gnocchi*

*Eng - Istrian brodet seafood stew (Fish, octopus, squids, shrimps, queen scallops) with polenta or with gnocchi*

*Fr - Brodet a l'istrienne (Poissons, poulpe, calamars, crevettes, pétoncles) a la polenta ou avec des gnocchis*

Истрийский бродет (Рыба, гуляш из морепродуктов, в данном случае из осьминога, кальмаров, креветок и мидий), подается с полентой или с клецками

98,00 kn

## Gamberi

Hr - Kozice sa žara

It - Gamberi alla griglia

De - Garnelen vom Grill

Eng - Grilled hrimps

Fr - Crevettes grillées

Скампии (крупные адриатические креветки)

приготовленные на гриле

120,00 kn

## Gamberi na črljenu buzaru

Hr - Kozice na buzaru začinjeni maslinovim uljem, vinom i rajčicom

It - Gamberi alla "busara" conditi con olio d'oliva, vino e sugo di pomodoro

De - Schrimps alla Buzzara gewürzt mit Olivenöl, Wein und Tomaten

Eng - Shrimps in red sos seasoned with olive oil, wine and tomatoes

Fr - Langoustines ou crevettes a la buzzara aux tomates, vin et huile d'olive

Скампии (крупные адриатические креветки) вина и оливкового масла

120,00 kn

Hr - Škampi, It - Gamberetto, De - Garnele, Eng - Shrimp, Fr - Crevette, KKKKKKKK

260,00 kn

## Tun

Hr - Odrezak jadranske tune u aromatičnom bilju ili sa žara

It - Trancio di tonno dell'Adriatico alle erbe aromatiche o alla griglia

De - Adriatischer Thunfisch in aromatischen Kräutern oder vom Grill

Eng - Adriatic tuna steak with aromatic herbs or grilled

Fr - Escalope du thon de l'Adriatique aux herbes aromatiques ou grillée

Филе адриатического тунца в ароматных травах или на гриле

120,00 kn

## Kalamari frigani oli z pijaštre

Hr - Kalamari prženi ili sa žara

It - Calamari fritti o alla griglia

De - Frittierter oder gegrillter Kalmar

Eng - Fried or grilled calamars

Fr - Calamars frits ou grillés

Кальмары, приготовленные на гриле или обжаренные на сковороде

90,00 kn

## Impanane srdele

Hr - Pohane srdele, It - Sardine impanate, De - Panierte Sardinen

Eng - Breadcrumbed sardines, Fr - Sardines panées, Обжаренные в панировке сардины

68,00 kn

# Meso, Carne, Fleischgerichte, Meat Plats de viande, Мясо

## Pulaštro

*Hr - Pileći odrezak sa žara*

*It - Petto di pollo alla griglia*

*De - Hähnchenbrust vom Grill*

*Eng - Grilled chicken steak*

*Fr - Escalope de poulet grillée*

Куриное филе на гриле

56,00 kn

## Ombolo oli kobasice

*Hr - Svinjski kare bez kosti na istarski ili kobasice sa žara*

*It - Carré di maiale disossato all'istriana o salsicce alla griglia*

*De - Schweinskarree auf istrische Art oder gegrillte Würstchen*

*Eng - Boneless pork chop in the Istrian way or grilled sausages*

*Fr - Carré de porc désossé à l'istrienne ou saucisses grillées*

Каре из свинины без кости по-истрийски или колбаски на гриле

68,00 kn

## Impanano

*Hr - Pohani pileći odrezak punjen pršutom i sirom s umakom*

*It - Petto di pollo impanato ripieno di prosciutto crudo e formaggio con salsa*

*De - Panierte Hähnchenbrust gefüllt mit Istrische Schinken und Schafkäse mit Soße*

*Eng - Breadcrumbed chicken steak, filled with Istrian ham and sheep cheese with sauce*

*Fr - Escalope de poulet panée farcie de jambon cru et de fromage avec sauce*

Обжаренное в панировке куриное филе, фаршированное пршуттом и сыром, подается с соусом

84,00 kn

## Janjac

*Hr - Janjeći kotleti sa žara*

*It - Costolette d'agnello alla griglia*

*De - Lammkotelett vom Grill*

*Eng - Grilled lamb cutlets*

*Fr - Côtelettes d'agneau grillées*

Каре ягненка на гриле

96,00 kn

## *Pašticađa oli bišteka na umido*

- Hr - Meso istarskog goveda (boškariņa) pirjano pet sati u vinu s voćem i povrćem ili odrezak istarskog goveda (boškariņa) pirjan dva sata*
- It - Stufato di manzo istriano boškariņa (cotto nel vino per cinque ore con frutta e verdure) oppure bistecca di boškariņa (cotte per due ore)*
- De - Rindfleisch Boškariņa gekocht fünf Stunden lang in Wein mit Gemüse und Früchten. Oder Rinderschnitzel Boškariņa gekocht zwei Stunden lang*
- Eng - Meat of Istrian beef (boškariņa) stewed for five hours in wine with fruit and vegetables or steak of Istrian beef (boškariņa) stewed for two hours*
- Fr - Viande de boškariņa (bœuf istrien) légèrement cuite pendant cinq heures dans le vin aux fruits et légumes ou steak de boškariņa (bœuf istrien) légèrement cuit pendant deux heures*
- Мясо истрийской говядины (бошкарина), тушенное в течение пяти часов в вине с фруктами и овощами, с гарниром на Ваш выбор или стейк из истрийской говядины (бошкарина), тушенный в течение двух часов*

118,00 kn

## *Bišteka*

- Hr - Odresci odležane plečke istarskog goveda (boškariņa) sa žara*
- It - Bistecca di spalla di manzo istriano boškariņa alla griglia*
- De - Gereiftes Schultersteak vom istrischen Rind Boškariņa vom Grill*
- Eng - Matured shoulder steaks of Istrian beef (boškariņa) steak*
- Fr - teaks d'épaule de boškariņa (bœuf istrien) maturés grillé*
- Стейк из выдержанного мяса лопатки бошкарина (истрийской говядины) на гриле*

96,00 kn

## *Bišteka z papron, vinon i pinjolami*

- Hr - Odrezak u umaku od zelenog papra, terana i pinjola*
- It - Bistecca in salsa al pepe verde, vino rosso Terano e pinoli*
- De - Pfeffersteak in Teran-Wein-Soß mit Pinienkernen*
- Eng - Steak in green pepper, Teran wine and pine-nuts sauce*
- Fr - Steak a la sauce de poivre vert, de vin rouge teran et de pignons*
- Стейк под соусом из зеленого перца, вина Теран и кедровых орешков*

168,00 kn

## *Bišteka z tartufi*

- Hr - Odrezak sa svježim crnim tartufima*
- It - Bistecca con tartufi neri freschi*
- De - Steak mit frischen schwarzen Trüffeln*
- Eng - Steak with fresh black truffles*
- Fr - Steak aux truffes noires fraîches*
- Стейк со свежими черными трюфелями*

168,00 kn



*Prilozi i salate, Contorni ed insalate*  
*Beilagen und Salate, Side dishes and salads*  
*Garnitures et salades, Гарниры и салаты*

*Kumpir*

*Hr - Krumpir restani ili prženi*

*It - Patate rosolate o fritte*

*De - Bratkartoffeln oder Pommes Frites*

*Eng - Stewed or fried potatoes*

*Fr - Pommes de terre sautées aux oignons ou frites*

Картофель, сваренный в мундире, а затем обжаренный с луком на сковороде, или просто жареный картофель

18,00 kn

*Blitva*

*Hr - Pirjana blitva s maslinovim uljem*

*It - Bietole rosolate condite con l'olio d'oliva*

*De - Gekochter Mangold mit Olivenöl*

*Eng - Stewed chard with olive oil*

*Fr - Blettes sautées a l'huile d'olive*

БЛИТВА С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ

18,00 kn

*Verdure*

*Hr - Povrće u wok (tikvice, paprika, mrkva)*

*It - Verdure ed ortaggi cotti al wok (zucchine, peperoni, carote)*

*De - Wok Gemüsepfanne (Zucchini, Paprika, Karotten)*

*Eng - Wok vegetables (courgettes, peppers, carrots)*

*Fr - Légumes sautés au wok (courgettes, poivrons, carottes)*

ОВОЩИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ В СКОВОРОДЕ ВОК (КАБАЧКИ, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, МОРКОВЬ)

24,00 kn

*Šalatin*

*Hr - Salata: zelena, riga, kupus i rajčica*

*It - Insalate: verde a foglia, rucola, cavolo cappuccio e pomodori*

*De - Feldsalat, Rucolasalat, Kohlsalat, Tomaten*

*Eng - Salad: green, argula, cabbage and tomato*

*Fr - Salade: verte, roquette, chou et tomate*

Салат: листья салата, рукола, капуста и помидоры

24,00 kn

## Šalatina z pulaštron

Hr - Salata s piletinom

It - Insalata con pollo

De - Salat mit Hähnchenbrust

Eng - Salad with chicken

Fr - Salade de poulet

Салат с курицей

58,00 kn

## Šalatina z tunom

Hr - Salata s jadranskom tunom

It - Insalata con tonno dell'Adriatico

De - Salat mit adriatischem Thunfisch

Eng - Salad with Adriatic tuna

Fr - Salade au thon de l'Adriatique

Салат с адриатическим тунцом

68,00 kn

Ketchup, mayonnaise - Кетчуп, майонез

10,00 kn

Maslinovo ulje - Olive oil

0,20l

56,00 kn

Grana padano

20,00 kn

## Kruh ud matere

Hr - Domaći kruh vlastite proizvodnje

It - Pane casereccio di nostra produzione

De - Hausgemachtes Brot

Eng - Homemade bread

Fr - Pain fabriqué et cuit par nos soins

Домашний хлеб собственного производства

10,00 kn

It - La mancia non e inclusa nel prezzo.  
De - Das Trinkgeld ist im Preis nicht mit inbegriffen.  
Eng - Tip is not included in price  
Fr - Le pourboire n'est pas inclus dans le prix.  
Чаевые не включены в стоимость.

PDV je uključen u cijenu.  
Knjiga žalbe nalazi se na šanku.  
Ne točimo alkohol mlađima od 18 godina.

*Slastice vlastite proizvodnje*  
*Dessert caserecci di produzione artigianale*  
*Hausgemachte Süßspeisen, Own made desserts*  
*Desserts préparés par nos soins*  
Десерты собственного производства

*Mrzla krema ud lavande z šugon*

*Hr - Domaća ledena krema od lavande s toplim umakom od smokava i pinjola*

*It - Semifreddo alla lavanda con salsetta calda di fichi e pinoli – di nostra produzione*

*De - Hausgemachte Lavander-Eiscreme mit warmer Feigen- und Pinienkernsoße*

*Eng - Homemade lavender ice cream with warm fig and pine-nuts sauce*

*Fr - Creme glacée de lavande au coulis chaud de figues et de pignons - préparée par nos soins*

Приготовленный по домашнему рецепту освежающий крем из цветков лаванды с теплым соусом из инжира и кедровых орешков

28,00 kn

*Mrzla krema ud čikulate*

*Hr - Domaća čokoladna ledena krema*

*It - Semifreddo al cioccolato – di nostra produzione*

*De - Hausgemachte Schokoladen-Eiscreme*

*Eng - Homemade chocolate ice cream*

*Fr - Creme glacée de chocolat - préparée par nos soins*

Приготовленный по домашнему рецепту освежающий шоколадный мусс

28,00 kn

*Mrzla krema z tartufi*

*Hr - Domaća ledena krema sa svježim crnim tartufima*

*It - Semifreddo con tartufi neri freschi – di nostra produzione*

*De - Hausgemachte Eiscreme mit frischen schwarzen Trüffeln*

*Eng - Homemade ice cream with fresh black truffles*

*Fr - Creme glacée aux truffes noires fraîches - préparée par nos soins*

Приготовленный по домашнему рецепту освежающий крем со свежими черными трюфелями

58,00 kn

*Paština*

*Hr - Pita s jabukama*

*It - Strudel di mele*

*De - Apfelkuchen*

*Eng - Apple pie*

*Fr - Tarte aux pommes*

Пирожные

28,00 kn