

---

**G** *Osteria*  
**GINA**

---

*Hr - Jelovnik*

*It - Menu*

*De- Speisekarte*

*Eng - Menu*

*Fr - Menu*

*Меню*

## 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..."

### Ноба

*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

### Tun

*Hr - Odrezak jadranske tune sa žara*

*It - Trancio di tonno dell'Adriatico alla griglia*

*De - Adriatischer Thunfisch vom Grill*

*Eng - Adriatic tuna steak, grilled*

*Fr - Escalope du thon de l'Adriatique grillée*

Филе адриатического тунца на гриле

## Dessert

320,00 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 Schafskase*

*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*

## Pašta z bačon

*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

*Hr - Svinjski kare bez kosti na istarski*

*It - Carré di maiale disossato all'istriana*

*De - Schweinskarree auf istrische Art*

*Eng - Boneless pork chop in the Istrian way*

*Fr - Carré de porc désossé à l'istrienne*

*Каре из свинины без кости по-истрийски*

## Dessert

**190,00 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, slanih i mariniranih srdela, ribljeg patea...*

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

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

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

*Fr - Entrée froide de salade de poulpe, 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

68,00 kn

## **Carpaccio ud ribe**

*Hr - Riblji carpaccio za dvije osobe*

*It - Carpaccio di pesce per due persone*

*De - Fisch Carpaccio für zwei Personen*

*Eng - Fish carpaccio for two people*

*Fr - Carpaccio de poissons pour deux personnes*

Карпаччо из сырой рыбы на две персоны

148,00 kn

## **Napro slane i srdele na savor**

*Hr - Slane i marinirane srdele*

*It - Sardine sotto sale e marinate*

*De - Gesalzene und marinierte Sardinen*

*Eng - Salty and marinated sardines*

*Fr - Sardines salées et marinées*

Соленые маринованные сардины

48,00 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

68,00 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

68,00 kn

## 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

68,00 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 a l'istrienne (fritaja) aux jambon cru et champignons*

Омлет по-истарски (фриттата) с грибами и пршутотом

68,00 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

## 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

} 28,00 kn

# *Školjke, Conciglie, Muscheln, Shellfish,* *Coquilles, МОЛЛЮСКИ*

## 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

} 68,00 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

**Pašta more**

*Hr - Domaća tjestenina s plodovima mora (hobotnica, lignje, kozice)*

*It - Pasta casereccia ai frutti di mare (polpo, calamari, gamberi)*

*De - Hausgemachte Teigware mit Meeresfrüchte (Tintenfisch, Kalmar, Schrimps)*

*Eng - Homemade pasta with seafood (octopus, squids, shrimps)*

*Fr - Pâtes maison aux fruits de mer (Poulpe, calamars, crevettes)*

Домашняя паста с морепродуктами гуляш из морепродуктов,  
в данном случае из осьминога, кальмаров

88,00 kn

**Rižot ud mora**

*Hr - Rižoto s plodovima mora (hobotnica, lignje, kozice)*

*It - Risotto ai frutti di mare (polpo, calamari, gamberi)*

*De - Meeresfrüchte-Risotto (Tintenfisch, Kalmar, Schrimps)*

*Eng - Risotto with seafood (octopus, squids, shrimps)*

*Fr - Risotto aux fruits de mer (Poulpe, calamars, crevettes)*

Ризотто с морепродуктами гуляш из морепродуктов,  
в данном случае из осьминога, кальмаров

88,00 kn

**Pašta z kampanje**

*Hr - Domaća tjestenina s umakom od povrća*

*It - Pasta casereccia in salsa di ortaggi*

*De - Hausgemachte Teigware mit Gemüsepfanne*

*Eng - Homemade pasta with sauce of vegetables*

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

Домашняя паста с грибным овощами

68,00 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)

68,00 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

88,00 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

98,00 kn



*Hr - 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, trilja, 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...

Portion  
158,00 kn

1 Kg  
420,00 kn

### *Brodet s palentom*

*Hr - Istarski brodet (Riba, hobotnica, lignje, kozice ...) s palentom*

*It - Brodetto all'istriana (Pesci, polpo, calamari, gamberi ...) con polenta*

*De - Istrischer Brodetto (Fisch, Tintenfisch, Kalmar, Schrimps ...) mit Polenta*

*Eng - Istrian brudet seafood stew (Fish, octopus, squids, shrimps ...) with polenta*

*Fr - Brodet a l'istrienne (Poissons, poulpe, calamars, crevettes ...) a la polenta*

Истрийский бродет (Рыба, гуляш из морепродуктов, в данном случае из осьминога, кальмаров ...) подается с полентой

118,00 kn

## Gamberi

*Hr - Kozice sa žara ili na buzaru začinjeni maslinovim uljem, vinom i rajčicom*

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

*De - Garnelen vom Grill oder alla Buzara gewürzt mit Olivenöl, Wein und Tomaten*

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

*Fr - Crevettes grillées ou a la buzzara aux tomates, vin et huile d'olive*

Скампии (крупные адриатические креветки) приготовленные на гриле или вина и оливкового масла

128,00 kn

*Hr - Škampi, It - Scampi, De - Garnele, Eng - Scampi, Fr - Langoustines,*

168,00 kn

## Tun

*Hr - Odrezak jadranske tune sa žara*

*It - Trancio di tonno dell'Adriatico alla griglia*

*De - Adriatischer Thunfisch vom Grill*

*Eng - Adriatic tuna steak, grilled*

*Fr - Escalope du thon de l'Adriatique grillée*

Филе адриатического тунца на гриле

128,00 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

98,00 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

68,00 kn

*Ombolo*

*Hr - Svinjski kare bez kosti na istarski*

*It - Carré di maiale disossato all'istriana*

*De - Schweinskarree auf istrische Art*

*Eng - Boneless pork chop in the Istrian way*

*Fr - Carré de porc désossé à l'istrienne*

Каре из свинины без кости по-истрийски

78,00 kn

*Impanano*

*Hr - Pohani pileći odrezak punjen pršutom i sirom*

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

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

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

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

Обжаренное в панировке куриное филе, фаршированное пршуттом и сыром

96,00 kn

## *Pašticađa oli bišteka na umido*

<i>Hr - Meso istarskog goveda (boškarina) pirjano pet sati u vinu s voćem i povrćem ili odrezak istarskog goveda (boškarina) pirjan dva sata</i>	}	128,00 kn
<i>It - Stufato di manzo istriano boškarin (cotto nel vino per cinque ore con frutta e verdure) oppure bistecce di boškarin (cotte per due ore)</i>		
<i>De - Rindfleisch Boškarin gekocht fünf Stunden lang in Wein mit Gemüse und Früchten. Oder Rinderschnitzel Boškarin gekocht zwei Stunden lang</i>		
<i>Eng - Meat of Istrian beef (boškarin) stewed for five hours in wine with fruit and vegetables or steak of Istrian beef (boškarin) stewed for two hours</i>		
<i>Fr - Viande de boškarin (bœuf istrien) légèrement cuite pendant cinq heures dans le vin aux fruits et légumes ou steak de boškarin (bœuf istrien) légèrement cuit pendant deux heures</i>		
<i>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</i>		

## *Bišteka*

<i>Hr - Odrezak sa žara</i>	}	128,00 kn
<i>It - Bistecca alla griglia</i>		
<i>De - Steak vom Grill</i>		
<i>Eng - Grilled Steak</i>		
<i>Fr - Steak grillées</i>		
<i>Стейк на гриле</i>		

## *Bišteka z papron, vinon i pinjolami*

<i>Hr - Odrezak u umaku od zelenog papra, terana i pinjola</i>	}	168,00 kn
<i>It - Bistecca in salsa al pepe verde, vino rosso Terrano e pinoli</i>		
<i>De - Pfeffersteak in Teran-Wein-Soß mit Pinienkernen</i>		
<i>Eng - Steak in green pepper, Teran wine and pine-nuts sauce</i>		
<i>Fr - Steak a la sauce de poivre vert, de vin rouge teran et de pignons</i>		
<i>Стейк под соусом из зеленого перца, вина Теран и кедровых орешков</i>		

## *Bišteka z tartufi*

<i>Hr - Odrezak sa svježim crnim tartufima</i>	}	168,00 kn
<i>It - Bistecca con tartufi neri freschi</i>		
<i>De - Steak mit frischen schwarzen Trüffeln</i>		
<i>Eng - Steak with fresh black truffles</i>		
<i>Fr - Steak aux truffes noires fraîches</i>		
<i>Стейк со свежими черными трюфелями</i>		

*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 čokolade*

*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