

M E D I T E R R A N E O

Beim Betrachten des Meeres spürten Sie den Wunsch, sich auf eine unvergessliche gastronomische Reise zu begeben. Lassen

Sie sich von Ihrer Phantasie treiben und segeln Sie mit uns hinaus aufs Meer. Auf einer Reise durch das südliche Mittelmeer reihen sich zahlreiche Häfen exotischer Städte aneinander und laden zu einer Rhapsodie kulinarischer Phantasien ein. Jeder Bissen ist üppig mit mediterranen Kräutern gewürzt. Der Duft von heilendem Salbei, bitterem Rosmarin, scharfem Thymian, mildem Lorbeer, erfrischender Minze, aromatischem Dill und süßlichem Fenchel bringen Sie in die Wirklichkeit zurück.

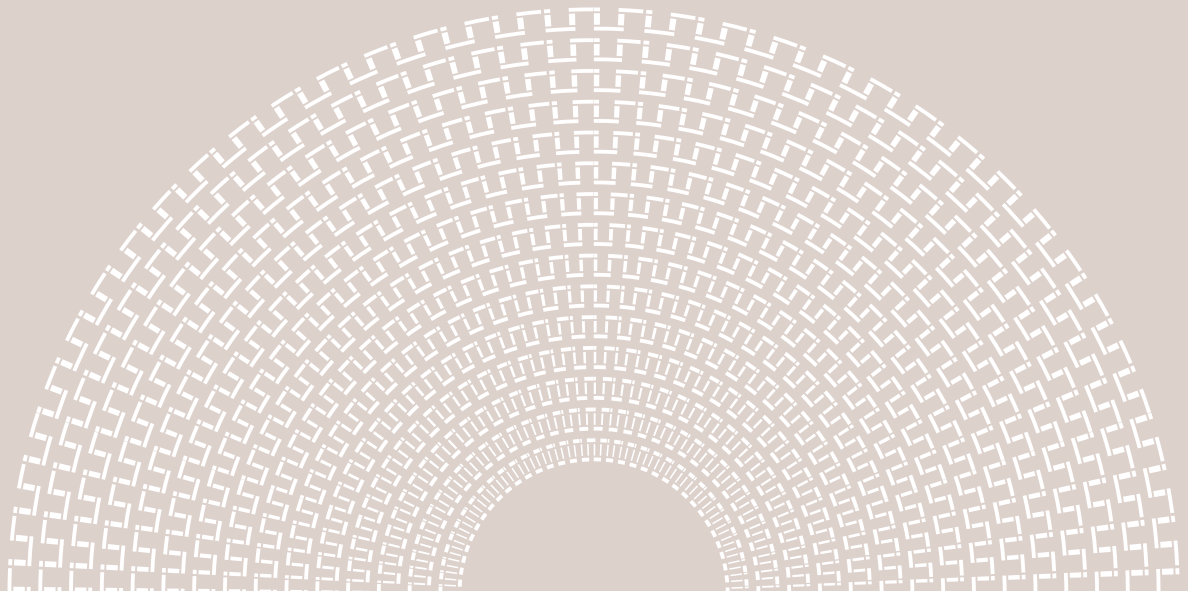
Es erwarten Sie Delikatessen, die Sie noch nie gekostet haben, ein Ort, an dem Essen zum Erlebnis und Genuss wird sowie entspannte und spontane Kommunikation.

Werden Sie zu Gastro-Abenteurern der Gegenwart, die in jedem kleinen Bissen intensiven Genuss erkennen. Entdecken Sie Geschmack ohne Grenzen. Beginnen Sie Ihr Mittag- oder Abendessen lachend in guter Gesellschaft.

Contemplando il mare, avete sentito il desiderio di navigare sulle onde di un indimenticabile viaggio gastronomico. Abbandonatevi al momento e con la fantasia salpate insieme a noi. Lungo il viaggio attraverso il Mediterraneo, si susseguono porti di città esotiche, che vi regaleranno una rapsodia di fantasie culinarie. Ogni vostro boccone sarà riccamente speziato con aromi mediterranei. L'intreccio delle noti fragranti della salvia medicinale, del rosmarino amaro, del timo intenso, del benefico alloro, della menta rinfrescante, dell'anice aromatico e del finocchio dolce vi riporterà alla realtà.

Innanzi a voi si presenteranno delizie che non avete ancora mai provato, in un luogo dove il cibo diventa un'esperienza di piacere, rilassatezza e comunicazione spontanea.

Siate moderni avventurieri gastronomici, capaci di provare un grande piacere in un piccolo boccone. Veleggiate sul mare degli aromi che non conoscono confini. E oltre le spezie, condite il vostro pranzo o la vostra cena con sorrisi e buona compagnia.



F Ü R D E N A N F A N G
P E R C O M I N C I A R E

Tempura Scampo, Aurora-Sauce,
Salat mit istrischem Skuta Käse und Orange

Gamberi in tempura, salsa aurora, insalata con ricotta istriana e arancia

270,00

Octopus-Salat nach Art der Region, Tomaten,
Kapern, Zwiebeln und Oliven

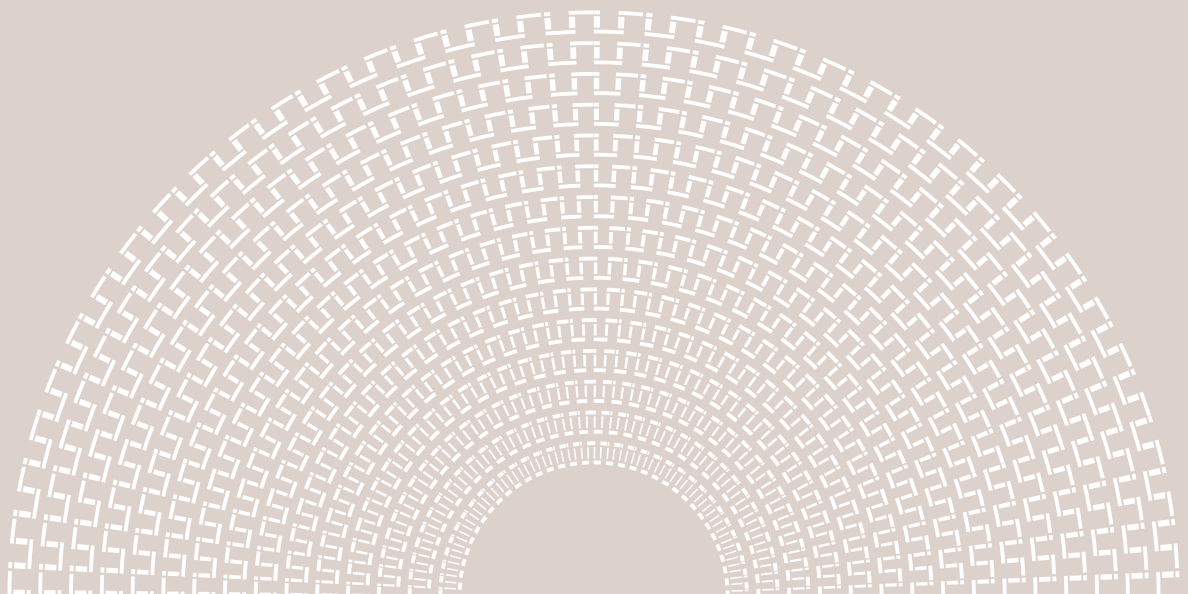
Insalata di polpo tradizionale, pomodori,
capperi, cipolla e olive

160,00

Carpaccio vom Beefsteak. Trüffeln, getrocknete
Tomaten, Parmesan und Aceto Balsamico

Carpaccio di manzo, tartufo, pomodori secchi,
parmigiano e aceto

175,00



Istrischer geräucherter Rohschinken Pršut, Käse mit Trüffeln,
Kuhkäse aus der Region, gebratene Oliven, Cracker

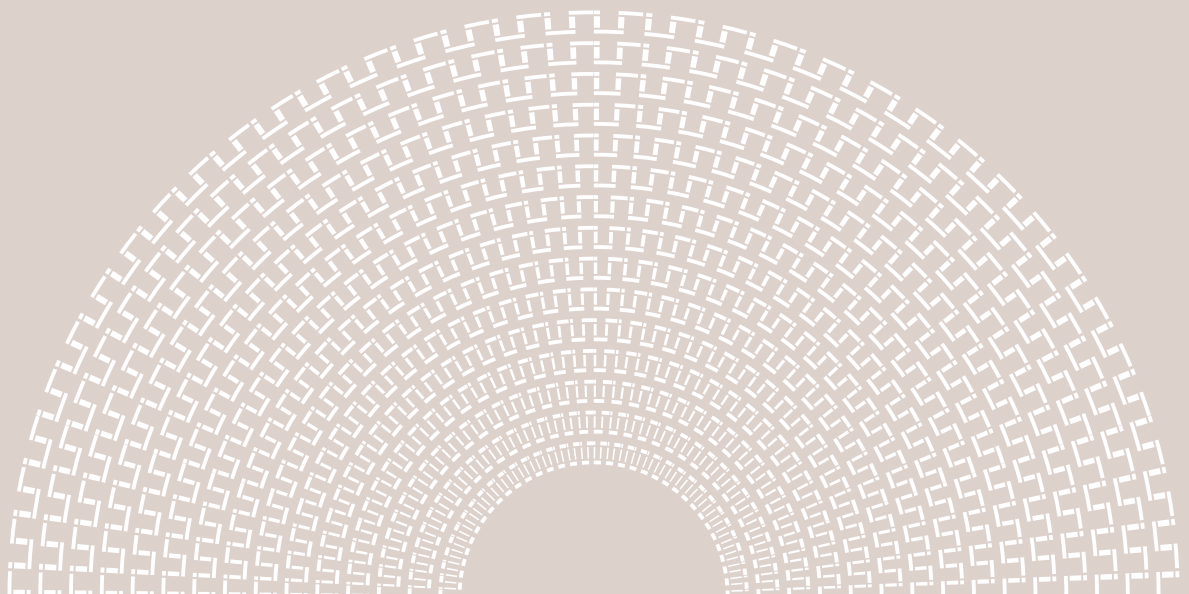
Prosciutto crudo istriano, formaggio al tartufo,
formaggio vaccino nostrano, olive arrostite, cracker

170,00

Bruschetta mit Burrata und Tomaten,
Aceto Balsamico, Petersiliennöl

Bruschetta burrata e pomodoro,
aceto balsamico, olio, prezzemolo

120,00



Z U M W E I T E R M A C H E N
P E R C O N T I N U A R E

Carbonara Raviolo mit Skuta Käse, Speckcrème,
pochiertes Eigelb, gebratener Speck

Ravioli alla carbonara con ricotta, crema di pancetta,
tuorlo d'uovo in camicia, pancetta frita

145,00

Fuži Nudeln mit Trüffeln

Fuži ai tartufi

160,00

Miesmuscheln nach Buzara Art, Focaccia

Cozze alla busara, focaccia

120,00

Tagliatelle Mare e Monti

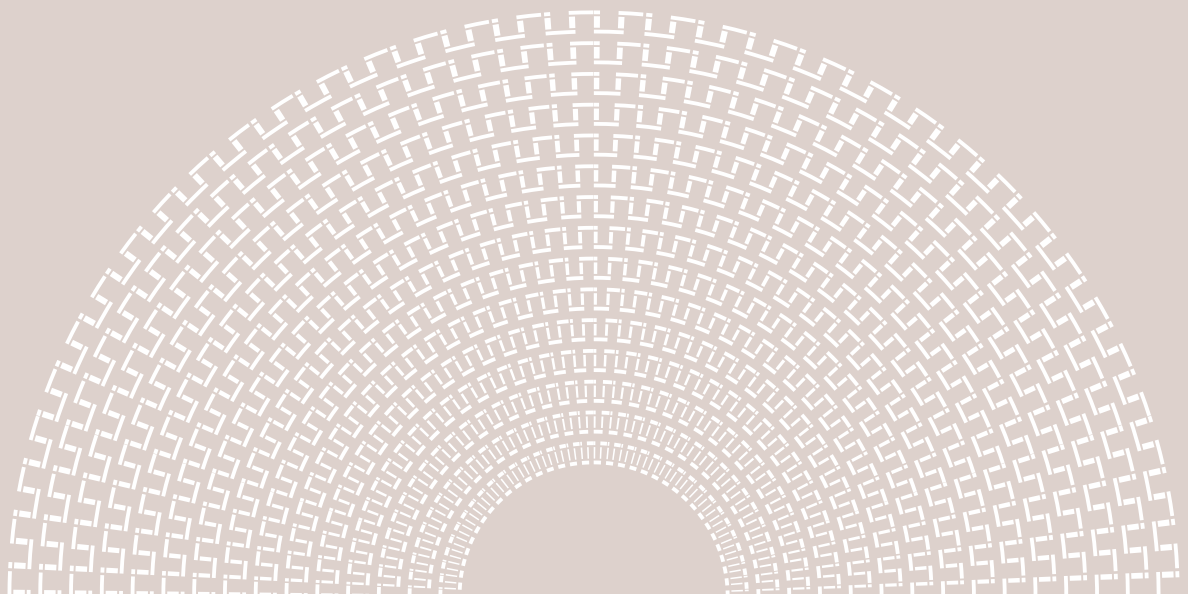
Tagliatelle Mare e Monti

150,00

Tintenfisch-Risotto, gegrillter Octopus (Tentakel)

Risotto al nero di seppia, tentacoli di polpo alla griglia

180,00



Z U M A U F W Ä R M E N
P E R S C A L D A R S I

Kürbis-Trüffel-Suppe, Kürbiskerne und Trüffeln

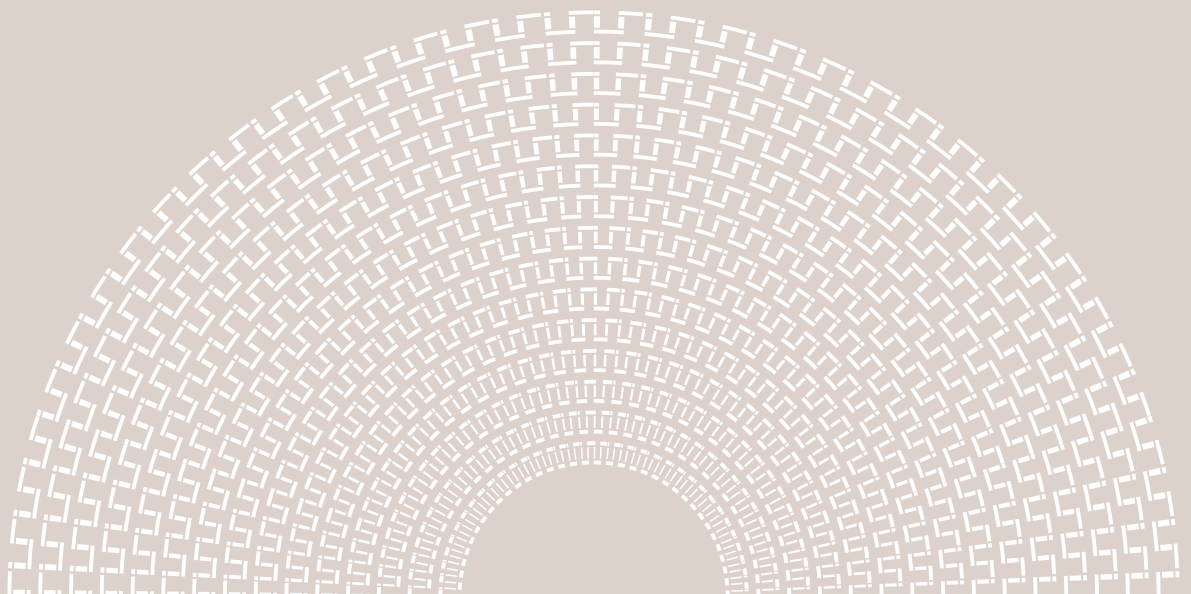
Vellutata di zucca e tartufo, semi e tartufo

80,00

Hühnersuppe, Karotten, Sellerie und Fleisch

Brodo di pollo, carote, sedano e carne

55,00



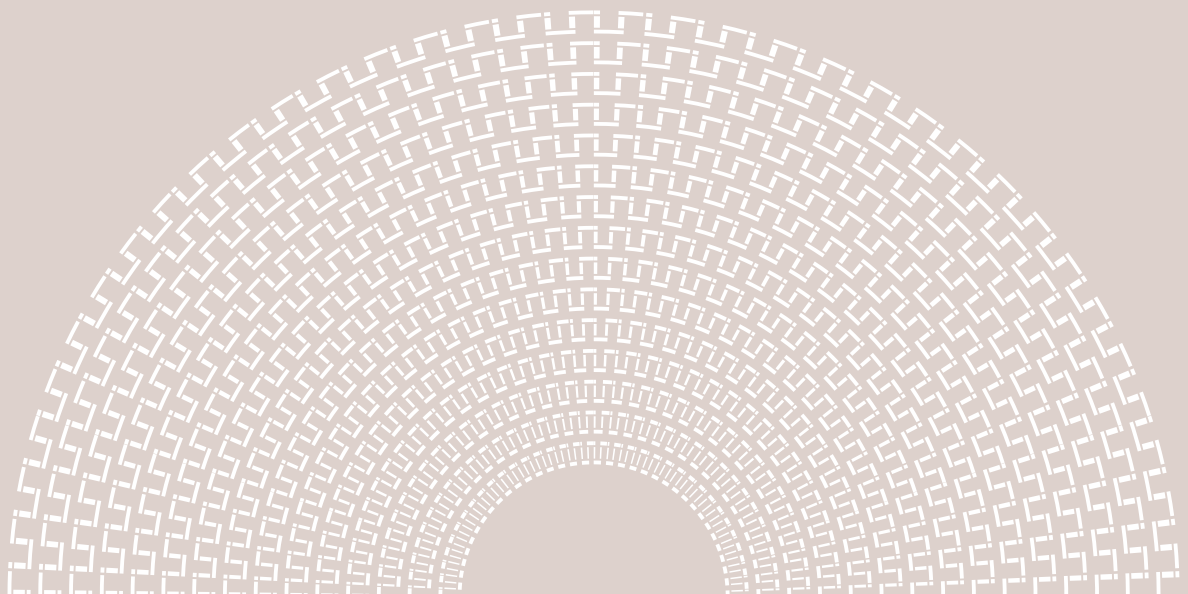
V O M F E S T L A N D
D A L C O N T I N E N T E

Beefsteak, grüner Pfeffer, Ofenkartoffeln
Bistecca, salsa al pepe verde, patate al forno
250,00

Lammrack, Merlot-Sauce,
Kartoffeln mit 5 Gewürzen, Paprikasalat
Carrè di agnello, salsa Merlot,
patate con 5 spezie, insalata di peperoni
250,00

Osso buco vom Kalb, Polenta
Ossobuco di vitello, polenta
190,00

Hähnchenbrust aus der Region,
Pilzragout, gebratener Lauch und Jus
Petto di pollo ruspante, ragù ai funghi,
porro fritto e salsa au Jus
160,00



A U S D E M M E E R
D A L M A R E

Drachenkopfschwanz in Trüffelsauce, in Butter gekochte Kartoffeln

Coda di rospo in salsa di tartufo, patate al burro

280,00

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Pistazienkruste, Kartoffelstampf mit Zitrone
und Spinat, lauwarme Mayonnaise mit Sardinen und Knoblauch

Filetto di branzino al forno in crosta di pistacchi, schiacciata di patate al limone
e spinaci, maionese tiepida con acciughe e aglio

230,00

Gebratenes Thunfischfilet, Pesto aus getrockneten Tomaten,
Karottennudeln und Keta Kaviar

Filetto di tonno alla griglia, pesto con pomodori secchi,
tagliatelle di carote e caviale di salmone Keta

205,00

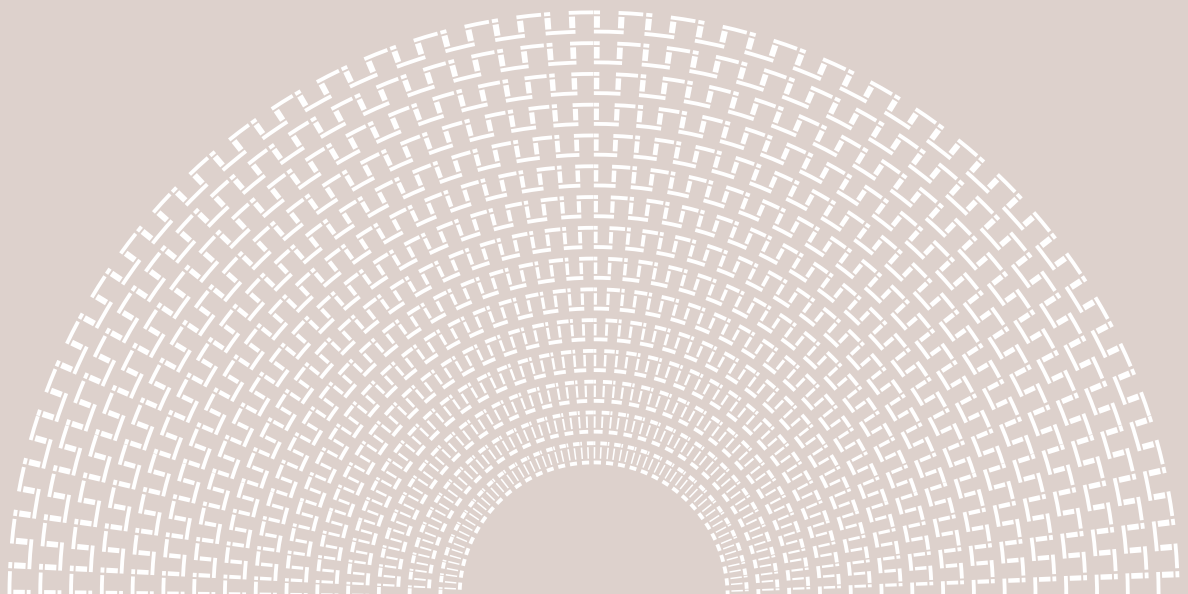
Brodetto

Fisch, Miesmuscheln und Garnelen

Brodetto

pesce, cozze e gamberi

215,00



Calamares aus der kroatischen Adria vom Grill, Zitrone,
Olivenöl und scharfe Chili, Kartoffel-Zwiebel-Salat

Calamari alla griglia fatti in casa, limone,
burro olio e peperoncino, insalata di patate e cipolle

260,00

Fisch – Tagesfang kg

Pescato del giorno kg

680,00

Scampi kg

Scampi kg

720,00

Garnelen kg

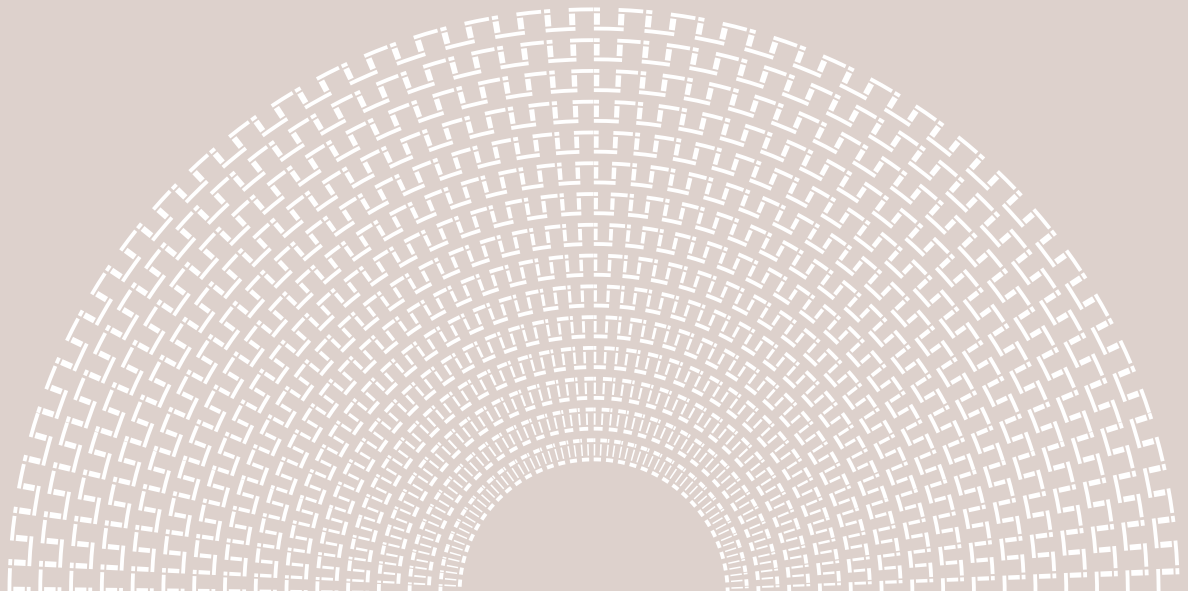
Gamberetti kg

370,00

Hummer kg

Astice kg

820,00



B E I L A G E N
I N A G G I U N T A

Mangold

Bietole

40,00

Gegrilltes Gemüse

Verdura alla griglia

40,00

Patate a scelta – al forno, con speck, con 5 spezie Kartoffeln nach Wahl

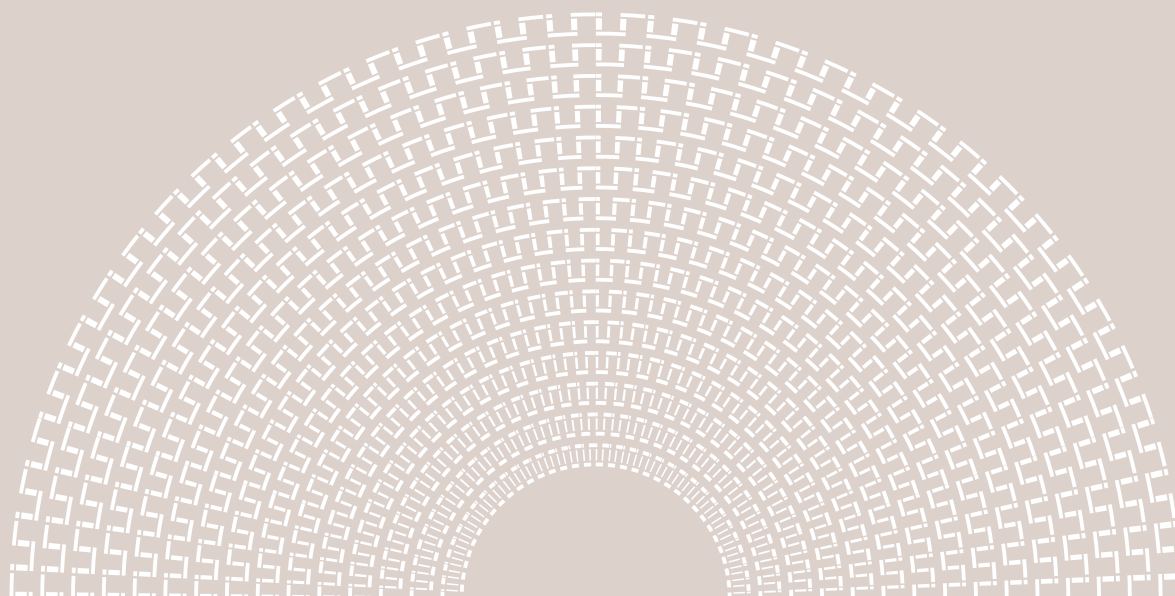
Ofenkartoffeln, Bäckerinnenkartoffeln, 5 Gewürze

40,00

Pommes frites

Patate fritte

40,00



S A L A T E
I N S A L A T E

Blattsalat, Zitrusfrüchte-Dressing

Verde, dressing agli agrumi

40,00

Tomaten (in der Saison), Basilikumpesto

Pomodori di stagione, pesto al basilico

40,00

Gurke und Zucchini, Knoblauchöl

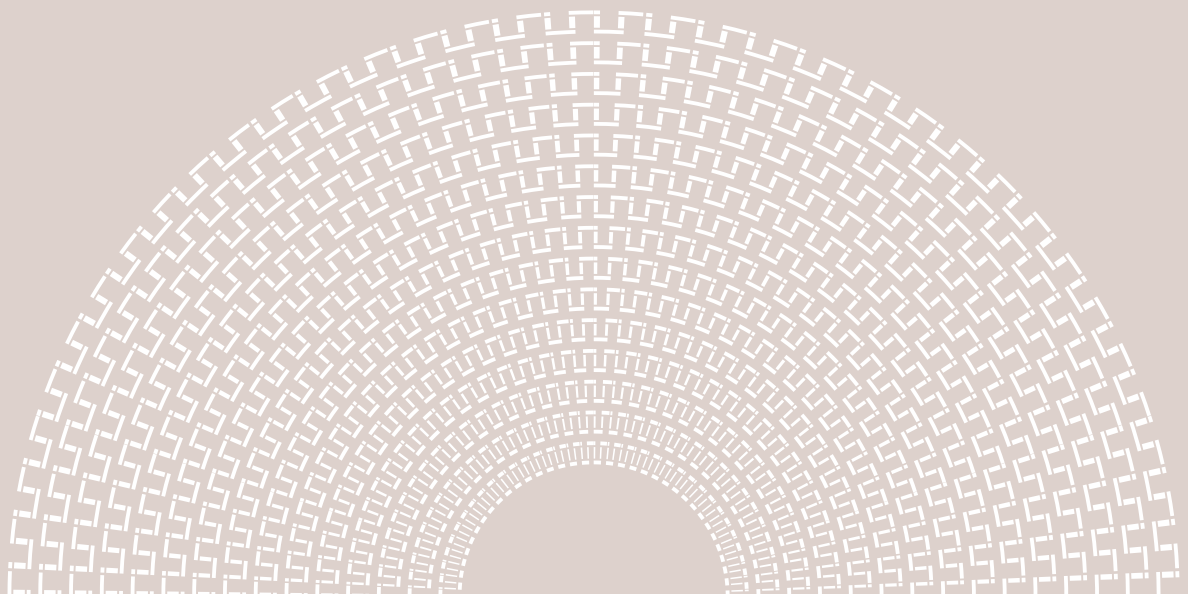
Cetrioli e zucchini, olio all'aglio

40,00

OrgSalat aus biologischem Anbau

Insalata da orto biologico

40,00



ZUR AUSWAHL
SCEGLINE UNO

Trüffelsauce

Salsa al tartufo

70,00

Grüne Pfeffersauce

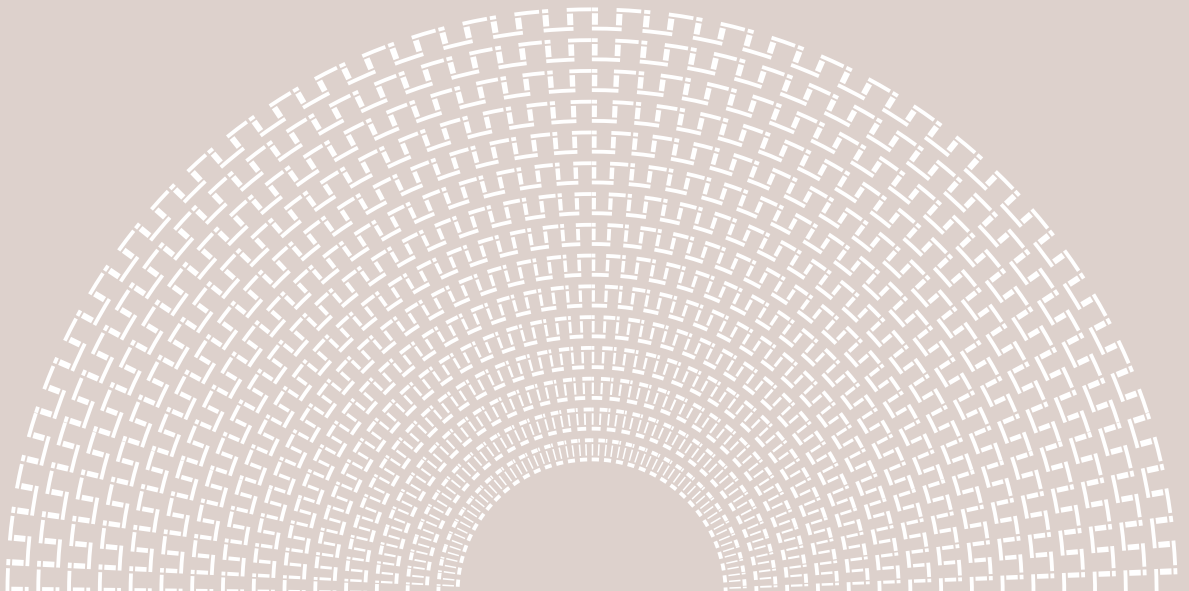
Salsa al pepe verde

35,00

Merlot-Sauce

Salsa Merlot

35,00



S Ü S S S P E I S E N
D O L C I

Panna Cotta und Erdbeere

Panna cotta e fragola

70,00

Erdbeere

Crème, bei Niedrigtemperatur zubereitet und Sorbet

Joghurt Panna Cotta

Fragola

crema cotta a fuoco lento e sorbetto

Panna cotta allo yogurt

70,00

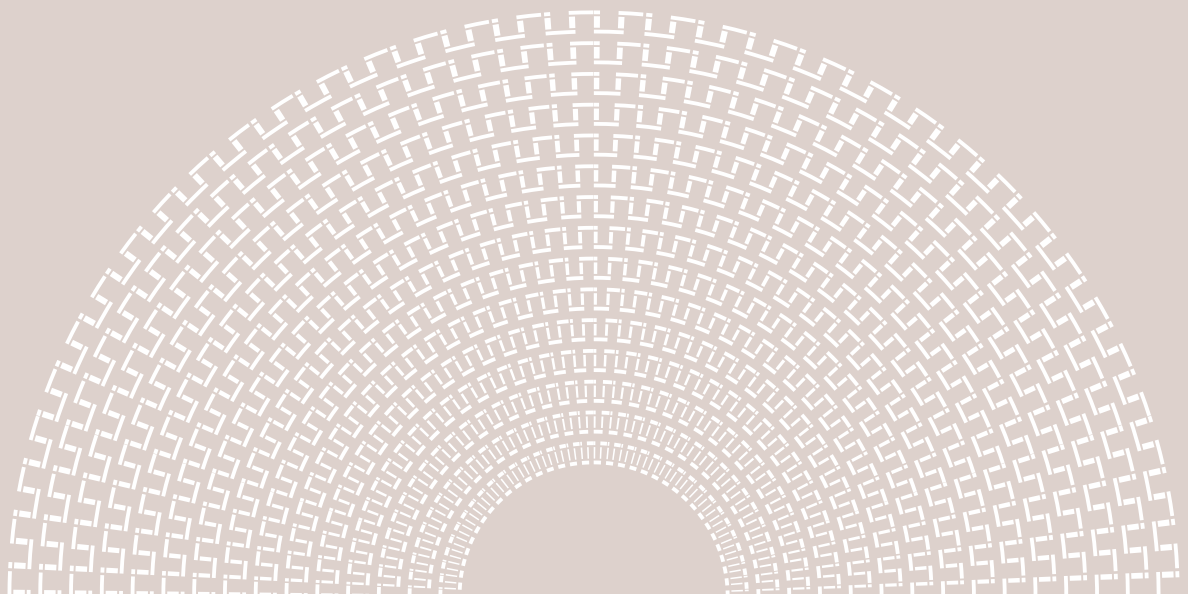
Kuchen Rapska torta

Mandel und Zitrone

Torta Rab

Mandorle e limone

75,00



Schokoladenlava
Schokolade und Haselnuss

Torta al cioccolato fuso
Cioccolata e nocciola

70,00

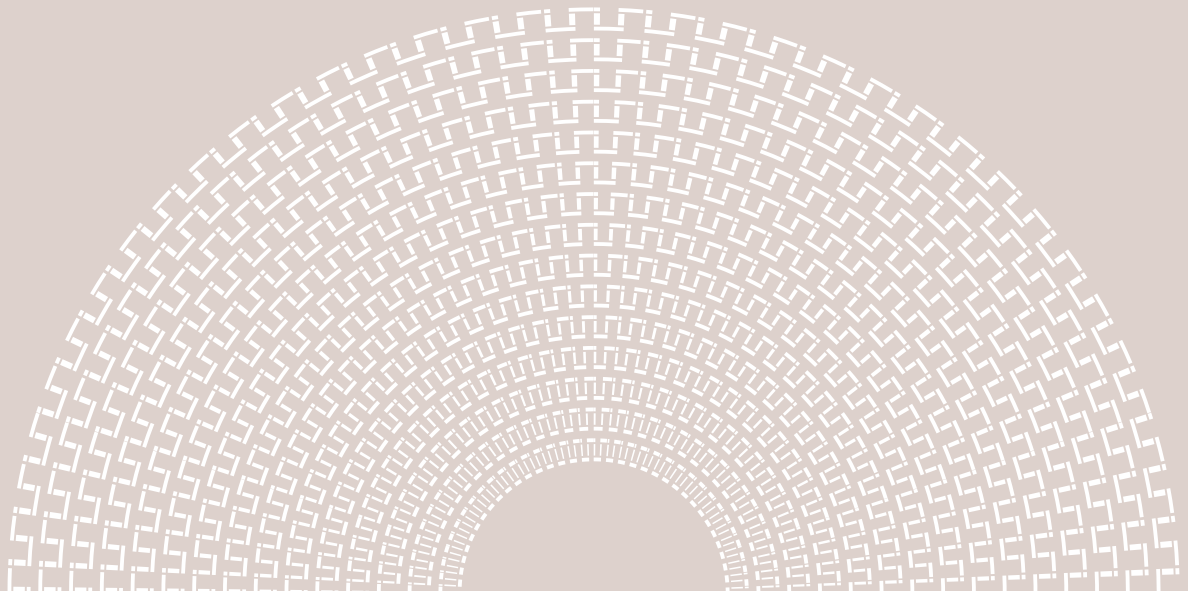
Vegetarischer Flan
Vanille und Kokos, Waldfrüchte, Minz Sorbetto

Flan vegetariano

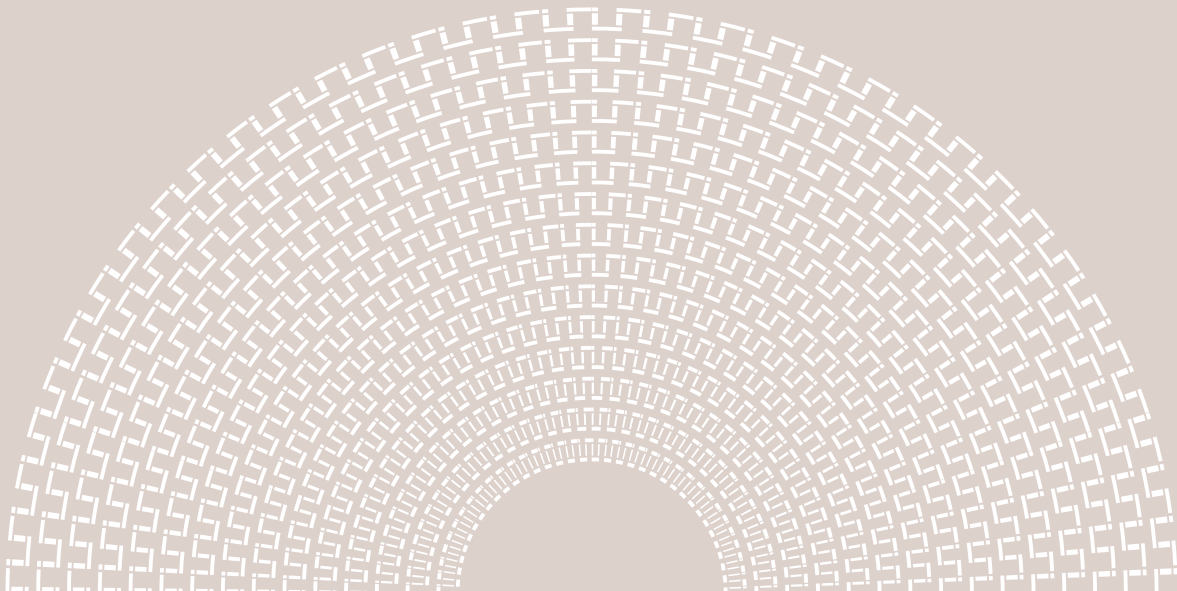
Vaniglia e cocco, Frutti di bosco, sorbetto alla menta

70,00

Sve su cijene izražene u hrvatskim kunama. U cijenu su uračunati usluga i porez.
All prices shown are in Croatian HRK. Prices include service and tax. Gratuity is not included in the price.



JELA DISHES	ALERGENI ALLERGENS	Rakovi i proizvodi od rakova Crustaceans	Sjeme sezama i proizvodi od sjemena sezama Sesame seeds	Orašasti plodovi Nuts	Žitarice koje sadrže gluten Cereals containing gluten	Jaja i proizvodi od jaja Eggs	Riba i riblji proizvodi Fish	Gorušica i proizvodi od gorušice Mustard	Mekušci Molluscs	Celer i njegovi proizvodi Celery	Kikiriki i proizvodi od kikirikija Peanuts	Mlijeko i mliječni proizvodi Milk (Lactose)	Sumporni dioksid i sulfiti Sulphur dioxide and sulphites	Zrna soje i proizvodi od soje Soya	Lupina i proizvodi od lupine Lupin
Tempura Scampo Gamberi in tempura		✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓	✓		✓	
Octopus-Salat nach Art der Region Insalata di polpo fatta in casa		✓		✓		✓							✓	✓	
Carpaccio vom Beefsteak Carpaccio di manzo					✓		✓		✓			✓		✓	
Istrischer geräucherter Rohschinken Pršut Prosciutto crudo istriano			✓	✓	✓		✓					✓		✓	
Bruschetta mit Burrata und Tomaten Bruschetta burrata e pomodoro			✓	✓	✓									✓	
Carbonara Raviolo Ravioli alla carbonara		✓	✓	✓	✓		✓							✓	
Fuži Nudeln mit Trüffeln Fuži ai tartufi		✓	✓	✓	✓									✓	
Miesmuscheln nach Buzara Art Cozze alla busara		✓	✓	✓	✓	✓					✓		✓	✓	
Tagliatelle Mare e Monti Tagliatelle Mare e Monti		✓	✓	✓	✓	✓					✓			✓	
Tintenfisch-Risotto Risotto al nero di seppia		✓			✓	✓							✓	✓	
Kürbis-Trüffel-Suppe Vellutata di zucca		✓			✓		✓							✓	
Hühnersuppe Brodo di pollo		✓													
Beefsteak, grüner Pfeffer Bistecca, salsa al pepe verde		✓			✓							✓		✓	
Lammrack Carrè di agnello		✓		✓	✓		✓					✓		✓	
Osso buco vom Kalb Ossobuco di vitello		✓		✓	✓							✓		✓	
Hähnchenbrust aus der Region Petto di pollo ruspante		✓		✓	✓		✓							✓	
Drachenkopfschwanz in Trüffelsauce Coda di rospo in salsa di tartufo		✓		✓	✓									✓	
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Pistazienkruste Filetto di branzino al forno		✓	✓	✓	✓	✓	✓							✓	
Gebratenes Thunfischfilet Filetto di tonno al forno		✓			✓	✓	✓		✓					✓	
Brodetto Brodetto		✓	✓	✓	✓	✓					✓		✓	✓	



JELA DISHES	ALERGENI ALLERGENS													
	Rakovi i proizvodi od rakova Crustaceans	Sjeme sezama i proizvodi od sjemena sezama Sesame seeds	Orašasti plodovi Nuts	Žitarice koje sadrže gluten Cereals containing gluten	Jaja i proizvodi od jaja Eggs	Riba i riblji proizvodi Fish	Gorušica i proizvodi od gorušice Mustard	Mekušci Molluscs	Celer i njegovi proizvodi Celery	Kikiriki i proizvodi od kikirikija Peanuts	Mlijeko i mliječni proizvodi Milk (Lactose)	Sumporni dioksid i sulfiti Sulphur dioxide and sulphites	Zrna soje i proizvodi od soje Soya	Lupina i proizvodi od lupine Lupin
Calamares aus der kroatischen Adria vom Grill Calamari alla griglia fatti in casa	✓			✓	✓							✓	✓	
Fisch – Tagesfang kg Pescato del giorno kg	✓	✓		✓	✓								✓	
Scampi kg Scampi kg	✓			✓	✓					✓			✓	
Garnelen kg Gamberetti kg	✓			✓	✓					✓			✓	
Hummer kg Astice kg	✓			✓	✓					✓			✓	
Mangold Bietole	✓			✓									✓	
Gegrilltes Gemüse Verdura alla griglia	✓			✓									✓	
Kartoffeln nach Wahl Patate a scelta	✓			✓	✓			✓					✓	
Pommes frites Patate fritte		✓	✓					✓					✓	
Blattsalat, Zitronendressing Verde, dressing agli agrumi											✓		✓	
Tomaten (in der Saison) Pomodori di stagione											✓		✓	
Gurke und Zucchini Cetrioli e zucchine											✓		✓	
OrgSalat aus biologischem Anbau Insalata da orto biologico											✓		✓	
Trüffelsauce Salsa al tartufo	✓		✓	✓									✓	
Grüne Pfeffersauce Salsa al pepe verde	✓		✓	✓							✓		✓	
Merlot-Sauce Salsa Merlot	✓		✓	✓							✓		✓	
Panna Cotta und Erdbeere Panna cotta e fragola		✓	✓	✓		✓	✓	✓					✓	
Kuchen Rapska torta Torta Rab		✓	✓	✓		✓	✓	✓					✓	
Schokoladenlava Torta al cioccolato fuso		✓	✓	✓		✓	✓	✓					✓	
Vegetarischer Flan Flan vegetariano		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓				✓	

