

Primi Terreni, odnosno Prva zemlja, povijesni je naziv rovinjskog lokaliteta na kojem se nalazi hotel. Doista prikladno, zar ne? Zahvaljujući toj arhitektonskoj znamenitosti, naziv lokaliteta ponovno dobiva svoj smisao. Grand Park Hotel Rovinj nova je rovinjska znamenitost uz crkvu Sv. Eufemije i otok Sv. Katarine koja će vam privući pozornost čim stignete u grad.

Primi Terreni, or First Land, is a historical name of the locality in Rovinj where the hotel is situated. How appropriate, really. With such an architectural piece on site, the location finally lives up to its name to the fullest. Alongside the St. Euphemia Church and Katarina Island, Grand Park Hotel Rovinj is now a new landmark of Rovinj, and one of the first sights that catches your eye when you arrive in the town.

PRIMI TERRENI

KARTA HRANE
FOOD LIST

PR I Č A

Primi Terreni spaja tradiciju kuhanja na otvorenom plamenu srednjeg američkog zapada i umjetnost stvaranja koktela. Naglasak je na okusu plamena, a tehnike koje se upotrebljavaju usavršavane su stoljećima. Najveći mogući broj naših jela priprema se na ugljenu ili vatri, sastojci naših koktela dozrijevaju u bačvama, piva su iz malih serija, a proizvodi dolaze iz naše okoline i često su organskog podrijetla.

T H E S T O R Y

Primi Terreni combines the mid-west traditions of the open-flame cooking and the art of cocktail creation. It is all about the flavour of the flame here, and the use of the same techniques practised for centuries. The largest possible number of our dishes are char- and flame-cooked or lava-grilled; our cocktails are barrel-aged, our beers hand-crafted and our produce is from the surroundings and often organic.

STREET

FOOD

Marinirana svinjska rebarca – marmelada od naranče i fermentirani češnjak - idealno za podijeliti <i>Sticky pork spare ribs – local orange marmalade and fermented garlic - great for sharing</i>	15,26 € 115,00 KN
Obrazine od Istarske govedine – marinirane i sporo kuhane, uštipci i kajmak <i>Local young beef cheeks – cured and simmered, uštipci and kaymak</i>	13,94 € 105,00 KN
Sjajne Sinišine svinjske kobasice – zapečeni grah i mladi luk sa roštilja <i>Siniša's great pork sausages – spicy baked beans and grilled spring onions</i>	12,61 € 95,00 KN
Ćevapčići - lepinja, ajvar, kiseli krastavci i prženi luk <i>Ćevapčići - the Balkan thermenology for a kebab - flat bread, ajvar, pickles and roasted onions</i>	14,60 € 110,00 KN
Dupli Cheeseburger – Juneće i teleće meso, džem od rajčice, umak od Dijon senfa, zelena salata, čips Istarske pancete, luk u tempuri <i>Double Cheeseburger – Beef and Veal meat, tomato jam, Dijon mustard sauce, lettuce, Istrian pancetta chips, onion tempura</i>	250 G 17,92 € 135,00 KN
Tuna burger - tuna steak, krema od hrena, zelena salata, pečena rajčica <i>Tuna burger - tuna steak, horseradish cream, lettuce, roasted tomatoes</i>	19,91 € 150,00 KN

S I R O V O

R A W

Tartar od teletine – kečap od tartufa, čvarci i granola od sjemenki	17,92 € 135,00 KN
<i>Veal tartar – truffle ketchup, oat crackling, pig scratches and seeds granola</i>	
Juneća batutta –focaccia sa roštilja, maslinovo ulje, drobljeni papar i dimljena Jadranska morska sol	19,24 € 145,00 KN
<i>Beef batutta – grilled focaccia, olive oil, cracked pepper and Adriatic smoked sea salt</i>	
Tartar od tune žutorepke – celer i Bloody Mary	17,25 € 130,00 KN
<i>Yellow fin tuna tartar – celery and Bloody Mary</i>	
Ceviche s jadranskim brancinom, stabljika celera, ukiseljeni ljubicasti luk, pečena cherry rajčica, peršin, segmente naranče i sviježi chilly	19,24 € 145,00 KN
<i>Adriatic sea bass Ceviche, celery stalk, pickled purple onion, roasted cherry tomato, parsley</i>	

Z E L E N O L E A V E S

Naš Caesar – zelene salate, Parmesan vecchio, crna slavonska svinja, crni češnjak, čvarci <i>Our take on Caesar – lettuce trees, aged Parmesan, black slavonian pig, black garlic, pork scratchings</i>	12,61 € 95,00 KN
Caprese – Rajčica domaćeg uzgoja, stracciatella, pesto od bosiljka, bruschetta <i>Caprese – Homegrown tomato, stracciatella, basil pesto, bruschetta</i>	11,95 € 90,00 KN
Salata sa piletinom iz slobodnog uzgoja – rajčica, sezonska salata, kukuruz, skuta, kiseli krastavac, limun <i>Free range Chicken salad with chicken - tomato, seasonal salad, corn, skuta cheese, pickles, lemon</i>	14,60 € 110,00 KN
Salata od hobotnice - rukola, masline, stabljika celera, sušena rajčica, slanutak <i>Octopus salad - arugula, olives, celery stalk, sun-dried tomatoes, chickpeas</i>	13,94 € 105,00 KN

ZDJELA TJESTENINE

A BOWL OF PASTA

Paccheri – Sinišina priča o svinjama,
organska rajčica i odležani Paški sir
*Paccheri – Siniša's pig story, organic
tomatoes and aged Paški shavings*

12,61 €
95,00 KN

Pljukanci s tikvicom I jadranskim
kozicama, pečena cherry rajčica
*Pljukanci pasta with zucchini
and Adriatic shrimps, roasted
cherry tomatoes*

15,26 €
115,00 KN

MESO SA
POZNATIH FARMI
GREAT MEAT STORIES
FROM CHOSEN FARMS

BLACK ANGUS

Hranjena kukuruzom i žitom

Corn and grain fed

Flamsteak – luk kozjak pečen u pivu	200 G	26,28 €
<i>Flamsteak – beer braised shallots</i>		198,00 KN

Juneća diafragma	250 G	27,87 €
<i>Skirt steak</i>		210,00 KN

RUBIA GALLEGA

Odležana Iberico govedina hranjena svježom travom i kukuruzom

Aged Iberico beef fresh grass and maize fed

RIB EYE	250 G	25,88 €
		195,00 KN
	400 G	38,49 €
		290,00 KN

TOMAHAWK	1400 G	100,87 €
		760,00 KN

MESO SA
POZNATIH FARMI
GREAT MEAT STORIES
FROM CHOSEN FARMS

HRVATSKE PASMINE / CROATIAN BREEDS

Iz kontinentalnog dijela hrvatske, slobodni uzgoj

From the continental part of the country, free range in Slavonia

Tagliatta od bifteka – rukola, cherry rajčica, tartuf i odležani parmesan	200 G	23,89 € 180,00 KN
<i>Tagliatta of tenderloin – rocket leaf bundles, vine tomatoes, truffle and aged Parmesan</i>		
Goveđi file od Slavonske Simentalke	250 G	27,87 € 210,00 KN
<i>Slavonian Simmental beef fillet</i>		
T – bone	1000 G	69,02 € 520,00 KN
<i>T – bon</i>		
Janjeći but sa roštilja	200 G	31,85 € 240,00 KN
<i>Grilled lamb leg</i>		

O B A L E S H O R E S

Jadranski brancin – filet sa roštilja, ratatouille i ulje bosiljka	19,91 € 150,00 KN
<i>Adriatic sea bass – grilled loin, ratatouille and basil oil</i>	
Krakovi hobotnice s roštilja, pečeni krumpir na ploške, cherry rajčica, kapari, masline	23,89 € 180,00 KN
<i>Grilled octopus fingers, sliced baked potatoes, cherry tomatoes, capers, olives</i>	

NAGLASAK NA LOKALNO

Lokalno uzgojena hrana doslovno je hrana koja raste u našoj blizini. Zahvaljujemo istarskim farmerima koji su posvećeni izvrsnosti u uzgoju hrane koja ima pravi okus, okus Hrvatske. Ponosni smo što upotrebljavamo neke od najboljih proizvoda koje naše podneblje nudi. Stalno smo u potrazi za namirnicama iz domaće proizvodnje ili ručno branim u divljini. Želimo da s nama iskusite esenciju i širinu bogate istarske kuhinje.

MOST OF IT IS LOCALLY GROWN

Locally grown food is just what it sounds like, food which is grown near us. We are indebted to our local growers for their commitment to excellence in helping us provide a real taste of Croatia. We pride ourselves on stocking some of the best artisan products that our region has to offer. We are always on the hunt for more unique products that are artisan and handcrafted. We want you to experience the wealth and depth of real Istrian food. The best ingredients, lovingly grown, prepared and served with passion and care.

DODATCI / UMACI

ADD-ONS / SAUCES

BBQ umak	5,31 €
<i>BBQ sauce</i>	40,00 KN
Klasični umak od crnog papra 1938	5,31 €
<i>The classic black pepper jus 1938</i>	40,00 KN
Chimicurrri crveni	3,98 €
<i>Chimicurrri red</i>	30,00 KN
Umak od senfa	3,32 €
<i>Mustard sauce</i>	25,00 KN

NAŠI SJAJNI PRILAZI
OUR BRILLIANT SIDE
DISHERS

Organski krumpir pečen u kori, kajmak, dehidrirani luk <i>Organic potatoes baked in the crust, cream, dehydrated onions</i>	4,65 € 35,00 KN
Ručno rezani prženi krumpir sa morskom soli <i>Hand cut fried potato with Adriatic sea salt</i>	3,98 € 30,00 KN
Sezonsko povrće sa roštilja <i>Grilled organic seasonal vegetables</i>	5,97 € 45,00 KN
Pečene paprike, češnjak, peršin <i>Roasted peppers, garlic, parsley</i>	3,98 € 30,00 KN
Kukuruz na klipu <i>Corn on the cob</i>	5,97 € 45,00 KN
Luk kozjak pečen u pivu <i>Beer braised shallots</i>	5,97 € 45,00 KN
Tempura od luka <i>Our great onion tempura</i>	5,97 € 45,00 KN
Mladi pečeni krumpir <i>Baked young potatoes</i>	5,97 € 45,00 KN

DIVOTE LOVLINES

- Kremasta skuta, gel od komorača,
crumble od heljde, šumsko
voće, maslinovo ulje
*Creamy local cottage cheese,
fennel gel, buckwheat crumble,
forrest berries, olive oil*
- 7,30 €
55,00 KN
- Creme caramel sa timut paprom,
perle od grejpfruta, keks od naranče
*Timut pepper crème caramel,
grapefruit pearls, orange cookie*
- 6,64 €
50,00 KN
- Čokoladni cremeux, zemlja tamne
čokolade, čokoladica sa bombončićima
*Chocolate cremeux, dark chocolate
soil, popping candy chocolate crisp*
- 5,97 €
45,00 KN
- Cremeux od lješnjaka i mliječne
čokolade, papir od čokolade, slankaste
mrvice od lješnjaka, creme chantilly
*Hazelnut and milk chocolate cremeux,
chocolate paper, sweet and salty
hazelnut crumbs, crème chantilly*
- 7,30 €
55,00 KN
- Izbor naših slastičarki –
idealno za podijeliti
*The pastry girl's daily selection
board – great for sharing*
- 9,29 €
70,00 KN

ALERGENI

	CELER I NJEGOVI PROI- ZVODI	JAJA I PROIZVO- DI OD JAJA	ŽITARICE KOJE SADRŽE GLUTEN	MLIJEKO I MLIJEČNI PROI- ZVODI	RIBA, RIBLJI PROI- ZVODI	ORAŠASTI PLODOVI
Marinirana svinjska rebarca	▲		▲			
Obrazine od Istarske govedine	▲	▲	▲	▲		
Čevapčići		▲	▲	▲		
Dupli Cheeseburger	▲	▲	▲	▲		
Sjajne Sinišine svinjske kobasice						
Tuna burger	▲				▲	
Tartar od teletine			▲			
Juneća batutta	▲	▲		▲	▲	
Tartar od tune žutorepke	▲	▲			▲	
Chevice od Jaranskog brancina	▲			▲	▲	
Naš Caesar	▲			▲	▲	
Caprese	▲		▲	▲		
Salata sa piletinom iz slobodnog uzgoja			▲	▲		
Salata od hobotnice			▲	▲		
Paccheri	▲	▲	▲	▲		
Pljukanci s tikvicom i kozicama	▲	▲	▲		▲	
Flamsteak				▲		
Juneća diafragma				▲		
Rib eye				▲		
Tomahawk				▲		
Tagliata od bifteka				▲		
Govedi file od Slavonske Simentalke				▲		
T-bone				▲		
Janjeći but sa roštilja				▲		
Jadranski brancin	▲			▲	▲	
Saltimbocca od Jadranske tune	▲			▲	▲	
Krakovi hobotnice s roštilja	▲			▲	▲	
BBQ umak	▲		▲			
Umak od crnog vina	▲			▲		

KIKIRIKI I PROIZVO- DI OD KIKIRIKIJA	SJEME SEZAMA I PROIZVO- DI OD SJEMENA SEZAMA	ZRNA SOJE I PROI- ZVODI OD SOJE	RAKOVI I PROIZVO- DI OD RAKOVA	GORUŠICA I PROI- ZVODI OD GORUŠICE	MEKUŠCI	SUMPORNI DIOKSIDI SULFITI	LUPINA I PROIZVO- DI OD LUPINE
		▲		▲		▲	▲
		▲					▲
		▲					
		▲		▲		▲	▲
		▲		▲		▲	
	▲	▲					▲
	▲	▲				▲	
		▲		▲		▲	▲
		▲		▲		▲	
				▲		▲	
				▲			
	▲			▲		▲	
	▲			▲		▲	
	▲			▲		▲	
						▲	
		▲	▲				▲
						▲	
						▲	
				▲		▲	
					▲	▲	
		▲		▲		▲	
		▲		▲		▲	
		▲		▲		▲	
		▲		▲			▲
		▲		▲		▲	

ALERGENI

	CELER I NJEGOVI PROI- ZVODI	JAJA I PROIZVO- DI OD JAJA	ŽITARICE KOJE SADRŽE GLUTEN	MLIJEKO I MLIJEČNI PROI- ZVODI	RIBA, RIBLJI PROI- ZVODI	ORAŠASTI PLODOVI
Klasicni umak od ernog papra 1938	▲			▲		
Chimmichuri crveni	▲					▲
Umak od senfa		▲	▲	▲		
Organski krumpir pečen u kori	▲		▲	▲		
Ručno rezani prženi krumpir sa morskom soli			▲	▲		
Sezonsko povrće sa roštilja	▲			▲		
Pečene paprike, češnjak, peršin	▲		▲			
Kukuruz na klipu				▲		
Tempura od luka	▲	▲	▲	▲		
Luk kozjak pečen u pivu				▲		
Tempura od luka			▲			
Restani krumpir			▲			
Kremasta skuta, gel od komorača				▲		▲
Creme caramel sa timut paprom		▲	▲	▲		
Čokoladni cremeux		▲		▲		
Izbor sladoleda		▲	▲	▲		
Izbor naših slastičarki		▲	▲	▲		▲

KIKIRIKI I PROIZVO- DI OD KIKIRIKIJA	SJEME SEZAMA I PROIZVO- DI OD SJEMENA SEZAMA	ZRNA SOJE I PROI- ZVODI OD SOJE	RAKOVI I PROIZVO- DI OD RAKOVA	GORUŠICA I PROI- ZVODI OD GORUŠICE	MEKUŠCI	SUMPORNI DIOKSIDI SULFITI	LUPINA I PROIZVO- DI OD LUPINE
---	---	--	---	---	---------	---------------------------------	---

		▲		▲			
	▲			▲			
	▲	▲		▲			
		▲					
		▲		▲			
						▲	
							▲
							▲
			▲	▲		▲	
▲	▲	▲					

ALLERGENS

	CELERY	EGGS	CEREALS CONTA- INING GLUTEN	MILK (LACTOSE)	FISH	NUTS
Sticky pork spare ribs	▲		▲			
Local young beef cheeks	▲	▲	▲	▲		
Ćevapčići		▲	▲	▲		
Double Cheeseburger	▲	▲	▲	▲		
Siniša's great pork sausages						
Tuna burger	▲				▲	
Veal tartar			▲			
Beef batutta	▲	▲		▲	▲	
Yellow fin tuna tartar	▲	▲			▲	
Adriatic sea bass chevice	▲			▲	▲	
Our take on Ceasar	▲			▲	▲	
Caprese	▲		▲	▲		
Free range Chicken salad with chicken			▲	▲		
Octopus salad			▲	▲		
Paccheri	▲	▲	▲	▲		
Pljukanci pasta with zucchini and shrimps	▲	▲	▲		▲	
Flamsteak				▲		
Skirt steak				▲		
Rib eye				▲		
Tomahawk				▲		
Tagliata of local beef				▲		
Slavonian Simmental beef fillet				▲		
T-bone				▲		
Grilled lamb leg				▲		
Adriatic sea bass	▲			▲	▲	
Saltimboca Adriatic tuna steak	▲			▲	▲	
Grilled octopus fingers	▲			▲	▲	
BBQ sauce	▲		▲			
Red wine jus	▲			▲		
The classik black pepper jus 1938	▲			▲		
Chimichurri red	▲					▲

PEANUTS	SESAME SEEDS	SOYA	CRUSTA-CEANS	MUSTARD	MOLLUSCS	SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES	LUPIN
		▲		▲		▲	▲
		▲					▲
		▲					
		▲		▲		▲	▲
		▲		▲		▲	
	▲	▲					▲
	▲	▲				▲	
		▲		▲		▲	▲
		▲		▲		▲	
				▲		▲	
				▲			
	▲			▲		▲	
	▲			▲		▲	
	▲			▲		▲	
						▲	
		▲	▲				▲
						▲	
						▲	
				▲		▲	
					▲	▲	
		▲		▲		▲	
		▲		▲		▲	
		▲		▲		▲	
		▲		▲			▲
		▲		▲		▲	
		▲		▲			
	▲			▲			

ALLERGENS

	CELERY	EGGS	CEREALS CONTA- INING GLUTEN	MILK (LACTOSE)	FISH	NUTS
Mustard sauce		▲	▲	▲		
Organic potatoes baked in the crust	▲		▲	▲		
Hand cut fried potato with adriatic sea salt			▲	▲		
Grilled organic sesonal vegetables	▲			▲		
Roasted peppers, garlic, parsley	▲		▲			
Corn on the cob				▲		
Our great onion tempura	▲	▲	▲	▲		
Beer braised shallot				▲		
Onion tempura			▲			
Braised potatoes			▲			
Creamy local cottage cheese				▲		▲
Timut pepper crème caramel		▲	▲	▲		
Chocolate cremeux		▲		▲		
Selection of ice cream		▲	▲	▲		
The pastry girl's daily selection board		▲	▲	▲		▲

PEANUTS

SESAME
SEEDS

SOYA

CRUSTA-
CEANS

MUSTARD

MOLLUSCS

SULPHUR
DIOXIDE
AND
SULPHITES

LUPIN



U cijenu uključen porez i usluge. Dvojni prikaz cijena prikazuje cijene preračunate po fiksnom tečaju konverzije od 7,53450 HRK za 1 euro.

Do 31.12.2022. plaćanje se vrši isključivo u kunama.

The prices includes service and tax. The dual display of prices shows prices converted at a fixed conversion rate of EUR 1 = HRK 7,53450.

Until 31st December 2022, the payment is made exclusively in HRK.