

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.

LJEPOTA SIROVOSTI
THE BEAUTY OF
RAWNESS

| | |
|---|---------|
| Tartar od tune – soja, limeta i menta <i>Tartare of tuna – soya, lime and mint</i> | 14,00 € |
| Domaći carpaccio od goveđeg filea, ukiseljene gljive, rotkvice i Veli Jože <i>Local beef fillet carpaccio, pickled mushrooms, radishes and Veli Jože</i> | 16,00 € |
| Tartar od domaće junetine - sporo pečene rajčice, focaccia od rajčica, samoborska muštarda <i>Tartare of local beef - slow roasted Summer tomatoes, tomato focaccia, Samobor mustard</i> | 12,00 € |

TRADICIJA

TRADITIONS

| | |
|---|---------|
| Mariova sjajna lokalna terina – zalogaj od smokava, glaze od dimljenog luka, slani kroasan. <i>Mario's great local pâté de campagne – fig relish, smoked onion dressing, salted croissant.</i> | 12,00 € |
| Jakobove kapice pečene u tavi, češnjak, krema od jogurta i mažurana – kruh s češnjakom <i>Pan roasted scallops, garlic, labneh and marjoram – garlic bread</i> | 26,00 € |
| Zdjela lokalnih svinjskih rebara – odlična za dijeljenje <i>A bowl of local pork spareribs – great for sharing</i> | 39,00 € |
| Naši uštipci sa sporo kuhanim goveđim obrazima, kajmakom i slanim smokvama – izvrsni za dijeljenje <i>Our doughnuts with slow cooked beef cheeks, kaymak and salted figs – great for sharing</i> | 24,00 € |
| Salata od jastoga, focaccia sa pestom, ukiseljeni krastavac od kamilice <i>Lobster salad, pesto focaccia, chamomile pickled cucumber</i> | 38,00 € |
| Ceasar's salata na naš način - romanska salata, odležani parmezan, hrskava panceta, tajni preljev, satay od lokalne crne svinje - kruh s češnjakom <i>Ceasar's salad done our way – romaine, aged Parmesan, crispy pancetta, the secret dressing, satay of local black pig – garlic bread</i> | 14,00 € |

TRADICIJA

TRADITIONS

Domaća mozzarella, istarske rajčice, listovi rukole, focaccia
Local mozzarella, Istrian tomatoes, rocket leaves, focaccia 14,00 €

Paccheri, 6 sati pirjana istarska šalša od rajčice, burata i bosiljak
Paccheri in 6 hours simmered Istrian tomato salsa, burrata and basil 19,00 €

Ručno rolani lokalni pljukanci sa sporo kuhanim goveđim repom u loncu – Izvrsni za dijeljenje
Hand rolled local pljukanci in a slow cooked beef tail pot – Great for sharing 26,00 €

GLAVNO JELO

MAIN COURSE

GOVEDINA / BEEF

Internacionalni komadi

International breads

Black Angus Ribe oko 250gr - sa
kistom našeg domaćeg roštilj umaka
*Black Angus ribe eye 250gr - with a
brush of our home made barbecue sauce*

32,00 €

Black Angus Ribe oko 400gr - sa
kistom našeg domaćeg roštilj umaka
*Black Angus ribe eye 400gr - with a
brush of our home made barbecue sauce*

59,00 €

Black Angus govedí file 250gr – običan
i jednostavan ili sa prahom od papra
*Black Angus beef tenderloin 250gr –
plain and simple or pepper dusted*

42,00 €

Black Angus tomahawk 1000gr
– češnjak i čili maslac
*Black Angus tomahawk 1000gr
– garlic and chili butter*

90,00 €

Black Angus t-bone 1000gr
Black Angus t-bone 1000gr

90,00 €

Black Angus flank odrezak 250gr
– umak od zelenog papra
*Black Angus flank steak 250gr
– green pepper corn glaze*

34,00 €

Black Angus picanha 250gr
Black Angus picanha 250gr

34,00 €

LOKALNA MESA

LOCAL MEATS

| | |
|---|---------|
| Jagnjeći tomahawk 300gr – kist od mente i demi glace od timjana <i>Lamb tomahawk 300gr – mint and thyme brush</i> | 46,00 € |
| Teleći tomahawk 300gr – krusta od ružmarina i klekovih bobica <i>Veal tomahawk 300gr – rosemary and juniper crust</i> | 45,00 € |
| Goveđi tomahawk 1000 gr <i>Beef tomahawk 1000gr</i> | 90,00 € |
| Goveđa rebra – sporo kuhana, zrnati senf i hrskavi luk, zdjelica ljute salate od kupusa <i>Beef rib – slow cooked, grain mustard and crispy onions, a bowl of spicy coleslaw</i> | 32,00 € |
| Pileći batak i zabatak iz slobodnog uzgoja – limun, ružmarin i papar <i>Free range chicken leg – lemon, rosemary and cracked pepper</i> | 22,00 € |
| Naši sjajni ćevapčići – ajvar, kajmak, luk i kiseli krastavac <i>Our great Cevapcici – ajvar, kaymak, onions and gherkins</i> | 28,00 € |
| Pljeskavica – domaći hamburger, kajmak, čili majoneza <i>Burger – the local take on burger, kaymak, chili mayonnaise</i> | 26,00 € |
| Dupli cheeseburger – Bloody Mary rajčica, hrskavi luk, kroket s plavim sirom <i>Double cheeseburger – Bloody Mary tomatoes, crispy onions, blue cheese croquette</i> | 24,00 € |

RIBA – NAJBOLJE OD
LOKALNOG
FISH – THE BEST OF
LOCALITY

| | |
|--|---------|
| Pola jastoga – pečen na žaru, glazura od peršina i pečenog češnjaka, cvjetača pečena na maslacu <i>Half a lobster – barbecued, parsley and roasted garlic glaze, butter roasted cauliflower</i> | 46,00 € |
| Brancin – file na žaru, ukiseljena cikla <i>Seabass – grilled loin, pickled beetroot relish</i> | 43,00 € |
| Škampi – tempura, gvakamola, crveni luk <i>Scampi – tempura, guacamole, red onions</i> | 53,00 € |

PRILAZI

SIDES

| | |
|---|---------|
| Pomfrit s morskou solju <i>Sea salted French fries</i> | 6,00 € |
| Pirjani ljuti grah - bosanska tradicija <i>Simmered spicy beans - a Bosnian tradition</i> | 8,00 € |
| Ljetna salata od rajčice <i>Summer tomato salad</i> | 8,00 € |
| Zdjela miješanog zelenog povrća sa paljenom limunovom koricom <i>A bowl of mixed greens with burnt lemon zest</i> | 8,00 € |
| Klip kukuruza s maslacem od peršina i češnjaka <i>Corn on the cob with parsley and garlic butter</i> | 6,00 € |
| Pečeni krumpir s kajmakom i vlascom <i>Baked potatoes with kaymak and chives</i> | 6,00 € |
| Prženi patlidžan, miso i sezam <i>Fried egg plant, miso and sesame</i> | 12,00 € |

DIVOTE LOVLINES

| | |
|--|---------|
| Klasična krema od karamele – granita od groždica <i>The classic crème caramel</i> – raisin granita | 8,00 € |
| Drobljene jagode, krema od vanilije, crumble od timijana <i>Smashed strawberries, vanilla cream, thyme crumble</i> | 10,00 € |
| Pita od jabuka, sladoled od cimeta <i>Apple pie, cinnamon ice cream</i> | 9,00 € |
| Ljubav prema čokoladi <i>A love for chocolate</i> | 10,00 € |
| Laurel and Berry semifreddo <i>Semifreddo od lovora i bobica</i> | 10,00 € |

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 |
|--|--------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|---|-----------------------------------|---------------------|
| Tartar od tune | ▲ | | ▲ | | ▲ | |
| Domaći carpaccio od govedeg filea | ▲ | | ▲ | | | |
| Tartar od domaće junetine | ▲ | ▲ | ▲ | | | |
| Mariova sjajna lokalna terina | | | ▲ | ▲ | | |
| Jakobove kapice | ▲ | | ▲ | ▲ | ▲ | |
| Zdjela lokalnih svinjskih rebara | ▲ | | | | | |
| Naši uštipci sa sporo kuhanim goveđim obrazima | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | | |
| Salata od jastoga | ▲ | ▲ | ▲ | | ▲ | |
| Cesar's salata na naš način | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | |
| Domaća mozzarella | ▲ | | ▲ | ▲ | | ▲ |
| Paccheri | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | | |
| Ručno rolani lokalni pljukanci | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | | |
| Black Angus Ribeye oko 250g | ▲ | | | | | |
| Black Angus Ribe oko 400g | ▲ | | | | | |
| Black Angus govedí file 250g | ▲ | | | | | |
| Black Angus tomahawk 1000g | ▲ | | | ▲ | | |
| Black Angus t-bone 1000g | ▲ | | | ▲ | | |
| Black Angus flank odrezak 250g | ▲ | | | ▲ | | |
| Black Angus picanha 250g | ▲ | | | ▲ | | |
| Jagnjeći tomahawk 300g | ▲ | | | ▲ | | |
| Teleći tomahawk 300g | ▲ | | ▲ | ▲ | | |
| Govedí tomahawk 1000g | ▲ | | | ▲ | | |
| Goveda rebra | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | | |
| Pileći batak i zabatak | ▲ | | | ▲ | | |

| KIKIRIKI I PROIZVO- DI OD KIKIRIKIJA | SJEME SEZAMA I PROIZVO- DI OD SIJEMENA SEZAMA | ZRNA SOJE I PROI- ZVODI OD SOJE | RAKOVI I PROIZVO- DI OD RAKOVA | GORUŠICA I PROI- ZVODI OD GORUŠICE | MEKUŠCI | SUMPORNI DIOKSIDI I 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 |
|---|--------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|---|-----------------------------------|---------------------|
| Naši sjajni čevapčići | ▲ | | ▲ | ▲ | | |
| Pljeskavica – domaći hamburger | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | | |
| Dupli cheeseburger | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | | |
| Pola jastoga – pečen na žaru | ▲ | | ▲ | ▲ | ▲ | |
| Brancin – file na žaru | ▲ | | | ▲ | ▲ | |
| Škampii – tempura | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | |
| Pomfrit s morskom solju | | | ▲ | | | |
| Pirjani ljuti grah - bosanska tradicija | ▲ | | ▲ | | | |
| Ljetna salata od rajčice | | | | | | |
| Zdjela miješanog zelenog povrća sa paljenom limunovom koricom | | | | | | |
| Klip kukuruza | ▲ | | | ▲ | | |
| Pečeni krumpir s kajmakom i vlascem | ▲ | | | ▲ | | |
| Prženi patlidžan, miso i sezam | ▲ | | | | | |
| Klasična krema od karamele | | ▲ | | ▲ | | |
| Drobljene jagode, krema od vanilije, crumble od timijana | | ▲ | ▲ | ▲ | | |
| Pita od jabuka, sladoled od cimeta | | | ▲ | ▲ | | ▲ |
| Ljubav prema čokoladi | | | | ▲ | | ▲ |
| Laurel and Berry semifreddo | | | ▲ | ▲ | | |

| 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 I SULFITI | LUPINA I PROIZVO- DI OD LUPINE |
|---|---|--|---|---|---------|-----------------------------------|---|
|---|---|--|---|---|---------|-----------------------------------|---|

▲

▲

▲

▲

▲

▲

▲

▲

▲

▲

▲

▲

▲

▲

▲

ALLERGENS

| | CELERY | EGGS | CEREALS CONTA- INING GLUTEN | MILK (LACTOSE) | FISH | NUTS |
|--|--------|------|--------------------------------------|-------------------|------|------|
| Tartare of tuna | ▲ | | ▲ | | ▲ | |
| Local beef fillet carpaccio | ▲ | | ▲ | | | |
| Tartare of local beef | ▲ | ▲ | ▲ | | | |
| Mario's great local pâté de campagne | | | ▲ | ▲ | | |
| Pan roasted scallops | ▲ | | ▲ | ▲ | ▲ | |
| A bowl of local pork spareribs | ▲ | | | | | |
| Our doughnuts with slow cooked beef cheeks | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | | |
| Lobster salad | ▲ | ▲ | ▲ | | ▲ | |
| Cesar's salad done our way | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | |
| Local mozzarella | ▲ | | ▲ | ▲ | | ▲ |
| Paccheri | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | | |
| Hand rolled local pljukanci | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | | |
| Black Angus ribe eye 250g | ▲ | | | | | |
| Black Angus ribe eye 400g sauce | ▲ | | | | | |
| Black Angus beef tenderloin 250g | ▲ | | | | | |
| Black Angus tomahawk 1000g | ▲ | | | ▲ | | |
| Black Angus t-bone 1000g | ▲ | | | ▲ | | |
| Black Angus flank steak 250g | ▲ | | | ▲ | | |
| Black Angus picanha 250g | ▲ | | | ▲ | | |
| Lamb tomahawk 300g | ▲ | | | ▲ | | |
| Veal tomahawk 300g | ▲ | | ▲ | ▲ | | |
| Beef tomahawk 1000g | ▲ | | | ▲ | | |
| Beef ribbs | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | | |
| Free range chicken leg | ▲ | | | ▲ | | |

ALLERGENS

| | CELERY | EGGS | CEREALS CONTA- INING GLUTEN | MILK (LACTOSE) | FISH | NUTS |
|---|--------|------|--------------------------------------|-------------------|------|------|
| Our great Cevapcici | ▲ | | ▲ | ▲ | | |
| Burger – the local take on burger | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | | |
| Double cheeseburger | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | | |
| Half a lobster – barbecued | ▲ | | ▲ | ▲ | ▲ | |
| Seabass – grilled loin | ▲ | | | ▲ | ▲ | |
| Scampi – tempura | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | |
| Sea salted French fries | | | ▲ | | | |
| Simmered spicy beans - a Bosnian tradition | ▲ | | ▲ | | | |
| Summer tomato salad | | | | | | |
| A bowl of mixed greens with burnt lemon zest | | | | | | |
| Corn on the cob | ▲ | | | ▲ | | |
| Baked potatoes with kaymak and chives | ▲ | | | ▲ | | |
| Fried egg plant, miso and sesame | ▲ | | | | | |
| The classic crème caramel | | ▲ | | ▲ | | |
| Smashed strawberries, vanilla cream, thyme crumble | | ▲ | ▲ | ▲ | | |
| Apple pie, cinnamon ice cream | | | ▲ | ▲ | | ▲ |
| A love for chocolate | | | | ▲ | | ▲ |
| Semifreddo od lovora i bobica | | | ▲ | ▲ | | |

Naše su kave i čajevi iz održivog uzgoja i nabavljeni su poštenom trgovinom.

Naša je riba i meso iz domaćeg ili održivog uzgoja radi zaštite okoliša.

Our coffees and teas were grown sustainably and traded fairly.

Our fish and meat is locally sourced or

sustainably farmed to protect the environment.

Sve cijene izražene su u eurima. U cijenu je uračunata usluga i porez. U cijenu nije uračunata napojnica.

All prices are expressed in euros. Tax and service are included in the price. Tips are not included in the price.