

Karta hrane i pića
Food and drink menu
Speise- und Getränkekarte
Menù e bevande

U restoranu Wine Vault vješto spajamo mediteranske okuse, a na prvo mjesto stavljamo hranu iz lokalnog uzgoja. Za ručak uživajte u osvježavajućim jelima kojima savršeno odgovaraju izvrsni pjenušci i kokteli. Produljite svoj dan večerom koja slavi regionalne specijalitete u harmoniji s lokalnim tradicijama. Opustite se na večernjim zabavama uz neodoljive melodije i čašicu vrhunskog vina. Istražite ponudu našeg podruma vina i pjenušaca – to je tajanstveno mjesto koje će vam otkriti rijetke berbe i pjenušce i pozvati vas da se prepustite trenucima nenadmašnog zadovoljstva.

At Wine Vault we artfully blend Mediterranean flavours, prioritising locally sourced produce. For lunch, relish refreshing dishes paired with fine bubbles and cocktails. Extend your day with an dinner that celebrates regional specialities in harmony with local traditions. Unwind amidst captivating tunes and soirées, sipping exceptional wines. Explore our Wine and Champagne Vault – an enigmatic realm unveiling rare vintages and champagnes, beckoning you to relish moments of unparalleled pleasure.

Im Wine Vault verbinden wir gekonnt mediterrane Aromen und legen dabei besonderen Wert auf lokal bezogene Zutaten. Genießen Sie zum Mittagessen erfrischende Gerichte gepaart mit feinen Sprudelgetränken und Cocktails. Verlängern Sie Ihren Tag mit einem Abendessen, das regionale Spezialitäten in Einklang mit lokalen Traditionen feiert. Entspannen Sie sich bei fesselnder Musik und in Abendgesellschaft und genießen Sie außergewöhnliche Weine. Entdecken Sie unseren Wein- und Champagnerkeller - ein geheimnisvoller Ort, der seltene Jahrgänge und Champagner enthüllt und Sie dazu einlädt, Momente unvergleichlichen Genusses zu erleben.

Presso Wine Vault mescoliamo sapientemente sapori mediterranei, dando priorità ai prodotti locali. A pranzo, infatti, potrete gustare piatti rinfrescanti abbinati a bollicine e cocktail raffinati, mentre a cena potrete celebrare specialità regionali, nel rispetto delle tradizioni locali. Rilassatevi tra melodie e serate accattivanti, sorseggiando vini eccezionali, ed esplorate la nostra cantina di vini e champagne, un regno enigmatico che svela annate e champagne rari, invitandovi a vivere momenti di piacere ineguagliabile.

Alergeni
Allergens
Alergeni
Allergene

A:1 Rakovi i proizvodi od rakova
Crustaceans
Crostacei e relativi prodotti
Krebstiere

A:2 Mekušci
Molluscs
Molluschi
Weichtiere

A:3 Sjeme sezama i proizvodi od sjemena sezama
Sesame seeds
Semi di sesamo
Sesamsamen

A:4 Celer i njegovi proizvodi
Celery
Sedano e relative prodotti
Sellerie

A:5 Orašasti plodovi
Nuts
Fruttaaguscio
Schalenfrüchte

A:6 Kikiriki i proizvodi od kikirikija
Peanuts
Arachidi e relative prodotti
Erdenüsse

A:7 Žitarice koje sadrže gluten
Cereals containing gluten
Cereali contenenti glutine
Glutenhaltige Getreid

A:8 Mlijeko i mliječni proizvodi
Milk (Lactose)
Latte e relativi prodotti
Milch (Laktose)

A:9 Jaja i proizvodi od jaja
Eggs
Uova e relative prodotti
Eier

A:10 Sumporni dioksid i sulfiti
Sulphur dioxide and sulphites
Diossido di zolfo e solfiti
Schwefeldioxid und Sulfite

A:11 Riba i riblji proizvodi
Fish
Pesce e relative prodotti
Fische

A:12 Zrna soje i proizvodi od soje
Soya
Semi di soia e relative prodotti
Sojabohnen

A:13 Gorušica i proizvodi od gorušice
Mustard
Senape e relative prodotti
Senf

A:14 Lupina i proizvodi od lupine
Lupin
Lupino e relative prodotti
Lupinen

Za podijeliti
Great for sharing
Zum Teilen
Da condividere

Kroketi od halloumi sira i junećeg
confita – raita sa kuminom i jogurtom
*Halloumi and beef croquette confit –
raita and cumin yoghurt*
*Kroketten aus Halloumi Käse und Kalbs-
Confit– Raita mit Kümmel und Joghurt*
*Crocchette di formaggio halloumi e
manzo confit – raita al cumino e yogurt*

€ 18⁰⁰

A: 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 13

Lokalna janjeća kobasica, slatko –
ukiseljene rajčice, majoneza sa harissa
začinom
*Local lamb sausages, sweet - pickled
tomatoes, harissa mayonnaise*
*Regionale Lammwurst, süß-saure
Tomaten, Mayonnaise mit Harissa*
*Salsiccia di agnello della casa, pomodori
agrodolci, maionese con spezie harissa*

€ 26⁰⁰

LOCALLY SOURCED / A: 4, 7, 8, 9, 10, 13

Sirova tuna – nar, paljene paprike,
dimljeni gel od limuna
*Tuna crudo (raw tuna)– pomegranate,
fire roasted friggiteli pappers, smoked
lemon gel*
*Roher Thunfisch – Granatapfel,
verbrannte Paprika, geräuchertes
Zitronengel*
*Tonno crudo – melograno, peperoni
bruciati, gel di limone affumicato*

€ 19⁰⁰

A: 10, 11, 13

Falafel, umak od rajčice i mente,
hummus i sumak
*Falafel, tomato and mint sauce, hummus
and sumak*
*Falafel, Tomaten-Minz-Sauce, Hummus i
Sumach*
*Falafel, salsa di pomodoro e menta,
hummus e sommacco*

€ 13⁰⁰

VEGETARIAN / A: 3, 5, 8, 9

Salate
Salads
Salate
Insalate

Rajčice sa grilla, lokalna mozzarella, € 14⁰⁰
tabouleh, marinirane masline
Barbecued tomatoes, local mozzarella,
tabouleh, olive marmalade
Gegrillte Tomaten, regionaler Mozzarella,
Tabouleh, marinierte Oliven
Pomodori grigliati, mozzarella locale,
tabbouleh, olive marinate

VEGETARIAN / A: 4, 5, 7, 8, 10

Grčka salata na naš način € 11⁰⁰
Our take on a Greek salad
Griechischer Salat nach unserer Art
Insalata greca a modo nostro

- HR Feta sir, rajčica, lokalne masline, krastavac, paprike sa vatre – čips od luka i topli kruh sa mažuranom
- EN Feta, tomatoes, local olives, cucumber, peppers – crispy onion rings and warm marjoram bread
- DE Feta Käse, Tomaten, regionale Oliven, Gurke, Paprika vom Grill Zwiebelchips und warmes Brot mit Majoran
- IT Formaggio feta, pomodori, olive locali cetriolo, peperoni scottati – patatine di cipolla e pane caldo alla maggiorana

VEGETARIAN / A: 7, 8, 9, 10, 13

Hummus, sušene rajčice, špinat i € 11⁰⁰
kapari – pečena focaccia
Hummus, sun dried tomatoes, spinach
and capers – grilled focaccia
Hummus, getrocknete Tomaten, Spinat
und Kapern – gebackene Focaccia
Hummus, pomodori secchi, spinaci e
capperi – focaccia al forno

VEGAN / A: 3, 5, 7, 10

Naša odlična Cezar salata € 22⁰⁰
Our great Caesar's
Unser leckerer Caesar Salad
La nostra eccellente insalata Caesar

- HR Salata Romana, Jakobove kapice rolane u janjećoj panceti kruh od češnjaka, odležani Parmezan i tajni dresing
- EN Romaine leaves, lamb pancetta wrapped scallops, garlic bread aged Parmesan and the secret dressing
- DE Romana Salat, Jakobsmuscheln, gerollt in Lammsspeck, Knoblauchbrot, reifer Parmesan und geheimes Dressing
- IT Insalata romana, capesante avvolte nella pancetta di agnello, pane all'aglio, parmigiano stagionato e condimento segreto

A: 2, 3, 5, 7, 8, 9, 11, 13

Za zalogajit
Appetizers
Hauptgerichte
Per uno spuntino

Brusketa od ručno ubranih gljiva i
kozica sa džemom od rajčice majoneza
od kumina € 32⁰⁰

*Handpicked mushrooms bruschetta,
prawn and tomato jam cumin
moyonnaise
Bruschetta mit von Hand
gesammelten Pilzen und Garnelen mit
Tomatenmarmelade Kümmelmayonnaise
Bruschetta con funghi raccolti a mano
e gamberi con confettura di pomodoro
maionese al cumino*

A: 1, 4, 7, 8, 10, 13

Tostirana buratta, rolana pita kruh sa
crnim maslinama i slanutkom aioli sa
origanom € 18⁰⁰

*Toasted buratta, black olive and chickpea
rolled in pita with oregano
Getoastete Burrata, gerolltes Pitabrot mit
schwarzen Oliven und Kichererbsen Aioli
mit Oregano
Burrata tostata, pane pita arrotolato con
olive nere e ceci aioli con origano*

VEGETARIAN / A: 7, 8, 9, 10, 13

Pečeni patlidžan, tahina, hummus i
kandirane masline € 14⁰⁰

*Roasted aubergine, tahina, hummus, and
candied olives
Gebratene Aubergine, Tahini, Hummus
und kandierte Oliven
Melanzane al forno, tahina, hummus e
olive candite*

A: 3, 7, 10

Ražnjić od domaćih lignji € 37⁰⁰

*Calamari brochettes
Spieß mit adriatischen Calamares
Spiedini di calamari della casa*

- Ⓜ Tjestenina fregola sarda sa dimljenim patlidžanom,
labneh sa kaparima
- Ⓝ Pasta - Fregola sarda with smoked aubergines,
caper labneh
- Ⓞ Nudeln Fregola Sarda mit geräucherter Aubergine,
Labneh mit Kapern
- Ⓣ Pasta fregola sarda con melanzane affumicate,
labneh con capperi

LOCALLY SOURCED / A: 2, 4, 7, 8, 9, 10, 11

Iz ruke
Hand helds
Aus der Hand
Con le mani

Naš burger od lokalne junetine € 19⁰⁰
Our great local beef burger
Unser Burger aus regionalem Rindfleisch
Il nostro hamburger di manzo locale

- Ⓜ Mutabal majoneza, rajčica sa žara, zelena, drobljena feta sir, pikantni duboko prženi krumpirići
- Ⓔ Mutabal mayonnaise, barbecued tomatoes, green leaves, crumbled feta – spiced triple cooked fries
- Ⓓ Mutabal Mayonnaise, gegrillte Tomate, grüner Salat, zerbröckelter Feta Käse, pikante Pommes frites
- Ⓘ Maionese mutabal, pomodoro grigliato, insalata verde, formaggio feta sbriciolato – patatine fritte piccanti

A:3, 6, 7, 9, 10, 13

Kidana juneća rebra € 21⁰⁰
Pulled barbecued beef ribs
Zerzupfte Rinderrippchen
Costolette di manzo

- Ⓜ Pareno tijesto, majoneza od crnog češnjaka i kumina, tempura od tikvica sa sumak prahom
- Ⓔ Steam buns, cumin and black garlic mayonnaise, sumac dusted zucchini tempura
- Ⓓ Gedämpfter Teig, Mayonnaise aus schwarzem Knoblauch und Kümmel Tempura Zucchini mit Sumach
- Ⓘ Panino al vapore, maionese all'aglio nero e al cumino, tempura di zucchini con polvere di sommacco

A:4, 7, 8, 9, 1, 13

Sendvić od začinjene hrskave pileće € 29⁰⁰
kožice, dimljeni tatarski biftek, zdjela
fattoush salate
Crispy spiced chicken skin sandwich,
smoked beef tartare, a bowl of fattoush
Sandwich mit würziger Hühnerhaut,
geräucherter Rindertatar, Schüssel von
fattoush salat
Panino con pelle di pollo croccante e
piccante, tartare di manzo affumicata,
ciotola di insalata fattoush

A:3, 7, 8, 9, 10, 13

Levante pita kruh sa janječim mesom, € 27⁰⁰
feta sir i ljuta salsa od rajčice
Levant's flat bread with lamb, beef and
feta with a spicy tomato salsa
Levante Pitabrot mit Lamm, Feta Käse
und scharfe Tomatensalsa
Pane pita Levante con agnello, formaggio
feta e salsa piccante al pomodoro

A:4, 7, 8

Glavna jela
Main dishes
Hauptgerichte
Portata principale

Zdjela pacchera, janjeći bolonjez, € 23⁰⁰
drobljena feta sir i mažuran
A bowl of paccheri, lamb Bolognese, crumbled feta and marjoram
Eine Schüssel Paccheri, Lamm-Bolognese, zerbröckelter Feta Käse und Majoran
Ciotola di paccheri, ragù con carne di agnello, feta sbriciolata e maggiorana

A: 3, 4, 8

Parmigiana di melanzane sa dimljenim € 18⁰⁰
halloumi sirom i kuhanim slanutkom
Parmigiana di melanzane with smoked halloumi and simmered chickpeas
Parmigiana di melanzane mit geräuchertem Halloumi Käse und gekochten Kichererbsen
Parmigiana di melanzane con formaggio halloumi affumicato e ceci lessati

A: 3, 4, 8

Fish and chips € 22⁰⁰

- HR Lokalni brancin, majoneza od korijandera, prženi batat posipan praškom od dukkhe
- EN Local seabass, coriander mayonnaise dukkha dusted sweet potato fries
- DE Lokaler Seebarsch, Koriandermayonnaise, mit Dukkha bestäubte Süßkartoffelpommes
- IT Branzino locale, patatine dolci spolverate di dukkha, maionese al coriandolo

A: 5, 7, 8, 9, 10, 11, 13

Škampi sa žara € 60⁰⁰
Barbecued scampi
Scampi vom Grill
Scampi alla griglia

Srca artičoke, zdjela salate cezar sa hrskavim ljutim kukuruzom
Artichoke hearts, a bowl of Caesar with spiced crispy corn
Artischockenherzen, eine Schüssel Caesar Salad mit scharfem Mais
Cuori di carciofo, ciotola di insalata Caesar con mais croccante e piccante

GLUTEN FREE / A: 1, 3, 5, 8, 9, 13

Odležani juneći file € 39⁰⁰
Aged beef steak
Abgehangenes Rinderfilet
Filetto di manzo stagionato

Začinjeni maslac, crni tartuf i prženi krumpirići
Spiced sizzling butter, black truffles and fries
Gewürzte Butter, schwarze Trüffeln und Pommes frites
Burro speziato, tartufo nero e patatine fritte

A: 8

Dagnje sa našeg Lim Fjorda u curry € 18⁰⁰
umaku, kruh sa češnjakom i maslacem
Lim Fjord mussels curry sauce, garlic butter bread
Miesmuscheln aus unserem Fjord Limski Kanal in Currysauce, Knoblauchbrot mit Butter
Cozze del nostro fiordo di Leme in salsa al curry, pane all'aglio e burro

LOCALY SOURCED / A: 2, 4, 7, 8, 10, 11

Dodaj jedan
Add one
Zum Teilen
Aggiungine uno

Masline € 7⁰⁰
Olives
Oliven
Olives
VEGAN

Hrskava cezar salate sa umakom € 7⁰⁰
Crispy Ceasar salad with dressing
Knusprige Caesar Salads mit Sauce
Insalata Caesar croccante con condimento
A: 7, 8, 9, 10, 13

Triplo prženi krumpirići € 7⁰⁰
Triple cooked fries
Dreifach frittierte Pommes frites
Patatine a frittura tripla
A: 7

Zdjela rajčice sa mentom € 7⁰⁰
A bowl of tomato and mint
Eine Schüssel Tomaten mit Minze
Ciotola di pomodori con menta
VEGAN

Slatko
Sweets
Süßes
Dolci

Baklava € 10⁰⁰
Sladoled od oraha i cimeta
Walnut and cinnamon ice cream
Walnuss-Zimt-Eis
Gelato alle noci e cannella
VEGETARIAN / A: 5, 7, 8, 9

Tart od limuna € 11⁰⁰
Tart au citron
Zitronentarte
Crostata al limone
Naranča i menta granita
Orange and mint blossom granita
Orange und Menta Granita
Granita all'arancia e menta
VEGETARIAN / A: 3, 5, 7, 8, 9

Ukuhane smokve € 9⁰⁰
Simmerd figs
Eingekochte Feigen
Fichi bolliti
Skuta, crni papar sa medom
Cottage cheese, black pepper honey
Skuta Käse – schwarzer Pfeffer mit Honig
Ricotta – pepe nero con miele
VEGETARIAN / A: 8

Bijela čokolada i kardamon - mrvice € 12⁰⁰
kokosa
White chocolate and cardamom – coconut crumble
Weißer Schokolade und Kardamom - Kokoskrümel
Ciocolato bianco e cardamomo – briciole di cocco
A: 5, 6, 7, 8, 9

Kolekcija slatkog od naših slastičarki € 26⁰⁰
The pastry girls collection of loveliness
Eine Kollektion an Süßem von unseren Konditorinnen
Selezione di dolci dei nostri pasticceri
A: 3, 5, 6, 7, 8, 9

Levante kokteli

Levante cocktails

Fresch me up € 13⁶⁰

- HR Arak, limoncello, šećer, tonik
EN Arak, limoncello, sugar, tonik

Black Rose € 14¹⁰

- HR Ronnefeld crni čaj, metaxa, sirup ruža
EN Ronnefeld black tea, metaxa, rose syrup

Correto Fredo € 14¹⁰

- HR Rakija od muškata, espresso, šećerni sirup
EN Muscat brandy, espresso, simple syrup

Red Passion € 14¹⁰

- HR Arak, svježe iscijeđen sok od naranče, grenadina sirup
EN Arak, fresh squeezed out orange juice, grenadina syrup

Star Lemonde € 14¹⁰

- HR Arak, prirodna negazirana voda, med, svježa menta, limun
EN Arak, natural water, honey, fresh mint, lemon

Our Classic*S

Negroni € 14⁸⁰

- HR Tanqueray dry, Carpano Antica, Campari
EN Tanqueray dry, Carpano Antica, Campari

Americano € 14¹⁰

- HR Campari, Carpano Antica, gazirana voda
EN Campari, Carpano Antica, sparkling water

Mojito € 14¹⁰

- HR Plantation 3 stars, limeta, menta, šećer, gazirana voda
EN Plantation 3 stars, lime, mint, sugar, sparkling water

Paloma € 14⁸⁰

- HR Jose Cuervo, pink grejp soda, limeta, agava sirup
EN Jose Cuervo, pink grapefruit soda, limeta, agava syrup

Margarita € 14¹⁰

- HR Jose Cuervo, Cointreau, limeta
EN Jose Cuervo, Cointreau, lime

Mai Tai € 14⁸⁰

- HR Plantation 3 stars, Plantation xaymaca, Cointreau, sirup badem, ananas, limeta
EN Plantation 3 stars, Plantation xaymaca, Cointreau, orgeat syrup, pineapple, lime

Gin Fizz € 14⁸⁰

- HR Tanqueray dry, sok limun, šećer, mineralna voda
EN Tanqueray dry, lemon juice, sugar, sparkling water

Moscow Mule € 14⁸⁰

- HR Ketel one, pivo od đumbira, limeta
EN Ketel one, ginger beer, lime

Frozen Pina Colada € 14⁸⁰

- HR Plantation 3 stars, ananas, kokosovo mlijeko, kokos pire
EN Plantation 3 stars, pineapple, coconut milk, coco puree

Lynchburg Lemonade € 14⁸⁰

- HR Bulleit burbon, sok limun, Coitreau, sprite
EN Bulleit burbon, lemon juice, Cointreau, sprite

Italicus Spritz € 13¹⁰

- HR Italicus, prosecco, masline
EN Italicus, prosecco, olives

Moc tails

Hugo€ 14 ¹⁰

- Ⓜ St.Germain, prosecco, menta, limeta
Ⓜ St.Germain, prosecco, mint, lime
-

Aperol Spritz

€ 12 ²⁰

- Ⓜ Aperol, prosecco, gazirana voda
Ⓜ Aperol, prosecco, sparkling water
-

Limoncello Spritz

€ 13 ¹⁰

- Ⓜ Limoncello, prosecco, limeta
Ⓜ Limoncello, prosecco, lime
-

Refreshing Mojito€ 10 ²⁰

- Ⓜ Sprite, menta, limeta
Ⓜ Sprite, mint, lime
-

Virgin Colada

€ 10 ²⁰

- Ⓜ Pire kokos, sok ananas, vrhnje
Ⓜ Coconut puree, pineapple juice, cream
-

Fairy From The Sea

€ 10 ²⁰

- Ⓜ Grenadina sirup, limeta, menta, šećerni sirup, mineralna voda
Ⓜ Grenadine syrup, lime, mint, simple syrup, sparkling water
-

Summer Cup

€ 10 ²⁰

- Ⓜ Mineralna voda, lavanda sirup, limun, svježe sezonsko voće
Ⓜ Mineral water, lavender syrup, lemon, fresh seasonal fruit
-

Žestoka pića
Bevande alcooliche
Spirits
Spirituosen

•
Whiskey
Scotch Whiskey

Glendronach 12 y.o. 43%	30 ml / € 9 50
Ardbeg Uigeadail Islay 55%	30 ml / € 10 00
Macallan Double Cask 12 y.o. 40%	30 ml / € 12 20
Chivas Regal 18 y.o. 40%	30 ml / € 13 00
Ballantine's 17 y.o. 40%	30 ml / € 12 10
Johnnie Walker Platinum Label 40%	30 ml / € 11 50
Johnnie Walker Gold Label 40%	30 ml / € 18 00
Johnnie Walker Blue Label 40%	30 ml / € 32 00

•
Irish Whiskey

Bushmills Irish 10 y.o. 40%	30 ml / € 6 90
-----------------------------	----------------

•
Japan Whiskey

Nikka Whisky From The Barrel, 51.4%	30 ml / € 10 00
-------------------------------------	-----------------

•
Cognac

Martell Cognac XO 40%	30 ml / € 23 00
Hennessy XO 40%	30 ml / € 23 00

•
Rum

Bacardi 8 Year y.o., Cuba 40%	30 ml / € 8 00
Ron Millonario Solera Reserva	30 ml / € 9 50
El Dorado 21 y.o., Guajana 43%	30 ml / € 23 50

•
Gin

Old Pilots, Croatia 45%	30ml / € 8 50
Tanqueray dry Gin, Scotland 40%	30 ml / € 5 70
Hendrick's Gin, Scotland 41.4%	30 ml / € 7 70

•

Vodka

Taiga Shtof Vodka, Russia 40%	30 ml / € 16 50
-------------------------------	-----------------

•

Tequila & Mezcal

Herradura Reposado 46%	30 ml / € 8 30
------------------------	----------------

Tequila San Matias 25 y.o. 40%	30 ml / € 12 00
--------------------------------	-----------------

•

Likers & Bitters

Pelinkovac Darna, Croatia 28%	30 ml / € 5 10
-------------------------------	----------------

Cynar, Italy 16, 50%	30 ml / € 5 10
----------------------	----------------

Campari, Italy 25%	30 ml / € 5 10
--------------------	----------------

Amaro Montenegro, Italy 23%	30 ml / € 5 10
-----------------------------	----------------

•

Croatian Spirits

Medenica, Rossi 38,5%	30 ml / € 5 40
-----------------------	----------------

Biska, Rossi 41, 10%	30 ml / € 5 40
----------------------	----------------

Muškat žuti, Rossi, 40%	30 ml / € 5 40
-------------------------	----------------

Lacrime, Kozlović 45%	30 ml / € 5 90
-----------------------	----------------

Viljamovka, Pear brandy, Šimić 38%	30 ml / € 6 00
------------------------------------	----------------

Šljivovica, Plum brandy, Šimić 38%	30 ml / € 6 00
------------------------------------	----------------

Grappa, 10 Y.O. Grape brandy, Degrassi 40%	30 ml / € 8 40
--	----------------

Komovica, Clai, 47%	30 ml / € 5 40
---------------------	----------------

Teranino, Rossi 18, 5%	30 ml / € 7 30
------------------------	----------------

Vinjak, 8 Y.O. Krauthaker, 40, 5%	30 ml / € 17 80
-----------------------------------	-----------------

•

Vermouth

Dolin Vermouth DRY, France 16%	50 ml / € 7 00
--------------------------------	----------------

Cocchi Americano, Italy 16.5%	50 ml / € 8 00
-------------------------------	----------------

Pivo Beer

Ožujsko pivo <i>Ožujsko beer</i>	330 ml / € 6 ²⁰
Heineken	330 ml / € 6 ⁸⁰
Corona Extra	335 ml / € 7 ²⁰
San Servolo svijetlo pivo <i>San Servolo light beer</i>	330 ml / € 6 ⁹⁰
San Servolo crveno pivo <i>San Servolo red beer</i>	330 ml / € 6 ⁹⁰
San Servolo crno pivo <i>San Servolo black beer</i>	330 ml / € 6 ⁹⁰
Paulaner svijetlo pšenično pivo <i>Paulaner light wheat beer</i>	500 ml / € 7 ⁹⁰
Heineken bezalkoholno <i>Heineken non-alcoholic</i>	330 ml / € 6 ²⁰

Cijeđena bezalkoholna pića *Squeezed natural juices*

Prirodna limunada <i>Natural lemonade</i>	200 ml / € 5 ⁷⁰
Prirodni sok od naranče <i>Natural orange juice</i>	200 ml / € 5 ⁷⁰
Prirodni sok od grejpa <i>Natural grapefruit juice</i>	200 ml / € 5 ⁷⁰
Prirodni sok od jabuke <i>Natural apple juice</i>	200 ml / € 5 ⁷⁰
Prirodni sok od svježeg sezonskog voća <i>Natural juice from fresh seasonal fruit</i>	200 ml / € 5 ⁷⁰

Bezalkoholna pića *Non-alcoholic drinks*

Coca-Cola	250 ml / € 5 ³⁰
Coca-Cola Zero	250 ml / € 5 ³⁰
Fanta	250 ml / € 5 ³⁰
Sprite	250 ml / € 5 ³⁰
Bitter Lemon	250 ml / € 5 ³⁰
Schweppes Tonic Water	250 ml / € 5 ³⁰
Red Bull	200 ml / € 7 ⁴⁰
Tonic 1724	200 ml / € 8 ⁵⁰
Fever Tree Tonic Water	200 ml / € 7 ⁸⁰

Voda Water

Prirodna izvorska voda Jana <i>Natural spring water Jana</i>	330 ml / € 4 ²⁰
Prirodna izvorska voda Jana <i>Natural spring water Jana</i>	750 ml / € 7 ³⁰
Mineralna gazirana voda Jamnica <i>Sparkling mineral water Jamnica</i>	330 ml / € 4 ²⁰
Mineralna gazirana voda Jamnica <i>Sparkling mineral water Jamnica</i>	750 ml / € 7 ³⁰
Aqua Panna	750 ml / € 11 ⁸⁰
San Pelegrino	750 ml / € 11 ⁸⁰

Topli napitci Hot beverages

- Ⓜ Monte Mulini poslužuje Illy kavu i selekciju Ronnefeldt čajeva koji imaju oznaku samoodrživosti
- Ⓜ Monte Mulini serves Illy coffee and a selection of Ronnefeldt teas that are sustainably certified

Kava espresso <i>Espresso coffee</i>	€ 3 ⁴⁰
Dupli espresso <i>Double espresso</i>	€ 6 ⁵⁰
Espresso bez kofeina <i>Decaffeinated espresso</i>	€ 3 ⁴⁰
Macchiato	€ 3 ⁹⁰
Cappuccino	€ 4 ⁷⁰
Latte macchiato	€ 5 ¹⁰
Ice coffee	€ 4 ⁷⁰
Selekcija Ronnefeldt čajeva <i>Ronnefeldt teas selection</i>	€ 5 ³⁰

Hotel
Monte Mulini

MAISTRA *Collection*

U cijenu je uračunat PDV i usluga. Napojnica nije uključena u cijenu. Plaćanje se vrši isključivo u eurima.

The price includes services and tax (VAT). Gratuity is not included in the price. The payment is made exclusively in Euro currency.

Service und Steuern sind im Preis enthalten. Zahlungen erfolgen ausschließlich in Euro

Nel prezzo calcolati servizio e imposte. Ogni pagamento sara' effettuato esclusivamente in euro