



Menu

Vrsaranske goložece
Golosità di Orsera

3. 5. - 17. 5. 2024.



Lovor Real Grill (Belvedere)

Obala maršala Tita 45, Vrsar
Tel. +385 (0)91 2310 308

HR

Ribljí meni:

Ribljí tris
Šugo od lignji i aromatizirane palente
Kolač iznenađenja
Čaša malvazije „Laguna“ 0,10 l

Mesni meni:

Istarska plata
Pljukanci s pršutom, rikolom i kremom od tartufa
Kolač iznenađenja
Čaša merlota „Laguna“ 0,10 l

IT

Menù di pesce:

Tris di pesce
Sugo di calamari servito con polenta aromatizzata
Dolce a sorpresa
Un bicchiere di malvasia Laguna 0,10 l

Menù di carne:

Piatto istriano
Pljukanci (pasta tradizionale) con prosciutto crudo, rucola e crema al tartufo
Dolce a sorpresa
Un bicchiere di merlot Laguna 0,10 l

EN

Fish menu:

Fish trio
Squid sauce served with aromatic polenta
Surprise cake
A glass of Laguna Malvasia 0.10 l

Meat menu:

Istrian platter
Pljukanci (traditional pasta) with prosciutto, rocket and truffle cream
Surprise cake
A glass of Laguna Merlot 0.10 l

DE

Fischmenü:

Dreierlei vom Fisch
Sugo vom Tintenfisch und aromatisierte Polenta
Überraschungskuchen
Glas Malvasier „Laguna“ 0,10 l

Fleischmenü:

Istrische Platte
Pljukanci-Pasta mit Prosciutto, Rucola und Trüffelcreme
Überraschungskuchen
Glas Merlot „Laguna“ 0,10 l

Cijena/prezzo/price/Preis 25 €



Menu

Vrsaranske goložece
Golosità di Orsera
3. 5. - 17. 5. 2024.



Rotonda

Ul. Rade Končara 74, Vrsar
Tel. + 385 (0)98 219 184

HR

Ribljí meni:

Riblja juha
Palenta sa šugom od sipa
Fritule, fioketi, čašica rakije
Čaša vina

Mesni meni:

Maneštra
Fuži sa šugom od divljači
Fritule, fioketi, čašica rakije
Čaša vina

IT

Menù di pesce:

Brodo di pesce
Polenta al sugo di seppie
Frittole, fiocchetti, un bicchierino di acquavite
Un bicchiere di vino

Menù di carne:

Minestra
Pasta fuži al sugo di selvaggina
Frittole, fiocchetti, un bicchierino di acquavite
Un bicchiere di vino

EN

Fish menu:

Fish soup
Polenta with cuttlefish goulash
Fritters, fioketi pastries, a glass of brandy
Glas of Wine

Meat menu:

Maneštra bean soup
Fuži pasta with wild game goulash
Fritters, fioketi pastries, a glass of brandy
Glas of Wine

DE

Fischmenü:

Fischsuppe
Eintopf (brodet) vom Tintenfisch und Seehecht
mit weißer Polenta
Traditionelle istrische Süßspeisen „fritule“
(gebackene Mäuse), „fioketi“ (Räderkuchen),
Schnaps
Ein Glas Wein

Fleischmenü:

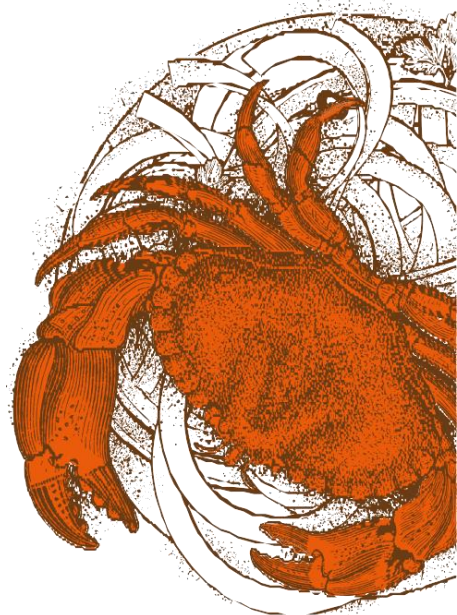
Minestrone
Teigware fuži mit Wildgulasch
Traditionelle istrische Süßspeisen „fritule“
(gebackene Mäuse), „fioketi“ (Räderkuchen), ein
Glas Schnaps
Ein Glas Wein

Cijena/prezzo/price/Preis 25 €



Menu

Vrsaranske goložece
Golosità di Orsera
3. 5. - 17. 5. 2024.



Goran

Brostolade 120, Vrsar
Tel. +385 (0)99 692 2031

HR

Ribljí meni:

Koktel od kozica
File brancina u bijelom vinu sa palentom
Mile fogli sa kremom od lješnjaka
Čaša malvazije „Privitelio“

Mesni meni:

Špaleta đira volta sa skutom
Teleće pečenje s restanim krumpirom i povrćem
Mille fogli sa kremom od lješnjaka
Čaša terana „Privitelio“

IT

Menù di pesce

Cocktail di gamberetti
Filetto di branzino al vino bianco servitor con polenta
Millefoglie alla crema di nocciole
Un bicchiere di malvasia Privitelio

Menù di carne:

Spalla di maiale bollita (spaleta đira volta) servita con cagliata
Arrosto di vitello servitor con patate prima bollite e poi stufate, accompagnato da verdure
Millefoglie alla crema di nocciole
Un bicchiere di teran „Privitelio“

EN

Fish menu

Shrimp cocktail
Sea bass fillet in white wine served with polenta
Hazelnut cream mille feuille
A glass of Privitelio Malvasia

Meat menu

Boiled pork shoulder (spaleta đira volta) served with curd cheese
Veal roast served with potatoes that are first boiled, then stewed, alongside vegetables
Hazelnut cream mille feuille
A glass of Privitelio Teran

DE

Fischmenü:

Garnelencocktail
Wolfsbarschfilet in Weißwein mit Polenta
Mille-feuille mit Haselnusscreme
Glas Malvasier „Privitelio“

Fleischmenü:

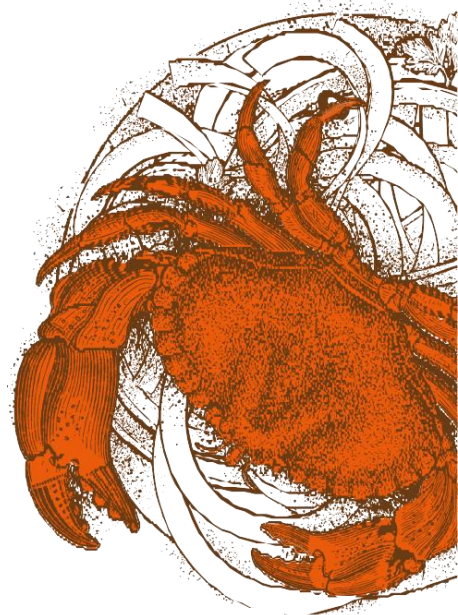
Scharf angebratener Schulterschinken (spaleta đira volta) mit Quark
Kalbsbraten mit Röstkartoffeln und Gemüse
Mille-feuille mit Haselnusscreme
Glas Teran „Privitelio“

Cijena/prezzo/price/Preis 25 €



Menu

Vrsaranske goložece
Golosità di Orsera
3. 5. - 17. 5. 2024.



Kod Luce

Dalmatinska ulica 18, Vrsar
Tel. +385 (0)91 957 3621

HR

Ribljí meni:

Dagnje na bijelu buzaru
Rižoto sa sipama
Mousse od domaće skute s maslinovim uljem
Čaša malvazije ili terana „Pilato“

Mesni meni:

Juneći carpaccio na posteljici od rikule
Domaći njoki u bogatom gulašu
Raviol punjen bijelom čokoladom u umaku od smokve
Čaša malvazije ili terana „Pilato“

IT

Menù di pesce:

Cozze alla busara bianca
Risotto alle seppie
Mousse alla ricotta fatta in casa con olio di oliva
Un bicchiere di malvasia o terrano Pilato

Menù di carne:

Carpaccio di vitellone su letto di rucola
Gnocchi fatti in casa con gulasch
Raviolo ripieno con cioccolato bianco in salsa ai fichi
Un bicchiere di malvasia o terrano Pilato

EN

Fish menu:

Mussels in white busara sauce
Cuttlefish risotto
Homemade curd mousse with olive oil
A glass of Pilato Malvasia or Teran

Meat menu:

Baby beef carpaccio on a bed of rocket salad
Homemade gnocchi in hearty goulash
White chocolate stuffed ravioli in fig sauce
A glass of Pilato Malvasia or Teran

DE

Fischmenü:

Miesmuscheln nach Buzara Art
Risotto mit Sepien
Mousse aus heimischem Quark mit Olivenöl
Glas Malvasier oder Teran „Pilato“

Fleischmenü:

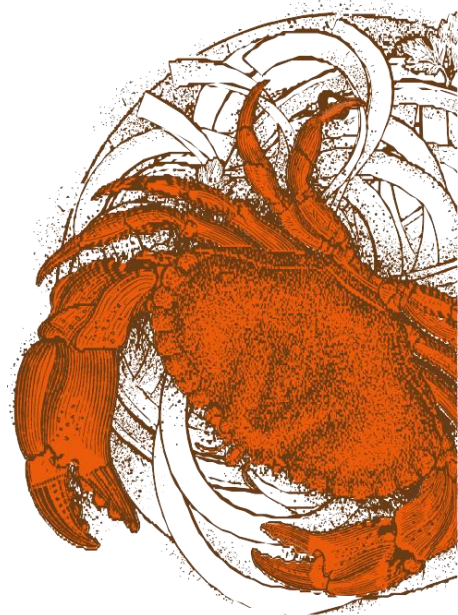
Rindfleisch- Carpaccio auf einem Rucola Beet
Hausgemachte Gnocchi in reichem Gulasch
Ravioli gefüllt mit weißer Schokolade in Feigensauce
Glas Malvasier oder Teran „Pilato“

Cijena/prezzo/price/Preis 25 €



Menu

Vrsaranske goložece
Golosità di Orsera
3. 5. - 17. 5. 2024.



San Giorgio (Villa Vrsar)

Brostolade 23, Vrsar

Tel. +385 (0)52 442 228

HR

Riblji meni:

Krem juha od kozica

Flambirani file od kovača

Torta od maka prelivena s bijelom čokoladom

Čaša malvazije Kadum

Mesni meni:

Fritaja od šparoga

Zapečena svinjska rebra u teranu

Torta od maka prelivena s bijelom čokoladom

Čaša Cabernet Sauvignona Laguna

IT

Menù di pesce:

Vellutata di gamberi

Filletto di San Pietro flambé

Torta di semi di papavero con guarnizione di cioccolato bianco

Un bicchiere di Malvazija "Kadum"

Menù di carne:

Frittata di asparagi

Costine di maiale al forno in vino Teran

Torta di semi di papavero con guarnizione di cioccolato bianco

Un bicchiere di Cabernet Sauvignon "Laguna"

EN

Fish menu:

Shrimp bisque

Flambéed John Dory fillet

Poppy seed cake with white chocolate topping

A glass of Kadum Malvasia

Meat menu:

Asparagus frittata

Baked pork ribs in Teran wine

Poppy seed cake with white chocolate topping

A glass of Cabernet Sauvignon "Laguna"

DE

Fischmenü:

Garnelencremesuppe

Flambiertes Filet vom Petersfisch

Mohntorte übergossen mit weißer Schokolade

Glas Malvasier Kadum

Fleischmenü:

Rühreier (fritaja) mit Spargel

Überbackene Schweinerippchen in Teran Wein

Mohntorte übergossen mit weißer Schokolade

Glas Cabernet Sauvignon Laguna

Cijena/prezzo/price/Preis 25 €