



Menu

Goložece di Orsera

05. - 12.09.2020.

Basilico

Obala Maršala Tita 27D, Vrsar
Tel. +385 91 231 0020

HR

-

Ribljí meni:

Slani incuni na rokuli s lukom, octom i čipsom od motra
File od brancina s umakom od bijelog vina i kapara s crnom palentom od sipe
Desert Basilico (tortica od bijele i crne čokolade s mousseom od jagoda)
Istarska malvazija Orsera Damjanić

Mesni meni:

Focaccia Istrijana (domaći istarski pršut, rokula, sušena rajčica i Grana Padano)
Juneća koljenica u teranu s pire krumpirom
Čokoladni sufle
Borgogna Orsera Damjanić

EN

-

Fish menu:

Salty anchovies on arugula and onion with vinegar and rock samphire chips
Sea bass fillet in white wine and capers sauce with black cuttlefish polenta
Basilico desert (white and black chocolate cake with strawberry mousse)
Istrian Malvasia Orsera Damjanić

Meat menu:

Istrian focaccia bread (homemade Istrian prosciutto, arugula, dried tomato and Grana Padano)
Veal shank in Teran vine with mashed potatoes
Chocolate soufflé
Borgogna Orsera Damjanić

IT

-

Menù di mare:

Acciughe salate su letto di rucola e cipolla con aceto e finocchio marino fritto
Filetto di branzino con salsa al vino bianco e capperi con polenta al nero di seppia
Dolce Basilico (tortino al cioccolato bianco e nero con mousse di fragole)
Malvasia istriana Orsera Damjanić

Menù di terra:

Focaccia istriana (prosciutto istriano casereccio, rucola, pomodori secchi e Grana Padano)
Stinco di manzo in vino Teran con purè di patate
Soufflé al cioccolato
Borgogna Orsera Damjanić

DE

-

Fischmenü:

Salzsardellen auf Rucola mit Zwiebel, Essig und Basilienkraut Chips
Seebarsch Filet im Weißwein-Kapern-Sauce mit schwarzer Tintenfisch-Polenta
Basilico Dessert (weiße und dunkle Schokolade Törtchen mit Erdbeermousse)
Ein Glas Istrischer Malvasia Orsera Damjanić

Fleischmenü:

Focaccia Istriana (Istrischer Prosciutto, Rucola, getrocknete Tomaten, Grana Padano Käse)
Rindfleisch Schenkel im Teran mit Kartoffelpüree
Schokoladen Soufflé
Ein Glas Borgogna Orsera Damjanić



cijena/prezzo: 120.00 kn

Organizator / Organizzatore / Organiser / Organisator

VRSAR
inspirira

.....
Turistička zajednica
općine Vrsar

UUV
Udruga Ugostitelja Vrsar

Partner

MAISTRA
HOSPITALITY GROUP



Menu

Goložece di Orsera

05. - 12.09.2020.



Bevanda

Brostolade 108, Vrsar
Tel. +385 52 206 939

HR

-

Ribljí meni:

Salata od hobotnice
Filet brancina ili orade na žaru s prilogom
Sladoled od vanilije s preljevom od malina
Čaša domaćeg vina

Mesni meni:

Povrtna juha
Svinjski medaljoni s umakom od gljiva i salata
Tiramisu
Čaša domaćeg vina

EN

-

Fish menu:

Octopus salad
Grilled gilthead-bream (or seabass) with
side dish
Vanilla ice-cream with raspberry topping
Glass of local wine

Meat menu:

Vegetable soup
Pork medallions with mushroom sauce
and salad
Tiramisu
Glass of local wine

IT

-

Menù di mare

Insalata di polpo
Orata (o branzino) alla griglia con contorno
Gelato alla vaniglia con salsa ai lamponi
Bicchiere di vino locale

Menù di terra

Zuppa di verdure
Medaglioni suini con salsa di funghi
e insalata
Tiramisù
Bicchiere di vino istriano

DE

-

Fischmenü

Oktopus-Salat
Goldbrasse (oder Seebarsch) vom Grill
mit Beilage
Vanilleeis mit Himbeer-Topping
Ein Glas istrischen Weins

Fleischmenü

Gemüsesuppe
Schweinemedallions mit Pilzsauce und Salat
Tiramisu
Ein Glas istrischen Weins

cijena/prezzo: 120.00 kn

Organizator / Organizzatore / Organiser / Organisator

VRSAR
inspirira

.....
Turistička zajednica
općine Vrsar

UUV
Udruga Ugostitelja Vrsar

Partner

MAISTRA
HOSPITALITY GROUP



Menu

Goložece di Orsera

05. - 12.09.2020.



Dvi Palme

Dalmatinska ulica 12, Vrsar
Tel. +385 52 441203, 098 523312

HR

-

Ribljí meni:

Tartar od jadranske tune
Tagliata od jadranske tune na postelji od
julienne povrća
Voćni tiramisu
Čaša malvazije Legović

Mesni meni:

Istarski pjat: istarski pršut, istarski salamin,
ovčji sir, sir sa tartufima
Juneća tagliata s tamnim umakom, s kroketima
od krumpira i rokule
Palačinka sa šumskim voćem i sladoledom
od vanilije
Čaša merlota Legović

EN

-

Fish menu:

Tartar from Adriatic fresh caught tuna
Adriatic tuna steak on a bed of julienne
stir-fried vegetables
Fruit tiramisu
Glass of Malvazija Legović

Meat menu

Istrian musts: istrian prosciutto, istrian salami,
sheep cheese, truffle cheese
Baby beef tagliata (steak) glazed with brown
stock with potato and arugula croquettes
Pancakes with wild berries and vanilla ice cream
Glass of Merlot Legović

IT

-

Menù di mare:

Tartare di tonno Adriatico
Tagliata di tonno Adriatico su letto di verdure
julienne saltate
Tiramisù alla frutta
Bicchiere di malvasia Legović

Menù di terra:

Piatto istriano: prosciutto istriano, salame
artigianale, formaggio pecorino e formaggio
ai tartufi
Tagliata di manzo glassata con fondo bruno
con crocchette di patate e rucola
Crêpes ai frutti di bosco e gelato alla vaniglia
Un bicchiere di merlot Legović

DE

-

Fischmenü:

Tartar aus adriatischem Thunfisch
Thunfischsteak auf dem Bett aus Julienne-Gemüse
Frucht Tiramisu
Ein Glas Legović Malvasia

Fleischmenü:

Istrische Platte: Prosciutto, istrische Salami,
Schafskäse, Trüffelpäse
Rindersteak in der Sauce mit
Kartoffel-Rukolakroketten
Pfannkuchen mit Waldbeeren- und
Vanilleeis-Füllung
Ein Glas Legović Merlot

cijena/prezzo: 120.00 kn

Organizator / Organizzatore / Organiser / Organisator

VRSAR
inspirira

.....
Turistička zajednica
općine Vrsar


UUV
Udruga Ugostitelja Vrsar

Partner

MAISTRA
HOSPITALITY GROUP



Menu

Goložece di Orsera

05. - 12.09.2020.



Fančita

Dalmatinska ulica 38, Vrsar
Tel. +385 52 441 019

HR

-

Ribljí meni:

Ribljí tris: slani sardoni, bakalar na bijelo, salata od hobotnice

Ribljí file s prženim kozicama i povrćem

Palačinke sa skutom i medom

Istarska malvazija Damjanić

Mesni meni:

Carpaccio s tartufima

Medaljoni u umaku od terana s povrćem

Palačinke sa skutom i medom

Istarska malvazija Damjanić

EN

-

Fish menu:

Fish tris: salted anchovies, codfish in white, octopus salad

Grilled fish filet with fried prawns and seasonal vegetables

Pancakes with ricotta cheese and honey

Istrian Malvasia Damjanić

Meat menu:

Carpaccio with truffles

Medallions in Teran wine sauce with seasonal vegetables

Pancakes with ricotta cheese and honey

Istrian Malvasia Damjanić

IT

-

Menù di mare:

Tris di antipasti: acciughe, baccalà, insalata di polpo

Filetto di pesce grigliato con gamberetti fritti e verdure di stagione

Crêpes con ricotta e miele

Malvasia istriana Damjanić

Menù di terra:

Carpaccio con tartufi

Medaglioni in sugo di teran e verdure di stagione

Crêpes con ricotta e miele

Malvasia istriana Damjanić

DE

-

Fischmenü:

Fisch Dreierlei: Salzsardellen, Kabeljau-Aufstrich, Tintenfischsalat

Fischfilet mit gebratenen Garnelen und Gemüse

Pfannkuchen mit Ricotta- und Honig-Füllung

Ein Glas istrischer Malvasia Damjanić

Fleischmenü:

Carpaccio mit Trüffeln

Medaillons mit Terano Sauce und Gemüse

Pfannkuchen mit Ricotta- und Honig-Füllung

Ein Glas istrischer Malvasia Damjanić

cijena/prezzo: 120.00 kn

Organizator / Organizzatore / Organiser / Organisator

VRSAR
inspirira

.....
Turistička zajednica
općine Vrsar


UUV
Udruga Ugostitelja Vrsar

Partner

MAISTRA
HOSPITALITY GROUP



Menu

Goložece di Orsera

05. - 12.09.2020.

Goran

Brostolade 120, Vrsar
Tel. +385 99 692 2031

HR

-

Ribljí meni:

Salata od sipe s mediteranskim biljem i maslinovim uljem
Brancin na žaru s prilogom
Mousse s tartufom
Čaša malvazije Privitelio

Mesni meni

Domaći istarski pršut, ovčji sir, masline
Svinjski filet umotan u pancetu s domaćim šugom i njokima
Mousse sa tartufom
Čaša terana Privitelio

EN

-

Fish menu:

Cuttlefish salad with Mediterranean herbs and olive oil
Grilled sea bass with side dish
Truffle mousse
Glass of istrian Malvasia Privitelio

Meat menu:

Homemade Istrian prosciutto, sheep cheese, olives
Pork fillet wrapped in bacon with homemade sauce and gnocchi
Truffle mousse
Glass of Teran Privitelio

IT

-

Menù di mare:

Insalata di seppie con erbe mediterranee e olio d'oliva
Branzino alla griglia con contorno
Mousse al tartufo
Bicchiere di Malvasia Privitelio

Menù di terra:

Prosciutto istriano artigianale, formaggio pecorino e olive
Filetto di maiale avvolto in pancetta con sugo fatta in casa e gnocchi artigianali
Mousse al tartufo
Bicchiere di Teran Privitelio

DE

-

Fischmenü:

Tintenfischsalat mit mediterranen Kräutern und Olivenöl
Seebarsch vom Grill mit Beilage
Trüffelmousse
Ein Glas Malvasia Privitelio

Fleischmenü:

Istrischer Prosciutto, Schafskäse, Oliven
Schweinefilet im Pancetta gewickelt mit Sauce und handgemachten Gnocchi
Trüffelmousse
Ein Glas Terano Privitelio



cijena/prezzo: 120.00 kn

Organizator / Organizzatore / Organiser / Organisator

VRSAR
inspirira

.....
Turistička zajednica
općine Vrsar



Partner

MAISTRA
HOSPITALITY GROUP



Menu

Goložece di Orsera

05. - 12.09.2020.



Kod Luce

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

HR

-

Ribljí meni:

Bruschetta sa sardonima
Lignje na žaru s prilogom
Mousse od domaće skute s
maslinovim uljem
Čaša Malvazije ili Terana Pilato

Mesni meni:

Bruschetta s pršutom
Svinjski medaljoni u umaku od tartufa
Ravioli punjeni bijelom čokoladom u
umaku od smokvi
Čaša Malvazije ili Terana Pilato

EN

-

Fish menu:

Bruschetta with salted anchovies
Grilled calamari with a side dish
Mousse of homemade ricotta cheese
with olive oil
Glass of Malvazija or Teran Pilato

Meat menu:

Bruschetta with prosciutto
Pork medallions in truffle sauce
Ravioli filled with white chocolate in
fig sauce
Glass of Malvazija or Teran Pilato

IT

-

Menù di mare:

Bruschetta con sardoni salati
Calamari alla griglia con contorno
Mousse di ricotta casereccia e olio d'oliva
Bicchieri di Malvasia o Teran Pilato

Menù di terra:

Bruschetta con prosciutto istriano
Medaglioni suini in salsa di tartufo
Ravioli ripieni al cioccolato bianco in
salsa di fichi
Bicchieri di Malvasia o Teran Pilato

DE

-

Fischmenü:

Bruschetta mit Salzsardellen
Calamari vom Grill mit Beilage
Mousse von hausgemachtem Ricotta mit
Olivenöl
Ein Glas Malvasia oder Terrano Pilato

Fleischmenü:

Bruschetta mit Prosciutto
Schweinemedallions in Trüffelsauce
Ravioli mit weißer Schokoladen-Füllung
und Feigensauce
Ein Glas Malvasia oder Terrano Pilato

cijena/prezzo: 120.00 kn

Organizator / Organizzatore / Organiser / Organisator

VRSAR
inspirira

.....
Turistička zajednica
općine Vrsar


UUV
Udruga Ugostitelja Vrsar

Partner

MAISTRA
HOSPITALITY GROUP



Menu

Goložece di Orsera

05. - 12.09.2020.

Rotonda

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

HR

-

Ribljí meni:

Riblja juha
Lignje na istarski s palentom
Fritule i rakija
Čaša domaćeg vina

Mesni meni:

Istarska manešta
Istarski fuži sa šugom od divljači i kiselim kupusom
Fjoketi i rakija
Čaša domaćeg vina

EN

-

Fish menu:

Fish soup
Squids on istrian way (stewed) with polenta
Fritule (traditional desert) and grappa
A glass of istrian wine

Meat menu:

Istrian maneštra (stew)
Istrian fuži pasta with wild game sauce and sauerkraut
Fjoketi (traditional desert) and grappa
A glass of istrian wine

IT

-

Menù di mare:

Zuppa di pesce
Calamari all'istrian con polenta
Fritule (dolci tipici) e grappa
Bicchieri di vino della casa

Menù di terra:

Minestra istriana
Fuži (pasta tipica) al sugo di selvaggina e crauti alla triestina
Fjoketi (dolci tipici) e grappa
Bicchieri di vino della casa

DE

-

Fischmenü:

Fischsuppe
Calamari auf istrische Art mit Polenta
Fritule (istrische Süßigkeiten) und Grappa
Ein Glas istrischen Weins

Fleischmenü:

Istrian maneštra
Teigware "Fuži" mit Wildfleischsauce und Sauerkraut
Fjoketi (istrische Süßigkeiten) und grappa
Ein Glas istrischen Weins



cijena/prezzo: 120.00 kn

Organizator / Organizzatore / Organiser / Organisator

VRSAR
inspirira

.....
Turistička zajednica
općine Vrsar



Partner

MAISTRA
HOSPITALITY GROUP



Menu

Goložece di Orsera

05. - 12.09.2020.

Srdela

Saline bb, Vrsar
Tel. +385 52 441 278

HR

-

Ribljí meni:

Morsko predjelo: srdele na savor,
slani sardoni, marinirani sardoni
Brodet bez kosti s palentom
Fritule ili domaći biškoti
Čaša Malvazije Laguna

EN

-

Fish menu:

Seafood appetizer: pilchards in savor,
salted and marinated anchovies
Brodetto (fish stew) without bones with
polenta
Fritule or homemade biškoti cookies
(traditional deserts)
Glass of Malvazija Laguna

IT

-

Menù di mare:

Antipasto di mare: sarde in saor,
sardoni salati, sardoni marinati
Brodetto senza spine con polenta
Fritule (dolci tipici) o biscotti istriani fatti in casa
Bicchieri di Malvasia Laguna

DE

-

Fischmenü:

Fisch-Vorspeise: sauer marinierte Sardellen,
eingelegte Salzsardellen, marinierte Sardellen
Grätenfreie Brodet (Fischeintopf) mit Polenta
Fritule (istrische Süßigkeiten) oder
hausgemachte Biskotten
Ein Glas Malvasia Laguna



cijena/prezzo: 120.00 kn

Organizator / Organizzatore / Organiser / Organisator

VRSAR
inspirira

.....
Turistička zajednica
općine Vrsar



UUV
Udruga Ugostitelja Vrsar

Partner

MAISTRA
HOSPITALITY GROUP



Menu

Goložece di Orsera

05. - 12.09.2020.



Trošt

Obala Maršala Tita 1a, Vrsar
Tel. +385 52 445197, +385 52 441107

HR

-

Ribljí meni:

Riblja juha
Riblji "fritto misto" s blitvom
Torta od vrsaranskih amareta
Čaša vina

Mesni meni:

Ravioli punjeni sirom u umaku od vrganja
Teletina pod pekom s krumpirom
Torta od vrsaranskih amareta
Čaša vina

EN

-

Fish menu:

Fish soup
Fried Fish "fritto misto" with chard
Cake made of Vrsar's amareti
Glass of wine

Meat menu:

Ravioli filled with ricotta in cep sauce
Veal under the baking bell with potatoes
Cake made of Vrsar's amareti
Glass of wine

IT

-

Menù di mare:

Zuppa di pesce
Fritto misto di pesce con bieta
Torta agli amaretti di Orsera
Bicchieri di vino

Menù di terra:

Ravioli ripieni al formaggio in sugo di
funghi porcini
Vitello cotto sotto la campana con patate
Torta agli amaretti di Orsera
Bicchieri di vino

DE

-

Fischmenü:

Fischsuppe
Frittierte Fische "fritto misto" mit Mangold
Vrsar Amaretti - Kuchen
Ein Glas Wein

Fleischmenü:

Ravioli mit Quark-Füllung und Steinpilzsauce
Kalbsfleisch unter der Tonglocke mit
Kartoffeln
Vrsar Amaretti - Kuchen
Ein Glas Wein

cijena/prezzo: 120.00 kn

Organizator / Organizzatore / Organiser / Organisator

VRSAR
inspirira

.....
Turistička zajednica
općine Vrsar

UUV
Udruga Ugostitelja Vrsar

Partner

MAISTRA
HOSPITALITY GROUP



Menu

Goložece di Orsera

05. - 12.09.2020.

Villa Vrsar

Brostolade 23, Vrsar
Tel. +385 52 442 228

HR

-

Ribljí meni:

Crni rižoto od sipa
Filet orade na žaru sa sezonskim povrćem
Kolač kuće
Istarska malvazija Laguna

Mesni meni:

Istarski pršut, ovčji sir stancije Špin
Odrezak od boškarina punjen sa skutom,
prženo sezonsko povrće
Kolač kuće
Cabernet sauvignon Laguna

EN

-

Fish menu:

Black Risotto with Cuttlefish
Grilled gilthead-bream filet seasonal
vegetables.
Homemade dessert
Istrian Malvasia Laguna

Meat menu:

Istrian prosciutto, sheep cheese from
„Stancija Špin“
Istrian ox (boškarin) steak filled with cottage
cheese with stirred seasonal vegetables
Homemade dessert
Cabernet sauvignon Laguna

IT

-

Menù di mare:

Risotto al nero di seppia
Filetto di orata grigliato con verdure di stagione
Dolce della casa
Malvasia istriana Laguna

Menù di terra:

Prosciutto istriano e formaggio pecorino
„Stancija Špin“
Bistecca di bue istriano (boškarin) con ripieno
di ricotta vaccina e verdure saltate in padella
Dolce della casa
Cabernet sauvignon Laguna

DE

-

Fischmenü:

Schwarzes Risotto mit Tintenfisch
Goldbrasse Filet mit Gemüse
Hausgemachte Dessert
Ein Glas Malvasia Laguna

Fleischmenü:

Istrische Prosciutto, Schafskäse „Stancija Špin“
Steak aus istrischem Rind „Boškarin“ mit
Hüttenkäse-Füllung und Gemüse
Hausgemachte Dessert
Ein Glas Malvasia Laguna



cijena/prezzo: 120.00 kn

Organizator / Organizzatore / Organiser / Organisator

VRSAR
inspirira

.....
Turistička zajednica
općine Vrsar



Partner

MAISTRA
HOSPITALITY GROUP



Menu

Goložece di Orsera

05. - 12.09.2020.



Vrsaranka

Ulica Sv. Martina 1, Vrsar
Tel. +385 52 441 197

HR

-

Ribljí meni:

Ribljí carpaccio
Kalamari šufigani s crno-žutom palentom
Domaći kolač od istarske skute, meda i oraha
Istarska malvasija Damjanić

Mesni meni:

Juneći carpaccio
Teletina u teći s krumpirom u pečnici
Domaći kolač od jabuke i oraha
Teran Damjanić

EN

-

Fish menu:

Fish carpaccio
Stewed squids with yellow-black cuttlefish
polenta
Homemade cake with curd, honey and nuts
Istrian Malvasia Damjanić

Meat menu:

Beef carpaccio
Pot-roasted veal with roast potatoes
Homemade cake with apples and nuts
Teran Damjanić

IT

-

Menù di mare:

Carpaccio di pesce
Calamari sofegai (stufati) con polenta
nero-gialla
Dolce casereccio con ricotta fresca, miele e noci
Malvasia istriana Damjanić

Menù di terra:

Carpaccio di manzo su rucola e grana Vitello
"in tecia" con patate arrosto
Dolce casereccio di mele e noci
Teran Damjanić

DE

-

Fischmenü:

Fisch-Carpaccio
Gedünsteter Tintenfisch mit gelb-schwarzer
Polenta
Hausgemachter Kuchen mit Quark,
Honig und Nüssen
Istrian Malvasia Damjanić
Ein Glas istrischer Malvasia Damjanić

Fleischmenü:

Rindfleisch-Carpaccio auf Rucola mit
Grana Padano
Gebratenes Kalbfleisch mit Bratkartoffeln
Hausgemachter Kuchen mit Äpfeln und
Nüssen
Ein Glas Terano Damjanić

cijena/prezzo: 120.00 kn

Organizator / Organizzatore / Organiser / Organisator

VRSAR
inspirira

.....
Turistička zajednica
općine Vrsar

UUV
Udruga Ugostitelja Vrsar

Partner

MAISTRA
HOSPITALITY GROUP