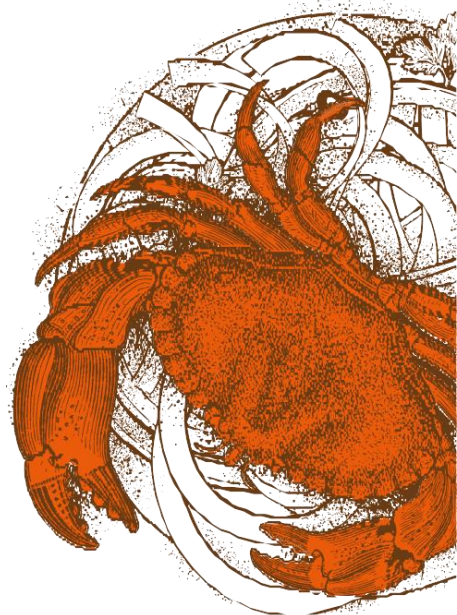




Menu



Goložece di Orsera

28. 5. - 6. 6. 2021.

Bevanda

Brostolade 108, Vrsar
Tel. +385 52 206 939

HR

-

Ribljí meni:

Riblja juha
Lignje frigane ili na žaru s prilogom
Palačinke
Čaša domaćeg vina

Mesni meni:

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

IT

-

Menù di mare:

Zuppa di pesce
Calamari fritti o alla griglia con contorno
Palačinke
Bicchieri di vino locale

Menù di terra:

Zuppa di verdure
Medaglioni suini con salsa di funghi e insalata
Palačinke
Bicchieri di vino istriano

EN

-

Fish menu:

Fish soup
Fried or grilled calamari with side dish
Pancakes
Glass of local wine

Meat menu:

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

DE

-

Fischmenü:

Fischsuppe
Tintenfisch gebraten oder gegrillt, mit Beilage
Pfannkuchen
Ein Glas istrischen Weins

Fleischmenü:

Gemüsesuppe
Schweinemedallions mit Pilzsauce und Salat
Pfannkuchen
Ein Glas istrischen Weins

cijena/prezzo: 120.00 kn

Organizator/ Organizzatore / Organiser / Organisator

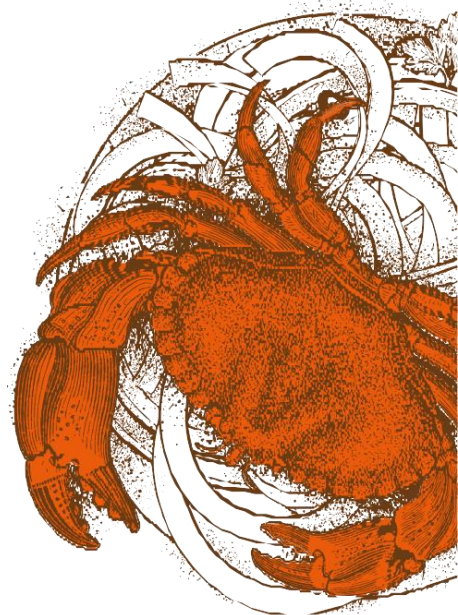
Partner:



Menu

Goložece di Orsera

28. 5. - 6. 6. 2021.



Basilico

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

HR

-

Ribljí meni:

Slani inćuni na rokuli sa lukom i octom
File od brancina sa umakom od bijelog vina i kapara s crnom palentom od sipe
Cheesecake
Malvazija Orsera ili Borgonja Orsera Damjanić

Mesni meni:

Focaccia Istrijana (domaći istarski pršut, rokula, sušena rajčica i Grana Padano)
Juneća koljenica u Teranu sa pire krumpirom
Krempita
Malvazija Orsera ili Borgonja Orsera Damjanić

EN

-

Fish menu:

Salty anchovies on arugula with onion and vinegar
Sea bass fillet in white wine and capers sauce with black cuttlefish polenta
Cheesecake
Istrian Malvasia or Borgogna Orsera Damjanić

Meat menu:

Istrian focaccia bread (homemade Istrian prosciutto, arugula, dried tomato and Grana Padano)
Veal shank in Teran vine with mashed potatoes
Krempita (Custard cream cake dessert)
Istrian Malvasia or Borgogna Orsera Damjanić

IT

-

Menù di mare:

Acciughe salate su letto di rucola con cipolla e aceto
Filetto di branzino con salsa al vino bianco e capperi con polenta al nero di seppia
Cheesecake
Malvasia istriana o Borgogna 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
Krempita (dessert tipico di sfoglie con crema)
Malvasia istriana o Borgogna Orsera Damjanić

DE

-

Fischmenü:

Salzsardellen auf Rucola mit Zwiebel und Essig
Seebarsch Filet im Weißwein-Kapern-Sauce mit schwarzer Tintenfisch-Polenta
Cheesecake
Ein Glas Istrischer Malvasia oder Borgogna Orsera Damjanić

Fleischmenü:

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

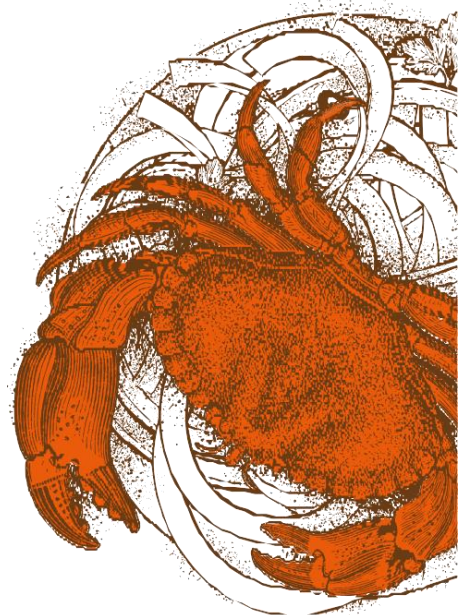
cijena/prezzo: 120.00 kn

Organizator/ Organizzatore / Organiser / Organisator

Partner:



Menu



Goložece di Orsera

28. 5. - 6. 6. 2021.

Casanova

Montraker bb, Vrsar
Tel. +385 91 206 2987

HR

-

Ribljí meni:

Pašteta od srdela s tostiranom foccaciom
Morski pas paniran u začinskom bilju, krema od blitve i čips od parmezana
Suhe smokve u teranu i svježi kozji sir
Istarska malvazija Laguna

Mesni meni:

Pileći paté s bademima i tostiranom foccaciom
Sous vide svinjska potrbušina, umak od teranina i krema od šparoga
Suhe smokve u teranu i svježi kozji sir
Istarska malvazija Laguna

IT

-

Menù di mare:

Paté di sardine con focaccia tostata
Verdesca impanata in erbe aromatiche, crema di bieta e chips di parmigiano
Fichi secchi in riduzione di Terano con formaggio caprino fresco
Malvasia istriana Laguna

Menù di terra:

Paté di pollo con mandorle e focaccia tostata
Porchetta sous vide con salsa di terano e crema d'asparagi
Fichi secchi in riduzione di Terano con formaggio caprino fresco
Malvasia istriana Laguna

EN

-

Fish menu:

Sardine pate with toasted foccacia
Breaded shark with herbs, chard cream and parmesan chips
Dried figs in Teran with cottage goat cheese
Istrian Malvasia Laguna

Meat menu:

Chicken pate with almonds and toasted foccacia
Sous vide pork belly, Teranino sauce and asparagus cream
Dried figs in Teran with cottage goat cheese
Istrian Malvasia Laguna

DE

-

Fischmenu:

Sardinenpastete mit tostierter Focaccia
Haifischsteak paniert, mit Kräutern, Mangoldmousse und Parmesan Chips
Getrocknete Feigen im Teran, mit Ziegenquark
Istrische Malvasia Laguna

Fleischmenu:

Hühnerpastete mit Mandeln und tostierter Focaccia
Sous vide Schweinbauch, Teranino Sauce und Spargelcreme
Getrocknete Feigen im Teran, mit Ziegenquark
Istrische Malvasia Laguna

cijena/prezzo: 120.00 kn

Organizator / Organizzatore / Organiser / Organisator

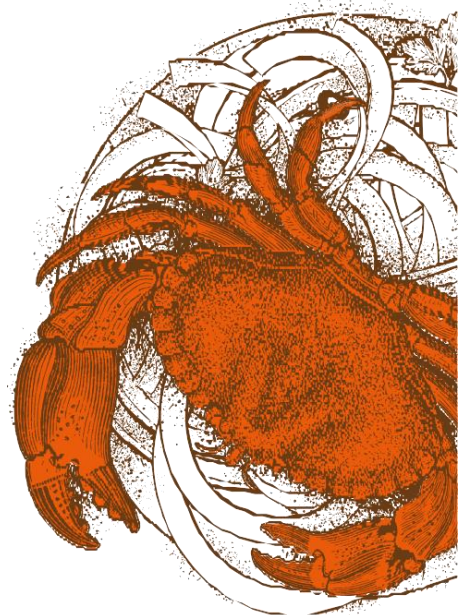
Partner:



Menu

Goložece di Orsera

28. 5. - 6. 6. 2021.



Dvi palme

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

HR

-

Ribljí meni:

Tartar od jadranske tune
Tagliata od jadranske tune s povrćem u pršuri
Torta ledeni vjetar
Čaša malvazije Legović

Mesni meni:

Juneći carpaccio na kremi od parmezana s
redukcijom od balsamičnog octa
Juneća tagliata u umaku demi glace s punjenim
rolnicama
Mediterranska hurmašica "Bosna ljubi Istru"
Čaša merlota Legović

IT

-

Menù di mare:

Tartare di tonno Adriatico
Tagliata di tonno Adriatico con verdure in padella
Torta vento gelido
Bicchiere di malvasia Legović

Menù di terra:

Carpaccio di manzo su crema di parmigiano e
riduzione di balsamico
Tagliata di manzo glassata con fondo bruno e
involtini ripieni
Dolce mediterraneo *hurmašica* "Bosnia bacia
l'Istria"
Un bicchiere di merlot Legović

EN

-

Fish menu:

Tartar from Adriatic fresh caught tuna
Adriatic tuna steak with stir-fried vegetables
Icy Wind cake
Glass of Malvazija Legović

Meat menu:

Beef carpaccio on parmesan cream and balsamic
reduction
Beef *tagliata* glazed with demi glace sauce and
with stuffed rolls
Mediterranean *hurmašica* "Bosnia kisses Istria"
Glass of Merlot Legović

DE

-

Fischmenü:

Tartar aus adriatischem Thunfisch
Adriatische Thuna -Tagliata mit Gemüse in der
Pfanne
Eiswind-Torte
Ein Glas Legović Malvasia

Fleischmenü:

Rindercarpaccio auf dem Parmesanmousse mit
dem reduziertem Balsamico-essig
Tagliata vom Rind im Demiglace Sauce, mit
Röllche
Mediterrane „Hurmaschica“ - „Bosnien küsst
Istrien“ Ein Glas Legović Merlot

cijena/prezzo: 120.00 kn

Organizator / Organizzatore / Organiser / Organisator

Partner:



Menu



Goložece di Orsera

28. 5. - 6. 6. 2021.

Fančita

Dalmatinska ulica 38, Vrsar

Tel. +385 52 441 019

HR

-

Ribljí meni:

Predjelo Kapetana s jestivim cvjetnim biljem kontroliranog podrijetla Đino

Tris sa škoja Sangiorgio: brancin, bakalar i kozice s domaćom salatinom

Čokoladni sufle s kremom od lješnjaka Val de la Funtana
Istarska malvasija Damjanić

Mesni meni:

Bruschetta s tartarom od pazinskog boškarina

Svinjska rebra s medom iz Čićarije i domaćim uljem iz Lima

Desert slatka skuta šumski Kontići

Istarska malvasija Damjanić

IT

-

Menù di mare:

L'antipasto del capitano con fiori commestibili di origine controllata Đino

Tris dall'isola di San Giorgio: branzino, baccala, gamberetti con insalatina dell'orto

Soufflé di cioccolato con crema di nocciole Val de la Fontana

Malvasia istriana Damjanić

Menù di terra:

Bruschetta con bistecca alla tartara di boškarin (bue istriano) di Pisino

Costine di maiale al miele dalla Čićarija e olio d'oliva del Golfo di Leme

Foraggio fresco istriano skuta dolce "I Contici della foresta"

Malvasia istriana Damjanić

EN

-

Fish menu:

Captain's appetizer with edible flowers of controlled origin Đino

Tris from San George Island: sea bass, cod and shrimps with homegrown salad

Chocolate soufflé with hazelnut cream Val de la Fontana
Istrian Malvasia Damjanić

Meat menu:

Steak tartare of *boškarin* (istrian ox) from Pazin on bruschetta bread

Pork Ribs with honey from Čićarija and olive oil from Lim Bay

Sweet istrian fresh cheese *skuta* „Forest Kontići“
Istrian Malvasia Damjanić

DE

-

Fischmenü:

Kapitän's Vorspise mit essbaren Blütenpflanzen mit der Herkunftsbezeichnung Đino

Fisch Dreierlei von der Insel Sangiorgio: Seebarsch, Kabeljau und Garnelen mit hausgemachter Salat

Schokoladensoufflé mit Haselnuss-Mousse Val de la Funtana

Istrischer Malvasia Damjanić

Fleischmenü:

Bruschetta mit Paziner Boškarin Tartar

Schweinrippen mit Honig aus Čićarija und Olivenöl aus der Lim Bucht

Süßer skuta (istrischer Quark) „Kontići aus dem Kontija Wald“,

Istrischer Malvasia Damjanić

cijena/prezzo: 120.00 kn

Organizator / Organizzatore / Organiser / Organisator

Partner:



Menu



Goložece di Orsera

28. 5. - 6. 6. 2021.

Goran

Brostolade 120, Vrsar
Tel. +385 99 692 2031

HR

-

Ribljí meni:

Salata od jadranske sipe, slani sardoni, riblja pašteta
Filet brancina u umaku od jadranskih kozica i divljih šparoga sa palentom
Sladoled od vanilije s jagodama
Istarska malvazija Privitelio

Mesni meni:

Istarski pršut, ovčji sir, namaz od mladog sira sa crnim tartufom
Gulaš od boškarina s domaćim fužima
Sladoled od vanilije s jagodama
Teran Privitelio

IT

-

Menù di mare:

Insalata di seppie, acciughe salate, paté di pesce
Filetto di branzino in salsa di gamberetti e asparagi selvatici con polenta
Gelato alla vaniglia con fragole
Bicchiere di Malvasia Privitelio

Menù di terra:

Prosciutto istriano, formaggio pecorino, crema di formaggio fresco con tartufo
Sugo di boškarin con fuži
Gelato alla vaniglia con fragole
Bicchiere di Teran Privitelio

EN

-

Fish menu:

Istrian cuttlefish salad, salted anchovies, fish pate
Sea bass filet in Istrian shrimps and asparagus sauce with polenta
Vanilla ice cream with strawberries
Malvasia Privitelio

Meat menu:

Istrian Prosciutto, sheep cheese, cottage cheese spread with black truffles
Boškarin (Istrian beef) stew with fuži
Vanilla ice cream with strawberries
Teran Privitelio

DE

-

Fischmenü:

Istrische Tintenfischsalat, Salzsardinen, Fischpastete
Seebarschfilet im Garnelen und Spargelsoße mit Polenta
Vanilleeis mit Erdbeeren
Malvasia Privitelio

Fleischmenü:

Istrisches Prosciutto, Schafskäse, Quarkufstrich mit schwarzen Trüffeln
Boškarin (Istrischer Rind) Gulasch mit fuži
Vanilleeis mit Erdbeeren
Teran Privitelio

cijena/prezzo: 120.00 kn

Organizator/ Organizzatore / Organiser / Organisator

Partner:



Menu



Goložece di Orsera

28. 5. - 6. 6. 2021.

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

IT

-

Menù di mare:

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

EN

-

Fish menu:

Bruschetta with salted anchovies
Grilled calamari with a side dish
Mousse of homemade *skuta* 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

DE

-

Fischmenü:

Bruschetta mit Salzsardellen
Calamari vom Grill mit Beilage
Mousse von hausgemachtem *skuta* 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

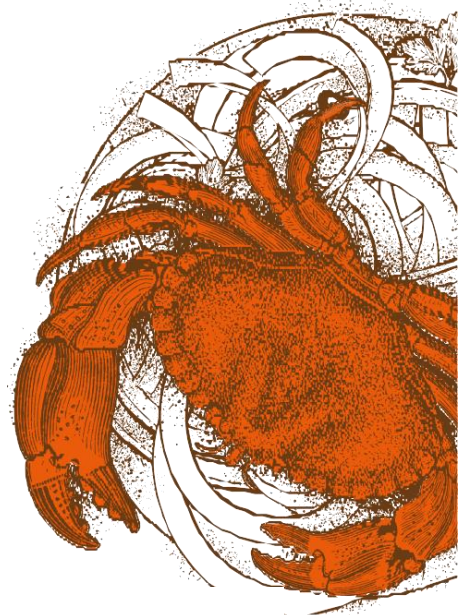
cijena/prezzo: 120.00 kn

Organizator / Organizzatore / Organiser / Organisator

Partner:



Menu



Goložece di Orsera

28. 5. - 6. 6. 2021.

Orlandin

Montraker bb, Vrsar
Tel. +385 (0)91 144 1409

HR

-

Ribljí meni:

Morska simfonija
File brancina u krusti od krumpira na
jastučiću od svježé salate
Istarske fritule s kandiranim narančama
Chardonnay Pilato

Mesni meni:

Pašteta od teleće jetre s tartufima
Svinjski medaljoni u omotu od začinskog bilja
s pireom od mrkve i cvjetače
Kruška kuhana u teranu
Merlot Legović

IT

-

Menù di mare:

Sinfonia di mare
Filetto di branzino in crosta di patate su letto
di insalata
Fritule istriane con arance candite
Chardonnay Pilato

Menù di terra:

Paté di fegato di vitello
Medaglioni suini in erbe aromatiche con pure
di carote e cavolfiore
Pera cotta in terano
Merlot Legović

EN

-

Fish menu:

Sea Symphony
Sea-Bass Filet in potato crust on fresh salad
pillow
Istrian *Fritule* with candied oranges
Chardonnay Pilato

Meat menu:

Veal liver pate with truffles
Pork medallions in herbs wrap with carrot
and cauliflower puree
Pear cooked in Teran wine
Merlot Legović

DE

-

Fischmenü:

Meeressymphonie
Seebarschfilet im Kartoffelkruste auf dem
Salatkissen
Istrische *Fritule* mit kandierter Orange
Chardonnay Pilato

Fleischmenü:

Kalbsleber-Pastete mit Trüffeln
Schweinesmedaillons im Kräuterumschlag
mit Karotten- und Blumenkohl-Püree
Birne im Teran gekocht
Merlot Legović

cijena/prezzo: 120.00 kn

Organizator/ Organizzatore / Organiser / Organisator

Partner:



Menu



Goložece di Orsera

28. 5. - 6. 6. 2021.

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

IT

-

Menù di mare:

Zuppa di pesce

Calamari all'istrianiana con polenta

Fritule e grappa

Bicchiere di vino della casa

Menù di terra:

Minestra istriana

Fuži al sugo di selvaggina e crauti alla triestina

Fjoketi e grappa

Bicchiere di vino della casa

EN

-

Fish menu:

Fish soup

Squids stewed on istrian way with polenta

Fritule and grappa

A glass of istrian wine

Meat menu:

Istrian *manešta* (stew)

Istrian *fuži* pasta with wild game sauce and sauerkraut

Fjoketi and grappa

A glass of istrian wine

DE

-

Fischmenü:

Fischsuppe

Calamari auf istrische Art mit Polenta

Fritule und Grappa

Ein Glas istrischen Weins

Fleischmenü:

Istrianische *manešta*

Teigware "Fuži" mit Wildfleischsauce und Sauerkraut

Fjoketi und grappa

Ein Glas istrischen Weins

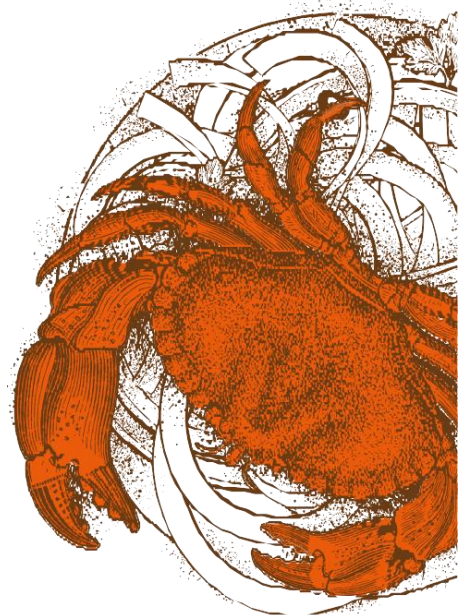
cijena/prezzo: 120.00 kn

Organizator / Organizzatore / Organiser / Organisator

Partner:



Menu



Goložece di Orsera

28. 5. - 6. 6. 2021.

Srdela

Saline bb, Vrsar
Tel. +385 99 290 0606

HR

-

Ribljí meni:

Bruschetta s bakalarom i paštetom od tune

Pljukanci s kozicama i šparogama

File brancina s prilogom od blitve i krumpira

Zapečena palačinka sa sirom

Čaša Malvazije Laguna

IT

-

Menù di mare:

Bruschetta con baccala e paté di tonno

Pljukanci con gamberetti e asparagi

Filetto di branzino con bieta e patate

Palačinka con formaggio dolce cotta al forno

Bicchiere di Malvasia Laguna

EN

-

Fish menu:

Bruschetta with cod and tuna pate

Pljukanci with shrimps and asparagus

Sea-bass filet with chard and potato side dish

Roasted pancakes with cottage cheese filling

Glass of Istrian Malvasia Laguna

DE

-

Fischmenü:

Bruschetta with Kabeljau and Thuna Pastete

Pljukanci mit Garnelen und Spargeln

Seebarsch-Fillet mit der Beilage – Mangold und Kartoffeln

Gebackene Pfannkuchen mit Quark Füllung

Ein Glas Istrisches Malvasia Laguna

cijena/prezzo: 120.00 kn

Organizator/ Organizzatore / Organiser / Organisator

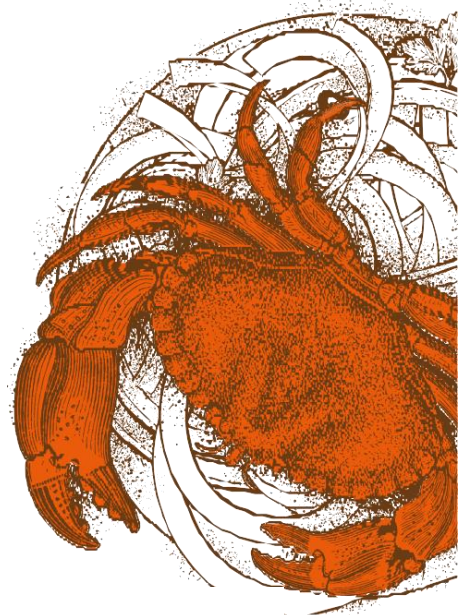
Partner:



Menu

Goložece di Orsera

28. 5. - 6. 6. 2021.



Villa Vrsar

Brostolade 23, Vrsar

Tel. +385 52 442 228

HR

-

Ribljí meni:

Crni rižoto od sipa

Filet orade s kozicam i svježim sezonskim povrćem

Kolač kuće

Istarska malvasija Laguna

Mesni meni:

Istarski pršut i domaća skuta

Pljukanci sa šugom od boškarina i šparoga

Kolač kuće

Cabernet sauvignon Laguna

IT

-

Menù di mare:

Risotto al nero di seppia

Filetto di orata con gamberetti e verdure di stagione

Dolce della casa

Malvasia istriana Laguna

Menù di terra:

Prosciutto istriano e formaggio fresco *skuta*

Pljukanci al sugo di *boškarin* (bue istriano) e asparagi

Dolce della casa

Cabernet sauvignon Laguna

EN

-

Fish menu:

Black Risotto with Cuttlefish

Gilthead-bream filet with shrimps and fresh seasonable vegetables

Homemade dessert

Istrian Malvasia Laguna

Meat menu:

Istrian prosciutto and istrian fresh cheese *skuta*

Pljukanci with stew of istrian ox *boškarin* and asparagus

Homemade dessert

Cabernet sauvignon Laguna

DE

-

Fischmenü:

Schwarzes Risotto mit Tintenfisch

Goldbrasse Filet mit Garnellen und Gemüse

Hausgemachte Dessert

Ein Glas Malvasia Laguna

Fleischmenü:

Istrischer Prosciutto und Istrischer Quark *skuta*

Pljukanci im Rindfleisch und Spargeln

Goulasch

Hausgemachte Dessert

Ein Glas Malvasia Laguna

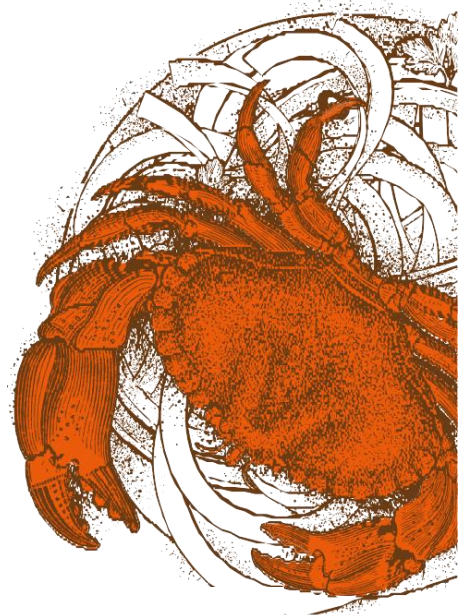
cijena/prezzo: 120.00 kn

Organizator/ Organizzatore / Organiser / Organisator

Partner:



Menu



Goložece di Orsera

28. 5. - 6. 6. 2021.

Vrsaranka

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

HR

-

Ribljí meni:

Ribljí carpaccio
Morski rižot
Mousse od skute s medom ili orasima
Istarska malvazija Damjanić

Mesni meni:

Juneći carpaccio
Pljukanci sa šugom
Mousse od skute s medom ili orasima
Teran Damjanić

IT

-

Menù di mare:

Carpaccio di pesce
Risotto di mare
Mousse di formaggio fresco *skuta* al miele o noci
Malvasia istriana Damjanić

Menù di terra:

Carpaccio di manzo
Pljukanci al sugo
Mousse di formaggio fresco *skuta* al miele o noci
Teran Damjanić

EN

-

Fish menu:

Fish carpaccio
Sea risotto
Mousse from istrian fresh cheese *skuta* with honey or nuts
Istrian Malvasia Damjanić

Meat menu:

Beef carpaccio
Pljukanci with sauce
Mousse from istrian fresh cheese *skuta* with honey or nuts
Teran Damjanić

DE

-

Fischmenü:

Fisch-Carpaccio
Meeres Risotto
Mousse von Istrischer Quark *Skuta* mit Honig und Nüssen
Ein Glas istrischer Malvasia Damjanić

Fleischmenü:

Rindfleisch-Carpaccio
Pljukanci mit Goulasch
Mousse von Istrischer Quark *Skuta* mit Honig und Nüssen
Ein Glas Terano Damjanić

cijena/prezzo: 120.00 kn

Organizator / Organizzatore / Organiser / Organisator

Partner: