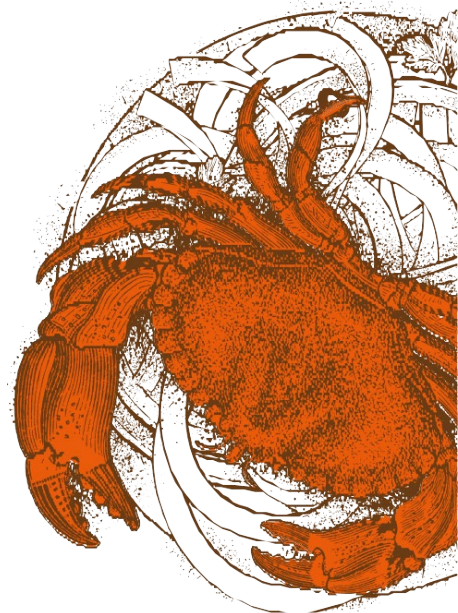




Menu

Vrsaranske goložece
Golosità di Orsera
29. 9. - 7. 10. 2023.



Lovor Real Grill (Belvedere)

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

HR

Ribljí meni:

Salata s morskim plodovima na rikuli
File brancina u škartocu s mladim krumpirom i mini rajčicom
Kolač iznenađenja
Čaša malvazije „Laguna“ 0,10 l

Mesni meni:

Carpaccio od bifteka punjen s rikulom i parmezanom
Gulaš s njokima
Kolač iznenađenja
Čaša merlota „Laguna“ 0,10 l

IT

Menù di pesce:

Insalata di mare su letto di rucola
Filetto di branzino al cartoccio con patate novelle e pomodorini
Dolce a sorpresa
Un bicchiere di malvasia Laguna 0,10 l

Menù di carne:

Carpaccio di filetto di manzo farcito con rucola e Grana Padano
Gnocchi con gulasch
Dolce a sorpresa
Un bicchiere di merlot Laguna 0,10 l

EN

Fish menu:

Sea food salad on a bed of rocket
Sea bass fillet en papillote with young potatoes and cherry tomatoes
Surprise cake
A glass of Laguna Malvasia 0.10 L

Meat menu:

Beef tenderloin carpaccio stuffed with rocket salad and Grana Padano
Gnocchi with goulash
Surprise cake
A glass of Laguna Merlot 0.10 L

DE

Fischmenü:

Salat mit Meeresfrüchten auf Rucola
Filet vom Wolfsbarsch im Backpapier mit jungen Kartoffeln und Minitomaten
Überraschungskuchen
Glas Malvasier „Laguna“ 0,10l

Fleischmenü:

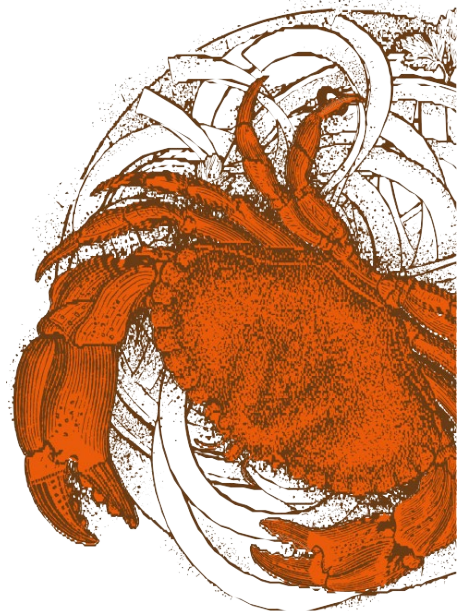
Carpaccio vom Beefsteak gefüllt mit Rucola und Grana Padano
Gnocchi mit Gulasch
Überraschungskuchen
Glas Merlot „Laguna“ 0,10l

Cijena/prezzo/price/Preis 20 €/150,69 kn



Menu

Vrsaranske goložece
Golosità di Orsera
29. 9. - 7. 10. 2023.



Dvi palme

Dalmatinska ulica 12, Vrsar
Tel. +385 52 441203, + 385 (0)98 523 312

HR

Ribljí meni:

Ribljí rillettes
Brancin sous vide na kremi od graška
Istarski kavijar
Čaša merlota Legović

Mesni meni:

Krem juha od graška
Svinjski file sous vide, umak od šumskih gljiva,
restani krumpir s pancetom
Hrskava tortica
Čaša malvazije Legović

IT

Menù di pesce:

Rillettes di pesce
Branzino sous vide su crema di piselli
Caviale istriano
Un bicchiere di merlot Legović

Menù di carne:

Vellutata di piselli
Filetto di maiale sous vide, sugo ai funghi di bosco, patate saltate con pancetta
Tortina croccante
Un bicchiere di malvasia Legović

EN

Fish menu:

Fish rillettes
Sous vide sea bass on a bed of pea cream
Istrian caviar
A glass of Legović Merlot

Meat menu:

Cream of pea soup
Sous vide pork tenderloin, wild mushroom sauce,
stewed potatoes with bacon
Crunchy tartlet
A glass of Legović Malvasia

DE

Fischmenü:

Fisch Rillettes
Wolfsbarsch Sous vide auf einer Erbsencreme
Istrischer Kaviar
Glas Merlot Legović

Fleischmenü:

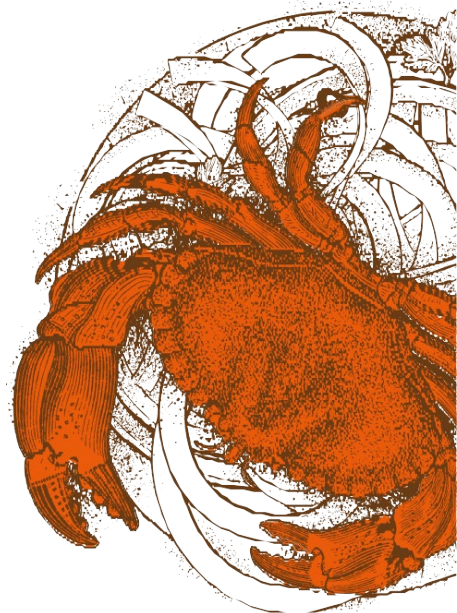
Erbsen-Creme Suppe
Schweinefilet Sous vide, Waldpilzsauce,
Röstkartoffeln mit Pancetta
Knuspriges Törtchen
Glas Malvasier Legović

Cijena/prezzo/price/Preis 20 €/150,69 kn



Menu

Vrsaranske goložece
Golosità di Orsera
29. 9. - 7. 10. 2023.



Goran

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

HR

Ribljí meni:

Pašteta od bijele ribe s mariniranim sardonima i tostiranim kruhom
Brancin na padelu s palentom
Tart od smokava
Čaša malvazije „Privitelio“

Mesni meni:

Istarski pršut, mladi sir s tartufima, tostirani kruh
Svinjski file punjen sirom i omotan pancetom uz prilog restanog krumpira s umakom od šumskih gljiva
Tart od smokava
Čaša terana „Privitelio“

IT

Menù di pesce

Paté di pesce bianco con sardine marinate e pane tostato
Branzino in padella con polenta
Crostatà di fichi
Un bicchiere di malvasia Privitelio

Menù di carne:

Prosciutto istriano, formaggio giovane al tartufo, pane tostato
Filetto di maiale farcito con formaggio e avvolto in pancetta con patate saltate e sugo ai funghi di bosco
Crostatà di fichi
Un bicchiere di terrano Privitelio

EN

Fish menu

White fish pâté with marinated sardines and toasted bread
Sea bass cooked in a pan with polenta
Fig tart
A glass of Privitelio Malvasia

Meat menu

Istrian prosciutto, young cheese with truffles, toasted bread
Cheese-stuffed pork fillet wrapped in bacon with stewed potatoes and wild mushroom sauce
Fig tart
A glass of Privitelio Teran

DE

Fischmenü:

Pastete vom Weißfisch mit marinierten Sardinen und getoastetem Brot
Gedünsteter Wolfsbarsch mit Polenta
Feigen-Tarte
Glas Malvasier „Privitelio“

Fleischmenü:

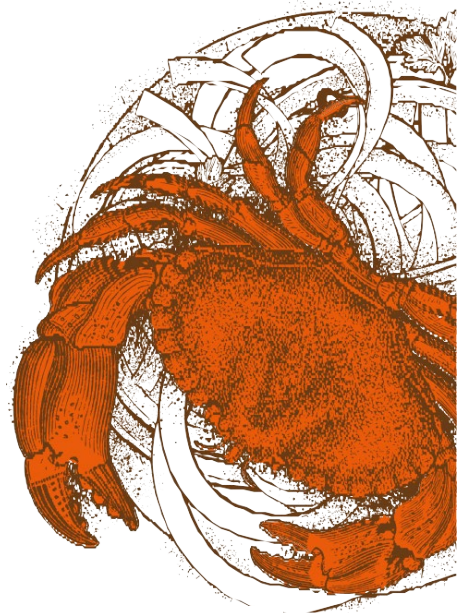
Istrischer Prosciutto, junger Käse mit Trüffel, getoastetes Brot
Schweinefilet gefüllt mit Käse ummantelt von Pancetta und Röstkartoffeln mit Waldpilzsauce
Feigen-Tarte
Glas Teran „Privitelio“

Cijena/prezzo/price/Preis 20 €/150,69 kn



Menu

Vrsaranske goložece
Golosità di Orsera
29. 9. - 7. 10. 2023.



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:

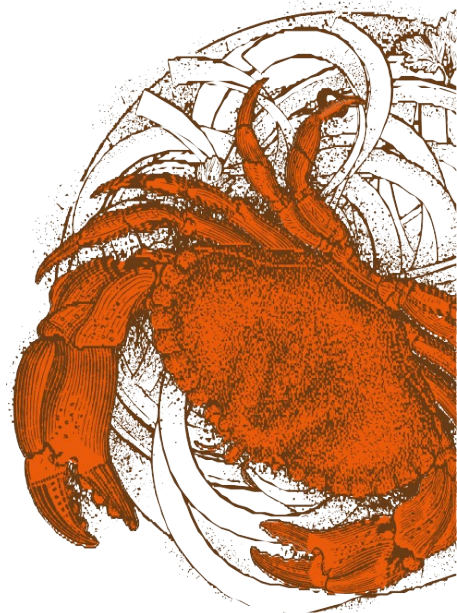
Rindfleisch- Carpaccio auf einem Rucola Beet
Hausgemachte Gnocchi in reichem Gulasch
Ravioli gefüllt mit weißer Schokolade in
Feigensauce
Glas Malvasier oder Teran „Pilato“

Cijena/prezzo/price/Preis 20 €/150,69 kn



Menu

Vrsaranske goložece
Golosità di Orsera
29. 9. - 7. 10. 2023.



San Giorgio (Villa Vrsar)

Brostolade 23, Vrsar

Tel. +385 (0)52 442 228

HR

Ribljí meni:

Brusketa sa slanim sardonima i rajčicom

Losos u malvaziji

Kolač s makom i bijelom čokoladom

Čaša malvazije „Kadum“

Mesni meni:

Brusketa sa istarskom skutom i rajčicom

Zapečena svinjska rebra u crnom vinu i medu

Kolač s makom i bijelom čokoladom

Čaša cabernet sauvignona „Kadum“

IT

Menù di pesce:

Bruschetta con sardine sotto sale e pomodori

Salmone in sugo alla malvasia

Dolce con semi di papavero e cioccolato bianco

Un bicchiere di malvasia Kadum

Menù di carne:

Bruschetta con ricotta istriana e pomodori

Costine di maiale al forno con vino rosso e miele

Dolce con semi di papavero e cioccolato bianco

Un bicchiere di cabernet sauvignon Kadum

EN

Fish menu:

Bruschetta with salted sardines and tomatoes

Salmon in Malvasia sauce

Poppy seed and white chocolate cake

A glass of Kadum Malvasia

Meat menu:

Bruschetta with Istrian curd and tomatoes

Pork ribs au gratin with red wine and honey

Poppy seed and white chocolate cake

A glass of Kadum Cabernet Sauvignon

DE

Fischmenü:

Bruschetta mit salzigen Sardinen und Tomaten

Lachs im Malvasier

Mohnkuchen mit weißer Schokolade

Glas Malvasier „Kadum“

Fleischmenü:

Bruschetta mit istrischem Quark und Tomaten

Schweinerippchen in Rotwein und Honig gebacken

Mohnkuchen mit weißer Schokolade

Glas Cabernet Sauvignon „Kadum“

Cijena/prezzo/price/Preis 20 €/150,69 kn