



Menu



Vrsaranske goložece Golosità di Orsera 30. 9. - 9. 10. 2022.

Lovor real grill

Obala maršala Tita 45, Vrsar
Tel. +385 (0)91 4263 501

HR

-

Ribljí meni:

Jadranske srdele na savor
File brancina na žaru s umakom od rajčice i kapara, na postelji od mladog krumpira i špinata
Kolač iznenađenja
Čaša malvazije Laguna Poreč

Mesni meni:

Focaccia sa skutom, dimljenom pancetom i rokulom
Gulaš od lokalne junetine s domaćim pljukancima i čipsom od peršina
Kolač iznenađenja
Čaša merlota Laguna Poreč

IT

-

Menù di pesce:

Sarde in saor del mare Adriatico
Filetto di branzino alla griglia in salsa di pomodoro e capperi su letto di patate novelle e spinaci
Dolce a sorpresa
Calice di malvasia istriana Laguna Poreč

Menù di carne:

Focaccia conricotta, pancetta affumicata e rucola
Gulash di manzo locale con pasta fatta in casa "pljukanci" e prezzemolo fritto
Dolce a sorpresa
Calice di malvasia istriana Laguna Poreč

EN

-

Fish menu:

Adriatic pilchards in savor
Grilled Sea bass fillet with tomato and capers sauce, on a bed of potatoes and spinach
Surprise cake
A glass of Malvazija Laguna Poreč

Meat menu:

Focaccia with curd cheese, smoked pancetta and rocket
Stew of local beef with homemade pasta "pljukanci" and parsley chips
Surprise cake
A glass of Merlot Laguna Poreč

DE

-

Fischmenü:

Marienierte Adria Sardinien auf Savor
Gegrillte Seebarsch-Filet mit Tomaten-Kapern-Sauce, auf einem Bett aus jungen Kartoffeln und Spinat.
Überraschungskuchen
Ein Glas Istrischer Malvasier – Laguna Poreč

Fleischmenü:

Focaccia mit Quark, geräuchertem Speck und Rucola
Eintopf vom heimischen Rindfleisch mit hausgemachten Nudeln – Pljukanci und Petersilienchips
Überraschungskuchen
Ein Glas Merlot Laguna Poreč

Cijena/prezzo/price/Preis 140,00 kn

Organizator / Organizzatore / Organiser / Organisator



VRSAR
inspirira
Turistička zajednica
općine Vrsar

Partner:

MAISTRA
HOSPITALITY
GROUP



Menu



Vrsaranske goložece Golosità di Orsera 30. 9. - 9. 10. 2022.

Goran

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

HR

-

Ribljí meni:

Koktel od kozica
Punjene lignje s palentom i šugom od sipa
Semifredo od badema
Čaša malvazije Privitelio

Mesni meni:

Pršut i mladi sir s tartufima
Ombolo s njokima u umaku od gljiva i pršuta
Semifredo od badema
Čaša terana Privitelio

IT

-

Menù di pesce:

Coctail di gamberi
Calamari ripieni, polenta e sugo di seppia
Semifreddo di mandorla
Calice di malvasia Privitelio

Menù di carne:

Prosciutto, formaggio novello ai tartufi
Lonza di maiale e gnocchi con sugo ai funghi e prosciutto
Semifreddo di mandorla
Calice di terrano Privitelio

EN

-

Fish menu:

Prawn cocktail
Stuffed squids, polenta and cuttlefish sauce
Almond semifredo
A glass of malvazija Privitelio

Meat menu:

Prosciutto ham, cottage cheese with truffles
Ombolo with gnocchi in mushroom and prosciutto sauce
Almond semifredo
A glass of teran Privitelio

DE

-

Fischmenü:

Krabbcocktail
Gefüllte Calamari mit Polenta und Tintenfischgulasch
Semifreddo mit Mandeln
Ein Glas Istrischer Malvasier – Privitelio Flengi

Fleischmenü:

Prosciutto und junge Käse mit Trüffeln
Ombolo mit Gnocchi in Champignon-Prosciutto-Sauce
Semifreddo mit Mandeln
Ein Glass Teran - Privitelio Flengi

Cijena/prezzo/price/Preis 140,00 kn

Organizator / Organizzatore / Organiser / Organisator



VRSAR
inspirira
Turistička zajednica
općine Vrsar

Partner:

MAISTRA
HOSPITALITY
GROUP



Menu



Vrsaranske goložece Golosità di Orsera 30. 9. - 9. 10. 2022.

Kod Luce

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

HR

-

Ribljí meni:

Bruskete sa slanim sardonima
Lignje na žaru i blitva s krumpirima
Raviol punjen bijelom čokoladom u umaku od smokvi
Čaša Malvazije ili Terana Pilato

Mesni meni:

Bruskete s pršutom
Domaći njoki s gulašem
Raviol punjen bijelom čokoladom u umaku od smokvi
Čaša Malvazije ili Terana Pilato

IT

-

Menù di pesce:

Bruschetta con sardoni
Calamari alla brace con bietola
Ravioli farciti con cioccolato bianco in salsa di fichi
Calice di malvasia o terrano Pilato

Menù di carne:

Bruschetta al prosciutto
Gnocchi fatti in casa con gulasch
Ravioli farciti con cioccolato bianco in salsa di fichi
Calice di malvasia o terrano Pilato

EN

-

Fish menu:

Bruschetta with salted anchovies
Grilled squid with Swiss chard
Ravioli filled with white chocolate in fig sauce
A glass of malvazija or teran Pilato

Meat menu:

Bruschetta with prosciutto ham
Homemade gnocchi with gulasch
Ravioli filled with white chocolate in fig sauce
A glass of malvazija or teran Pilato

DE

-

Fischmenü:

Bruschetta mit Salzsardellen
Gegrillte Calamari Mangold mit Kartoffeln
Ravioli mit weißer Schokoladen-Füllung und Feigensauce
Ein Glas Malvasia oder Terana Pilato

Fleischmenü:

Bruschetta mit Prosciutto
Hausgemachte Gnocchi mit Gulasch
Ravioli mit weißer Schokoladen-Füllung und Feigensauce
Ein Glas Malvasier oder Teran - Pilato

Cijena/prezzo/price/Preis 140,00 kn

Organizator/ Organizzatore / Organiser / Organisator



VRSAR
inspirira
Turistička zajednica
općine Vrsar

Partner:

MAISTRA
HOSPITALITY
GROUP



Menu



Vrsaranske goložece Golosità di Orsera 30. 9. - 9. 10. 2022.

Villa Vrsar

Brostolade 23, Vrsar
Mob. + 385 (0)95 909 9592
Tel. +385 (0)52 442 228

HR

-

Ribljí meni:

Krem juha od kozica
Crni rižot
Tortica od tamne čokolade
Čaša malvazije Laguna Poreč

Mesni meni:

Istarski Tris – panceta kobasica i skuta
Ražnjići od boškarina s svježim povrćem
Tortica od tamne čokolade
Čaša crnog vina Laguna Poreč

IT

-

Menù di pesce:

Vellutata di gamberi
Rissoto al nero di seppia
Tortina al cioccolato fondente
Calice di malvasia Laguna Poreč

Menù di carne:

Tris Istriano: pancetta, salsiccia, formaggio fresco
Spiedino con carne di bovino istirano – boškarin e verdure fresche
Tortina al cioccolato fondente
Calice di terrano Laguna Poreč

EN

-

Fish menu:

Creamy Prawn Soup
Black risotto
Small dark chocolate cake
A glass of malvazija Laguna Poreč

Meat menu:

Istrian tris – pancetta, sausage and curd cheese
Boškarin ox meat skewer with fresh vegetables
Small dark chocolate cake
A glass of teran Laguna Poreč

DE

-

Fischmenü:

Garnelencremesuppe.
Schwarzer Risotto.
Dunkler Schokoladenkuchen.
Ein Glas Istrischer Malvasier – Laguna Poreč

Fleischmenü:

Istrische Tris: Speck, Wurst und Quark.
Boškarin-Fleischspieße mit frischem Gemüse
Dunkler Schokoladenkuchen.
Ein Glas Rotwein – Laguna Poreč

Cijena/prezzo/price/Preis 140,00 kn

Organizator / Organizzatore / Organiser / Organisator



VRSAR
inspirira...
Turistička zajednica
općine Vrsar

Partner:

MAISTRA
HOSPITALITY
GROUP