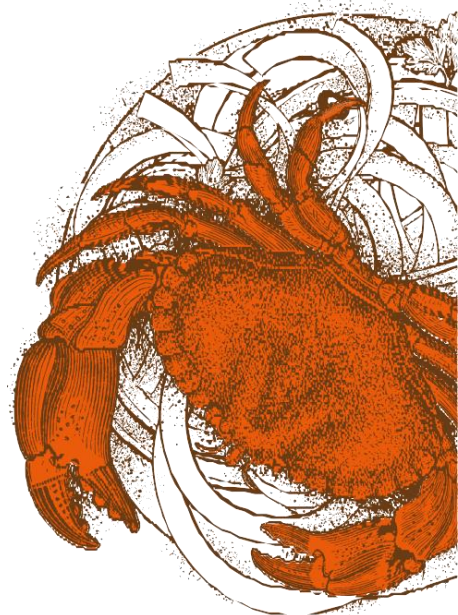




Menu

Vrsaranske goložece Golosità di Orsera

6. - 15. 05. 2022.



Basilico

Obala Maršala Tita 27D, Vrsar
Tel. +385 91 6227 844

HR

-

Ribljí meni:

Slani marinirani Jadranski inćuni na rukoli,
focaccia u maslinovom ulju
File brancina u umaku od malvazije i kapara sa
crnom palentom od sipe
Fritule
Čaša istarske malvazije "Vina Laguna"

Mesni meni:

Focaccia Istriana, domaći pršut, skuta, cherry
rajčice i bosiljak
Svinjski medaljoni u umaku od vrganja sa pireom
od graška
Fritule
Čaša terana "Fakin", Motovun

IT

-

Menù di pesce:

Alici salate marinate del mare Adriatico con
rucola, focaccia all'olio d'oliva
Filetto di branzino in salsa alla malvasia e ai
capperi con polenta al nero di seppia
Fritule
Calice di malvasia istriana Laguna Poreč

Menù di carne:

Focaccia istriana, prosciutto nostrano, ricotta,
pomodorini e basilico
Filetti di maiale in salsa ai funghi porcini con
purè di piselli
Fritule
Calice di terrano Fakin, Montona

EN

-

Fish menu:

Salted and marinated Adriatic anchovies on a
bed of rocket salad, focaccia in olive oil
Fillet of sea bass in malvazija and caper sauce
with black polenta with cuttlefish
Fritule
A glass of Istrian Malvasia by Laguna Poreč

Meat menu:

Focaccia Istriana, local prosciutto ham, curd
cheese, cherry tomatoes and basil
Pork medallions in wild mushroom sauce with
mashed peas
Fritule
A glass of Teran Fakin, Motovun

DE

-

Fischmenü:

Marinierte Adria Salzsardellen auf Rucola,
Focaccia in Olivenöl
Seebarschfilet im Malvasier-Kapern-Sauce mit
schwarzer Tintenfisch-Polenta
Fritule
Ein Glas Istrischer Malvasier - Laguna Poreč

Fleischmenü:

Focaccia Istriana (hausgemachter
Rohschinken, Quark, Cherrytomaten und
Basilikum)
Schweinemedallions mit Steinpilz-Sauce und
Erbsenpüree
Fritule
Ein Glas Teran - Fakin, Motovun

Cijena/prezzo/price/Preis 130,00 kn

Organizator / Organizzatore / Organiser / Organisator



UUV
Udruga Turistička Vrsar

VRSAR
inspirira
Turistička zajednica
općine Vrsar

Partner:

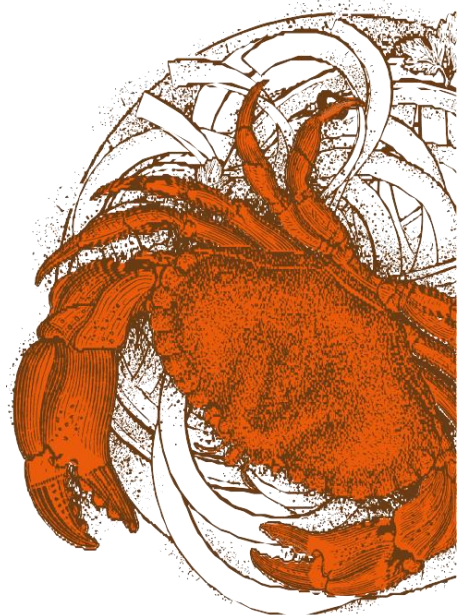
MAISTRA
HOSPITALITY
GROUP



Menu

Vrsaranske goložece Golosità di Orsera

6. - 15. 05. 2022.



Bevanda

Brostolade 108, Vrsar
Tel. +385 52 206 939

HR

-

Ribljí meni:

Riblja juha
Filet orade ili brancina
Palačinke sa šumskim voćem i sladoledom
Čaša domaćeg vina

Mesni meni:

Goveđa juha
Svinjski medaljoni s umakom od gljiva i salata
Palačinke sa šumskim voćem i sladoledom
Čaša domaćeg vina

IT

-

Menù di pesce:

Brodo di pesce
Filetto di orata o branzino
Crêpes ai frutti di bosco e gelato
Calice di vino nostrano

Menù di carne:

Brodo di manzo
Filetti di maiale con salsa ai funghi e insalata
Crêpes ai frutti di bosco e gelato
Calice di vino nostrano

EN

-

Fish menu:

Fish soup
Fillet of gilt poll or sea bass
Pancakes with forest fruit and ice-cream
A glass of local wine

Meat menu:

Beef soup
Pork medallions with mushroom sauce and salad
Pancakes with with forest fruit and ice-cream
A glass of local wine

DE

-

Fischmenü:

Fischsuppe
Goldbrasse- oder Seebarschfilet
Pfannkuchen mit Waldbeeren und Eis
Ein Glas einheimischen Weins

Fleischmenü:

Rindfleischsuppe
Schweinemedailles mit Pilzsauce und Salat
Pfannkuchen mit Waldbeeren und Eis
Ein Glas einheimischen Weins

Cijena/prezzo/price/Preis 130,00 kn

Organizator/ Organizzatore / Organiser / Organisator



UUV
Udruga Turistička Vrsar

VRSAR
inspirira
Turistička zajednica
općine Vrsar

Partner:

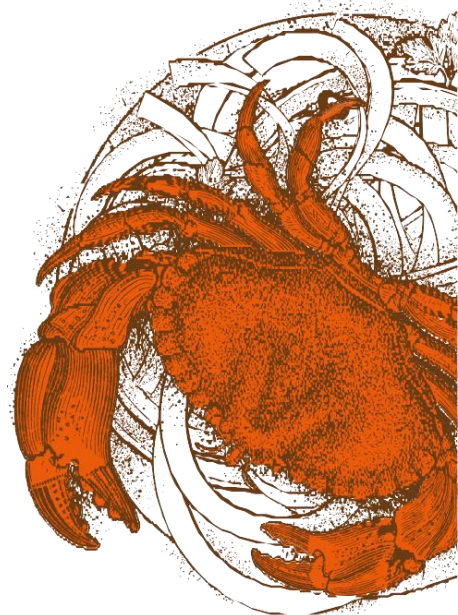
MAISTRA
HOSPITALITY
GROUP



Menu

Vrsaranske goložece Golosità di Orsera

6. - 15. 05. 2022.



Dvi palme

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

HR

-

Ribljí meni:

Carpaccio od dimljene ribe
File bijele ribe s veluteom od gambera na kremi
od povrća
Istarski slatki kavijar
Čaša malvazije „Legović“

Mesni meni:

Tatarski biftek
Juneća tagliata na kremi od povrća
Granita od mendule
Čaša merlota “Legović”

IT

-

Menù di pesce:

Carpaccio di pesce affumicato
Filetto di pesce bianco con vellutata di gamberi e
crema di verdure
Caviale dolce istriano
Calice di malvasia Legović

Menù di carne:

Tartare di manzo
Tagliata di manzo con crema di verdure
Granita di mandorle
Calice di merlot Legović

EN

-

Fish menu:

Smoked fish carpaccio
White fish fillet with shrimp velouté on creamed
vegetables
Istrian sweet caviar
A glass of malvazija by Legović

Meat menu:

Steak Tartare
Beef tagliata on creamed vegetables
Almond granita
A glass of merlot by Legović

DE

-

Fischmenü:

Carpaccio aus geräuchertem Fisch
Edelfisch-Filet mit Velouté aus Garnelen an
Gemüsecreme
Istrischer süßer Kaviar
Ein Glas Malvasier - Legović

Fleischmenü:

Tatarbeefsteak
Jungrindfleisch-Tagliata auf Gemüsecreme
Mandel-Granita
Ein Glas Merlot - Legović

Cijena/prezzo/price/Preis 130,00 kn

Organizator/ Organizzatore / Organiser / Organisator



UUV
Udruga Turistička Vrsar

VRSAR
inspirira
Turistička zajednica
općine Vrsar

Partner:

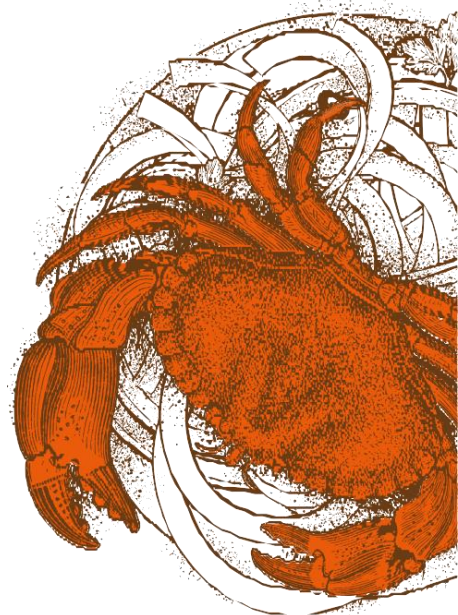
MAISTRA
HOSPITALITY
GROUP



Menu

Vrsaranske goložece Golosità di Orsera

6. - 15. 05. 2022.



Fančita

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

HR

-

Ribljí meni:

Bistra juha od morske grote
Brodet lignji i oslića sa bijelom palentom
Sorbeto od pašareta
Čaša istarske malvazije "Vina Laguna"

Mesni meni:

Battuta od govedine konfitirani crveni luk na
podlozi tostiranog domaćeg kruha
Goveđa rebarca sporo pečena glazirana sa
istarskim teranom i domaćom verdurinom od
štajuna
Čokoladni kolač Le Giovanni
Čaša istarskog terana "Vina Laguna"

IT

-

Menù di pesce:

Brodo chiaro di pietre marine
Brodetto di calamari e merluzzo con polenta al
bianco
Sorbetto di Pašareta
Calice di Malvasia istriana Laguna Poreč

Menù di carne:

Battuta di manzo confit di cipolle rosse poste su
pane casereccio tostato
Costine di manzo a cottura lenta condite con
terrano istriano e verdura nostrana stagionale
Dolce al cioccolato Le Giovanni
Calice di terrano istriano, Laguna Poreč

EN

-

Fish menu:

Clear seafood soup
Squid and cod brodetto with white polenta
Pašareta Sorbet
A glass of Istrian malvazija by Laguna Poreč

Meat menu:

Beef Tartare, red onion confit on a bed of toasted
homemade bread
Slowly roasted beef ribs, glazed with Istrian teran and
locally grown seasonal vegetables
Le Giovanni chocolate cake
A glass of Istrian teran by Laguna Poreč

DE

-

Fischmenü:

Klare Meeressteinsuppe
Tintenfisch- Seehecht- Brodetto mit weißer Polenta
Pašareta-Sorbet
Ein Glas istrischer Malvasier – Laguna Poreč

Fleischmenü:

Rindfleisch – Battuta/fein gehacktes rohes
Fleisch/eingekochte rote Zwiebeln auf geröstetem
hausegemachtem Brot
Rippchen langsam gebraten, glasiert mit istrischem
Teran und einheimische, Saisongemüse
Schokokuchen Le Giovanni
Ein Glas istrischer Teran – Laguna Poreč

Cijena/prezzo/price/Preis 130,00 kn

Organizator / Organizzatore / Organiser / Organisator



UUV
Udruga Turistička Vrsar

VRSAR
inspirira
Turistička zajednica
općine Vrsar

Partner:

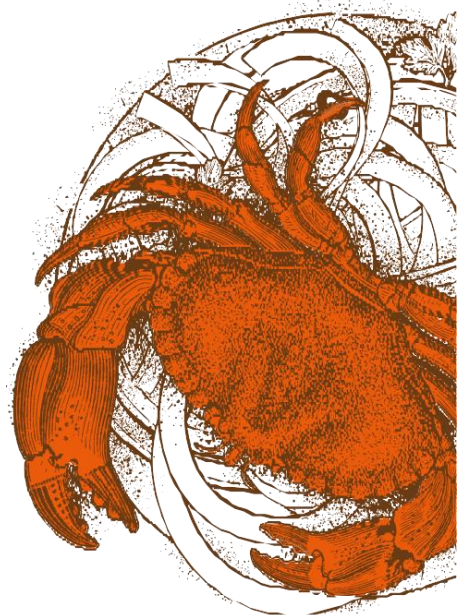
MAISTRA
HOSPITALITY
GROUP



Menu

Vrsaranske goložece Golosità di Orsera

6. - 15. 05. 2022.



Goran

Brostolade 120, Vrsar
Tel. +385 99 692 2031

HR

-

Ribljí meni:

Carpaccio od folpa na rukoli i cherry rajčicama sa slanim i mariniranim sardonima
Filet brancina u umaku od kozica i šparoga sa palentom
Sladoled od domaćih jagoda
Čaša malvazije „Privitelio“

Mesni meni:

Istarski pršut, ovčji sir, masline, cherry rajčice
Svinjska pisanica punjena skutom i špinatom u plaštu od pancete i umaku od šparoga i pancete sa njokima
Sladoled od domaćih jagoda
Čaša terana „Privitelio“

IT

-

Menù di pesce:

Carpaccio di polpi servito con rucola e pomodorini con sardoni salati e marinati
Filetto di branzino in salsa di gamberi e di asparagi con polenta
Gelato casereccio alle fragole
Calice di malvasia Privitelio

Menù di carne:

Prosciutto istriano, formaggio pecorino, olive, pomodorini
Filetto di maiale farcito con ricotta e spinaci avvolto in pancetta con salsa di asparagi e pancetta con gnocchi
Gelato casereccio alle fragole
Calice di terrano Privitelio

EN

-

Fish menu:

Octopus carpaccio on a bed of rocket salad and cherry tomatoes with salted and marinated sardines
Fillet of sea bass in shrimp and wild asparagus sauce with polenta
Ice cream with locally grown strawberries
A glass of malvazija by Privitelio

Meat menu:

Istrian prosciutto ham, sheep cheese, olives, cherry tomatoes
Pork tenderloin, stuffed with curd cheese and spinach in a coating of pancetta and wild asparagus and pancetta sauce with gnocchi
Ice cream with locally grown strawberries
A glass of malvazija by Privitelio

DE

-

Fischmenü:

Tintenfisch-Carpaccio auf Rucola und Cherrytomaten mit marinierten Salzsardellen
Seebarsch-Filet in Garnelen-Spargel-Sauce mit Polenta
Erdbeereis aus heimischen Erdbeeren
Ein Glas Malvasier - Privitelio

Fleischmenü:

Istrischer Rohschinken, Schafskäse, Oliven, Cherrytomaten
Schweinelende gefüllt mit Quark und Spinat im Speckmantel und Spargel-Speck-Sauce mit Nockerln
Erdbeereis aus heimischen Erdbeeren
Ein Glas Teran - Privitelio

Cijena/prezzo/price/Preis 130,00 kn

Organizator / Organizzatore / Organiser / Organisator



UUV
Udruga Turistička Vrsar

VRSAR
inspirira
Turistička zajednica
općine Vrsar

Partner:

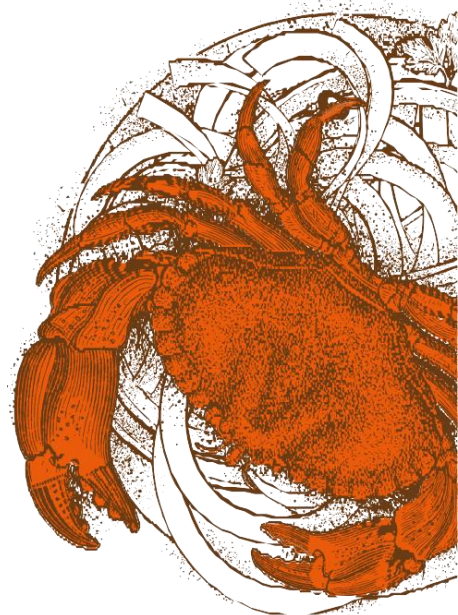
MAISTRA
HOSPITALITY
GROUP



Menu

Vrsaranske goložece Golosità di Orsera

6. - 15. 05. 2022.



Kod Luce

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

HR

-

Ribljí meni:

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

Mesni meni:

Bruschetta s pršutom
Domaći pljukanci sa šparugama, pancetom i pršutom
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
Mousse di ricotta nostrana con olio d'oliva
Calice di malvasia o terrano Pilato

Menù di carne:

Bruschetta al prosciutto
Pljukanci caserecci (maccheroni istriani) con asparagi, pancetta e prosciutto
Mezzaluna farcita con al cioccolato bianco in salsa di fichi
Calice di malvasia o terrano Pilato

EN

-

Fish menu:

Bruschetta with sardines
Grilled squid with Swiss chard
Mousse of local curd cheese with olive oil
A glass of malvazija or teran by Pilato

Meat menu:

Bruschetta with prosciutto ham
Homemade pasa "pljukanci" with wild asparagus, pancetta and prosciutto ham
White chocolate filled ravioli in fig sauce
A glass of malvazija or teran by Pilato

DE

-

Fischmenü:

Bruschetta mit Salzsardellen
Gegrillte Calamari mit Mangold
Mousse aus heimischem Quark mit Olivenöl
Ein Glas Malvasier oder Teran - Pilato

Fleischmenü:

Bruschetta mit Rohschinken
Hausgemachte pljukanci-Nudeln mit Spargel, Speck und Rohschinken
Raviol gefüllt mit weißer Schokolade in Feigen-Sauce
Ein Glas Malvasier oder Teran - Pilato

Cijena/prezzo/price/Preis 130,00 kn

Organizator / Organizzatore / Organiser / Organisator



UUV
Udruga Turistička
Zajednica Vrsar

VRSAR
inspirira
Turistička zajednica
općine Vrsar

Partner:

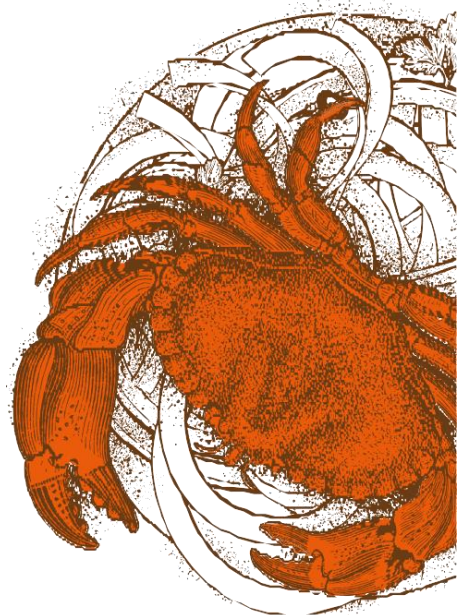
MAISTRA
HOSPITALITY
GROUP



Menu

Vrsaranske goložece Golosità di Orsera

6. - 15. 05. 2022.



Rotonda

Ul. Rade Končara 74, Vrsar
Tel. +385 98 219 187

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 pesce:

Brodo di pesce
Calamari all'istriana con polenta
Fritule e grappa
Calice di vino nostrano

Menù di carne:

Minestrone istriano
Fuži istriani al ragu di selvaggina e crauti
Fjoketi e grappa
Calice di vino nostrano

EN

-

Fish menu:

Fish soup
Istrian style squid with polenta
Fritule and local brandy
A glass of local wine

Meat menu:

Istrian manestra
Istrian homemade pasta fuži pasta with stewed venison and sauerkraut
Fjoketi and local brandy
A glass of local wine

DE

-

Fischmenü:

Fischsuppe
Calamari auf istrische Art zubereitet mit Polenta
Fritule und Schnaps
Ein Glas einheimischen Weins

Fleischmenü:

Istarska manešta - Bohnencremesuppe
Istrische fuži- Nudeln mit Wildfleisch Gulasch und Sauerkraut
Fjoketi und Schnaps
Ein Glas einheimischen Weins

Cijena/prezzo/price/Preis 130,00 kn

Organizator/ Organizzatore / Organiser / Organisator



UUV
Udruga Turistička Vrsar

VRSAR
inspirira
Turistička zajednica
općine Vrsar

Partner:

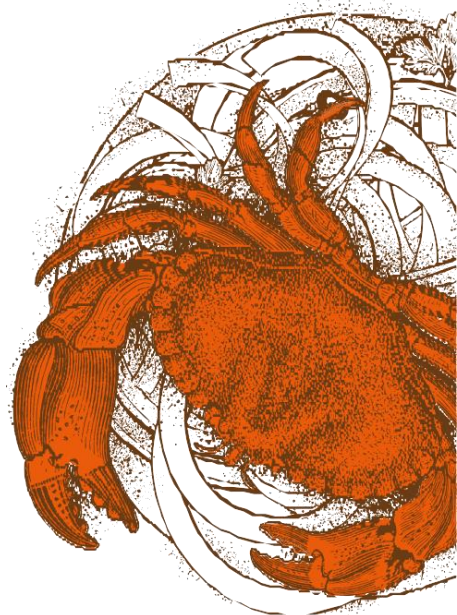
MAISTRA
HOSPITALITY
GROUP



Menu

Vrsaranske goložece Golosità di Orsera

6. - 15. 05. 2022.



Srdela

Saline bb, Vrsar

Tel. +385 99 290 0606

HR

-

Ribljí meni:

Bakalar na bijelo, marinirani i slani sardoni

Pljukanci s kozicama

File brancina s prilogom od blitve i krumpira

Voćni kolač

Čaša istarske malvazije "Vina Laguna"

IT

-

Menù di pesce:

Baccalà in bianco, sardoni salati e marinate

Pljukanci (maccaroni istriani) con gamberi

Filetto di branzino con contorno di bietola e patate

Dolce alla frutta

Calice di malvasia istriana Laguna Poreč

EN

-

Fish menu:

Salt cod pâté, marinated and salted sardines

Homemade pasta "pljukanci" with shrimps

Fillet of sea bass with Swiss chard and potatoes

Fruit cake

A glass of Istrian malvazija by Laguna Poreč

DE

-

Fischmenü:

Kabeljau Pastete, marienierte und Salzsardellen

Pljukanci - Nudeln mit Garnelen

Seebarsch-Filet mit Beilage aus Mangold und Kartoffeln

Obstkuchen

Ein Glas Istrischer Malvasier - Laguna Poreč

Cijena/prezzo/price/Preis 130,00 kn

Organizator/ Organizzatore / Organiser / Organisator



UUV
Udruga Turistička Vrsar

VRSAR
inspirira
Turistička zajednica
općine Vrsar

Partner:

MAISTRA
HOSPITALITY
GROUP