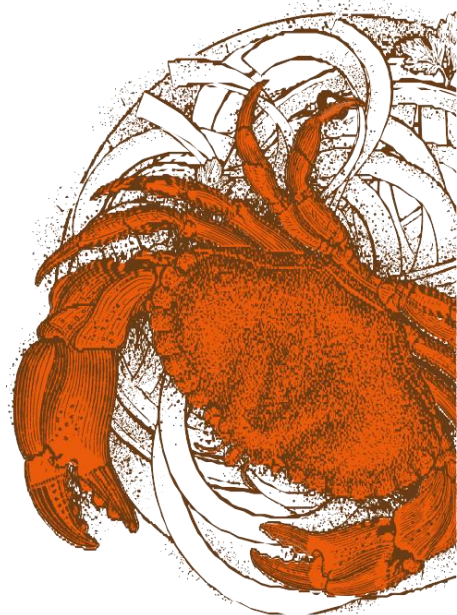




# Menu

## 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 malvazija 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:

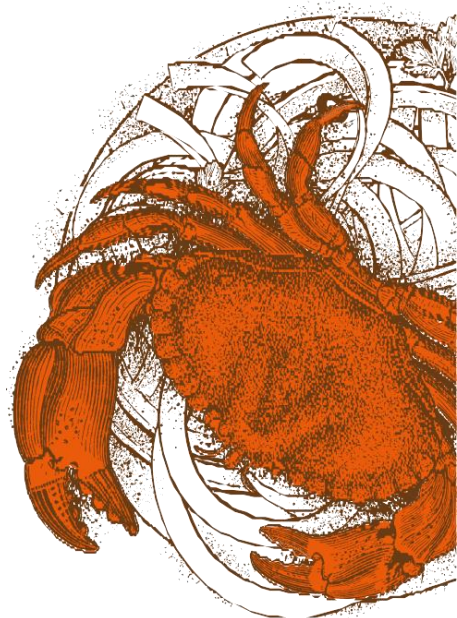
**MAISTRA**  
HOSPITALITY  
GROUP



# 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 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  
Schweinemedaillons 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:

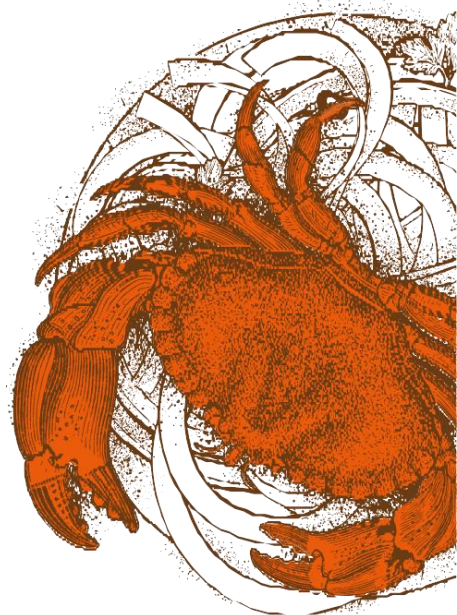
**MAISTRA**  
HOSPITALITY  
GROUP



# 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 Zajednica Vrsar

**VRSAR**  
inspirira  
Turistička zajednica  
općine Vrsar

Partner:

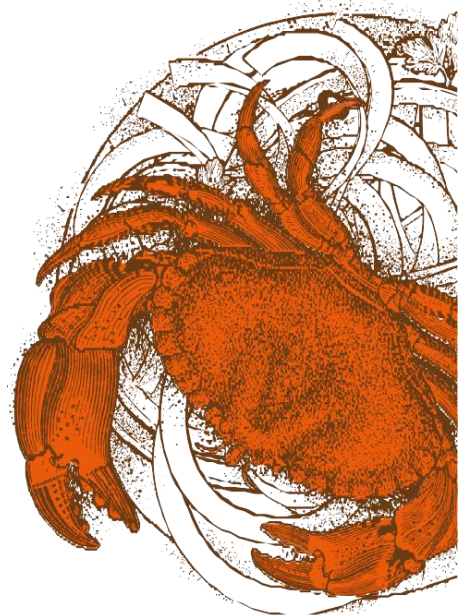
**MAISTRA**  
HOSPITALITY  
GROUP



# 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:

Batuta 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:

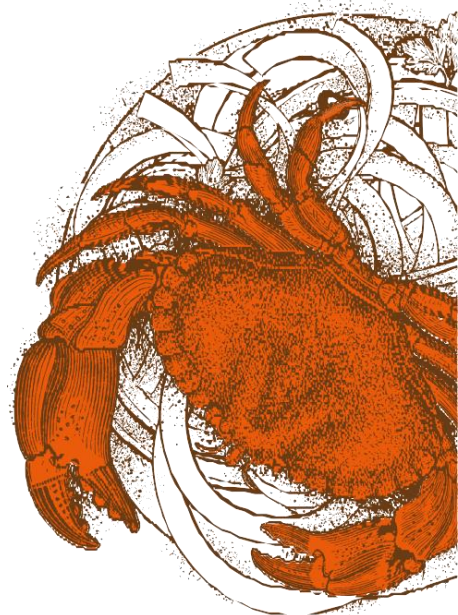
**MAISTRA**  
HOSPITALITY  
GROUP



# 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 teran by Privitelio

#### DE

-

##### Fischmenü:

Tintenfisch-Carpaccio auf Rucola und Cherrytomaten mit marinierten Salzardellen  
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 Zajednica Vrsar

**VRSAR**  
inspirira  
Turistička zajednica  
općine Vrsar

Partner:

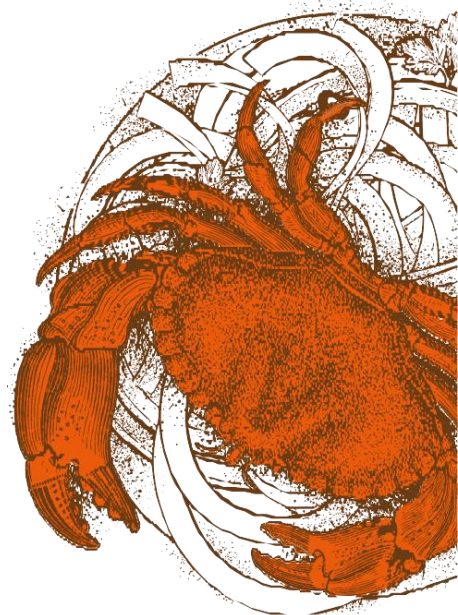
**MAISTRA**  
HOSPITALITY  
GROUP



# 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:

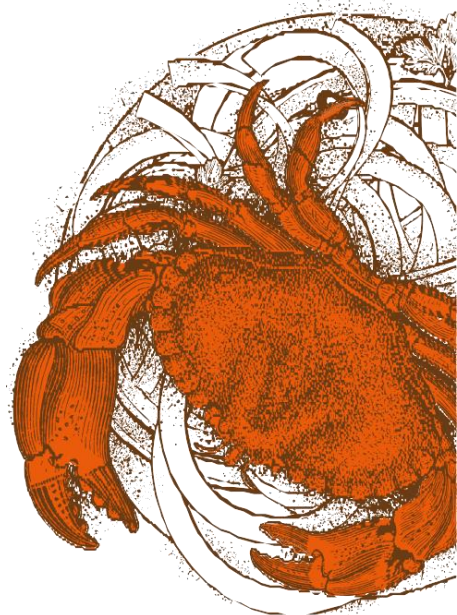
**MAISTRA**  
HOSPITALITY  
GROUP



# 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:

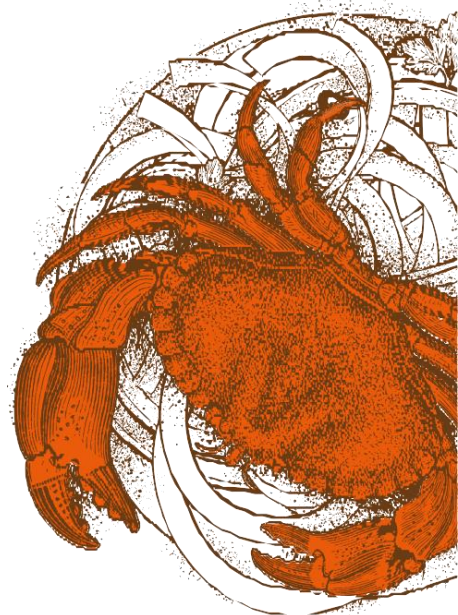
**MAISTRA**  
HOSPITALITY  
GROUP



# 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