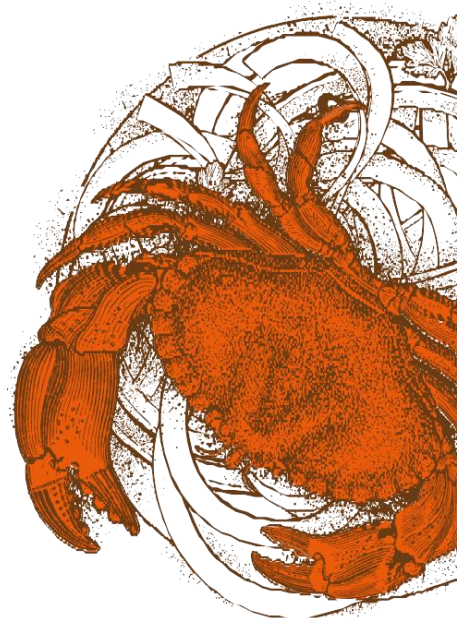




Menu

Vrsaranske goložece Golosità di Orsera

5. 5. - 14. 5. 2023.



Fančita

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

HR

Ribljí meni:

Bistra juha od morske grote
Brodet od lignji i oslića s bijelom palentom
Sorbet od pašarete
Čaša istarske malvazije - vina "Kadum"

Mesni meni:

Pijat istarskih gušta
Juha od domaće kokoške s domaćim rezancima
Sote od boškarina u umaku od tartufa i šumskih
gljiva s domaćim pljukancima
Čokoladni topli kolač
Giovanni Casa - vina "Kadum"

IT

Menù di pesce:

Brodo di pesce e pietre marine
Brodetto di calamari e merluzzo con polenta
bianca
Sorbetto alla pasareta
Calice di malvasia istriana, Vini Kadum

Menù di carne:

Piatto di sapori istriani
Brodo di gallina casereccia con tagliolini fatti in
casa
Sauté di boscarino in salsa di tartufo e funghi di
bosco con pasta *pljukanci* fatta in casa
Dolce caldo al cioccolato
Calice di Giovanni Casa, Vini Kadum

EN

Fish menu:

Clear seafood & sea stone soup
Squid and hake stew with white polenta
Pasareta sorbetto
Glass of Istrian Malvasia, Kadum Wines

Meat menu:

Istrian flavours on a plate
Free-range chicken soup with homemade noodles
Boškarin beef sauté in truffle and wild mushroom
sauce with homemade *pljukanci* pasta
Warm chocolate cake
A glass of Giovanni Casa, Kadum Wines

DE

Fischmenü:

Klare Suppe aus Meeressteinen
Eintopf (brodet) vom Tintenfisch und Seehecht mit
weißer Polenta
Pašareta Sorbet (hergestellt aus dem fruchtigen
Kultgetränk Istriens)
Ein Glas istrischen Malvasier Weine Kadum

Fleischmenü:

Teller istrischer Gaumenfreuden
Suppe vom heimischen Huhn mit hausgemachten
Suppennudeln
Sauté vom istrischen Rind in einer Trüffelsauce mit
Waldpilzen und hausgemachter Teigware *pljukanci*
Schokokuchen
Ein Glas Giovanni Casa Weine Kadum

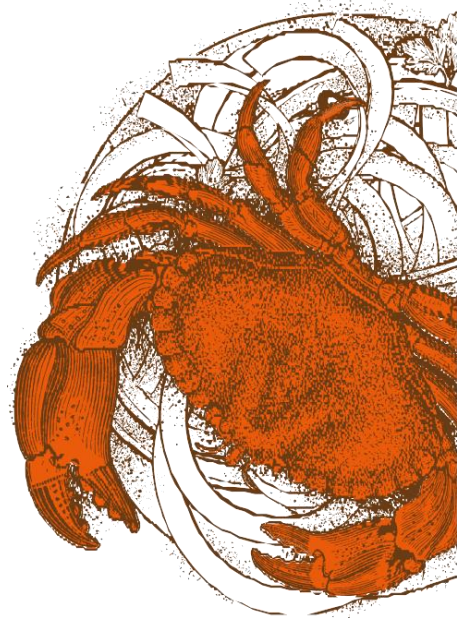
Cijena/prezzo/price/Preis 20 €/150,69 kn



Menu

Vrsaranske goložece Golosità di Orsera

5. 5. - 14. 5. 2023.



Lovor Real Grill (Belvedere)

Obala maršala Tita 14, Vrsar
Tel. +385 (0)91 2310 308

HR

Ribljí meni:

Tartar od tune na aromatiziranoj brusketi s mirisnim biljem i kapljicama emulzije od maslinovog ulja i limuna
Filet orade s umakom od jadranskih kozica i pikantnom palentom
Kolač iznenađenja
Čaša malvazije "Laguna"

Mesni meni:

Istarski teritorij (skuta, pršut, plećka, sir s tartufima, focaccia)
Juneća koljenica kuhana u crnom vinu na kremi od cvjetače s glaziranim cherry rajčicama
Kolač iznenađenja
Čaša merlota "Laguna"

IT

Menù di pesce:

Tartare di tonno su bruschetta aromatizzata alle erbe con gocce di emulsione di olio d'oliva e limone
Filetto di orata in salsa di gamberetti dell'Adriatico e polenta piccante
Dolce a sorpresa
Calice di malvasia istriana, Laguna

Menù di carne:

Terra istriana (ricotta, prosciutto crudo, spalla di maiale, formaggio al tartufo, focaccia)
Stinco di vitellone cotto in vino rosso su crema di cavolfiore e pomodorini glassati
Dolce a sorpresa
Calice di merlot, Laguna

EN

Fish menu:

Tuna tartare on a bruschetta with herbs and drops of olive oil and lemon emulsion
Seabream fillet in Adriatic shrimp sauce with spicy polenta
Surprise cake
Glas of Istrian Malvasia, Laguna

Meat menu:

Terra Istriana (curd, prosciutto, pork shoulder, truffle cheese, focaccia)
Baby beef shank cooked in red wine on a bed of cauliflower cream and glazed cherry tomatoes
Surprise cake
Glas of Merlot, Laguna

DE

Fischmenü:

Tunfisch-Tatar auf aromatisierter Bruschetta mit Duftkräutern und Tropfen einer Olivenöl- und Zitronenemulsion
Filet der Goldbrasse mit einer Sauce aus adriatischen Garnelen und pikanter Polenta
Überraschkuchen
Ein Glas istrischen Malvasier Laguna

Fleischmenü:

Istrisches Territorium (Quark-skuta, Prosciutto, Schulterspeck, Käse mit Trüffel, Focaccia)
Rinderhaxe in Rotwein auf einer Blumenkohlcreme mit glasierten Kirschtomaten
Überraschkuchen
Ein Glas Merlot Laguna

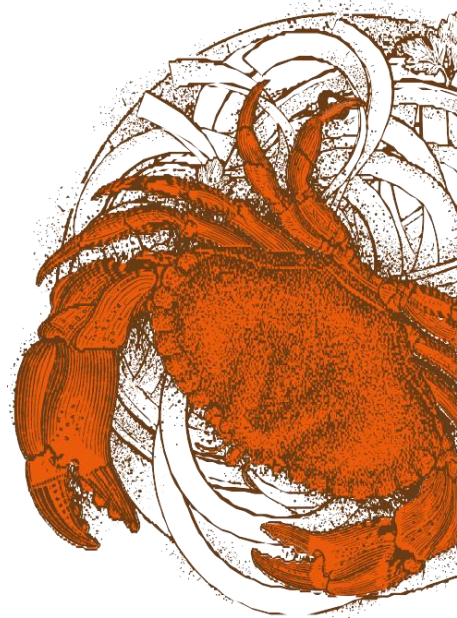
Cijena/prezzo/price/Preis 20 €/150,69 kn



Menu

Vrsaranske goložece Golosità di Orsera

5. 5. - 14. 5. 2023.



Dvi palme

Dalmatinska ulica 12, Vrsar

Tel. +385 52 441203, + 385 (0)98 523 312

HR

Ribljí meni:

Rižoto s butargom i prahom od masline
Filet bijele ribe u veluteu od škampi i gamera s
kremom od krumpira
Sorbet od citrusa
Čaša malvazije Legović

Mesni meni:

Krem juha od crvenog kupusa
Ravioli punjeni sporo pečenom svinjetinom
Desert šefa kuhinje
Čaša merlota Legović

IT

Fish menu:

Risotto with bottarga and olive powder
White fish fillet in scampi and shrimp velouté
sauce with potato cream
Citrus sorbetto
Calice di Malvasia Legović

Menù di carne:

Vellutata di cavolo cappuccio rosso
Raviolo farcito con arrosto di maiale cotto a bassa
temperatura
Dessert dello chef
Calice di Merlot Legović

EN

Fish menu:

Risotto with bottarga and olive powder
White fish fillet in scampi and shrimp velouté
sauce with potato cream
Citrus sorbetto
Glass of Istrian Malvasia Legović

Meat menu:

Cream of red cabbage soup
Single ravioli stuffed with slow roasted pork
Chef's dessert
Glass of Merlot Legović

DE

Fischmenü:

Risotto mit Bottarga und Olivenpulver
Filet vom weißen Fisch in Samtsauce aus Scampi
und Garnelen mit einer Creme aus Kartoffeln
Zitrusfrucht Sorbet
Ein Glas istrischen Malvasier Legović

Fleischmenü:

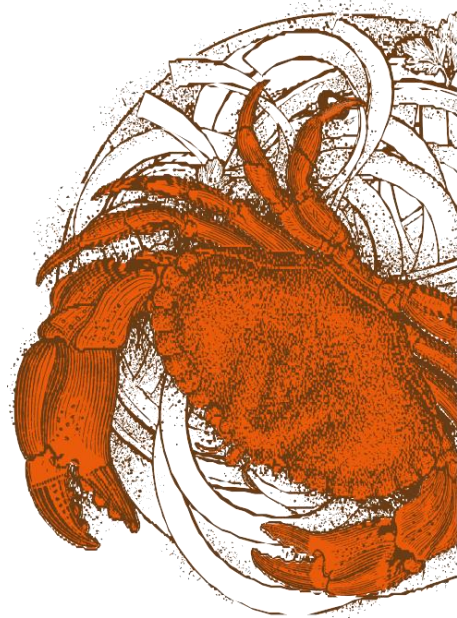
Rotkraut-Cremesuppe
Ravioli gefüllt mit langsam gebratenem
Schweinefleisch
Dessert des Küchenchefs
Ein Glas Merlot Legović

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



Menu

Vrsaranske goložece
Golosità di Orsera
5. 5. - 14. 5. 2023.



Goran

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

HR

Ribljí meni:

Bakalar na bijelo sa slanim i mariniranim sardonima
Brodet bez kostiju s palentom
Biskvit s kremom od lješnjaka
Čaša istarske malvazije „Privitelio“

Mesni meni:

Špaleta giravolta sa skutom
Fuži sa žgvacetom od kokoške
Biskvit s kremom od lješnjaka
Čaša istarske malvazije „Privitelio“

IT

Menù di pesce

Baccalà mantecato con sardine sotto sale marinate
Brodetto senza spine con polenta
Pandispagna con crema di nocciole
Calice di Malvasia Privitelio

Menù di carne:

“Spaletta giravolta” con ricotta
Stufato di gallina con pasta fuži
Pandispagna con crema di nocciole
Calice di Malvasia Privitelio

EN

Fish menu

Creamy cod spread with salted and marinated sardines
Boneless fish stew with polenta
Sponge cake with hazelnut cream
Glass of Istrian Malvasia, Privitelio

Meat menu

“Špaleta giravolta” with curd
Chicken goulash with fuži pasta
Sponge cake with hazelnut cream
Glass of Istrian Malvasia, Privitelio

DE

Fischmenü:

Kabeljauaufstrich (bakalar na bijelo) mit salzigen und marinierten Sardinen
Eintopf (brodet) ohne Knochen mit Polenta
Biskuit mit Haselnusscreme
Ein Glas istrischen Malvasier Privitelio

Fleischmenü:

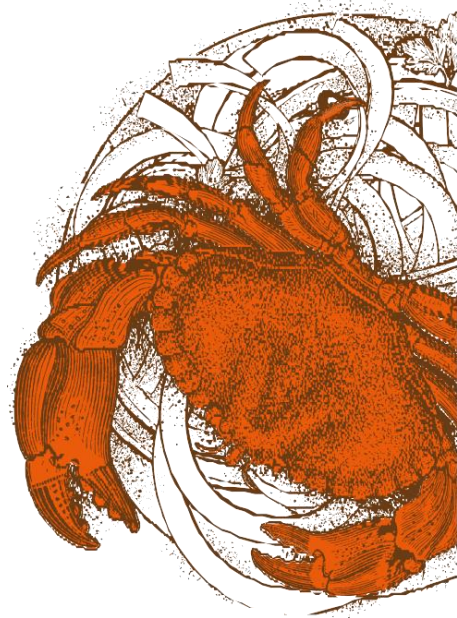
“Špaleta giravolta” mit Quark (skuta)
Gulasch (žgvacet) vom Huhn mit Teigware fuži
Biskuit mit Haselnusscreme
Ein Glas istrischen Malvasier Privitelio

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



Menu

Vrsaranske goložece
Golosità di Orsera
5. 5. - 14. 5. 2023.



Kod Luce

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

HR

Ribljí meni:

Riblja juha
Lignje na žaru, blitva s krumpirom
Mousse od domaće skute s maslinovim uljem
Čaša malvazije ili terana "Pilato"

Mesni meni:

Brusketice
Domaći njoki sa šugom od junetine
Ravioli punjeni bijelom čokoladom u umaku od smokvi
Čaša malvazije ili terana "Pilato"

IT

Menù di pesce:

Zuppa di pesce
Calamari alla griglia, bietole e patate
Mousse di ricotta casereccia e olio d'oliva
Calice di Malvasia o Teran Pilato

Menù di carne:

Bruschetta
Gnocchi fatti in casa al sugo di vitellone
Mousse di ricotta casereccia e olio d'oliva
Calice di Malvasia o Teran Pilato

EN

Fish menu:

Fish soup
Grilled calamari, chard with Potatoes
Mousse of homemade skuta cheese with olive oil
Glass of Malvasia or Teran Pilato

Meat menu:

Bruschetta
Homemade gnocchi with baby beef goulash
Ravioli filled with white chocolate in fig sauce
Glass of Malvasia or Teran Pilato

DE

Fischmenü:

Fischsuppe
Calamari vom Grill, Mangold mit Kartoffeln
Mousse von hausgemachtem Quark (skuta) mit Olivenöl
Ein Glas istrischen Malvasier oder Terrano Pilato

Fleischmenü:

Bruschetta
Hausgemachte Gnocchi mit Rindfleischgulasch
Ravioli mit weißer Schokoladen-Füllung und Feigensauce
Ein Glas istrischen Malvasier oder Terrano Pilato

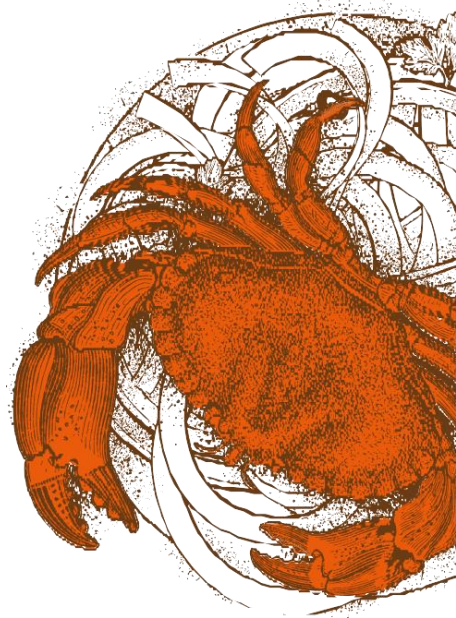
Cijena/prezzo/price/Preis 20 €/150,69 kn



Menu

Vrsaranske goložece Golosità di Orsera

5. 5. - 14. 5. 2023.



San Giorgio (Villa Vrsar)

Brostolade 23, Vrsar

Tel. +385 (0)52 442 228

HR

Ribljí meni:

Krem juha od kozica

Pljukanci s kozicama i šparogama

Kruška u crnom vinu i medu sa sladoledom od vanilije

Čaša vina "Kadum"

Mesni meni:

Pršut i sir

Istarski punjeni odrezak s umakom od vrganja

Kruška u crnom vinu i medu sa sladoledom od vanilije

Čaša vina "Kadum"

IT

Menù di pesce:

Vellutata di gamberetti

Pasta pljukanci con gamberetti e asparagi

Pera al vino rosso e miele con gelato alla vaniglia

Calice di vino Kadum

Menù di carne:

Prosciutto crudo e formaggio

Bistecca farcita all'istriana con salsa ai funghi porcini

Pera al vino rosso e miele con gelato alla vaniglia

Calice di vino Kadum

EN

Fish menu:

Cream of shrimp soup

Pljukanci pasta with shrimp and asparagus

Pear in red wine and honey with vanilla ice cream

Glas of Wine Kadum

Meat menu:

Prosciutto and cheese

Istrian-style stuffed fillet in porcini mushroom sauce

Pear in red wine and honey with vanilla ice cream

Glas of Wine Kadum

DE

Fischmenü:

Garnelen-Cremesuppe

Seezunge in der Malvasia-Sauce

Hausgemachtes Dessert

Ein Glas Malvasia Kadum

Fleischmenü:

Prosciutto und Käse

Istrisches gefülltes Schnitzel mit Steinpilzsauce

Birne in Rotwein und Honig mit Vanilleeis

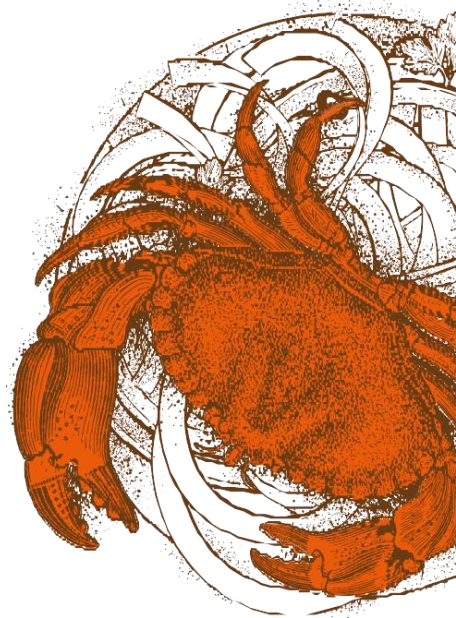
Ein Glas Wein Kadum

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



Menu

Vrsaranske goložece
Golosità di Orsera
5. 5. - 14. 5. 2023.



Rotonda

Ul. Rade Končara 74, Vrsar
Tel. +385 (0)98 219 184

HR

Ribljí meni:

Riblja juha
Palenta sa šugom od sipa
Fritule, fioketi i čašica rakije
Čaša vina

Mesni meni:

Maneštra
Fuži sa šugom od divljači
Fritule, fioketi i čašica rakije
Čaša vina

IT

Menù di carne:

Minestra
Pasta fuži al sugo di selvaggina
Frittelle + fiocchetti + un bicchierino di acquavite
Calice di vino

Menù di pesce:

Brodo di pesce
Polenta al sugo di seppie
Frittelle, fiocchetti, grappa
Calice di vino

EN

Fish menu:

Fish soup
Polenta with cuttlefish goulash
Fritters, fioketi pastries, a glass of brandy
Glas of Wine

Meat menu

Maneštra bean soup
Fuži pasta with wild game goulash
Fritters, fioketi pastries, a glass of brandy
Glas of Wine

DE

Fischmenü:

Fischsuppe
Polenta mit Sepien-Gulasch
Traditionelle istrische Süßspeisen „fritule“ (gebackene Mäuse), „fioketi“ (Räderkuchen), ein Glas Schnaps
Ein Glas Wein

Fleischmenü:

Minestrone
Teigware *fuži* mit Wildgulasch
Traditionelle istrische Süßspeisen „fritule“ gebackene Mäuse), „fioketi“ (Räderkuchen), ein Glas Schnaps
Ein Glas Wein

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