



# Goložece di Orsera

## Golosità di Orsera

Delicacies  
of Vrsar

Leckerbissen  
aus Vrsar

-

21. - 28. 09. 2019.  
Vrsar/Orsera





*Otkrijte vrsarske delicije  
“Goložece di Orsera” i  
kušajte tradicionalnu kuhinju u  
lokalnim vrsarskim restoranima.*

*Poželjna rezervacija.*

*Navedene delicije moći će kušati  
po promotivnoj cijeni od 120,00 kuna po meniju.*



*Restoran*

# TROŠT

*Obala Maršala Tita 1a, Vrsar, 052 445 197 ili 052 441 107*



### *Riblji meni:*

Riblja juha

Lignje na istarski s palentom

Domaće *fritule*

Čaša vina

### *Mesni meni:*

Fuži s gljivama  
i pancetom

Tagliata od ramsteka  
na rukoli s krumpirom iz pećnice

Domaće *fritule*

Čaša vina

*Restoran*

# FANČITA

*Dalmatinska 38, Vrsar, tel. 052 441 019*

### *Riblji meni:*

Riblji tris: slani sardoni, bakalar na bijelo,  
salata od hobotnice

Riblji file s prženim kozicama i povrćem

Palačinke sa skutom i medom

Čaša domaćeg vina

### *Mesni meni:*

Carpaccio s tartufima

Medaljoni s umakom od terana s povrćem

Palačinke sa skutom i medom

Čaša domaćeg vina



*Restoran*

# LA ROSA

*Obala Maršala Tita 29, 52450, Vrsar  
tel. 052 441 001*

## *Riblji meni:*

Slani i marinirani sardoni  
Švoj na žaru s prilogom  
Domaće *fritule*  
Čaša malvazije ili terana  
vinarije Peršurić

## *Mesni meni:*

Pršut i sir  
*Pljukanci* sa šugom  
Domaće *fritule*  
Čaša malvazije ili terana vinarije Peršurić

*Restoran*

# SRDELA

*Saline bb, VRSAR, tel. 052 441 278*

## *Riblji meni:*

Morsko predjelo:  
srdele na savor,  
slani sardoni,  
marinirani sardoni  
Brodet bez kosti  
s palentom  
*Fritule* ili domaći biškoti  
Čaša malvazije Laguna



*Konoba*

# KONOBA KOD LUCE

*Dalmatinska 18, Vrsar, tel. 091 957 3621*

## *Riblji meni:*

Bruschetta sa sardonima

Lignje na žaru s prilogom

Mousse od domaće skute s maslinovim uljem

Čaša malvazije ili terana Pilato

## *Mesni meni:*

Bruschetta s pršutom

Svinjski medaljoni u umaku od tartufa

Raviol punjen bijelom čokoladom

u umaku od smokvi

Čaša malvazije ili terana Pilato

*Restoran*

# DVI PALME

*Dalmatinska 12, Vrsar, tel. 052 441 203, mob. 098 523 312*

## *Riblji meni:*

Hladni morski tris od hobotnice, bakalara i sardona

Medaljoni grdobine u vinu s domaćim *pljukancima*

Palačinka sa šumskim voćem i sladoledom

Čaša malvazije Legović

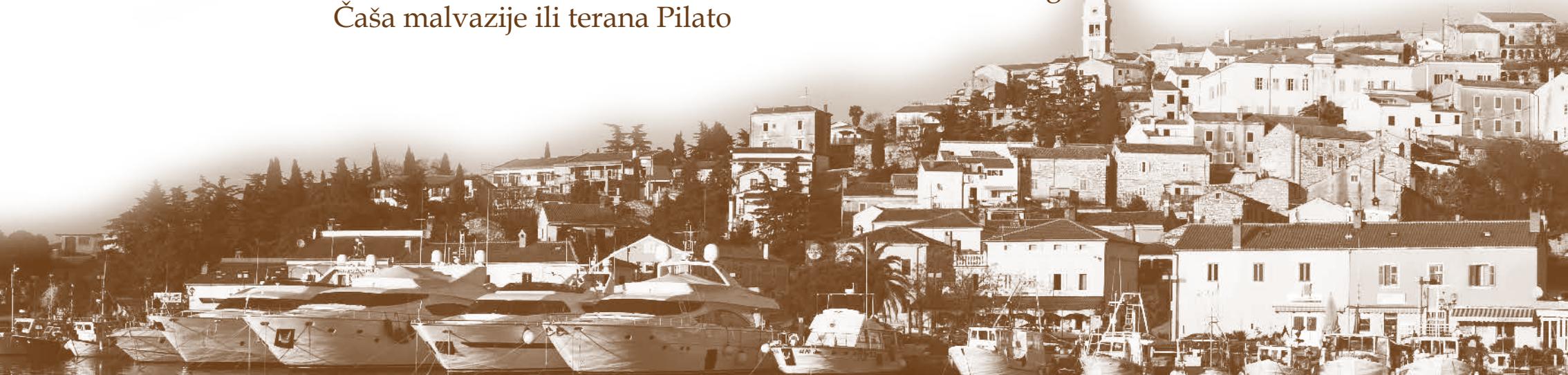
## *Mesni meni:*

Istarski pijat: pršut, sir, salama

Svinjski medaljoni s tartufima i domaćim *pljukancima*

Palačinka sa šumskim voćem i sladoledom

Čaša merlot-a Legović



*Trattoria*

# BASILICO

*Obala Maršala Tita 27D, Vrsar, tel. 091 231 00 20*

## *Riblji meni:*

Srdele na savor

Šugo od sipe vrsarskih peškadura  
s palentom i mediteranskim biljem

Tradicionalne istarske *fritule*

Istarska malvazija Orsera  
ili borgonja Orsera Damjanić (0,10l)

## *Mesni meni:*

Istarski pršut i kravlji sir s domaćih pašnjaka

Šugo od boškarina s domaćim njokima

Istarska skuta s medom i listićima badema

Istarska malvazija Orsera

ili borgonja Orsera Damjanić (0,10l)





**Interreg**   
**SLOVENIJA – HRVAŠKA**  
**SLOVENIJA – HRVATSKA**

Evropska unija | Evropski sklad za regionalni razvoj  
uropska unija | Europski fond za regionalni razvoj

Organizator / Organizzatore / Organiser / Organisator



**VRSAR**  
**inspirira**

.....  
Turistička zajednica  
općine Vrsar

Sponzor/Sponsor

**MAISTRA**  
**HOSPITALITY GROUP**

Urednik/Redattore/Editor/Redakteur  
**Zorica Bocić**

Grafičko oblikovanje/Idea grafica/  
Graphic design/Grafikdesign  
**fakat.**  
[www.fakat.eu](http://www.fakat.eu)