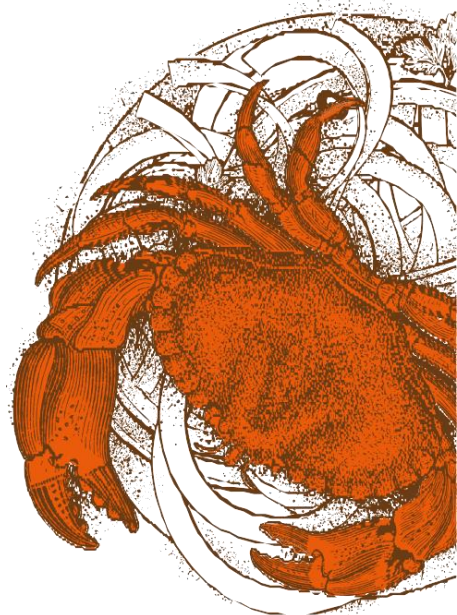




Menu

Vrsaranske goložece
Golosità di Orsera
24. 9. - 3. 10. 2021.



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:

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

IT

-

Menù di mare:

Zuppa di pesce
Filetto di orate o branzino
Palačinke con frutti di bosco e gelato
Bicchiere di vino locale

Menù di terra:

Zuppa di manzo
Medaglioni suini con salsa di funghi e insalata
Palačinke con frutti di bosco e gelato
Bicchiere di vino istriano

EN

-

Fish menu:

Fish soup
Gilthead-bream or sea-bass filet
Pancakes with wild berries and ice-cream
Glass of local wine

Meat menu:

Beef soup
Pork medallions with mushroom sauce and salad
Pancakes with wild berries and ice-cream
Glass of local wine

DE

-

Fischmenü:

Fischsuppe
Goldbrasse oder Seebarsch Filet
Pfannkuchen mit Waldbeeren und Eis Füllung
Ein Glas istrischen Weins

Fleischmenü:

Rindfleischsuppe
Schweinemedallions mit Pilzsauce und Salat
Pfannkuchen mit Waldbeeren und Eis Füllung
Ein Glas von istrischem Wein

cijena/prezzo: 120.00 kn

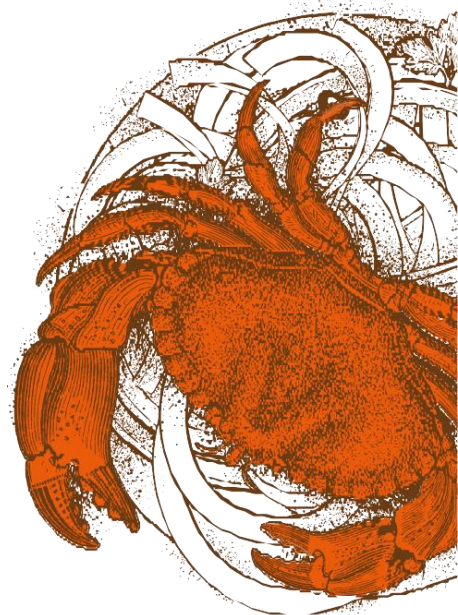
Organizator / Organizzatore / Organiser / Organisator

Partner:



Menu

Vrsaranske goložece
Golosità di Orsera
24. 9. - 3. 10. 2021.



Basilico

Obala Maršala Tita 27D, Vrsar
Tel. +385 98 9114 294

HR

-

Ribljí meni:

Srdele na savor

Šugo od sipe sa zapečenom i aromatiziranom
palentom

Panna cotta s kremom od šumskog voća

Malvazija Laguna

Mesni meni:

Focaccia Istrijana

Pljukanci s domaćim kobasicama i šparogama

Fritule

Cabernet sauvignon Laguna

IT

-

Menù di mare:

Sarde in *saor*

Ragù di seppie con polenta gratinata e
speziata

Panna cotta con crema ai frutti di bosco

Malvasia Laguna

Menù di terra:

Focaccia istriana

Pljukanci con salsiccia casereccia e asparagi

Fritule – Fritelle istriane

Cabernet sauvignon Laguna

EN

-

Fish menu:

Pilchards *in savor*

Sauce made of cuttlefish with baked flavored
polenta

Panna cotta with wild berries cream

Malvasia Laguna

Meat menu:

Istrian focaccia bread

Pljukanci with homemade sausages and
asparagus

Fritule

Cabernet sauvignon Laguna

DE

-

Fischmenü:

Eingelegte Salzsardellen

Tintenfisch Ragout mit gebackener und
aromatisierter Polenta

Panna cota mit Waldfrüchte-Crème

Ein Glas Malvasia Laguna

Fleischmenü:

Focaccia Istriana

Pljukanci mit istrischem Wurst und Spargeln

Fritule

Ein Glas Cabernet sauvignon Laguna

cijena/prezzo: 120.00 kn

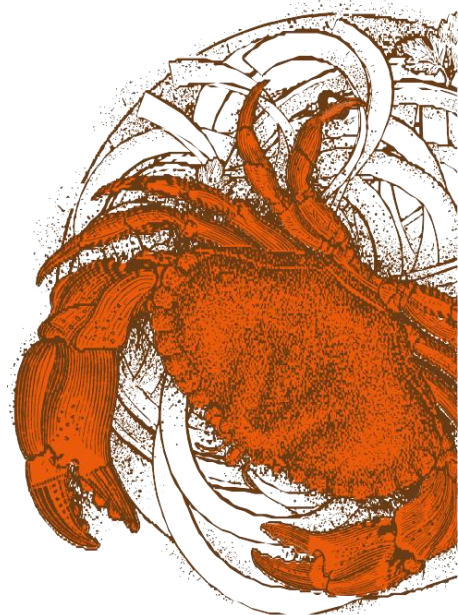
Organizator / Organizzatore / Organiser / Organisator

Partner:



Menu

Vrsaranske goložece
Golosità di Orsera
24. 9. - 3. 10. 2021.



Dvi palme

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

HR

-

Ribljí meni:

„Obalno more“: tartar od priobalne ribe
„Otvoreno more“: tagliata od jadranske tune u sezamu na kremi od graška
„Morsko dno“: jestiva morska spužva i sorbetto od agruma
Čaša malvazije Legović

Mesni meni:

Tatarski biftek na krušičiću s maslinama
Juneća tagliata u umaku demi glace s punjenim pohaním papričicama
„Nešto slatko“: limun pita s medom i maslinovím uljem
Čaša merlota Legović

IT

-

Menù di mare:

„Costa marina“: tartare di pesce adriatico costiero
„Mare aperto“: tagliata di tonno Adriatico in semi di sesamo su crema di piselli
„Fondo marino“: spugna marina commestibile e sorbetto di agrumi
Bicchiere di malvasia Legović

Menù di terra:

Tartara su pagnotta con olive
Tagliata di manzo glassata con fondo bruno e peperoni ripieni impanati
„Qualcosa di dolce“: torta al limone con miele e olio d'oliva
Un bicchiere di merlot Legović

EN

-

Fish menu:

„Coastal sea“: Tartar from Adriatic coastal fish
„Open sea“: Adriatic tuna steak in sesame on pea cream
„Sea bed“: edible sea sponge and citrus sorbet
Glass of Malvasia Legović

Meat menu:

Steak tartare on bread with olives
Beef tagliata glazed with demi glace sauce with stuffed crispy peppers
„Something sweet“: lemon pie with honey and olive oil
Glass of Merlot Legović

DE

-

Fischmenü:

„Küstenmeer“: Tartar aus adriatischem Fisch
„Offenes Meer“: Adriatische Thunfisch-Tagliata mit Sesam, auf der Erbsen-Creme
„Meeresboden“: essbare Meeresschwämme und Agrumen-Sorbetto
Ein Glas Malvasia Legović

Fleischmenü:

Tatarbeefsteak auf dem Brötchen mit Oliven
Tagliata vom Rind im Demiglace Sauce, mit panierten gefüllten Peperoni
„Etwas süßes“: Zitronenkuchen mit Honig und Olivenöl
Ein Glas Merlot Legović

cijena/prezzo: 120.00 kn

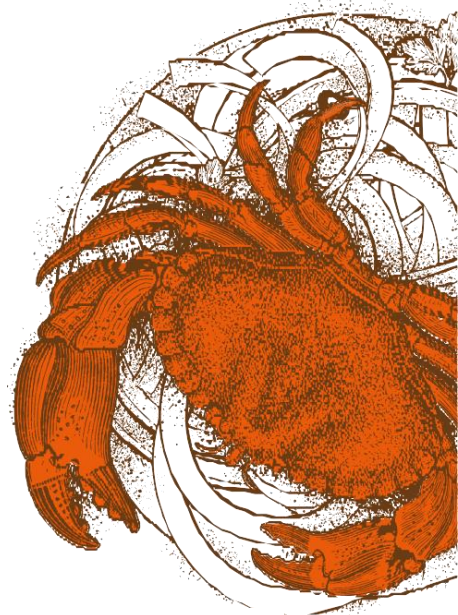
Organizator/ Organizzatore / Organiser / Organisations

Partner:



Menu

Vrsaranske goložece
Golosità di Orsera
24. 9. - 3. 10. 2021.



Goran

Brostolade 120, Vrsar
Tel. +385 99 692 2031

HR

-

Ribljí meni:

Morska salata od mariniranih kozica
Filet brancina s rižotom od kaneštrela
Panna cotta od marelice i banana
Istarska malvazija Privitelio

Mesni meni:

Istarski pjat: pršut i sir
Svinjski medaljoni u umaku od vrganja s
njokima i povrćem na žaru
Panna cotta od marelice i banane
Teran Privitelio

IT

-

Menù di mare:

Insalata di gamberetti marinati
Filetto di branzino con risotto ai canestrelli
Panna cotta con albicocca e banana
Bicchiere di Malvasia Privitelio

Menù di terra:

Piatto istriano: prosciutto e formaggio
Medaglioni suini in salsa di funghi porcini
accompagnati da gnocchi e verdure alla griglia
Panna cotta con albicocca e banana
Bicchiere di Teran Privitelio

EN

-

Fish menu:

Sea salad with marinated shrimps
Sea bass filet with queen scallop risotto
Panna cotta with apricot and banana
Istrian Malvasia Privitelio

Meat menu:

Istrian plate: prosciutto and cheese
Pork medallions with porcini mushroom sauce
with gnocchi and grilled vegetables
Panna cotta with apricot and banana
Teran Privitelio

DE

-

Fischmenü:

Marinierte Garnelen – Salat
Seebarschfilet mit Canestrelli-Risotto
Aprikosen- und Bananen - Pannacotta
Ein Glas Malvasia Privitelio

Fleischmenü:

Istrischer Teller: Prosciutto, Käse
Schweinemedallions in der Steinpilzesauce, mit
Gnocchi und gegrilltem Gemüse
Aprikosen und Bananen - Pannacotta
Ein Glas Teran Privitelio

cijena/prezzo: 120.00 kn

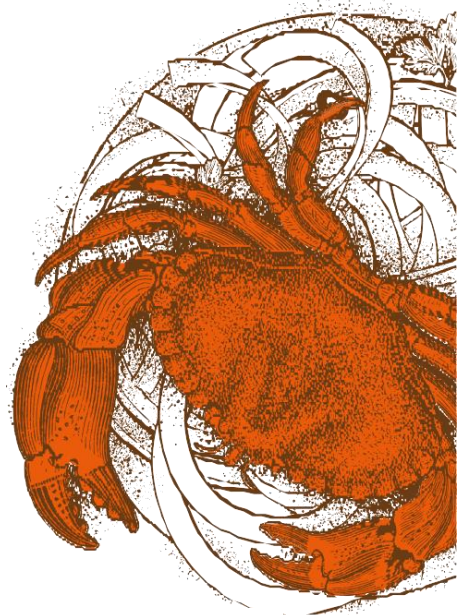
Organizator/ Organizzatore / Organiser / Organisator

Partner:



Menu

Vrsaranske goložece
Golosità di Orsera
24. 9. - 3. 10. 2021.



Kod Luce

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

HR

-

Ribljí 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 tartufima
Domaći pljukanci s tartufima
Ravioli punjeni bijelom čokoladom u umaku od smokvi
Čaša Malvazije ili Terana Pilato

IT

-

Menù di mare:

Bruschetta con sardoni salati
Calamari alla griglia con contorno
Mousse di ricotta casereccia e olio d'oliva
Bicchieri di Malvasia o Teran Pilato

Menù di terra:

Bruschetta con tartufo
Pljukanci caserecci con tartufo
Ravioli ripieni al cioccolato bianco in salsa di fichi
Bicchieri di Malvasia o Teran Pilato

EN

-

Fish menu:

Bruschetta with salted anchovies
Grilled calamari with a side dish
Mousse of homemade *skuta* cheese with olive oil
Glass of Malvasia or Teran Pilato

Meat menu:

Bruschetta with truffles
Homemade *pljukanci* with truffles
Ravioli filled with white chocolate in fig sauce
Glass of Malvasia or Teran Pilato

DE

-

Fischmenü:

Bruschetta mit Salzsardellen
Calamari vom Grill mit Beilage
Mousse von hausgemachtem *skuta* mit Olivenöl
Ein Glas Malvasia oder Terrano Pilato

Fleischmenü:

Bruschetta mit Trüffeln
Pljukanci in der Trüffelsauce
Ravioli mit weißer Schokoladen-Füllung und Feigensauce
Ein Glas Malvasia oder Terrano Pilato

cijena/prezzo: 120.00 kn

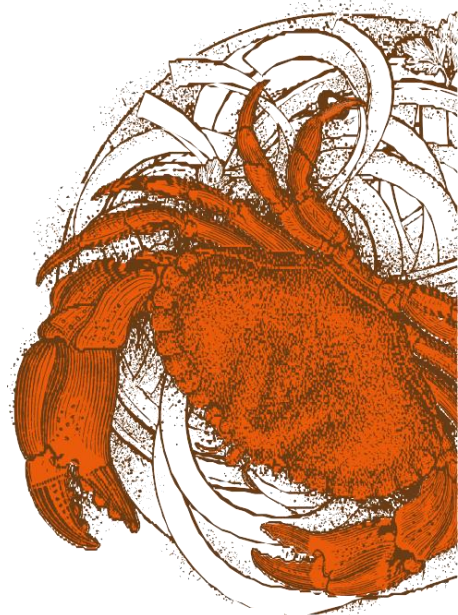
Organizator / Organizzatore / Organiser / Organisator

Partner:



Menu

Vrsaranske goložece
Golosità di Orsera
24. 9. - 3. 10. 2021.



Villa Vrsar

Brostolade 23, Vrsar
Tel. +385 52 442 228

HR

-

Ribljí meni:

Krem riblja juha od kozica
Švoj (list) u umaku od malvazije
Kolač kuće
Istarska malvazija Laguna

Mesni meni:

Mesni carpaccio od boškarina
Janjeći kotlet s ružmarinom i svježim povrćem
Kolač kuće
Cabernet sauvignon Laguna

IT

-

Menù di mare:

Vellutata di pesce con gamberi
Sogliola in riduzione di malvasia
Dolce della casa
Malvasia istriana Laguna

Menù di terra:

Carpaccio di *boškarin* (bue istriano)
Braciola di agnello con rosmarino e verdure fresche
Dolce della casa
Cabernet sauvignon Laguna

EN

-

Fish menu:

Creamy fish shrimp soup
Sole in Malvasia wine sauce
Homemade dessert
Istrian Malvasia Laguna

Meat menu:

Boškarin (Istrian ox) carpaccio
Lamb chops with rosemary and fresh vegetables
Homemade dessert
Cabernet sauvignon Laguna

DE

-

Fischmenü:

Garnelen-Cremesuppe
Seezunge in der Malvasia-Sauce
Hausgemachtes Dessert
Ein Glas Malvasia Laguna

Fleischmenü:

Boškarin (Istrisches Rind)- Carpaccio
Lammkotelet mit Rosmarin und frischem Gemüse
Hausgemachte Dessert
Ein Glas Cabernet Sauvignon Laguna

cijena/prezzo: 120.00 kn

Organizator / Organizzatore / Organiser / Organisator

Partner: