



Bare

Kamenarija 4, Funtana

Tel. +385 52 445 193

Obavezna rezervacija/Restaurant
reservation required

Menu

HR

Ribljí meni:

Dagnje na buzaru

Skuša

Miliefoglie

Čaša istarskog vina

Mesni meni:

Pašteta od pilećih jetrica

Juneći obrazi

Čokoladni soufflé

Čaša istarskog vina

DE

Fischmenü:

Muschel-Eintopf

Makrele

Miliefoglie

Ein Glas istrischer Wein

Fleischmenü:

Hühnerleberpastete

Rinderbäckchen

Schokoladensoufflé

Ein Glas istrischer Wein

EN

Fish menu:

Mussels stew

Mackerel

Miliefoglie

Glass of Istrian wine

Meat menu:

Chicken liver pâté

Beef cheeks

Chocolate soufflé

Glass of Istrian wine

IT

Menú di pesce:

Cozze alla busara

Sgombro

Miliefoglie

1 calice di vino istriano

Menù di carne:

Paté di fegatini di pollo

Guance di vitello

Soufflé al cioccolato

1 calice di vino istriano

Cijena / Price : 22,00 EUR

Organizator / Organiser / Organizzatore / Organisator
Turistička zajednica općine Funtana / Tourist Board of Funtana
www.funtana.com



Bokoon

Istra Premium Camping Resort,

Funtana

Tel. +385 52 445 527

Obavezna rezervacija / Restaurant reservation required

Menu

HR

Ribljí meni:

Domaće sardele na savor

Fažo na toć s vongolami

Pandešpanja crema della nonna

1 čaša vina Borgonja Damjanić

Mesni meni:

Puži s kampanje na fritu sa domaćin jajima i škalonjon

Domaća palenta sa šugon od boškarina

Pandešpanja crema della nonna

1 čaša vina Chardonnay Poleis

DE

Fischmenü:

Sardellen nach "Savor Art"

Bohnen in Sauce mit Venusmuscheln

Biskuitkuchen „Pandešpanja“ crema della nonna

Ein Glas Borgonja Damjanić

Fleischmenü:

Rührei mit heimischen Eiern, Schnecken und Frühlingszwiebeln

Hausgemachte Polenta in einer Sauce vom istrischen Boškarin-Rind

Biskuitkuchen „Pandešpanja“ crema della nonna

Ein Glas Chardonnay Poleis

EN

Fish menu:

Homemade savoury sardines

Bean stew with clams

Crema della nonna sponge cake

Glass of Istrian wine Borgonja Damjanić

Meat menu:

Field snails with fried homemade eggs and shallots

Homemade polenta with boškarin stew

Crema della nonna sponge cake

Glass of wine Chardonnay Poleis

IT

Menú di pesce:

Sarde in saor

Fagioli con le vongole

Pan di Spagna alla crema della nonna

1 calice di vino Borgonja Damjanić

Menù di carne:

Frittata di lumache, uova caserecce e scalogno

Polenta casereccia con sugo di boscarino

Pan di Spagna alla crema della nonna

1 calice di vino Chardonnay Poleis

Cijena / Price : 22,00 EUR

Organizator / Organiser / Organizzatore / Organisator
Turistička zajednica općine Funtana / Tourist Board of Funtana
www.funtana.com



Delfin
Istarska 5,
Funtana
Tel. +385 91 536 8497

Menu

HR

Ribljí meni:

„Saluga tris“ - bakalar na bilo, slani sardoni,
krakovi lignji
File brancina u toču od cherry rajčica, kapara i
šparoga sa celer pireom
Semifreddo od bijele čokolade sa pistacijama
1 čaša Malvazija "Rossi"

Mesni meni:

„Konoba mix“ - istarski pršut, kobasice i kravlji
sir u teranu
Pljukanci u junećem šugu sa istarskim teranom
Palačinke sa nutellom
1 čaša Terana "Rossi"

DE

Fischmenü:

„Saluga tris“ – weißer Kabeljau-Aufstrich,
gesalzene Sardellen, Tintenfischkraken
Seebarschfilet in einer Kirschtomaten-Sauce,
Kapern und Spargel mit Selleriepüree
Weißes Schokoladen-Semifreddo mit Pistazien
1 Glas Malvasia "Rossi"

Fleischmenü:

„Konoba-Mix“ - istrischer Rohschinken,
Würstchen und Kuhmilchkäse in Teran
Pljukanci (traditionelle Nudeln aus Istrien) in
Rindfleischsauce mit istrischem Teran
Palatschinken mit Nutella
1 Glas Teran "Rossi"

EN

Fish menu:

„Saluga tris“ - white prepared cod, salted
anchovies, squid limbs
Sea bass fillet in cherry tomato, caper and
asparagus sauce with celery puree
White chocolate semifreddo with pistachios
1 glass of Malvasia "Rossi"

Meat menu:

„Trešete mix“ - homemade prosciutto, cow
cheese in teran wine and homemade pancetta
Homemade pljukanci "Margerita" in porcini
mushrooms and prosciutto sauce
Chocolate soufflé in vanilla sauce
1 glass of Teran "Rossi"

IT

Menú di pesce:

„Saluga tris“ – baccalà in bianco, sardoni salati,
teste di calamari
Filetto di branzino in sugo di pomodorini, capperi
e asparagi, con purea di sedano
Semifreddo al cioccolato bianco e pistacchi
1 calice di Malvasia "Rossi"

Menù di carne:

„Konoba mix“ – prosciutto istriano, salsicce e
formaggio vaccino al Terrano
Strozzapreti in sugo di manzo e Terrano istriano
Crespelle alla nutella
1 calice di Teran "Rossi"

Cijena / Price : 22,00 EUR

Organizator / Organiser / Organizzatore / Organisator
Turistička zajednica općine Funtana / Tourist Board of Funtana
www.funtana.com



More
Antice Gašparini 3,
Funtana
Tel. +385 52 445 103

Menu

HR

Ribljí meni:

Riblja juha
Lignje na žaru ili frigane sa blitvom na dalmatinski
Istarske fritule
Čaša malvazije "Damjanić"

Mesni meni:

"Istarska fantazija" - istarski pršut, istarski salamini, panceta i sir
Fuži sa šugom od divljači i salata
Istarske fritule
Čaša cabernet sauvignona "Damjanić"

DE

Fischmenü:

Fischsuppe
Gegrillter oder frittierter Tintenfisch mit Mangold nach dalmatinischer Art
Istrische Fritule (traditionelles Gebäck)
Ein Glas Malvasia "Damjanić"

Fleischmenü:

"Istrische Phantasie" - Istrischer Rohschinken, istrische Salami, Speck und Käse
Fuži (traditionelle istrische Pasta) mit Wildsauce und Salat
Istrische Fritule (traditionelles Gebäck)
Ein Glas Cabernet Sauvignon "Damjanić"

EN

Fish menu:

Fish soup
Grilled or fried squid with Dalmatian style chard
Istrian fritule
Glass of Malvasia "Damjanić"

Meat menu:

"Istrian fantasy" - Istrian prosciutto, Istrian salami, pancetta and cheese
Fuži (traditional pasta) with game stew and salad
Istrian fritule
Glass of Cabernet Sauvignon "Damjanić"

IT

Menú di pesce:

Brodo di pesce
Calamari alla piastra o fritti con contorno di biete alla dalmata
Frittelle istriane
1 calice di Malvasia "Damjanić"

Menù di carne:

"Istarska fantazija" - prosciutto istriano, salamino istriano, pancetta e formaggio
Fusi al sugo di selvaggina accompagnati da insalata
Frittelle istriane
1 calice di Cabernet sauvignon "Damjanić"

Cijena / Price : 22,00 EUR

Organizator / Organiser / Organizzatore / Organisator
Turistička zajednica općine Funtana / Tourist Board of Funtana
www.funtana.com



Oscar

Istarska 24, Funtana
Tel. +385 52 445 344

Menu

HR

Ribljí meni:

Ribljí tris – riblja pašteta, slani inćuni i plodovi mora

*Orada ili brancin na žaru sa prilogom i salatom
Palačinke a la Oscar
Čaša malvazije "Legović"*

Mesni meni:

*Istarski pršut, ovčji sir
Svinjski medaljoni u umaku od tartufa s tagliatellama
Palačinke a la Oscar
Čaša terana "Legović"*

DE

Fischmenü:

*Dreierlei vom Fisch – Fischpastete, in Salz eingelegte Sardellen und Meeresfrüchte
Dorade oder Wolfsbarsch vom Grill mit Beilage und Salat*

*Palatschinken à la Oscar
Ein Glas Malvasia "Legović"*

Fleischmenü:

*Istrischer Rohschinken, Schafskäse
Schweinemedallions in Trüffelsauce mit Tagliatelle
Palatschinken à la Oscar
Ein Glas Teran "Legović"*

EN

Fish menu:

*Fish tris - fish pate, salted anchovies and seafood
Grilled sea bream or sea bass
with side dish and salad
Pancakes a la Oscar
Glass of Malvasia "Legović"*

Meat menu:

*Istrian prosciutto, sheep's cheese
Pork medallions in truffle sauce
with tagliatelle pasta
Pancakes a la Oscar
Glass of Teran "Legović"*

IT

Menù di pesce:

*Tris di pesce – paté di pesce, sarde salate e frutti di mare
Orata o branzino alla griglia con contorno e insalata
Crepes alla Oscar
I calice di Malvasia "Legović"*

Menù di carne:

*Prosciutto istriano, formaggio pecorino
Medaglioni di maiale in salsa al tartufo con tagliatelle
Crepes alla Oscar
I calice di Terrano "Legović"*

Cijena / Price : 22,00 EUR

Organizator / Organiser / Organizzatore / Organisator
Turistička zajednica općine Funtana / Tourist Board of Funtana
www.funtana.com



Tonia
Ribarska 9,
Funtana
Tel. +385 99 407 4930

Menu

HR

Riblji meni:

Salata od hobotnice
Rižoto sa morskim plodovima
Palačinke "Šuma" - palačinke sa sladoledom i
preljevom od šumskog voća
Čaša istarskog vina

Mesni meni:

Juha od štajuna – krem juha šparuge i brokula
Pljukanci sa boškarinom i rukolom
Pita sa jabukama
Čaša istarskog vina

DE

Fischmenü:

Tintenfischsalat
Risotto mit Meeresfrüchten
Palatschinken „Šuma“ - Palatschinken mit Eis
und Waldbeersauce
Ein Glas istrischer Wein

Fleischmenü:

Suppe der Saison – Spargel- Brokkoli
Cremesuppe
Pljukanci (istrische Pasta) mit Ragout vom
istrischen Rind (Boškarin) und Rucola
Apfelkuchen
Ein Glas istrischer Wein

EN

Fish menu:

Octopus salad
Seafood risotto
"Forrest" Pancakes - pancakes with ice cream
and forest fruits topping
Glass of Istrian wine

Meat menu:

Seasonal soup – asparagus and
broccoli cream soup
Pljukanci (traditional pasta) with boškarin
(Istrian cattle) and arugula
Apple pie
Glass of Istrian wine

IT

Menú di pesce:

Insalata di polpo
Risotto ai frutti di mare
Crepes "Bosco" - crepes al gelato con salsa ai
frutti di bosco
1 calice di vino istriano

Menù di carne:

Zuppa di stagione – vellutata di asparagi e
broccoli
Strozzapreti con carne di bue istriano e rucola
Dolce alle mele
1 calice di vino istriano

Cijena / Price : 22,00 EUR

Organizator / Organiser / Organizzatore / Organisator
Turistička zajednica općine Funtana / Tourist Board of Funtana
www.funtana.com