

Jelovnik  
Menu  
Speisekarte

# HLADNA PREDJELA

COLD SIDE DISHES – KALTE VORSPEISEN – ANTIPASTI FREDI

## Dalmatinski pršut s melonom ili bruscetom

*Smoked ham with melone or bruscetti*

*Dalmatinischer Räucherschinken mit Melone oder Bruscetti*

*Prosciutto dalmato con melone o bruschetta*

0,1kg\_\_\_70,00\_\_\_\_\_kn

## Domaća plitica (pršut, buđola, kulen, sir) za dvije osobe

*Cold plate for two persons*

*Kalte Platte für zwei Personen*

*Piatto fredo per due persone*

0,kg\_\_\_120,00\_\_\_\_\_kn

## Mesni carpaccio na rukoli

*Meat carpaccio with ricola*

*Fleisch carpaccio mit Riccola*

*Carpaccio di crne con ruccola*

0,1kg\_70,00\_\_\_\_\_kn

## Triss ribljeg carpaccia (bijela riba, tuna, losos) s umakom od naranče i pinjola

*Three fish carpaccio ( White fish, tuna, salmon) with orange sauce and pingnoli*

*Drei Arten Fisch carpaccio ( Weißfisch, Thunfisch, Lachs) mit Orangensauce und Pinole*

*Carpaccio di tre sorti di pesce ( pesce bianco, tonno, salmon) con succo di arancia e pignoli*

0,1kg\_\_85,00\_\_\_\_\_kn

## **Salata od hobotnice na dalmatinski**

*Octopus salad on dalmatian way*

*Octopussalat nach Dalmatinioscher Art*

*Insalata di polpo alla dalmata*

0,15kg\_\_\_70,00\_\_kn

## **Marinirani ili slani inćuni**

*porcija*\_\_\_30,00\_\_\_kn

## **Riblja pašteta**

*Pasticco di pesce*

*Fischpastete*

*Fish pie*

30,00\_\_\_kn

## **Salata Caprese (Mozzarella, Rajčica, Bosiljak)**

*Salad Caprese (Mozzarella, Tomato, Basil)*

*Salat Caprese (Mozzarella, Tomaten, Basilicum)*

*Insalata Caprese (Mozzarella, Pomodoro, Basilico)*

45,00\_\_\_\_\_kn

## **Lososova rolada s mladim sirom i finim travama**

*Salmon roll with cheese and herbs*

*Lachsrollade mit Frischkäse und Kräutern*

*Rotolo di salmone con formaggio fresco e spezie*

65,00\_\_\_\_\_kn

## **Dimljeni morski plodovi**

*Smoked seafood*

*Geräucherte Meeresfrüchte*

*Frutti di mare affumicati*

80,00\_\_\_\_\_kn

# JUHE

SUPPEN – BRODI – SOUPS

## Goveda juha sa rezancima

*Beefsoup*

*Rindfleischsuppe mit Nudeln*

*Brodo di manso*

15,00\_\_\_\_kn

## Riblja juha „RAVA“

*Fishsoup*

*Fischsuppe*

*Zuppa di pesce*

35,00\_\_\_\_kn

## Krem juha od leće i škampi

*Cream soup with lens and shrimp*

*Linsenkremsuppe mit Schrimps*

*Crema di zuppa di lenticchia e gamberetti*

40,00\_\_\_\_kn

## Krem juha od povrća

*Cream vegetables soup*

*Gemüsekremsuppe*

*Crema di zuppa di verdura*

20,00\_\_\_\_kn

# TOPLA PREDJELA

*Warme Vorspeise – Antipasti caldi – Hot side dishes*

## **Rižot od škampi ili kozica**

*Risotto of shrimp or scampi*

*Risotto mit Schrimps oder Garnelen*

*Risotto di Gamberetti o di scampi*

90,00\_\_\_\_kn

## **Crni rižot od sipe**

*Cuttlefish risotto*

*Schwarzer Tintenfischrisotto*

*Risotto nero di seppia*

75,00\_\_\_\_kn

## **Zeleni rižot od kozica i tikvica**

*Green risotto of scampi and zucchini*

*Grüner Garnelen- und Zucchini- risotto*

*Risotto verde di scampi e zucchini*

90,00\_\_\_\_kn

## **Domaći rezanci sa škampima, pršutom i šafranom**

*Home made noodles with shrimps, smoked ham and saffron*

*Hausgemachte Nudeln mit Schrimps, Räucherschinken und Safran*

*Tagliatelle con gamberetti, prosciutto e zafferano*

110,00\_\_\_\_kn

## **Zeleni domaći rezanci s plodovima mora**

*Home made green noodles with seafood*

*Grüne hausgemachte Nudeln mit Meeresfrüchten*

*Tagliatelle verdi con frutti di mare*

80,00\_\_\_\_\_kn

## **Špageti sa školjkama**

*Spaghetti with shells*

*Spaghetti mit Muscheln*

*Spaghetti con le cozze*

80,00\_\_\_\_\_kn

## **Domaći njoki sa soteom od hobotnice u crnom vinu**

*Gnocchi with octopus „sote“ in red wine*

*Gnocchi mit Occtopus „sote“ im Rotwein*

*Gnocchi con „sote“ di polpo in vino rosso*

80,00\_\_\_\_\_kn

## **Fuži sa tartufima i škampima**

*Fusi with truffles and shrimps*

*Fusi mit Trüffel und Scampi*

*Fusi con tartufi e scampi*

135,00\_\_\_\_\_kn

## **Janjeći sote sa šurlama**

*Lamb „sote“ with „šurla“*

*Lamm „sote“ mit „šurle“*

*„Sote“ d'agnello con „šurle“*

70,00\_\_\_\_\_kn

## **Domaći njoki sa puretinom i kaduljom**

*Gnocchi with turkey and sage*

*Gnocchi mit Putenfleisch und Salbei*

*Gnocchi con la turchia e salvia*

50,00\_\_\_\_\_kn

## **Vegetarijanski pijat**

*Vegetarian plate*

*Vegeterianischer Teller*

*Piatto vegetariano*

50,00\_\_\_\_\_kn

# RAKOVI

*Krebse – Gamberi – Crabs*

## **Škampi „žar“**

*Shrimps roasted*

*Scampi gegrillt*

*Gamberetti alla griglia*

1kg\_\_400,00\_\_kn

## **Škampi na buzaru**

*Shrimps on busara*

*Scampi auf Buzzara*

*Gamberetti alla busara*

1kg\_\_370,00\_\_kn

## **Jastog na buzaru sa tjesteninom**

*Lobster on busara with noodles*

*Hummer auf Busara mit Nudeln*

*Aragosta alla busara con la pasta*

1kg\_\_700,00\_\_kn

## **Jastog „žar“**

*Lobster roasted*

*Hummer vom Grill*

*Aragosta alla griglia*

0,1kg\_700,00\_\_kn

# ŠKOLJKE

*Muscheln – Cozze – Shells*

## **Gropi na buzaru**

*Wearty venus on busara*

*Venusmuscheln auf Buzzara*

*Capparozzoli alla busara*

1kg\_\_180,00\_\_kn

## **Gropi lešo**

*Wearty venus boiled*

*Venusmuscheln gekocht*

*Capparozzoli cotte*

1kg\_\_180,00\_\_kn

## **Dagnje na buzaru**

*Mussels on busara*

*Mießmuscheln auf Buzzara*

*Cozze alla busara*

1kg\_\_100,00\_\_kn

## **Vongole na buzaru**

*Vongole on busara*

*Vongola auf Buzzara*

*Vongole alla busara*

1kg\_\_150,00\_\_kn

## **Mješana buzara**

*Mixed busara*

*Gemischte Buzzara*

*Busara mista*

1kg\_\_\_150,00\_\_kn

## **Jakbove kapice „žar“ ili gratinirani**

*Scallops roasted*

*Jakobsmuscheln vom Grill oder gratiniert*

*Capesante alla griglia*

2 kom\_\_\_80,00\_\_kn

# MEKUŠCI

*Weichtiere – Molluschi – Molly*

## **Lignje „Žar“**

*Squid roasted*

*Calamari vom Grill*

*Calamari alla griglia*

1kg\_\_300,00\_\_\_\_kn

## **Lignje punjene kozicama i sirom**

*Squid stuffed with shrimps and chees*

*Mit Garnelen und Käse gefüllte Calamari*

*Calamari ripieni di scampi e formaggio*

1kg\_\_350,00\_\_\_\_kn

## **Pržene lignje**

*Fried squid*

*Calamari frittiert*

*Calamari fritti*

1kg\_\_300,00\_\_\_\_kn

## **Polpete od hobotnice sa krumpirom i ružmarinom**

*„Polpete“ of octopus with potatoes and rosemary*

*„Polpete“ von Occtopus mit Kartoffeln und Rosmarin*

*„Polpete“ di polpo con patate e rosmarino*

95,00 \_\_\_\_\_kn

## **Hobotnica pod pekom**

(za 4 osobe rezervirati dva sata unaprijed)

*Octopus under the lid (for 4 person, make a reservation two hours earlier)*

*Octopus unter „dem Deckel“ ( für 4 Personen - zwei stunden vorher reservieren)*

*Polpo sotto il coperchio (per 4 persone, prenotare due ore prima)*

1kg\_\_260,00\_\_\_\_kn

# RIBLJA JELA

Fischgerichte – Piatti di pesce- Fish dishes

**Oborita bijela riba** – Edelfisch- pesce bianco – white fish

**(kovač, škarpina, brancin, orada i zubatac)**

*(John Dory, grouper, brancin, orada and dentex)*

*(John Dory, Zackenbarsch, Seebarsch, Orada und Dentex)*

*(John Dory, cernia, branzino, orata e dentice)*

1kg\_\_\_470,00\_\_\_kn

**Način pripreme** (*Art der Zubereitung - modo di preparazione – way of preparing*)

**ŽAR** (*Grill, alla griglia, roasted*)

**LEŠO** (*Gekocht, cotto, boiled*)

**U SOLI** (*in Salz, in sale, in salt*)

U pećnici s krumpirom i povrćem (*In the oven with potatoes and vegetables*)

*Im Backofen mit Kartoffeln und Gemüse*

*Nel forno con patate e verdura*)

U foliji sa krumpirom i povrćem (*In foil with potatoes and vegetables*)

*In Folie mit Kartoffeln und Gemüse*

*In lamina con patate e verdura*)

**Riblji file od brancina u umaku od škampi**

*Fish fillet of sea bass in scampi sauce*

*Seebarschfilet in Scampisauce*

*Filetto di pesce di branzino in salsa di gamberetti*

130,00\_\_\_\_\_kn

## **Riblji file od orade u umaku od povrća i tartufa**

*Fish fillet of orada in vegetable and truffle sauce*

*Oradenfilet in Gemüse und Trüffelsauce*

*Filetto di pesce dio rata in salsa di verdura e tartufi*

145,00\_\_\_\_\_kn

## **File od tune na žaru sa kruškom i hrenom**

*Roasted tuna fillet whith pear and horseradish*

*Thunfischfilet von grill mit Birne und Meerrettich*

*Filetto di tonno alla griglia con pera e rafano*

90,00\_\_\_\_\_kn

## **Gregada**

*(Edelfisch, bianco pesce, white fish)*

1kg\_\_470,00\_\_kn

# MESNA JELA

*Fleischgerichte – Carne – Meat dishes*

## **Biftek „žar“**

*Roasted steak*

*Steak vom grill*

*Bistecca alla griglia*

0,25kg\_\_\_\_120,00\_\_\_\_kn

## **Biftek u umaku od tartufa**

*Steak in truffle sauce*

*Steak in Trüffelsauce*

*Bistecca in salsa di tartufi*

0,25kg\_\_\_\_150,00\_\_\_\_kn

## **Biftek u umaku od konjaka**

*Steak in cognac sauce*

*Steak in Cognacsauce*

*Bistecca in salsa di cognac*

0,25kg\_\_\_\_130,00\_\_\_\_kn

## **Biftek u umaku od zelenog papra**

*Steak in green pepper sauce*

*Steak in Grünpfeffersauce*

*Bistecca in salsa di pepe verde*

0,25kg\_\_\_\_125,00\_\_\_\_kn

## **Fiorentino steak „žar“**

*Roasted fiorentino steak*

*Fiorentino steak vom Grill*

*Bistecca alla fiorentina*

0,5-0,7kg\_\_120,00\_\_\_\_kn

## **Teleći odrezak „žar“**

*Grilled veal*

*Kalbsschnitzel vom Grill*

*Di vitello alla griglia*

0,20kg\_\_85,00\_\_\_\_kn

## **Teleći odr. sa pršutom i kaduljom u umaku od pjenušca**

*Veal steak with smoked ham and sage in champagne sauce*

*Kalbsschnitzel mit Räucherschinken und Salbei in Sektsauce*

*Vitello con prosciutto e salvia in spumante*

0,20kg\_\_110,00\_\_\_\_kn

## **Pureći odrezak „žar“**

*Turkey steak grilled*

*Putenschnitzel vom Grill*

*Turchia bistecca alla griglia*

0,20kg\_\_65,00\_\_\_\_kn

## **Pureći odrezak u umaku od naranče**

*Turkey steak in orange sauce*

*Putenschnitzel in Orangensauce*

*Bistecca di tacchino in salsa d'arancia*

0,20kg\_\_70,00\_\_kn

## **Pureći odrezak u umaku od Gorgonzolle**

*Turkey Steak in Gorgonzola sauce*

*Putenschnitzel in Gorgonzolasauce*

*Bistecca di tacchino in salsa di gorgonzola*

0,20kg\_\_70,00\_\_kn

## **JELA ISPOD PEKE**

*Gerichte unter „dem Deckel“ - cibo sotto il coperchio- dishes under the lid*

(za 4 osobe rezervirati dva sata unaprijed)

*(for 4 person, make a reservation two houers earlier)*

*( für 4 Personen - zwei stunden vorher reservieren)*

*(per 4 persone, prenotare due ore prima)*

### **Janjetina pod pekom**

*Lamb under the lid*

*Lammfleisch unter „dem Deckel“*

*Agnello sotto il coperchio*

1kg\_\_220,00\_\_\_\_kn

### **Teletina pod pekom**

*Veal meat under the lid*

*Kalbsfleiscch unter „dem Deckel“*

*Carne di vitello sotto il coperchio*

1kg\_\_220,00\_\_\_\_kn

# PRILOZI

*Beilagen – Contorni – side dishes*

## **Pečeni ili „lešo“ krompir**

*Baked or boiled potatoes*

*Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln*

*Patato al forno o lesse*

20,00\_\_\_\_\_kn

## **Blitva na dalmatinski način**

*Chard dalmatian style*

*Mangold nach dalmatinischer Art*

*Bietola alla dalmata*

25,00\_\_\_\_\_kn

## **Povrće žar ili lešo**

*Grilled or boiled vegetables*

*Gemüse vom Grill oder gekocht*

*Grigliata di verdure o verdure bollite*

30,00\_\_\_\_\_kn

## **Riža na maslacu**

*Rice on butter*

*Reis auf Butter*

*Risso al burro*

15,00\_\_\_\_\_kn

## **Tjestenina na maslacu**

*Noodles on butter*

*Nudeln auf Butter*

*Pasta al burro*

15,00\_\_\_\_\_kn

## **Njoki na maslacu**

*Gnocchi on butter*

*Gnocchi auf Butter*

*Gnocchi al burro*

15,00\_\_\_\_\_kn

# SALATE

Salate – insalate – salad

Sezonska salata (zelena, radić, rajčica, krastavci, kupus, paprika, fažol, kukuruz)

*Seasonal Salads – (green salad, radicchio, tomato, cucumber, cabbage, paprika, beans, corn)*

*Saisonsalat – (Kopfsalat, Radicchio, Tomaten, Gurken, Kohl, Paprika, Bohnen, Mais)*

*Insalate di stagione- (insalata verde, radicchia, pomodori, cocomero, cavolo, peperone, fagiolo, mais)*

20,00\_\_\_\_\_kn

## Rukola

*Rucola*

*Ruccola*

*Ruccola*

30,00\_\_\_\_\_kn

## Složena salata od tune

*Tuna salad*

*Thunfischsalat*

*Insalata composta di tonno*

50,00\_\_\_\_\_kn

## Složena salata od puretine

*Turkey salad*

*Putensalat*

*Insalata composta di tucchino*

50,00\_\_\_\_\_kn

## **Složena salata od pečenog povrća i feta sira**

*Roasted vegetables salad with feta cheese*

*Salatteller mit gebratenem Gemüse und Feta Käse*

*Insalata composta di verdura cotta e formaggio feta*

45,00\_\_\_\_\_kn

## **Složena salata od kozica i dimljenih morskih plodova**

*Salad plate with shrimps and smoked seafood*

*Salatteller mit Shrimps und geräucherten Meeresfrüchten*

*Insalata composta di gamberetti e frutti di mare affumcati*

70,00\_\_\_\_\_kn

# DESERTI

Nachspeisen – Dolci – Sweet dishes

## Čokoladna torta

*Chocolate cake*

*Schokoladentorte*

*Torta di cioccolato*

25,00\_\_\_\_\_kn

## Panna Cotta sa čokoladom

*Panna Cotta with chocolate*

*Panna Cotta mit Schokolade*

*Panna Cotta con cioccolato*

20,00\_\_\_\_\_kn

## Panna Cotta sa čokoladom i tartufima

*Panna Cotta with chocolate and truffles*

*Panna Cotta mit Schokolade und Trüffel*

*Panna Cotta con cioccolato e tartufi*

40,00\_\_\_\_\_kn

## Semifredo od bajama

*Mandel-Semifreddo*

*Semifreddo alla mandorle*

*Semifreddo with almonds*

25,00\_\_\_\_\_kn

## **Palačinke (čokolada, marmelada)**

Pancake (chocolate, marmalade)

Pfannkuchen ( Schokolade, Marmelade)

Crepes ( cioccolato, marmellata)

15,00\_\_\_\_\_kn

## **Palačinke sa orasima**

*Pancake with nuts*

*Pfannkuchen mit Wahnüssen*

*Crepes con noci*

20,00\_\_\_\_\_kn

## **Palačinke „Villa Rava“**

*Pancake „Villa Rava“*

*Pfannkuchen „Villa Rava“*

*Crepes alla „Villa Rava“*

35,00\_\_\_\_\_kn

## **Sezonsko voće**

*Seasonal fruit*

*Saison – Obst*

*Frutta di stagioni*

25,00\_\_\_\_\_kn

## **Sladoled**

*Ice*

*Eis*

*Gelato*

porcija \_\_18,00\_\_kn

# SIREVI

Käsesorten – formaggi – cheese

## Paški sir

*Pager Käse*

*Formaggio de Pag*

*Cheese from Pag*

0,1kg\_\_50,00\_\_kn

## Livanjski sir

*Käse aus Livno*

*Formaggio de Livno*

*Cheese from Livno*

0,1kg\_\_45,00\_\_kn

## Kozji sir

*Ziegenkäse*

*Formaggio di capra*

*Goat Cheese*

0,1kg\_\_45,00\_\_kn

## Grana Padano

0,1kg\_\_50,00\_\_kn

## Brie

0,1kg\_\_50,00\_\_kn

## Mozzarella

0,1kg\_\_40,00\_\_kn

PDV je uračunat u sve cijene.  
Knjiga žalbe nalazi se na šanku.

*Tax is included in all prices.*

*Book of complaints is at the bar*

*Alle Preise sind inklusiv MwSt.*

*Das Beschwerdebuch befindet sich an der Theke.*

*IVA inclusa nel prezzo.*

*Libro del reclami si trova al bar*