



ružmarin
RESTAURANT

SINCE 1986



MENU



- HR

ALERGENI! Cijenjeni gosti, više informacija o alergenima u našim jelima možete dobiti kod našeg osoblja.
- EN

ALLERGENS! Dear guests, please ask our staff for more information about food allergens.
- DE

ALLERGENE! Liebe Gäste, für nähere Auskünfte zu Nahrungsmittelallergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal.
- IT

ALLERGENI! Gentili ospiti, vi invitiamo a chiedere al nostro staff maggiori informazioni sugli allergeni alimentari.

- Gluten. Gluten. Gluten. Glutine.
- Mlijeko. Milk. Milch. Latte.
- Rakovi. Crustacean. Krustentiere. Crostaceo.
- Orašasti plodovi. Nuts. Nüsse. Noci e semi.
- Jaja. Eggs. Eier. Uova.
- Celer. Celery. Sellerie. Sedano.
- Riba. Fish. Fisch. Pesce.
- Senf. Mustard. Senf. Senape.
- Kikiriki. Peanuts. Erdnüsse. Arachidi.
- Sezam. Sesame. Sesam. Sesamo.
- Soja. Soya. Soja. Soia.
- Školjke. Shellfish. Schaltier. Crostacei.

- HR

Otvaranje boca vina nabavljenih izvan restorana iznosi **12,00 €** po čepu.
- EN

Opening of a wine bottle purchased outside the restaurant is **12,00 €** per bottle.
- DE

Öffnung einer Flasche, die außen dem Restaurant gekauft wurde, kostet **12,00 €** pro Flasche.
- IT

Apertura di bottiglia di vino acquistata fuori dal ristorante 12,00 € a bottiglia.
- HR

Rezanje torte nabavljene izvan restorana iznosi **1,00 €** po osobi.
- EN

Cutting of a cake purchased outside the restaurant is **1,00 €** per person.
- DE

Schneiden einer Torte, die außen dem Restaurant gekauft wurde, **1,00 €** pro Person.
- IT

Taglio di torta acquistata fuori dal ristorante **1,00 €** a persona.
- HR

Porez je uračunat u cijenu. Sve cijene izražene su u eurima.
- EN

Prices include VAT. All prices are expressed in euros.
- DE

Steuer im Preis enthalten. Alle Preise sind in Euro angegeben.
- IT

IVA e inclusa nel prezzo. Tutti i prezzi sono espressi in euro.



ružmarin
RESTAURANT
SINCE 1986

RADNO VRIJEME / WORKING HOURS:
svaki dan / every day 11:00 - 24:00

TELEFON / TELEPHONE: **+385 51 712 673**
ADRESA / ADDRESS: **Veprinački put 2, 51410 Opatija**

www.restaurant-ruzmarin.com
📷 **@restaurant_ruzmarin**

IGI d.o.o.
Joakima Rakovca 6, 51410 Opatija
OIB: 46610251247





HLADNI I TOPLI MALI ZALOGAJI • HOT AND COLD APPETIZER
WARME UND KALTE HÄPPCHEN • STUZZICHINI FREDDI E CALDI

	BRUSCHETTA S KREMOM OD TARTUFA, ISTARSKOM PANCETOM I MOZZARELLOM	 	9.80
HR	2 kom. bruschette, krema od tartufa, istarska panceta, mozzarella		
EN	2 pcs. of bruschetta with truffle spread, Istrian bacon, mozzarella		
DE	2 Stk. Bruschetta, Trüffelcreme, Istrianischer Schinkenspeck, Mozzarella		
IT	2 pz. di bruschetta, crema di tartufi, pancetta Istriana, mozzarella		

	BRUSCHETTA S KOZICAMA, SUŠENOM RAJČICOM, GRANA PADANO SIROM I SVJEŽIM BOSILJKOM	  	9.80
HR	2 kom. bruschette, kozice, sušena rajčica, češnjak, Grana Padano sir, svježi bosiljak		
EN	2 pcs. of bruschetta, shrimps, dried tomato, garlic, Grana Padano cheese, fresh basil		
DE	2 Stk. Bruschetta, Garnelen, getrocknete Tomaten, Knoblauch, Grana Padano Käse, frisches Basilikum		
IT	2 pz. di bruschetta, gamberi, pomodoro secco, aglio, Grana Padano, basilico fresco		

	TUNA SASHIMI	 	170g	29.80
HR	Svježa tuna, naranča, umak od soje			
EN	Fresh tuna, orange, soy sauce			
DE	Frischer Thunfisch, Orange, Sojasauce			
IT	Tonno fresco, arancia, salsa di soia			

	JUNEĆI BIFTEK „TATAR STYLE” ZA 2 OSOBE	  	120g	24.00
HR	Sitno kosani biftek, tostirani kruh, maslac			
EN	For 2 pers. - Steak tartare, toasted bread, butter			
DE	Für 2 Pers. - Steak-Tartar, geröstetes Brot, Butter			
IT	Per 2 pers. - Bistecca alla tartara, pane tostato, burro			

	CARPACCIO OD DIMLJENE TUNE	  	16.80
HR	Marinirana dimljena tuna u 7 vrsta trava, rukola, suhe smokve, skuta, krema od hrena i majoneze, crveni papar		
EN	Marinated smoked tuna in 7 types of herbs, arugula, dried figs, ricotta cheese, horseradish and mayonnaise cream, red peppercorn		
DE	Marinierter geräucherter Thunfisch in 7 Kräutersorten, Rucola, getrocknete Feigen, Ricotta Käse, Meerrettich-Mayonnaise-creme, rotes Pfefferkorn		
IT	Tonno affumicato marinato in 7 tipi di erbe, rucola, fichi secchi, ricotta formaggio, crema di cren e maionese, pepe rosso in grano		

	CARPACCIO OD JUNEĆEG BIFTEKA	  	16.80
HR	Juneći Black Angus carpaccio, krema od hrena i majoneze, Grana Padano sir, bosiljak, umak od pistacije		
EN	Black Angus beef carpaccio, horseradish cream and mayonnaise, Grana Padano cheese, basil, pistachio sauce		
DE	Black Angus Rindercarpaccio, Meerrettichcreme und Mayonnaise, Grana Padano, Basilikum, Pistaziensauce		
IT	Carpaccio di manzo Black Angus, crema di rafano e maionese, Grana Padano, basilico, salsa al pistacchio		



HLADNI I TOPLI MALI ZALOGAJI • HOT AND COLD APPETIZER
WARME UND KALTE HÄPPCHEN • STUZZICHINI FREDDI E CALDI

	CAPESANTE NA ŽARU		2 kom	13.80
EN	Grilled scallops (2 pieces)			
DE	Gegrilltes Jakobsmuscheln (2 Stücke)			
IT	Capesante alla griglia (2 pezzi)			
	MIJEŠANE ŠKOLJKE NA BUZARU		400g	16.80
HR	Dagnje, vongole, kanestrele, kape lunge			
EN	Mixed sea shells buzara - mussels, vongoles, canestrels, cape lunga			
DE	Gemischte Muscheln in Buzara Sauce - Miesmuscheln, Vongoles, Canestrels, Cape Lunga			
IT	Conchiglie miste in buzzara - Cozze, vongole, canestrelli, cape lunge			
	VEGE NAMAZ OD SLANUTKA I SUŠENIH RAJČICA ZA 2 OSOBE		120g	13.80
HR	Namaz od slanutka i sušenih rajčica s tostiranim sjemenkama i orašastim plodovima, štapići od povrća, tostirani kruh			
EN	For 2 pers. - Chickpea and dried tomatoes spread with toasted seeds and nuts, vegetable sticks, toasted bread			
DE	Für 2 Pers. - Aufstrich aus Kichererbsen und getrocknet Tomaten mit gerösteten Kernen und Nüssen, Gemüsesticks, geröstetes Brot			
IT	Per 2 pers. - Crema di ceci e pommodori secchi con semi tostati e noci, bascontini di verdure, pane tostato			
	„CAPRESE” SALATA S MOZZARELOM DI BUFFALA I BOSILJKOM			13.80
EN	Tomato, mozzarella di Bufala, basil			
DE	Tomaten, Buffelmozzarella, Basilikum			
IT	Pomodoro, mozzarella di Bufala, basilico			
	IZBOR DOMAĆIH ISTARSKIH SIREVA I DŽEMOVA „AURA” ZA 2 OSOBE		200g	26.80
HR	Tradicionalna kravlja skuta, sir s tartufima, istarski sir odležan u teranu, ovčji sir, Gran Istriano sir, džemovi od smokava i šljive			
EN	For 2 pers. - Traditional cow's milk curd cottage cheese, cheese with truffles, Istrian cheese aged in teran wine, sheep cheese, Gran Istriano cheese, fig and plum jams			
DE	Für 2 Pers. - Traditioneller Kuhmilchquark, Truffelkäse, istrischer eingelegter Käse in Teran Wein, Schafkäse, Gran Istriano, Feigen und Pflaumen Marmelade			
IT	Per 2 pers. - Cagliata tradizionale di latte vaccino, formaggio con tartufi, formaggio istriano invecchiato nell vino teran, formaggio pecorino, formaggio Gran Istriano, confetture di fichi e prugne			
	HLADNI ISTARSKO DALMATINSKI PLADANJ ZA 2 OSOBE		200g	28.00
HR	Istarska kobasica s tartufima, kobasica i salama, dalmatinski pršut, istarski sir odležan u teranu, ovčji sir			
EN	For 2 pers. - Istrian sausage with truffles, sausage and salami, Dalmatian prosciutto, Istrian cheese aged in terana, sheep's cheese			
DE	Für 2 Pers. - Istrische Wurst mit Trüffeln, Wurst und Salami, dalmatinischer Prosciutto, in Terana gereifter istrischer Käse, Schafskäse			
IT	Per 2 pers. - Salsiccia istriana al tartufo, salsiccia e salame, prosciutto dalmata, formaggio istriano stagionato in terana, formaggio di pecorino			
	HLADNI MIJEŠANI PLADANJ „RUŽMARIN” ZA 3-4 OSOBE		350g	58.80
HR	Juneći Black Angus carpaccio, dalmatinski pršut i panceta, istarska kobasica s tartufima, kobasica i salama, dimljena pačja prsa, tartar od junetine, sir s tartufima, istarski sir odležan u teranu, ovčji sir			
EN	For 3-4 pers. - Black Angus beef carpaccio dalmatian prosciutto and pancetta, Istrian sausage with truffles, sausage and salami, smoked duck breast, beef tartare, cheese with truffles, Istrian cheese aged in Teran wine, sheep's cheese			
DE	Für 3-4 Pers. - Carpaccio vom Black Angus-Rind Dalmatinischer Prosciutto und Pancetta, istrische Wurst mit Trüffeln, Wurst und Salami, geräucherte Entenbrust, Rindertatar, Käse mit Trüffeln, in Teran Wein			
IT	gereifter istrischer Käse, Schafskäse Per 3-4 pers. - Carpaccio di manzo Black Angus, Prosciutto e pancetta dalmata, salsiccia istriana al tartufo, salsiccia e salame, petto d'anatra affumicato, tartare di manzo, formaggio al tartufo, formaggio istriano stagionato in vino Teran, formaggio di pecorino			



VELIKE SALATE • LARGE SALADS
GROSSE SALATE • INSALATE GRANDI

	QUINOA NA PODLOZI OD RIGE S FETA SIROM, KUHANOM KRUŠKOM I AROMATIČNIM DRESINGOM	 	12.80
EN	Quinoa on a base of arugula with fetta cheese, boiled pear and aromatic dressing		
DE	Quinoa auf Rucolabasis mit Fetta Käse, gekochte Birnen und aromatischem Dressing		
IT	Quinoa a base di rucola con formaggio fetta, pera bollita e dresing aromatico		
	TOPLO-HLADNA MIJEŠANA SALATA S PUREĆIM FILEOM SA ŽARA I SEZAMOM	 	15.80
HR	Miješana salata, pureći file, sezam, kopar, dressing od grčkog jogurta		
EN	Hot and cold mixed salad with grilled turkey fillet, sesame, dill, Greek yogurt dressing		
DE	Kalt-warmer gemischter Salat mit gegrilltem Putenbruststreifen und Sesam, Dill, Dressing aus griechischem Joghurt		
IT	Insalata mista calda-fredda con filetto di tacchino alla griglia e sesamo, aneto, Condimento allo yogurt greco		
	MIJEŠANA SALATA S DIMLJENIM LOSOSOM, KOPROM, ORASIMA I KOMADIĆIMA NARANČE U MEDU	 	16.80
EN	Mixed salad with smoked salmon, walnuts, dill, orange bits dipped in honey		
DE	Gemischter Salat mit Räucherlachs, Walnüssen, Dill und Orangenwürfel im Honig		
IT	Insalata mista al salmone affumicato, noci e cubetti di arancia, aneto, miele		
	SALATA S PAČJIM PRSIMA	 	20.80
HR	Podloga od mladog špinata, sušene rajčice, aceto balsamico, Grana Padano sir, dimljena pačja prsa, krema od hrena i majoneze, ljuti umak sriracha		
EN	Baby spinach base, dried tomatoes, aceto balsamico, Grana Padano cheese, smoked duck breasts, horseradish and mayonaisse cream, spicy sauce sriracha		
DE	Basis junger Spinat, getrocknete Tomaten, Aceto Balsamico, Grana Padano Käse, geräucherte Entenbrust, Meerrettich-Mayonaisse-creme, scharfe Sauce Sriracha		
IT	Base di spinaci novelli, pomodori secchi, aceto balsamico, Grana Padano, petto d'anatra affumicato, crema di cren e maionese, salsa piccante sriracha		



SVJEŽE DNEVNE JUHE • FRESH SOUPS OF THE DAY
TAGESFRISCHEN SUPPE • ZUPPE FRESCHE DEL GIORNO

	DOMAĆA GOVEĐA JUHA		5.80		RIBLJA JUHA	 	7.80
EN	Home made beef soup			EN	Fish soup		
DE	Rindfleischsuppe			DE	Fischsuppe		
IT	Brodo di carne fatto in casa			IT	Zuppa di pesce		
	DNEVNA SEZONSKA JUHA				Cijena ovisi o ponudi		6.00 - 8.00
EN	Daily seasonal soup				The price depends on the offer		
DE	Saisonsuppe				Der Preis hängt vom Angebot ab		
IT	Zuppa di stagione				Il prezzo dipende dall'offerta		



IZBOR RIŽOTA I TJESTENINA • RISOTTOS AND PASTA DISHES
PASTA UND RISOTTO-VARIATIONEN • SCELTA DI RISOTTI E PASTA

	LASAGNE ALLA „BOLOGNESE”	  	13.80
HR	Lazanje, ragu od junećeg mesa i rajčice, mozzarella, bešamel umak		
EN	Lasagne, beef and tomato ragout, mozzarella, white sauce		
DE	Lasagne, Rindfleisch- und Tomatenragout, Mozzarella, weiße Soße		
IT	Lasagne, ragù di manzo e pomodoro, mozzarella, besciamella		
	ŠPAGETI S PLODOVIMA MORA	  	18.80
HR	Špageti, plodovi mora (jadranske kozice i škampi, lignje, vongole, dagnje, sipa)		
EN	Spaghetti, seafood (Adriatic shrimps and scampi, squid, carpet shells, mussels, cuttlefish)		
DE	Spaghetti, Meerresfrüchte (Adriatische Garnelen und Scampi, Tintenfische, Teppichmuscheln, Muscheln, Sepien)		
IT	Spaghetti, frutti di mare (gamberetti e scampi dell'Adriatico, calamari, vongole, cozze, seppia)		
	ŠPAGETI LOSOS	  	17.80
HR	Špageti u umaku od dimljenog lososa, kopra i vrhnja		
EN	Spaghetti in a smoked salmon sauce, dill, cooking cream		
DE	Spaghetti mit geräucherten Lachssauce, Dill, Rahm		
IT	Spaghetti al sugo di salmone affumicato, aneto, panna		
	DOMAĆE ZELENE TAGLIATELLE S JADRANSKIM KOZICAMA I ŠKAMPIMA	  	22.80
EN	Homemade green tagliatelle with Adriatic shrimps and scampi		
DE	Haugemachte grüne Bandnudeln mit Adriatischen Garnelen und Scampi		
IT	Tagliatelle verdi artigianali con gamberetti e scampi dell'Adriatico		
	ŠURLICE „GOULASH STYLE”	 	17.80
HR	Šurlice (tradicionalna tjestenina s otoka Krka), blago pikantni goveđi gulaš u mediteranskom stilu, tartufi, šampinjoni, Grana Padano sir		
EN	Šurlice (traditional pasta from the island of Krk), mildly spicy beef casserole Mediterranean style, truffles, champignons, Grana Padano cheese		
DE	Šurlice (traditionelle Nudeln von der Insel Krk), leicht pikantner Rindergulasch nach mediterranean Art, Trüffeln, Champignons, Grana Padano Käse		
IT	Šurlice (pasta tradizionale dell'isola di Krk), spezzantino di manzo leggermente piccante stile mediterraneo, tartufi, prataioli, Grana Padano		
	ŠURLICE „OLD ISTRIAN STYLE”	  	17.80
HR	Šurlice (tradicionalna tjestenina s otoka Krka), maslinovo ulje, luk, češnjak, bijelo vino, gljive, sušeni zarezbrnik, parmezan, vrhnje, kadulja		
EN	Šurlice (traditional pasta from the island of Krk), olive oil, onion, garlic, white wine, mushrooms, smoked boneless pork loin, parmesan cheese, cooking cream, sage		
DE	Šurlice (traditionelle Nudeln von der Insel Krk), Olivenöl, Zwiebel, Knoblauch, Weißwein, Champignons, geräucherte Schweinelende ohne Knochen, Parmesan, Rahm, Salbei		
IT	Šurlice (pasta tradizionale dell'isola di Krk), olio d'oliva, cipolla, aglio, vino bianco, funghi, ombolo affumicato, parmigiano, panna, salvia		
	ŠURLICE „NORTH ADRIATIC STYLE”	   	26.80
HR	Šurlice (tradicionalna tjestenina s otoka Krka), jadranske kozice i škampi, tartufi, vrhnje		
EN	Šurlice (traditional pasta from the island of Krk), Adriatic shrimps and scampi, truffles, cooking cream		
DE	Šurlice (traditionelle Nudeln von der Insel Krk), Adriatischen Garnelen und Scampi, Trüffeln, Rahm		
IT	Šurlice (pasta tradizionale dell'isola di Krk), gamberetti e scampi dell'Adriatico, tartufi, panna		
	NJOKI OD BUNDEVE S JADRANSKIM KOZICAMA I ŠKAMPIMA	  	24.80
HR	Njoki od bundeve i krumpirovog tijesta, jadranske kozice i škampi, sušena rajčica, bosiljak, Grana Padano sir		
EN	Pumpkin and potato gnocchi, Adriatic shrimps and scampi, dried tomato, basil, Grana Padano cheese		
DE	Kürbis-Kartoffel-Gnocchi, Adriatische Garnelen und Scampi, getrocknete Tomaten, Basilikum, Grana Padano-Käse		
IT	Gnocchi di zucca e patate, gamberetti e scampi dell'Adriatico, pomodoro secco, basilico, Grana Padano		
	RIŽOTO OD SIPE	 	21.80
HR	Riža, sipa, kim, limun		
EN	Rice, cuttlefish, cumin, lemon		
DE	Reis, Tintenfisch, Kreuzkümmel, Zitrone		
IT	Riso, seppia, cumino, limone		
	ČRNI RAVIOLI PUNJENI KOZICAMA, ŠKAMPIMA I CAPE SANTAMA	   	24.80
EN	Black Ravioli filled with shrimps, scampi and scallops		
DE	Schwarze Ravioli gefüllt mit Garnelen, Scampi und Jakobsmuscheln		
IT	Ravioli Neri ripieni di gamberi, scampi e capesante		

HR *promjena sastojaka u ovim jelima dodatno se naplaćuje
EN *changing the ingredients in these dishes is additionally charged
DE *Der Wechsel der Zutaten wird zusätzlich berechnet
IT *cambio di ingredienti si paga addizionalmente



	GRILL PLADANJ „HEDON”	 	26.80
HR	Čili kobasica, steak medaljon, ćevapčići, uštupci od mesa sa sirom i šunkom, janjeći kotlet, pileća krilca, Rösti krumpir sa zapečenom paprikom i kajmakom		
EN	Chili sausage, steak medallion, ćevapčići, spicy meat fritters with cheese and ham, lamb chop chicken wings, Rösti potatoes with roasted peppers and kajmak		
DE	Chili – wurst, Rinderfilet-Medaille, Ćevapčići, gebratenes Fleisch mit Schinken und Käse, Lammkotelett, gegrillte Hühnerflügel, Rösti mit gerösteter Paprika und Kajmak		
IT	Salsiccia piccante, salsiccia di tacchino, cevapcici, frittelle di carne speziate con formaggio e prosciutto, Costoletta d'agnello, alette di pollo, Rösti di patate con peperoni arrostiti e kajmak		

	WOK STYLE „RUŽMARIN“ S PILETINOM, JADRANSKIM KOZICAMA I ŠKAMPIMA   	23.80
HR	Glazirana dimljena piletina, jadranske kozice i škampi, povrće, sezam, curry, domaća palenta	
EN	Glazed smoked chicken, Adriatic shrimps and scampi, vegetables, sesame, curry, homemade polenta	
DE	Glasiertes geräuchertes Hühnerfleisch, Adriatischer Garnelen und Scampi, Gemüse, Sesam, Curry, Hausgemachte Polenta	
IT	Pollo affumicato glassato, gamberetti e scampi dell'Adriatico, verdura, sesame, curry, polenta fatta in casa	

	PUNJENI PUREĆI ODREZAK „ADRIA“	    	23.80
HR	Pureći odrezak punjen pršutom i mozzarellom s mediteranskim biljem, u umaku od jadranskih kozica i škampi s domaćim zelenim rezancima		
EN	Turkey steak filled with prosciutto and mozzarella with mediterranean herbs, Adriatic shrimps and scampi sauce with homemade green tagliatelle		
DE	Putenfilet mit Rohschinken und Mozzarella mit Mediterraneskräutern gefüllt, hausgemachte grüne Bandnudeln in Adriatischer Garnelen und Scampi Sauce		
IT	Tacchino ripieno con prosciutto crudo e mozzarella con erbe mediterranee in salsa di gamberetti e scampi dell'Adriatico e tagliatelle verdi artigianali		

	STEAK „DALMATICUS”		29.80
HR	Juneći Angus steak, pire od graška, chimichurri		
EN	Grilled Angus beef steak, pea purée, chimichurri		
DE	Gegrilltes Angus-Rindersteak, Erbsenpüree, Chimichurri		
IT	Bistecca di manzo Angus alla griglia, purea di piselli, chimichurri		

	„RUSTIC“ SENDVIČ	  	24.80
HR	Baguette, Rib eye, Mostarda s chillijem, Grana Padano sir, riga		
EN	Baguette, rib eye, chili mostarda, Grana Padano, arugula		
DE	Baguette, Rib-Eye-Steak, Mostarda mit Chili, Grana Padano, Rucola		
IT	Baguette, ribeye, mostarda al peperoncino, Grana Padano, rucola		

	BIFTEK U UMAKU OD JADRANSKIH KOZICA, ŠKAMPI I TARTUFA „MEGALOPOLIS”    	39.80
HR	Biftek, jadranske kozice i škampji, tartufi, šurlice (tradicionalna tjestenina s otoka Krka), vrhnje	
EN	Beefsteak in a Adriatic shrimps and scampi and truffles sauce, šurlice (traditional pasta from Island of Krk), cooking cream	
DE	Beefsteak in Adriatischer Scampi und Garnelen und Trüffelsauce, Šurlice (traditionelle Nudeln von der Insel Krk), Rahm	
IT	Filetto di manzo in salsa di scampi e gamberetti dell'Adriatico e tartufi, šurlice (pasta tradizionale dell'isola di Krk), panna	

	JUNEĆI OBRAZI „MLADI UČKAR”		27.80
HR	Sporo kuhane juneće obrazine u demi – glaceu i začinskom bilju sa planine Učke, Röstli krumpir		
EN	Slow – cooked beef cheeks in demi-glace with herbs from Mount Učka, Rösti potatoes		
DE	Langsam geschmorte Rinderbäckchen in Demi-Glace mit Kräutern vom Učka-Gebirge, Rösti		
IT	Guance di manzo cotte lentamente in demi-glace con erbe aromatiche del Monte Učka, Rösti di patate		

HR	*promjena priloga uz ova jela dodatno se naplaćuje
EN	*changing of the side dish is additionally charged
DE	*beilagenwechsel bei diesen Gerichten wird extra berechnet
IT	*cambio di contorni si paga addizionalmente



BURGERS & RIBS
RUŽMARIN STYLE

(s prilogom* • with side dish* • mit Beilage* • con contorno*)

	PILEĆI BURGER „DELICIUS”	    	17.80
HR	Domaći kosani odrezak od pilećih prsa, mozzarella i mediteranskih trava (250 g), ružmarin umak, prženi mladi krumpir, pržena kapula, rustikalno pecivo		
EN	Homemade patty made of chicken breasts, mozzarella and mediterranean herbs (250 g), Ružmarin sauce, fried young potatoes, fried onion, rustic bread bun		
DE	Hausgemachte Hähnchenbrust-Burger mit Mozzarella und Mediterraneskräutern (250 g), Ružmarin Creme, gebratene Frühkartoffeln, Zwiebelfregatte, Rustik Brot		
IT	Hamburger di petto di pollo ruspante, mozzarella ed erbe mediterranee (250 g), Ružmarin crema, patatine novelle fritte, cipolla frita, panino rustico		
	BURGER „DIABLO”	 	18.80
HR	Juneći kosani odrezak (270 g), sir, kajmak, lisnata salata, prženi mladi krumpir, pržena kapula, rustikalno pecivo		
EN	Homemade beef burger patty (270 g), cheese, kajmak (traditional clotted cream) sauce, lettuce, fried young potatoes, fried onion, rustic bread		
DE	Hausgemachte Rindfleisch-Burger (270 g), Käse, Kajmak, Blattsalat, gebratene Frühkartoffeln, Zwiebelfregatte, Rustik Brot		
IT	Hamburger di manzo nostrano (270 g), formaggio, kajmak (formaggio fresco), lattuga, patatine novelle fritte, cipolla frita, panino rustico		
	BLACK ANGUS BURGER „TARTUF”	 	21.80
HR	Juneći Black Angus kosani odrezak (170g), umak od tartufate i Grana Padano sira, panceta, lisnata salata, prženi mladi krumpir, rustikalno pecivo		
EN	Homemade Black Angus beef burger patty (170 g), truffles and Grana Padano cheese sauce, bacon, lettuce, fried young potatoes, rustic bread bun		
DE	Hausgemachtes Black-Angus-Rindfleisch-Burger-Patty (170 g), Trüffel und Grana Padano Käse Sauce, Speck, Blattsalat, gebratene Frühkartoffeln, Rustik Brot		
IT	Hamburger di manzo Black Angus nostrano (170 g), salsa di tartufi e Grana Padano, pancetta, insalata verde, patate novelle fritte, panino rustico		
	BLACK ANGUS BIG TASTY „RUŽMARIN”	  	26.80
HR	Juneći Black Angus kosani odrezak (2x170g), sir cheddar, rajčica, kiseli krastavci, pržena kapula, panceta, aurora umak, lisnata salata, prženi mladi krumpir, rustikalno pecivo		
EN	Homemade Black Angus beef burger patty (2x170 g), Cheddar cheese, tomatoes, pickles, fried onion, pancetta, aurora sauce, leafy salad, fried new potatoes, rustic bread bun		
DE	Hausgemachtes Black-Angus-Rindfleisch-Burger-Patty (2x170 g), Cheddarkäse, Tomaten, Gurken, Röstzwiebeln, Speck, Aurorasauce, Blattsalat, gebratene Frühkartoffeln, Rustik Brot		
IT	Hamburger di manzo Black Angus nostrano (2x170 g), formaggio cheddar, pomodoro, cetriolini sottoacetto, cipolla frita, pancetta, salsa aurora, insalatina, patate novelle fritte, panino rustico		
	JANJEĆI BURGER „PASTORALUS”	  	25.80
HR	Janjeća pjeskavica (250g), mladi špinat, mladi luk, prženi mladi krumpir, umak od grčkog jogurta, rustikalno pecivo		
EN	Lamb patty (250 g), baby spinach, spring onion, fried baby potatoes, Greek yogurt sauce, rustic bread		
DE	Lamm-Patty (250 g), Babyspinat, Frühlingszwiebeln, gebratene Frühkartoffeln, Sauce aus griechischem Joghurt, Rustik Bröt,		
IT	Hamburger di agnello (250 g), spinacino novello, cipollotto fresco, patate novelle fritte, salsa allo yogurt greco, panino rustico		
	SVINJSKA REBARCA „R&B”	    	26.80
HR	R&B svinjska rebarca s domaćim R&B BBQ umakom, mladi prženi krumpir, krpice sa zeljem		
EN	R&B pork ribs with homemade R&B BBQ sauce, fried young potatoes, pasta with cabbage		
DE	R&B Schweinerippchen mit hausgemachter R&B BBQ Sauce, jungen Bratkartoffeln, Krautfleckerl		
IT	Costolette di maiale R&B con salsa R&B BBQ fatta in casa, patate novelle fritte, pasta con cavolo		

HR *promjena priloga uz ova jela dodatno se naplaćuje
EN *changing of the side dish is additionally charged
DE *beilagenwechsel bei diesen Gerichten wird extra berechnet
IT *cambio di contorni si paga addizionalmente



JELA S ROŠTILJA • GRILL DISHES
GRILLGERICHTE • PIATTI ALLA GRIGLIA

(bez priloga • without side dish • ohne Beilage • senza contorno)

	JUNEĆI ČEVAPČIĆI NA FOCACCI S KAJMAKOM	 	300g	15.80
EN	Beef ćevapčići, focaccia, kajmak cheese			
DE	Rindfleisch-Ćevapčići, focaccia, Kajmak			
IT	Ćevapčići di manzo, focaccia, formaggio kajmak			

	PIKANTNI MESNI UŠTIPCI SA SIROM, ŠUNKOM I DOMAĆOM PANCETOM NA FOCACCI S KAJMAKOM	 	320g	16.80
EN	Spicy meat fritter with cheese, ham and homemade bacon, focaccia, kajmak cheese			
DE	Pikante Hackfleischröllchen mit Käse und Schinken gefüllt, focaccia, Kajmak			
IT	Bocconcini di carne con formaggio e prosciutto cotto, focaccia, formaggio kajmak			

	PIKANTNA GURMANSKA PLJESKAVICA NA FOCACCI S KAJMAKOM	 	320g	16.80
HR	Pikantna gurmanska pljeskavica, sir, šunka, domaća panceta, focaccia, kajmak			
EN	Spicy beef patty with cheese, ham, homemade bacon, focaccia, kajmak cheese			
DE	Pikanter Rindfleisch mit Käse, Kochschinken, Hausgemachte Speck, focaccia, Kajmak			
IT	Hamburger di manzo piccante con formaggio, prosciutto cotto, pancetta fatta in casa, focaccia, formaggio kajmak			

	MARINIRANI JANJEĆI KOTLETI			32.80
EN	Marinated lamb chops			
DE	Marinierte Lammkoteletts			
IT	Costolette d'agnello marinate			

	MARINIRANA PILEĆA KRILCA			13.80
EN	Marinated chicken wings			
DE	Marinierte Hühnerflügel			
IT	Alli di polo marinate			

	DOMAĆI PILEĆI KOSANI ODREZAK SA MEDITERANSKIM BILJEM „DELICIUS”	    	250g	13.80
HR	Domaći kosani odrezak od pilećih prsa, mozzarella i mediteranskih trava			
EN	Homemade patty made of chicken breasts, mozzarella and mediterranean herbs			
DE	Hausgemachte Hähnchenbrust mit Mozzarella und Mediterraneskräutern			
IT	Hamburger fatto in casa di petto di pollo, mozzarella ed erbe mediterranee			

	DOMAĆI JANJEĆI KOSANI ODREZAK „PASTORALUS”		250g	16.80
HR	Umak od grčkog jogurta, mladi luk			
EN	Homemade Lamb patty, Greek yogurt sauce, spring onions			
DE	Hausgemachtes Lammhacksteak, Sauce aus griechischem Joghurt, Frühlingszwiebeln			
IT	Hamburger di agnello tritato fatto in casa, Salsa allo yogurt greco, cipollotto fresco			

	PUNJENE VJEŠALICE	 		16.80
HR	Svinjski laks kare punjen sa sirom i šunkom			
EN	Grilled boneless pork loin stuffed with cheese and ham			
DE	Schweinerücken ohne Knochen mit Käse und Kochschinken gefüllt			
IT	Arista di maiale (disossata) ripiena con formaggio e prosciutto cotto			

	PUREĆI FILE „NATUR”	 	250g	15.80
EN	Turkey fillet			
DE	Putenfillet			
IT	Filetto di tacchino			

	Umak od zelenog papra / Green peppercorn sauce / Grünerpfeffersauce / Salsa di pepe verde	3.80
	Umak od gorgonzole / Gorgonzola sauce / Gorgonzolasauce / Salsa di gorgonzola	4.80
	Umak s tartufom / Truffle sauce / Trüffelsauce / Salsa al tartufo	5.80



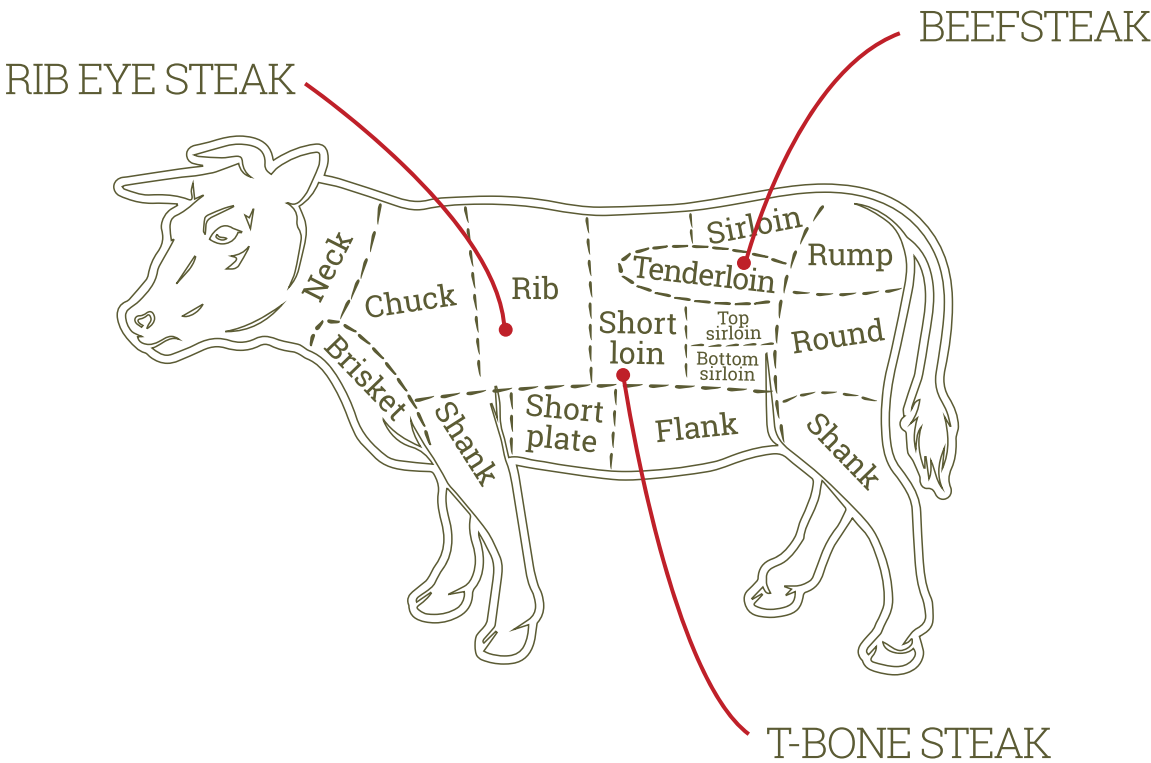
JELA S ROŠTILJA • GRILL DISHES
GRILLGERICHTE • PIATTI ALLA GRIGLIA

(bez priloga • without side dish • ohne Beilage • senza contorno)

	BIFTEK „NATUR“  	250g	32.80
EN	Beefsteak		
DE	Beefsteak		
IT	Filetto di manzo		
	 Umak od zelenog papra / Green peppercorn sauce / Grünerpfeffersauce / Salsa di pepe verde		3.80
	 Umak od gorgonzole / Gorgonzola sauce / Gorgonzolasauce / Salsa di gorgonzola		4.80
	 Umak s tartufom / Truffle sauce / Trüffelsauce / Salsa al tartufo		5.80

	T-BONE  	100g	9.80
EN	T-bone steak		
DE	T-bone steak		
IT	Filetto di t-bone		

	RIB EYE STEAK  	100g	8.80
HR	Odležana juneća rebra		
EN	Rib eye steak		
DE	Rib-eye steak		
IT	Costata di manzo		



-  Dostupnost ovisi o danu odležavanja.
-  Availability depends on the day of the marinade process.
-  Die Verfügbarkeit hängt vom Tag der Marinade ab.
-  Disponibilità dipende dal giorno del processo di marinatura.

	MESNI PLADANJ „RUŽMARIN“ S PRILOZIMA ZA 4 - 5 OSOBE	  	94.80
HR	Mix mesnih specijaliteta à la Ružmarin s prženim mladim krumpirom,		
EN	For 4-5 pers. - Mix of meat specialties alla Ružmarin with fried young potatoes,		
DE	Für 4-5 Pers. - gemischte Fleischgerichte à la Ružmarin mit gebratene Frühkartoffeln,		
IT	Per 4-5 pers. - Varietà di piatti di carne alla Ružmarin con patate novelle fritte,		



JELA OD RIBE • FISH DISHES
FISCHGERICHTEN • PIATTI DI PESCE

(bez priloga • without side dish • ohne Beilage • senza contorno)

	ODREZAK JADRANSKE TUNE		100g	12.80
EN	Adriatic tuna steak			
DE	Adriatisches Thunfischsteak			
IT	Trancio di tonno dell'Adriatico			

	BRODET OD JADRANSKE RIBE I MORSKIH PLODOVA			25.80
HR	Jadranska riba, morski plodovi (lignje, školjke, škampi), luk, češnjak, mrkva, vino, pelati			
EN	Adriatic fish, seafood (squid, mussels, scampi), onion, garlic, carrots, wine, tomato sauce			
DE	Adriafisch, Meeresfrüchte (Tintenfische, Muscheln, Scampi), Zwiebeln, Knoblauch, Karotten, Wein, Tomatensoße			
IT	Pesce dell'Adriatico, frutti di mare (calamari, cozze, scampi), cipolla, aglio, carote, vino, salsa di pomodoro			

	JADRANSKI ŠKAMPI NA BUZARU		400g	48.00
EN	Adriatic scampi buzara			
DE	Adriatische Scampi in Buzara-Sauce			
IT	Buzzara agli scampi dell'Adriatico			

	LIGNJE SA ŽARA		300g	18.80
EN	Grilled calamari			
DE	Calamari vom Grill			
IT	Calamari alla griglia			

	JADRANSKE LIGNJE SA ŽARA		1kg	75.00
EN	Grilled Adriatic calamari			
DE	Adriatische Calamari vom Grill			
IT	Grigliata di calamari dell'Adriatico			

	JADRANSKI ŠKAMPI SA ŽARA		1kg	98.00
EN	Grilled Adriatic scampi			
DE	Adriatische Scampi vom Grill			
IT	Scampi dell'Adriatico alla griglia			

	JADRANSKA RIBA PO DNEVNOM IZBORU IZ EKO UZGOJA, SA ŽARA ILI AL FORNO BRANCIN/ORADA/ARBUN/LIST/ZUBATAC FRATAR/SARAG/PAGAR/ROMB		1kg	85.00
EN	Adriatic fish of the day from sustainable aquaculture, grilled or al forno			
DE	Adriatische Fisch aus dem nachhaltiger Zucht, vom Grill oder al forno			
IT	Pesce dell'Adriatico del giorno da allevamento sostenibile, alla griglia o al forno			

	DIVLJA JADRANSKA RIBA PO DNEVNOM IZBORU, SA ŽARA ILI AL FORNO KOVAČ / ŠKARPINA		1kg	95.00
EN	Wild Adriatic fish of the day, grilled or al forno			
DE	Wildfang aus der Adria nach Tagesangebot, vom Grill oder al forno			
IT	Pesce selvaggio dell'Adriatico del giorno, alla griglia o al forno			

	RIBLJI PLADANJ „RUŽMARIN” S PRILOZIMA ZA 2 OSOBE			94.00
HR	Jadranski škampi, brancin, orada, lignje, mix školjki, sezonsko povrće na padelu i prženi mladi krumpir			
EN	For 2 pers. - Adriatic scampi, Sea bass, Gilthead sea bream, calamari, mixed sea shells, Seasonal vegetables sautéed in a pan, fried young potatoes			
DE	Für 2 Pers. - Adriatischer Scampi, Wolfsbarch, Goldbrasse, Calamari, gemischte Muscheln, Saisonales Gemüse aus der Pfanne und gebratene Frühkartoffeln			
IT	Per 2 pers. - Scampi dell'Adriatico, Branzino, Orata, calamari, conchiglie miste, Verdure di stagione saltate in padella e patatine novelle fritte			



PRILOZI I UMACI • SIDE DISHES & SAUCES
BEILAGEN & SAUCEN • CONTORNI E SALSE

EN DE IT	MLADI PRŽENI KRUMPIR	4.80	EN DE IT	UMAK OD SENFA I PAPRIKE	3.80
	Fried young potatoes Gebratene Frühkartoffeln Patate novelle fritte			Mustard and paprika sauce Senf-Paprika-Sauce Salsa alla senape e paprika	
EN DE IT	SEZONSKO POVRĆE NA PADELU	5.80	EN DE IT	UMAK OD GRČKOG JOGURTA	3.80
	Seasonal vegetables on the grill Saisonales Gemüse vom Grill Verdure di stagione alla griglia			Greek yogurt sauce Sauce aus griechischem Joghurt Salsa allo yogurt greco	
EN DE IT	RÖSTI KRUMPIR SA ZAPEČENOM PAPRIKOM I KAJMAKOM	6.80	HR EN DE IT	„RUŽMARIN“ CHIMICHURRI	3.80
	Rösti potatoes with roasted peppers and kajmak Rösti mit gerösteter Paprika und Kajmak Rösti di patate con peperoni arrostiti e kajmak			Ružmarin, peršin, origano, majčina dušica, kadulja, češnjak, mažuran, luk, papričice Rosemary, parsley, oregano, thyme, sage, garlic, marjoram, onion, chili peppers Rosmarin, Petersilie, Oregano, Thymian, Salbei, Knoblauch, Majoran, Zwiebel, Chilischoten Rosmarino, prezzemolo, origano, timo, salvia, aglio, maggiorana, cipolla, peperoncini	
EN DE IT	ZAPEČENI ŠPINAT	6.80	EN DE IT	MOSTARDA SA CHILLIJEM	3.80
	Baked spinach Überbackener Spinat Spinaci gratinati			Chili mostarda Mostarda mit Chili Mostarda al peperoncino	
EN DE IT	SOUFFLÉ OD KRUMPIRA	4.80	EN DE IT	KRUH (1 PORCIJA)	2.80
	Potato soufflé Kartoffelsoufflé Soufflé di patate			Bread (1 portion) Brot (1 Portion) Pane (1 porzione)	
EN DE IT	PIRE OD GRAŠKA	4.80	EN DE IT	LEPINJA SA ŽARA	3.30
	Pea purée Erbsenpüree Purea di piselli			Grilled flat bread Gegrilltes Fladenbrot Focaccia alla piastra	
EN DE IT	KRPICE SA ZELJEM	4.80	HR EN DE IT	FOCACCIA	4.80
	Pasta with cabbage Krautfleckerl Pasta con cavolo			Focaccia, maslinovo ulje, češnjak, Grana Padano, ružmarin Focaccia, olive oil, garlic, Grana Padano, rosemary Focaccia, Olivenöl, Knoblauch, Grana Padano, Rosmarin Focaccia, olio d'oliva, aglio, Grana Padano, rosmarino	
EN DE IT	POVRĆE WOK STYLE	5.80	EN DE IT		
	Wok-style vegetables Wok-Gemüse Verdure saltate nel wok				
EN DE IT	DOMAĆA PALENTA	4.80	EN DE IT		
	Homemade polenta Hausgemachte Polenta Polenta fatta in casa				



SALATE • SALADS • SALATE • INSALATE

HR EN DE IT	MIJEŠANA SALATA PO IZBORU	4.80	EN DE IT	MIJEŠANA LISNATA SEZONSKA SALATA	5.80
	Zelena salata, rajčica, krastavac, kupus, kukuruz, leća, cikla, grah, mrkva Mixed salad - lettuce, tomato, cucumber, cabbage, corn, lentils, beets, beans, carrots Gemischter Salat - grüner Salat, Tomaten, Gurken, Kraut, Mais, Linsen, Rüben, Bohnen, Karotten Insalata mista - insalata verde, pomodori, cetrioli, cappuccio, mais, lenticchie, barbabietole, fagioli, carote			Mixed seasonal salad greens Gemischter Saisonsalat Insalate miste di stagione	
HR EN DE IT	SALATA „FETA“	6.80	HR EN DE IT		
	Rajčica, krastavac, paprika, kapula, feta sir Tomato, cucumber, bell pepper, onion, feta cheese Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebel, Feta-Käse Pomodori, cetrioli, pepperoni, cipolla, formaggio feta				



PIZZA

Φ32CM

MARGHERITA



10.80

HR	Mozzarella Fior di latte, pelati
EN	Mozzarella Fior di latte, tomato sauce
DE	Mozzarella Fior di latte Käse, Tomatensauce
IT	Mozzarella Fior di latte, pomodoro

GLJIVA



11.30

HR	Mozzarella Fior di latte, pelati, gljive
EN	Mozzarella Fior di latte, tomato sauce, mushrooms
DE	Mozzarella Fior di latte Käse, Tomatensauce, Pilze
IT	Mozzarella Fior di latte pomodoro, funghi

ŠUNKA



11.80

HR	Mozzarella Fior di latte, pelati, šunka
EN	Mozzarella Fior di latte, tomato sauce, ham
DE	Mozzarella Fior di latte Käse, Tomatensauce, Kochschinken
IT	Mozzarella Fior di latte, pomodoro, prosciutto cotto

MIJEŠANA



11.80

HR	Mozzarella Fior di latte, pelati, šunka, gljive
EN	Mozzarella Fior di latte, tomato sauce, ham, mushrooms
DE	Mozzarella Fior di latte Käse, Tomatensauce, Kochschinken, Pilze
IT	Mozzarella Fior di latte, pomodoro, prosciutto cotto, funghi

4 SIRA



12.80

HR	Mozzarella Fior di latte, pelati, gorgonzola, Grana Padano, Camembert sir
EN	Mozzarella Fior di latte, tomato sauce, gorgonzola, Grana Padano, Camembert cheese
DE	Mozzarella Fior di latte Käse, Tomatensauce, Gorgonzola, Grana Padano, Camembert Käse
IT	Mozzarella Fior di latte, pomodoro, gorgonzola, Grana Padano, formaggio Camembert

MORTADELA



18.80

HR	Mozzarella Fior di latte, mortadela, pesto genovese, Mozzarella di Bufala, tostirane sjemenke i orašasti plodovi, sušena rajčica, kiselo vrhnje
EN	Mozzarella Fior di latte, mortadella, pesto genovese, Mozzarella di Bufala, toasted seed and nuts, dried tomatoes, sour cream
DE	Mozzarella Fior di latte Käse, Mortadella, Pesto Genovese, Mozzarella di Bufala Käse, geröstete Samen und Nüsse, getrocknete Tomaten, Sauersahne
IT	Mortadella, pesto genovese, Mozzarella Fior di latte, semi e noci tostati, pomodori secchi, panna

SLAVONSKA



14.80

HR	Mozzarella Fior di latte, pelati, kulen, panceta, ljuti feferoni, kiselo vrhnje, kapula,
EN	Mozzarella Fior di latte, tomato sauce, kulen (traditional spicy salami), bacon, chilli peppers, sour cream, onion
DE	Mozzarella Fior di latte Käse, Tomatensauce, Kulen (slawonische Paprikawurst), Speck, Peperoni, Sauersahne, Zwiebel
IT	Mozzarella Fior di latte, pomodoro, kulen (specie di salame piccante), pancetta, pepperoncini, panna acida, cipolla

ISTRIANA



16.80

HR	Mozzarella Fior di latte, pelati, pršut, istarska kobasica, riga, rajčica, istarska skuta
EN	Mozzarella Fior di latte, tomato sauce, prosciutto, Istrian sausage, rocket salad, tomatoes, Istrian curd cottage cheese
DE	Mozzarella Fior di latte Käse, Tomatensauce, Prosciutto, Istrische Wurst, Rucola, Tomaten, Istrischer Quark, kapern
IT	Mozzarella Fior di latte, pomodoro, prosciutto crudo, salsiccia istriana, rucola, pomodori, cagliata istriana, capperi

DALMATINSKA



16.80

HR	Mozzarella Fior di latte, pelati, jadranske kozice i škampi, lignje, dagnje, vongole, češnjak, kapare
EN	Mozzarella Fior di latte, tomato sauce, Adriatic shrimps and scampi, calamari, mussels, carpet shell clams, garlic, capers
DE	Mozzarella Fior di latte Käse, Tomatensauce, Adriatische Garnelen und Scampi, Calamari, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Knoblauch, Kapern
IT	Mozzarella Fior di latte, pomodoro, gamberetti e scampi dell'Adriatico, calamari, cozze, vongole, aglio, capperi

SAPORITA



17.80

HR	Mozzarella di Bufala, pelati, suha rajčica, artičoke, domaća panceta, bosiljak
EN	Mozzarella di Bufala, tomato sauce, dried tomatoes, artichokes, homemade bacon, basil
DE	Mozzarella di Bufala, Tomatensauce, getrocknete Tomaten, Artischocken, hausgemachter Speck, Basilikum
IT	Mozzarella di Bufala, pomodoro, pomodori secchi, carciofi, pancetta fatta in casa, basilico



PIZZA

		Ø32CM
BLACK ANGUS  		16.80
HR	Mozzarella Fior di latte, juneći Black Angus carpaccio, krema od Grana Padano sira, riga, Grana Padano, aceto balsamico krema	
EN	Mozzarella Fior di latte, Black Angus beef carpaccio, Grana Padano cheese cream, riga, Grana Padano, aceto balsamico cream	
DE	Mozzarella Fior di Latte, Carpaccio vom Black Angus-Rind, Grana Padano-Käsecreme, Riga, Grana Padano, Aceto-Balsamico-Creme	
IT	Mozzarella Fior di latte, Carpaccio di manzo Black Angus, crema di Grana Padano, riga, Grana Padano, crema di aceto balsamico	
CALZONE  		13.80
HR	Mozzarella Fior di latte, pelati, šunka, Grana Padano	
EN	Mozzarella Fior di latte, tomato sauce, ham, Grana Padano	
DE	Mozzarella Fior di latte Käse, Tomatensauce, Kochschinken, Grana Padano	
IT	Mozzarella Fior di latte, pomodoro, prosciutto cotto, Grana Padano	
VEGE  		13.80
HR	Mozzarella Fior di latte, pelati, grill povrće (tikvica, paprika, kapula, mrkva, gljive), špinat, frigana kapula	
EN	Mozzarella Fior di latte, tomato sauce, grilled vegetables (zucchini, peppers, onions, carrots, mushrooms), spinach, fried onions	
DE	Mozzarella Fior di latte Käse, Tomatensauce, gegrilltes Gemüse (Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Karotten, Champignons), Spinat, Röstzwiebeln	
IT	Mozzarella Fior di latte, pomodoro, verdure grigliate (zucchine, peperoni, cipolle, carote, funghi), spinaci, cipolle fritte	
SICILIJANA   		16.80
HR	Mozzarella Fior di latte, pelati, slani incuni, kapari, kapula	
EN	Mozzarella Fior di latte, tomato sauce, salted anchovies, capers, onion	
DE	Mozzarella Fior di latte Käse,, Tomatensauce, gesalzene Sardellen, Kapern, Zwiebel	
IT	Mozzarella Fior di latte, pomodoro, acciughe sotto sale, capperi, cipolla	
LOSOS    		16.80
HR	Mozzarella Fior di latte, dimljeni losos, sušena rajčica, špinat, dresing, crne masline, aceto balsamico krema	
EN	Mozzarella Fior di latte, smoked salmon, dried tomatoes, spinach, dressing, black olives, aceto balsamico cream	
DE	Mozzarella Fior di latte Käse, Räucherlachs, getrocknete Tomaten, Spinat, Dressing, schwarze Oliven, Aceto-Balsamico-Creme	
IT	Mozzarella Fior di latte, salmone affumicato, pomodori secchi, spinaci, condimento, olive nere, crema di aceto balsamico	
JADRANSKE KOZICE, ŠKAMPI I TARTUFI   		20.80
HR	Mozzarella Fior di latte, pelati, jadranske kozice i škampi, tartufi	
EN	Mozzarella Fior di latte, tomato sauce, Adriatic shrimps and scampi, truffles	
DE	Mozzarella Fior di latte Käse, Tomatensauce, Adriatische Scampi und Garnelen, Trüffel	
IT	Mozzarella Fior di latte, pomodoro, scampi e gamberetti dell'Adriatico, tartufi	

EXTRA DODACI ZA PIZZU:

HR	Kiselo vrhnje, šunka, rajčica, paprika, jaje, kukuruz, kapula, pelati, feferoni, BBQ umak	2.60
EN	Sour cream, ham, tomato, bell pepper, egg, corn, onion, tomato sauce, chilli peppers, BBQ sauce	
DE	Sauersahne, Kochschinken, Tomaten, Paprika, Ei, Mais, Zwiebel, Tomatensauce, Peperoni, BBQ Sauce	
IT	Panna, prosciutto cotto, pomodoro, pepperone, uovo, mais, cipolla, pelati, pepperoncini, salsa BBQ	
HR	Gorgonzola, Mozzarella Fior di latte, artičoke, masline	3.60
EN	Gorgonzola, Mozzarella Fior di latte, artichokes, olives	
DE	Gorgonzola, Mozzarella Fior di latte Käse, Artischocken, Oliven	
IT	Gorgonzola, Mozzarella Fior di latte, carciofi, olive	
HR	Pršut, kulen, riga, Grana Padano, istarska salama	4.60
EN	Prosciutto, kulen (traditional spicy salami), rocket salad, Grana Padano, Istrian salami	
DE	Prosciutto, Kulen (slawonische Paprikawurst), Rucola, Grana Padano, Istrische Salami	
IT	Prosciutto crudo, kulen (salame piccante), rucola, Grana Padano, salame istriano	
HR	Jadranske kozice i škampi, mozzarella di Bufala (125 g)	6.60
EN	Adriatic shrimps and scampi, Buffalo mozzarella (125 g)	
DE	Adriatischer Scampi und Garnelen, Büffelmozzarella (125 g)	
IT	Scampi e gamberetti dell'Adriatico, mozzarella di Bufala (125 g)	



KUTAK ZA NAŠE VEGETARIJANCE • VEGE MENU

	VEGE NAMAZ OD SLANUTKA I SUŠENIH RAJČICA ZA 2 OSOBE	      	13.80
HR	Namaz od slanutka i sušenih rajčica s tostiranim sjemenkama i orašastim plodovima, štapići od povrća, pizza focaccia		
EN	Chickpea and dried tomatoes spread with toasted seeds and nuts, vegetable sticks, pizza focaccia		
DE	Aufstrich aus Kichererbsen und getrockneten Tomaten mit gerösteten Kernen und Nüssen, Gemüsesticks, Pizza-focaccia		
IT	Crema di ceci e pomodori secchi con semi tostati e noci, bascontini di verdure, pizza focaccia		

	QUINOA NA PODLOZI OD RIGE S FETA SIROM, KUHANOM KRUŠKOM I AROMATIČNIM DRESINGOM	 	12.80
EN	Quinoa on a base of rocket salad with fetta cheese, boiled pear and aromatic dressing		
DE	Quinoa auf Rucolabasis mit Fetta Käse, gekochte Birnen und aromatischem Dressing		
IT	Quinoa a base di rucola con formaggio fetta, pera bollita e dresing aromatico		

	CAPRESE SALATA S MOZZARELLOM DI BUFALA		13.80
HR	Rajčica, mozzarella di Bufala, bosiljak		
EN	Tomato, mozzarella di Bufala, basil		
DE	Tomaten, Mozzarella di Bufala, Basilikum		
IT	Pomodoro, mozzarella di Bufala, basilico		

	VEGE RIŽOTO		13.80
HR	Riža, povrće (tikvica, rajčica, paprika, kukuruz), šafran		
EN	Rice, vegetables (zucchini, tomato, paprika, corn), saffron		
DE	Reis, Gemüse (Zucchini, Tomaten, Paprika, Mais), Safran		
IT	Riso, verdura (zucchini, pomodoro, paprika, mais), zafferano		

	VEGE BURGER	   	17.80
HR	Pljeskavica od povrća, pržena kapula, ružmarin umak na bazi veganske majoneze, senfa, kapule i svježih mediteranskih začina, lisnata salata, prženi mladi krumpir, rustikalno pecivo		
EN	Vegetables burger patty, fried onion, ružmarin sauce based on vegan mayonnaise, mustard, onion and fresh mediterranean spices, lettuce, fried young potato, rustic bread bun		
DE	Gemüseburger, gebratene Zwiebeln, ružmarin sauce auf Basis von veganer Mayonnaise, Senf, Zwiebeln und frischen mediterranen Gewürzen, Blattsalat, gebratene Frühkartoffeln, rustikales Gebäck		
IT	Hamburger di verdure, cipolla fritta, salsa ružmarin con maionese vegana, senape, cipolla e spezie mediterranee fresche, insalata verde, patate novelle fritte, panino rustico		

	VEGE PIZZA	  	Φ32CM 13.80
HR	Mozzarella Fior di latte, pelati, grill povrće (tikvica, paprika, kapula, mrkva, gljive), špinat, frigana kapula		
EN	Mozzarella Fior di latte, tomato sauce, grilled vegetables (zucchini, peppers, onions, carrots, mushrooms), spinach, fried onions		
DE	Mozzarella Fior di latte Käse, Tomatensauce, gegrilltes Gemüse (Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Karotten, Champignons), Spinat, Röstzwiebeln		
IT	Mozzarella Fior di latte, pomodoro, verdure grigliate (zucchine, peperoni, cipolle, carote, funghi), spinaci, cipolle fritte		



DJEČJI MENU • KIDS MENU

	LASAGNE ALLA „BOLOGNESE”	  	10.00
HR	Lazanje, ragu od junećeg mesa i rajčice, mozzarella, bešamel umak		
EN	Lasagne, beef and tomato ragout, mozzarella, white sauce		
DE	Lasagne, Rindfleisch- und Tomatenragout, Mozzarella, weiße Soße		
IT	Lasagne, ragù di manzo e pomodoro, mozzarella, besciamella		

	DJEČJI BURGER	 	12.80
HR	Domaći juneći kosani odrezak (180g), prženi krumpirići, rustikalno pecivo		
EN	Homemade beef burger patty (180g), rustic bread, pommes		
DE	Hausgemachte Rindfleisch-Burger (180g), Rustik Brot, pommes		
IT	Hamburger di manzo nostrano (180g), pannino rustico, pommes		

	DELICIOUS POHANI PILEĆI ŠTAPIĆI	 	13.80
HR	Pohani štapići od domaćeg pilećeg kosanog odrezka, mozzarelle i mediteranskih trava, prženi krumpirići		
EN	Homemade breaded strips made from chicken breasts, mozzarella, and Mediterranean herbs, and Mediterranean herbs, pommes		
DE	Hausgemachte panierte Streifen aus Hähnchenbrust, Mozzarella und mediterranen Kräutern, pommes		
IT	Bastoncini impanati fatti in casa a base di petto di pollo, mozzarella ed erbe mediterranee, pommes		



DESERTI • DESSERTS
SÜSSSPEISEN • DOLCI

	KOLAČ BAJADERA	 	5.90
EN	Bajadera cake		
DE	Bajadera-Kuchen		
IT	Torta Bajadera		
	LAVA CAKE S KUGLICOM SLADOLEDA OD VANILIJE I ŠLAGOM	  	6.90
EN	Lava cake with ice cream and whipped cream		
DE	Schoko-Soufflé mit Vanilleeis und Schlagsahne		
IT	Soufflé al cioccolato con pallina di gelato e panna montata		
	BEZGLUTENSKI KOLAČ		6.90
EN	Gluten-free cake		
DE	Glutenfreier Kuchen		
IT	Torta senza glutine		
	TIRAMISU	 	7.90
EN	Coffee flavoured Tiramisu		
DE	Tiramisu mit Kaffeegeschmack		
IT	Tiramisù al caffè		
	TIRAMISU OD MALINE I PISTACIJE	 	7.90
EN	Raspberry and pistachio flavoured Tiramisu		
DE	Tiramisu mit Himbeer- und Pistaziengeschmack		
IT	Tiramisù al gusto di lamponi e pistacchi		
	TIRAMISU OD LIMUNA	 	7.90
EN	Lemon flavoured Tiramisu		
DE	Tiramisu mit Zitronengeschmack		
IT	Tiramisù al limone		
	ŠTRUDLA OD JABUKE S PRELJEVOM OD VANILIJE	   	6.90
EN	Apple strudel with vanilla sauce		
DE	Apfelstrudel mit Vanillesauce		
IT	Strudel di mele con salsa alla vaniglia		
	CRUMBLE OD ŠUMSKOG VOĆA SA KUGLICOM SLADOLEDA OD VANILIJE	  	7.90
EN	Mixed berry crumble with a scoop of vanilla ice cream		
DE	Waldbeeren-Crumble mit einer Kugel Vanilleeis		
IT	Crumble ai frutti di bosco con una pallina di gelato alla vaniglia - 7.90		
	DOMAĆI SLADOLED (RAZNI OKUSI)	  	8.00
EN	Aroma Gelato - various flavours		
DE	Aroma Gelato - verschiedene Geschmacksrichtungen		
IT	Aroma Gelato - vari gusti		
	PANNA COTTA		5.80
	SMOKVE U PROŠEKU		6.80
EN	Prošek-poached figs		
DE	In Prošek eingelegte Feigen		
IT	Fichi al Prošek		



	PALAČINKE „RAFFAELLO”	   	7.30
HR	Palačinke s bijelom čokoladom, kokosom i lješnjacima		
EN	Pancakes with white chocolate, coconut and hazelnut		
DE	Pfannkuchen mit weißer Schokolade, Kokos und Haselnüsse		
IT	Crespelle al cioccolato bianco, cocco e nocciole		
	PALAČINKE S ORASIMA I NUTELLOM	   	7.30
EN	Pancakes with walnuts and Nutella		
DE	Pfannkuchen mit Walnüsse und Nutella		
IT	Crespelle alle noci e Nutella		
	PALAČINKE SA SLADOLEDOM I I PRELJEVOM OD ŠUMSKOG VOĆA	   	8.30
EN	Pancakes with ice cream and forest fruit sauce		
DE	Pfannkuchen mit Eis und Waldbeerensauce		
IT	Crespelle con gelato e crema di frutti di bosco		

   **HR** Za vrijeme popunjenosti restorana palačinke se mogu čekati i do 30 minuta. Hvala na razumijevanju!

   **EN** During the restaurant's peak hours the wait time for pancakes can be up to 30 minutes. Thank you for your understanding!

   **DE** Wartezeit auf die Pfannkuchen kann bei vollem Restaurant bis zu 30 Minuten dauern. Wir bedanken uns für Ihre Geduld und Ihr Verständnis!

   **IT** Nei momenti di maggior afflusso, il tempo d'attesa per le crespelle può arrivare fino a 30 minuti. Grazie per la comprensione!



VINSKA KARTA • WINE LIST WEINKARTE • LISTA DEI VINI

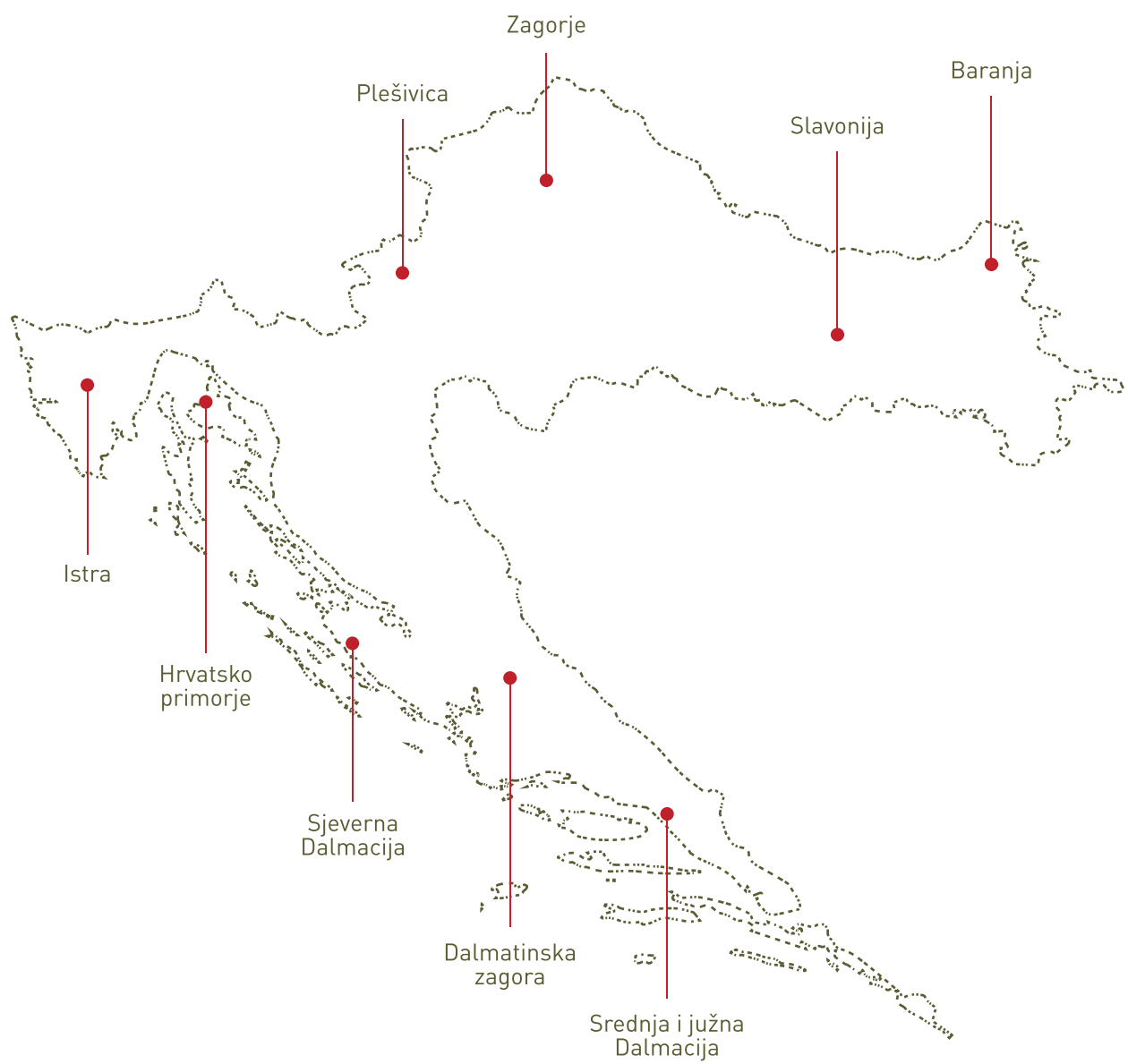


KONTINENTALNA HRVATSKA SLAVONIJA, ZAGORJE, PLEŠIVICA

Kontinentalna Hrvatska nam nudi od približno neutralnih vina s više ukupnih kiselina, niskih alkohola delikatesnog okusa i nježnog tijela pa do profinjenih vina usklađenih kiselina i alkohola. Premda su drugačija okusom i mirisom od istarskih i dalmatinskih vina, ona će osvojiti mnoge ljubitelje i poznavatelje vina, naročito vrhunska i kvaliteta vina koja nam dolaze iz Slavonije.

CONTINENTAL CROATIA SLAVONIA REGION, ZAGORJE REGION, PLEŠIVICA HILLS WINE REGION

Continental Croatia offers you a selection of wines: choose between more neutral, light-bodied wines of delicate flavour with higher acidity and lower alcohol or elegant wines with fine-balanced acidity and alcohol. Although different from Istrian and Dalmatian wines in their aroma and bouquet, the wines of continental Croatia will conquer the hearts and palates of many a wine lovers and experts, especially premium and quality wines of Slavonia region.



PRIMORSKA HRVATSKA ISTRA, KVARNER, DALMACIJA

Istra Vam nudi od pjenušaca (nastalih klasičnom metodom), aromatičnih, svježih i laganih vina do vrhunski odnjegovanih. Možete probati razna sortna ili kupažirana vina koja su odležala u bačvama od akacije ili hrasta pa do vina njegovanih u amforama. Istra je kulturu vina podigla na viši nivo i kvalitetu označila prepoznatljivim IQ (Istrian Quality).

COASTAL CROATIA ISTRIA, KVARNER REGION, DALMATIA

The selection of Istrian wines includes sparkling wines (produced by traditional method), aromatic, fresh and light-bodied wines, and premium cultivated wines. Choose between different varietal or blended wines aged in acacia or oak barrels, or select wines aged in amphoras. Istria region has taken it's wine culture to a higher level by labeling its quality wines with IQ (Istrian Quality) label.



VINSKA KARTA • WINE LIST
WEINKARTE • LISTA DEI VINI

OTVORENA VINA • OPEN WINE • OFFENE WEINE • VINO SFUSSO

Malvazija „Radovan” - F. Radovan - Višnjan, Istra	1,00 l	19.00
Merlot „Radovan” - F. Radovan - Višnjan, Istra	1,00 l	19.00

VINA KUĆE • HOUSE WINE • HAUSWEIN • VINO DELLA CASA

Chardonnay „Ružmarin” - Krauthaker - Kutjevo, Slavonija	0,75 l	24.00
Malvazija „Ružmarin” - Bastiàn - Buje, Istra	0,75 l	26.00
Crveni Cuvée „Ružmarin” - Krauthaker - Kutjevo, Slavonija	0,75 l	24.00
Merlot „Ružmarin” - Bastiàn - Buje, Istra	0,75 l	26.00
Muškat „Ružmarin” - Bastiàn - Buje, Istra	0,50 l	26.00
Pjenušac Sec „Ružmarin” - Puklavec Family Wines - Ormož, Slovenija	0,75 l	26.00
Pjenušac Rosé „Ružmarin” - Puklavec Family Wines - Ormož, Slovenija	0,75 l	26.00
Brut „Euphorija” - Kadum - Poreč, Istra	0,75 l	26.00

PJENŠUAVO VINO I ŠAMPANJCI • SCHAUMWINE & CHAMPAGNER • SEKTE • VINI
SPUMANTI E CHAMPAGNE

HR	Suhi pjenušci su idealan aperitiv jer svojim reskim okusima i aromama potiču apetit.
EN	Dry sparkling wines are ideal as an aperitif, as their sharp tastes and aromas stimulate the appetite.
DE	Trockene Sekte sind ein idealer Aperitif, weil sie mit ihrem vollmundigen Geschmack und Aroma den Appetit anregen.
IT	Spumanti Brut sono un ideale aperitivo di gusto deciso e aromatico.

	Brut „Rosé” - Šember - Jastrebarsko, Plešivica	0,75 l	46.00
	Brut „Kolarić” - F. Kolarić - Jastrebarsko, Plešivica	0,75 l	35.00
	Brut „Diplomat” - Tomac - Jastrebarsko, Plešivica	0,75 l	60.00
	Brut „Rosé” (methode classic) - Tomac - Jastrebarsko, Plešivica	0,75 l	44.00
	Brut „La Cuvée” - Lauren Perrier - Champagne, Francuska	0,75 l	120.00
	Brut „Blanc de Blancs” - Ruinart - Champagne, Francuska	0,75 l	245.00
	Brut „Imperial Rosé” - Moët & Chandon - Champagne, Francuska	0,75 l	160.00
	Brut „Blanc” - Dom Pérignon - Champagne, Francuska	0,75 l	580.00
	Brut „Pavel” - Šember - Jastrebarsko, Plešivica	0,75 l	59.00
	Prosecco „Amets” - M. Bruseghin - Treviso, Italija	0,75 l	30.00
	Ružić „Jarbola” - OPG Ružić - Jurdani, Hrv. Primorje	0,75l	45.00
	Rose „Three Stars” - Jagunić - Jastrebarsko, Plešivica	0,75 l	42.00

LAGANA, SUHA I OSVJEŽAVAJUĆA BIJELA VINA • LIGHT, DRY AND REFRESHING
WHITE WINES • LEICHTE, TROCKENE UND ERFRISCHENDE WEISSWEINE • VINI
BIANCHI LEGGERI, SECCHI E RINFRESCANTI

HR	Lagana, suha i osvježavajuća bijela vina, neutralnošću, nižim alkoholima i istodobno neodoljivom svježinom nude se kao idealan aperitiv ili uz laganija uvodna jela.
EN	Light, dry and refreshing white wines that are ideal as aperitifs or perfect companions to light appetizers due to their neutrality, low alcohol content and irresistible freshness.
DE	Leichte, trockene und erfrischende Weißweine werden wegen ihrer Neutralität, niedrigen Alkoholgehalts und unwiderstehlicher Frische als Aperitif oder mit leichteren Vorspeisen serviert.
IT	Vini bianchi leggeri, secchi e rinfrescanti, la loro neutrala, un basso contenuto di alcol e una freschezza irresistibile fanno diventare questi vini un ideale aperitivo o un attimo abbinamento con antipasti leggeri.

	Graševina „Krauthaker” - V. Krauthaker - Kutjevo, Slavonija	0,75 l	27.00
	Maraština „Sladić” - M. Sladić - Skradin, Dalmacija	0,75 l	37.00
	Žlahtina „Šipun” - I. Dobrinčić - Vrbnik, Hrvatsko Primorje	0,75 l	27.00
	Valle „Kozlović” - G. Kozlović - Momjan, Istra	0,75 l	32.00
	(80% Malvazija istarska, 20% Sauvignon blanc)		



VINSKA KARTA • WINE LIST
WEINKARTE • LISTA DEI VINI

SVJEŽA BIJELA VINA • FRESH WHITE WINES
FRISCHE WEISSWEINE • VINI BIANCHI GIOVANI

- HR

Svježa bijela vina - voćnoherbalnog profila, karakterizira ih svježina i intezivan tek, uglavnom nisu odležavana u Barrique - u (bačve od hrastovog drveta zapremine 225 l), zbog čega su zadržale primarni sortni karakter.
- EN

Fresh white wines that have a fruity - herbal profile and are characterised by their freshness and intense aroma. These wines are generally not aged in barrique casks (225 l oak barrels), which is why they maintain their primary varietal character.
- DE

Frische Weißweine, mit ihren pflanzlich - fruchtigen Noten, sind durch Frische und ein intensives Aroma gekennzeichnet. Diese Weine werden überwiegend nicht im Barrique (225 Liter Eichenfässer) ausgebaut. Deshalb behalten sie den primären Charakter ihrer Sorte.
- IT

Vini bianchi giovani e fruttati, questi vini presentano aromi ben delineati e caratterizzanti, sono definiti aromi primari perche derivano proprio dall'uva con cui il vino e prodotto. Generalmente non sono affinati in barrique (quercia 225 l).

Chardonnay „Radovan” - F. Radovan - Višnjan, Istra	0,75 l	30.00
Grk „Bire” - Bire - Lumbarda, Korčula	0,75 l	55.00
Malvazija „Kozlović” - G. Kozlović - Momjan, Istra	0,75 l	36.00
	(Magnum)	1,50 l 87.00
Malvazija istarska „Kadum” - Kadum - Poreč, Istra	0,75 l	29.00
Malvazija istarska „Coronica” - M. Coronica - Umag, Istra	0,75 l	30.00
Pinot Grigio Classic „Coletti” - F. Kolarić - Jastrebarsko, Plešivica	0,75 l	33.00
Rajnski rizling „Šember” - O.Šember - Jastrebarsko, Plešivica	0,75 l	36.00
 Riesling Trocken „Volratz 1573” - Schloss Vollrads - Rheingau, Njemačka	0,75 l	34.00
Sauvignon Blanc „De Gotho” - Kutjevo - Vetovo, Slavonija	0,75 l	31.00
Sauvignon Blanc „Markota” - Vina Markota - Pleternica, Slavonija	0,75 l	24.00
Sauvignon Blanc „Galić” - J. Galić - Kutjevo, Slavonija	0,75 l	34.00
Sauvignon „Valenta” - F. Valenta - Kaldir, Istra	0,75 l	32.00
Coupage „Mala Nevina”-Saints Hills- Višnjan, Istra	0,75 l	42.00
(Malvazija Istarska,Chardonnay)		
Malvazija „Benvenuti” - L.Benvenuti - Motovun, Istra	0,75 l	32.00
Malvazija „Festigia” - Agrolaguna - Poreč, Istra	0,75 l	32.00
Škegro Žilavka „Krš” - Obitelj Škegro - Ljubuški, Hercegovina	0,75 l	30.00

ZRELA I PUNA BIJELA VINA • MATURE WHITE WINES
AUSGEREIFTE WEISSWEINE • VINI BIANCHI MATURI

- HR

Zrela bijela vina puna tijela i bogatog okusa. Vina uglavnom odležana u Barrique - u, jer se odležavanjem rađaju sasvim novi aromatski sklopovi te postiže balans između mladalačke masivnosti i decentnosti staroga vina.
- EN

Mature white wines that have a full - body and rich taste. They are mostly barrel aged, because this ageing results in new aromatic complexes and a balance between the robustness of a new wine and the stature of an old one.
- DE

Ausgereifte Weißweine, reich und vollmundig, werden vorwiegend im Barrique ausgebaut. Dadurch entstehen völlig neue aromatische Strukturen und man erreicht das Gleichgewicht zwischen dem starren Charakter eines neuen Weins und der Schicklichkeit eines alten Weins.
- IT

Vini bianchi maturi e corposi, vini con affinamento in barrique. Tale affinamento dona loro una nuova combinazione aromatica e un ottimo equilibrio tra corposita giovanile ed eleganza di un vino invecchiato.

Chardonnay „Rosenberg” - V. Krauthaker - Kutjevo, Slavonija	0,75 l	44.00
Chardonnay „Galić” - J. Galić - Kutjevo, Slavonija	0,75 l	38.00
Chardonnay „Le Chiffre” - Saints Hills - Istra i Kvarner	0,75 l	110.00
Chardonnay „Chablis” - Domaine Chanson - Burgundija, Francuska	0,75 l	48.00
Coupage „Maximo Oro” - Kutjevo - Kutjevo, Slavonija	0,75 l	32.00
(70% Graševina, 30% Chardonnay)		
Superior Graševina „Josić” - Vinarija Josić - Zmajevac, Baranja	0,75 l	32.00
Malvazija „Sur Lie” - E. Pilato - Vižinada, Istra	0,75 l	56.00
Malvazija „Capelleto” - F. Radovan - Višnjan, Istra	0,75 l	58.00
Malvazija „Selekcija” - G. Kozlović - Momjan, Istra	0,75 l	58.00
Pinot sivi „Kolar” - Vinski podrum Kolar - Suza, Baranja	0,75 l	60.00
Pošip „Stina” - Vina Stina - Bol, Dalmacija	0,75 l	58.00
Pošip „Korta Katarina” - Korta Katarina - Orebić, Pelješac	0,75 l	55.00
Pošip „Punta Skala” - Kraljevski vinogradi - Petrčane, Sj. Dalmacija	0,75 l	37.00
Sauvignon „Kamenice” - obitelj Korak - Jastrebarsko, Plešivica	0,75 l	65.00
Malvazija barrique „Mandić” - Vina Mandić - Opatija, Hrv.primorje	0,75 l	38.00



VINSKA KARTA • WINE LIST
WEINKARTE • LISTA DEI VINI

NARANČASTA VINA • ORANGE WINES
ORANGE WEINE • VINI ARANCIONI

- HR

Narančasta vina (Orange wine), radi se o vinima dobivenim od bijelog grožđa (načinom kojim se inače radi crno vino) iz maceracije i odležavanjem na talozima. Otuda i tanini te narančasta boja.
- EN

Orange wines that are obtained from white grape varieties in a process that is usually applied to produce red wines through maceration and ageing in contact with the peel. This is where the tannins and orange colour come from.
- DE

Orangene Weine werden aus Weißweinträumen wie ein Rotwein hergestellt. Die Trauben werden mit den Schalen vergoren und extrahieren dadurch mehr Tannine und Farbstoffe aus den Beerenschalen.
- IT

Vini arancioni (Orange wine), vini bianchi prodotti con vinificazione naturale, attraverso il contatto prolungato con le bucce e con il mosto in fermentazione. Vini bianchi vinificati in rosso. Gli Orange Wine grazie alla loro forza tannica ricordano la complessità e il carattere spigoloso dei vini rossi.

Coupage „Superslav” - K. Sontacchi - Kutjevo, Slavonija	0,75 l	75.00
(Graševina, Traminac, Mullerthurgau, Rajnski rizling, Sauvignon blanc, Muškati žuti Morav)		
 Malvazija „Sveti Jakov” - G. Clai - Buje, Istra	0,75 l	80.00
 Malvazija „Santa Elena” - Ipša - Opatelj, Istra	0,75 l	60.00
 Pinot sivi „Ottocento” - G. Clai - Buje, Istra	0,75 l	64.00
Žlahtina „Hlam 9” Šipun - I. Dobrinčić - Vrbanj, Hrvatsko Primorje	0,75 l	35.00

MIRISNA SUHA ILI BLAGO SLATKASTA VINA • FRAGRANT DRY OR SLIGHTLY SWEET WINES • DUFTENDE TROCKENE ODER LEICHT SÜSSE WEINE • VINI BIANCHI AMABILI O LEGGERMENTE DOLCI

- HR

Mirisna suha ili blago slatkasta vina, koja obilježavaju slatki i cvjetni mirisi te zbog ublažene kiseline posjeduju mekoću i slatki okus.
- EN

Fragrant dry or slightly sweet wines that are characterised by sweet and floral scents. Due to their lower acidity these wines have a softness and sweet taste.
- DE

Duftende trockene oder leicht süße Weine sind durch süße blumige Düfte gekennzeichnet. Wegen des geringeren Säuregrads sind sie eher weich und besitzen einen süßen Geschmack.
- IT

Vini bianchi amabili o leggermente dolci, vini con sentori floreali, morbidi e dolci.

Graševina „Kolar” - Vinski podrum Kolar - Suza, Baranja	0,75 l	41.00
Muškat momjanski „Kozlović” - G. Kozlović - Momjan, Istra	0,50 l	38.00

ROSE ILI RUŽIČASTA VINA • ROSÉ WINES
ROSÉWEINE • VINI ROSATI

- HR

Rose ili ružičasta vina, za razliku od narančastih vina, ružičasta se rade tako da se crne sorte vinificiraju kao bijelo vino. Raznih su okusa, od svježih lepršavih, osvježavajućih i slatkastih okusa sve do vina punoga tijela sa izrazitim voćnom aromom.
- EN

Rosé wines that, unlike orange wines, are produced through the vinification of red grape varieties as white wine. They come in various tastes, from fresh airy, refreshing and sweet tastes to full bodied wines with a distinct fruity aroma.
- DE

Im Gegensatz zu orangenen Weinen werden Roséweine aus roten Trauben dem Weißwein ähnlich hergestellt. Ihr Geschmack kann von luftig erfrischend süßen bis zum körperreichen mit einem ausgeprägt fruchtigen Aroma sein.
- IT

Vini rosati, a differenza degli Orange Wine, i vini rosati sono ottenuti per vinificazione in bianco, cioè eliminando le bucce dal mosto all'inizio della fermentazione. Il profumo dei vini rosati può essere fresco piacevole, floreale ma anche corposo e fruttato.

Rosé „Radovan” - F. Radovan - Višnjan, Istra	0,75 l	30.00
Rosé „Bastiàn” - Bastiàn - Buje, Istra	0,75 l	37.00
Rosé „Whispering Angel” - Château d’Esclans - Provansa, Francuska	0,75 l	60.00
Rose „Josić” - Vinarija Josić - Zmajevac, Baranja	0,75 l	32.00
Rose „Mandić” - Opatija, Hrv.primorje	0,75 l	29.00



VINSKA KARTA • WINE LIST
WEINKARTE • LISTA DEI VINI

ELEGANTNA CRVENA VINA • ELEGANT RED WINES
ELEGANTE ROTWEINE • VINI ROSSI ELEGANTI

HR	Elegantna crvena vina, od srednjeg pa do punog tijela, profinjene su arome i sva su odležala u hrastovim bačvama radi smirivanja taninskog utjecaja i mekšanja kiselina.		
EN	Elegant red wines, middle to full - bodied, that have refined aromas and are aged in oak barrels to reduce the tannin influence and soften their acidity.		
DE	Elegante Rotweine, mittel bis stark körperreich, sind durch ein edles Aroma gekennzeichnet. Alle diese Weine werden in Eichenfässern ausgebaut, um die Tannine und den Säuregehalt zu verringern.		
IT	Vini rossi eleganti, vini mediamente corposi, con aromi raffinati, affinati in botti di quercia volte a ridurre l'influenza dei tannini a tutto vantaggio della morbidezza.		
Cabernet Sauvignon „Markota” - Markota - Pleternica, Slavonija		0,75 l	29.00
Cabernet Sauvignon „Radovan” - F. Radovan - Višnjan, Istra		0,75 l	42.00
Cabernet Sauvignon „Korlat” - Korlat - Benkovac, Dalmacija		0,75 l	38.00
Coupage „Karizma” - Petrač - Hršak breg, Hrvatsko Zagorje (70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot)		0,75 l	44.00
Coupage „Galerija Bura” - Potomje, Dalmacija (Plavac Mali, Cabernet Sauvignon, Marsellane)		0,75 l	32.00
Cuvée „Bora” - vina Bora - Podgradina, Sjeverna Dalmacija (33% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 33% Syrah)		0,75 l	59.00
Cuvée „Caldierosso” - Benvenuti - Motovun, Istra (50% Teran, 18% Merlot, 16% Nebbiolo, 16% Tempranillo)		0,75 l	37.00
	Cuvée „Grimalda” - Matošević - Grimalda, Istra (60% Merlot, 30% Teran, 10% Cabernet Sauvignon)	0,75 l	62.00
Cuvée „Moro” - F. Rossi - Vižinada, Istra (60% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Teran)		0,75 l	39.00
Merlot „Meneghetti” - Meneghetti - Bale, Istra		0,75 l	31.00
Pinot Crni „Korak” - obitelj Korak - Jastrebarsko, Plešivica		0,75 l	54.00
Pinot Noir „Bourgogne” - Domaine Chanson - Burgundija, Francuska		0,75 l	52.00
Rioja Vega „Crianza” - Rioja Vega - Rioja, Španjolska (77% Tempranillo, 20% Graciano, 3% Mazvelo)		0,75 l	32.00
Teran „Valenta” - F. Valenta - Kaldir, Istra		0,75 l	43.00
Coupage „Castello” Festigia - Agrolaguna - Poreč, Istra (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)		0,75 l	37.00
Plavac Mali „Sin” - Saints Hills - Pelješac, Dalmacija		0,75 l	57.00
Merlot „Radovan” - F. Radovan - Višnjan, Istra		0,75 l	42.00
Pinot Nero „Franz Haas” - Franz Haas - Alto Adige, Italija		0,75 l	68.00
Pinot Noir „Sontacchi” - K. Sontacchi - Kutjevo, Slavonija		0,75 l	40.00

ARHIVNA VINA • ARCHIVE WINES
ARCHIVWEINE • VINI D'ARCHIVIO

HR	Arhivsko vino je vino koje se u podrumskim uvjetima čuva dulje od njegovog optimalnog zrenja, a najmanje pet godina od dana prerade grožđa u vino, od čega najmanje tri godine u boci.		
EN	Archived wines are considered wines, which are kept in a cellar beyond the point of their optimum level of maturity, with a minimum of five years from the day of the grape processing and a minimum of at least three years in a bottle.		
DE	Archivwein ist Wein, der mindestens fünf Jahre ab dem Datum der Verarbeitung der Trauben zu Wein in Kellern gereift und gelagert wird, davon mindestens drei Jahre in Flaschen.		
IT	Vino d'archivio è un vino che si custodisce in cantina più a lungo del previsto periodo di stagionatura ottimale e almeno cinque anni dal giorno della lavorazione dell'uva, di cui tre anni in bottiglia.		
Križevačka Graševina, 1990. - Badel 1862 - Križevački vinogradi, Križevci		0,75 l	88.00
Postup, 1994. - Badel 1862 - Pelješac, Dalmacija		0,75 l	62.00



VINSKA KARTA • WINE LIST
WEINKARTE • LISTA DEI VINI

PUNA, SNAŽNA I ZRELA CRVENA VINA • FULL, STRONG AND MATURE RED WINES • VOLLE, STARKE UND AUSGEREIFTE ROTWEINE • VINI ROSSI ELEGANTI CORPOSI E INVECCHIATI

HR	Puna, snažna i zrela crvena vina, ponekad imaju začine iz hrasta kao glavnu aromu, a ponekad prezrelo, sušeno ili kremasto voće.		
EN	Full, strong and mature red wines sometimes have oak spices as their most prominent aroma, and sometimes overripe, dried or creamy fruit.		
DE	Volle, starke und ausgereifte Rotweine haben manchmal Eichenaroma als Hauptnote und manchmal ein Aroma der überreifen, getrockneten oder cremigen Früchte.		
IT	Vini corposi e invecchiati, il bouquet dei vini rossi invecchiati affinati in botte diviene piu pungente, vi si percepiscono note di legno, spezie, frutta secca e cremosa.		
	Babić „Žuki” - J. Žuvan - Primošten, Dalmacija	0,75 l	43.00
	Coupage „Mercs” - Krauthaker - Kutjevo, Slavonija (60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon)	0,75 l	43.00
	Coupage „Crno Venje” - Enjingi - Kutjevo, Slavonija (Zweiglet, Cabernet Sauvignon, Pinot crni, Frankovka)	0,75 l	45.00
	Coupage „Amarone della Valpolicella - d.o.c.g.” - Speri - Verona, Italija (Corvina Veronese e Corvinone 70%, Rondinella 25%, Molinara 5%)	0,75 l	120.00
	Coupage „Sassicaia 2012.” - Tenuta San Guido - Toskana, Italija (Cabernet Sauvignon 85%, Cabernet Franc 15%)	0,75 l	790.00
	Crljenak „Punta Skala” - Kraljevski vinogradi - Petrčane, Dalmacija	0,75 l	45.00
	Cuvée „Supreme” - Korlat - Benkovac, Dalmacija (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah)	0,75 l	60.00
	Merlot „Punta Greca” - Medea - Vodnjan, Istra	0,75 l	120.00
	Plavac mali „Korta Katarina” - Korta Katarina - Orebić, Pelješac	0,75 l	65.00
	Plavac mali „Syrtis” - Volarević - Metković, Dalmacija	0,75 l	47.00
	Plavac mali „Grand Select” - Plenković - Hvar, Dalmacija	0,75 l	65.00
	Refošk „Xtrian” - Veralda - Buje, Istra	0,75 l	64.00
	Syrah „Korlat” - Korlat - Benkovac, Dalmacija	0,75 l	38.00
	Teran „Santa Elisabetta” - L. Benvenuti - Motovun, Istra	0,75 l	105.00
	Trnjak „Škegro” - Škegro - Ljubuški, Hercegovina	0,75 l	62.00
	Union „Ivan Rakitić” - Cria Cuervos - Ribera del Duero, Španjolska	0,75 l	65.00
	Crljenak „Pape” - Saints Hills - Pelješac, Dalmacija	0,75 l	65.00
	Cabernet „Franc Josić” - Vinarija Josić - Zmajevac, Baranja	0,75 l	56.00
	Coupage „Le Clos 9” - J. Galić - Kutjevo, Slavonija (Cabernet S. 95%, Merlot 5%)	0,75 l	53.00

DESERTNA, LIKERSKA I AROMATIZIRANA VINA • DESSERT, FORTIFIED AND AROMATIC WINES • DESSERT, LIKÖR UND AROMATISIERTE WEINE • VINI DA DESSERT, VINI LIQUOROSI E VINI AROMATIZZATI

HR	Uvijek ih je bolje konzumirati umjesto kolača nego uz kolače. Karakterizira ih visoki udio neprovrelog sladora zbog čega su jako slatka.		
EN	It is always better to enjoy them instead of a dessert rather than as an accompaniment to one. They are characterised by a high unfermented sugar content, which gives them a particularly sweet taste.		
DE	Diese Weine sollte man eher anstatt eines Desserts als mit einem Dessert genießen. Sie sind durch einen hohen Anteil an unvergorenem Zucker charakterisiert, was ihnen einen besonders süßen Geschmack gibt.		
IT	Vini dolci e aromatizzati, da degustarli in alternativa al dolce. Si ottengono da uve in cui si e realizzata una maggiore concentrazione di zuccheri mediante l'appassimento dei grappoli.		
	Dingač „Royal” - Matuško - Potomje, Pelješac	0,75 l	110.00
	Merlot „Boutique” - Korlat - Benkovac, Dalmacija	0,75 l	72.00
	Grand Cuvée „Josić” - Vinarija Josić - Zmajevac, Baranja	0,75 l	54.00



CJENIK PIĆA • PRICE LIST OF DRINKS
PREISLISTE DER GETRÄNKE • LISTINO PREZZI DELLE BEVANDE

TOPLI NAPITCI • HOT BEVERAGES

Damman čajevi		4.50
BENIN Gourmet caffè - 100% Arabica MAGNIFICO / Arabica - Robusta RINASCIMENTO / Bez kofeina		
Kava / Coffee		2.30
Macchiatto / Cappuccino		2.80
Veliki / Large - Macchiatto / Cappuccino		3.30
Bijela kava / White coffee		3.80
Topli kakao / Hot Cocoa drink		3.80
Nescafe		4.30
Mlijeko / Milk	0,20 l	3.00
Kuhano vino / Mulled wine	0,20 l	4.60
Med / Honey	12 g	1.00



BEZALKOHOLNA PIĆA • NON ALCOHOLIC BEVERAGES

Römerquelle negazirana voda / Natural still water	0,75 l	5.20
Römerquelle negazirana voda / Natural still water	0,33 l	3.20
Römerquelle gazirana voda / Natural sparkling water	0,75 l	5.20
Römerquelle gazirana voda / Natural sparkling water	0,33 l	3.20
Römerquelle Emotion (Limunska trava) / Flavoured natural sparkling water (Lemon grass)	0,33 l	3.80
Limunada / Lemonade	0,20 l	4.80
Svježe cijedeni sok od naranče / Freshly squeezed orange juice	0,20 l	6.00
Cappy voćni sokovi / Fruit juices	0,20 l	4.30
Pago voćni sokovi / Fruit juices	0,20 l	4.30
Gazirani sokovi / Soda beverages	0,25 l	4.30
Coca-cola / Coca-cola Zero / Fanta / Sprite / Schweppes Tonic Water - razni okusi		
Fuze Tea Ledeni čaj od breskve / Ice Tea peach	0,25 l	4.30
Red Bull Energetsko piće / Energy drink	0,25 l	5.20
Hidra izotonično piće (Limun, naranča, ananas) / Isotonic drink (Lemon, orange, pineapple)	0,50 l	5.20



THREE CENTS TONIC

Three Cents Tonic	0,20 l	4.60
Three Cents Pink Grapefruit Soda	0,20 l	4.60
Three Cents Ginger Beer	0,20 l	4.60
Three Lemon Tonic	0,20 l	4.60
Three Cents Soda	0,20 l	4.60

KUĆNO PIVO U BOCI • BOTTLED HOUSE BEER

Big Joseph „Lager”	0,33 l	4.30
Big Joseph „Amber Lager”	0,33 l	4.50
Big Joseph „American Dark Lager”	0,33 l	4.70
Big Joseph „IPA”	0,33 l	4.90

TOČENO PIVO • DRAUGHT BEER

Vukovarsko pivo	0,30 l	4.40
	0,50 l	5.80

PIVO U BOCI • BOTTLED BEER

Ožujsko	0,50 l	5.30
Beck's	0,33 l	4.60
Stella Artois	0,33 l	4.60
Tomislav crno pivo / Dark beer	0,50 l	5.60
Ožujsko Radler / Shandy	0,50 l	5.60
Ožujsko Cool bezalkoholno pivo / Non alcoholic beer	0,50 l	5.60
Leffe Blonde Belgijsko svijetlo pivo / Belgian blond abbey	0,33 l	5.60
Leffe Brune Belgijsko tamno pivo / Belgian dark brown abbey	0,33 l	5.60
Franziskaner pšenično pivo / wheat beer	0,50 l	6.60



DOMAĆE RAKIJE • CROATIAN SPIRITS

Zlatna viljamovka / kajsija / dunja / šljiva	0,03 l	4.60
Loza Barique „Korlat” - Badel 1862 (Grappa)	0,03 l	4.60
Travarica Barique „Korlat” - Badel 1862 (Grappa)	0,03 l	4.60
Aronija „Korlat” - Badel 1862 (Grappa)	0,03 l	4.60
Nona Premium line Barrique - lozovača od muškata	0,03 l	4.60
Nono Premium line Barrique - lozovača od malvazije	0,03 l	4.60

DOMAĆE RAKIJE I LIKERI “AURA” • HOMEMADE BRANDIES AND LIQUEURS “AURA”

Rakija od Maslina i Badema / Olive & Almond Brandy		0,03 l	3.90
Medenica - liker od Meda / Honey Liqueur		0,03 l	3.90
Biska - rakija / Mistletoe Brandy		0,03 l	3.90
Rakija od Divlje jabuke / Wild Apple Brandy		0,03 l	3.90
Rakija od Divlje kruške / Wild Pear Brandy		0,03 l	3.90
Rakija od Suhe smokve / Dried fig Brandy		0,03 l	3.90
Rakija od Ružinih latica / Roses Brandy		0,03 l	3.90
Rakija od Drijena / Fruit Brandy made of Cornelian Cherry		0,03 l	3.90
Rakija od Dunje / Fruit Brandy made of Quince		0,03 l	3.90
Rakija Williams / Fruit Brandy made of pears Williams		0,03 l	3.90
Teranino – liker od Terana / Red Wine Liqueur		0,03 l	3.90
Travarica – rakija / Herbs Brandy		0,03 l	3.90
Grappa Malvasia Bianca		0,03 l	3.90
Grappa Moscatone		0,03 l	3.90
Limoncello		0,03 l	4.30
Orancello		0,03 l	4.30
Fernet Amaro		0,03 l	4.60
Ora d’Oro Aperitivo		0,03 l	4.60
Millefrutti Barrique (Grappa)		0,03 l	6.20
Biska Extra (Grappa)		0,03 l	5.60
Pelinkovac „Victoris”		0,03 l	5.30

DOMAĆI LIKERI I ŽESTOKA PIĆA • CROATIAN LIQUEURS AND SPIRITS

Badel Antique Pelinkovac / Herb Liqueur	BADEL 1862	0,03 l	4.30
Badel „Prima” Brandy Black		0,03 l	4.30
Badel Rum		0,03 l	3.30
Badel Liker Bajadera		0,03 l	4.30
Badel Vodka Svarog		0,03 l	3.30
Korlat Orahovac		0,03 l	4.30

STRANI LIKERI I ŽESTOKA PIĆA • IMPORTED LIQUEURS AND SPIRITS

Grappa „Poli”	0,03 l	5.60
Grappa „Poli” barrique	0,03 l	6.80
Campari	0,03 l	4.30
Jagermeister	0,03 l	4.60
Sambuca Ramazzotti	0,03 l	5.60
Nonino il Prosecco bianco grappa	0,03 l	7.60
Nonino il Merlot grappa	0,03 l	6.80
Martini Bianco	0,03 l	4.00
Martini Rosso	0,03 l	4.00
Amaro Montenegro	0,03 l	4.60

GIN

Karbun Aura (Croatian Istrian gin)	0,03 l	4.60
Karbun Aura - Navy Strenght (Croatian Istrian gin)	0,03 l	7.20
Karbun Aura - Limited Sea Edition (Croatian Istrian gin)	0,03 l	7.20
The Botanist	0,03 l	6.60
Bombay Sapphire	0,03 l	4.80
Old Pilot’s London Dry Gin	0,03 l	6.00
Old Pilot’s Strawberry Gin	0,03 l	7.00
Old Pilot’s Barrel Aged Gin	0,03 l	8.00



VODKA

Finlandia	0,03 l	4.20
Old Pilot's	0,03 l	7.40
Grey Goose	0,03 l	8.80

TEQUILA

Tequila El Jimador	0,03 l	4.60
Patron Silver Tequila	0,03 l	7.90
Clase Azul Plata Tequila	0,03 l	16.00
Clase Azul Reposado Tequila	0,03 l	29.00

RUM

Brugal 1888	0,03 l	6.90
Havana Club Anejo 7 anos	0,03 l	7.20
Havana Club Anejo 15 anos	0,03 l	19.20
Bacardi Carta Blanca	0,03 l	4.60
Ron Zacapa Edition Negra	0,03 l	7.60
Ron Zacapa 23 anos	0,03 l	11.20
Ron Zacapa 25 XO anos	0,03 l	21.60
Ron Zacapa Royal	0,03 l	38.00
Diplomatico	0,03 l	4.80

COGNAC

Remy Martin VSOP	0,03 l	7.20
Remy Martin XO	0,03 l	26.00
Martell VS	0,03 l	6.20
Martell XO	0,03 l	26.00
Hennesy Very Special	0,03 l	5.80
Curvoisier	0,03 l	5.80

WHISKEY

Jack Daniel's Tennessee Whiskey	0,03 l	4.90
Gentleman Jack	0,03 l	6.80
Jack Daniel's Single Barrel Whiskey	0,03 l	8.30
Woodford Reserve	0,03 l	6.80
Chivas Regal 12 y.o. Scotch Whisky	0,03 l	6.60
Chivas Regal 18 y.o. Scotch Whisky	0,03 l	12.80
The Macallan 12 y.o. Single Malt Scotch Whisky	0,03 l	9.30
Royal Salute 21 y.o. Scotch Whisky	0,03 l	21.80
Johnnie Walker 12 y.o. Scotch Whisky	0,03 l	6.60
Aberlour 12 y.o. Malt Whisky	0,03 l	7.60
The Glenlivet Founders Reserve Malt Whisky	0,03 l	7.60
Jameson Irish Whiskey	0,03 l	4.60
Jameson Select Reserve Irish Whiskey	0,03 l	6.80
Glenmorangie The Original 12 y.o. Scotch Whisky	0,03 l	6.80
Nikka Taketsuru Non Age Single Malt Whisky	0,03 l	9.80



SELEKCIJA AUTORSKIH KOKTELA •
SIGNATURE COCKTAILS
BY FILIP PLETEŠ

Midnight Riviera	12.80
Elegantna interpretacija klasičnog Negronija s diskretnom dubinom kave i nježnim naglaskom breskvinih bitera. Intenzivan te gorko-sladak. / A refined twist on the classic Negroni, infused with subtle coffee depth and lifted by peach bitters. Bold, bittersweet and lingering.	
The Adriatic Alchemist	12.80
Aura Karbun Gin klarificiran yuzuom i bazgom. Svijetao, aromatičan i profinjen. / Aura Karbun Gin clarified with yuzu and elderflower. Bright, aromatic and beautifully smooth.	
Magnolija	12.80
Finlandia vodka u kombinaciji sa marakujom i vanilijom, s nježnim dodirom Aura rakijom od Ruža. Raskošno, cvjetno i živahno. / Finlandia Vodka layered with passionfruit, vanilla and a touch of Aura Rose brandy. Lush, floral and vibrant.	
Smoked Orchard	12.80
Aura Millefrutti rakija infuzirana pancetom, oplemenjena kombinacijom banana I kokosa. Profinjena igra voćnih nota i nježnog dima – slankasto, strukturirano. / Aura Millefrutti brandy infused with pancetta, enriched with a blend of banana and coconut. A refined interplay of fruit notes and gentle smoke — savoury, structured.	
Madonnina	13.80
Absolut Vodka Vanilla i Aura Teranino povezani s bijelim kakaom i svježom mentom. Osvježavajuć I slatkast. / Vanilla Absolut Vodka and white cacao meet Aura Teranino and fresh mint, softened with egg white. Silky, balanced and subtly herbal with a refined cocoa finish.	
Coconut Coast	12.80
Aura Karbun Gin u spoju s kokosovom vodom i svježom limetom, zaokružen laganim notama kokosa. Prozračan, svjež i suptilno tropski koktel. / Aura Karbun Gin shaken with coconut water, lime and silky coconut notes. Fresh, airy and gently tropical.	

MIJEŠANA PIĆA •
COCKTAILS

Teranino Gin & Tonic Aura	11.30
Gin Karbun Aura, Three cents Tonic, Teranino	
Gin Tonic	10.30
Gin Karbun Aura, izbor Three cents soda / choice of Three cents soda	
Limoncello Spritz	9.60
Limoncello Aura, pjenušac Ružmarin, Three cents Soda	
Orancello Spritz	9.60
Orancello Aura, pjenušac Ružmarin, Three cents Soda	
Ora d’Oro Spritz	9.80
Ora d’Oro Aperitivo Aura, pjenušac, Soda	
Teranino Fizz	9.60
Teranino, Three cents Pink Grapefruit Soda, sok limuna/lemon juice	
Hugo Spritz	9.60
ODK sirup od bazge/elderflower syrup, pjenušac Ružmarin, Three cents Soda	
Karbun Mule	12.30
Gin Karbun Aura, sok limete/lime juice, Three cents Ginger Beer, ODK sirup od bazge/elderflower syrup	
Istarski/Istrian Mule	12.30
Aura Fernet Amaro 78, sok limete/lime juice, Three cents Ginger Beer)	
Dublin Mule	12.30
Jameson Whisky, ODK sirup od bazge/ elderflower syrup, sok limuna/lemon juice, Three cents Ginger Beer	
Moscow mule	12.30
Finlandia vodka, Three cents Ginger Beer, sok limete/lime juice	
Mojito	12.80
Bacardi Rum, Three cents Soda, sok limete/ lime juice, menta/mint	

BEZALKOHOLNA MIJEŠANA PIĆA • NON ALCOHOLIC COCKTAILS

Ginger Mojito	9.30	Strawberry Fizz	9.30
Menta/mint, sok limete/lime juice, cimet/ cinnamon, Three cents Ginger Beer		Jagoda/strawberry, sok limete/lime juice, ružmarin/rosemary, Three cents Pink Grapefruit Soda	

butiga

OFFICIAL SHOP BY  
RESTAURANT RUŽMARIN & AURA FAMILY DISTILLERY

Chardonnay „Ružmarin” vrhunsko vino	0,75l	18.00
Malvazija „Ružmarin” vrhunsko vino	0,75l	20.00
Crveni Cuvée „Ružmarin” vrhunsko vino	0,75l	18.00
Merlot „Ružmarin” vrhunsko vino	0,75l	20.00
Muškat „Ružmarin” vrhunsko vino	0,50l	20.00
Pjenušac Rose „Ružmarin” metoda charmat	0,75l	20.00
Pjenušac Sec „Ružmarin” metoda charmat	0,75l	20.00

Rakije i likeri Aura/Brandies and Liqueurs	0,70l	26.00
	0,50l	22.00
	0,20l	12.00
pljoska/hip flask	0,20l	23.00

Aura Gin Karbun	0,75l	50.00
Aura Gin Karbun pljoska/hip flask	0,20l	26.00
Aura Gin Karbun Sea edition	0,70l	53.00
Aura Biska extra	0,70l	90.00
Aura Millefrutti barrique	0,70l	100.00
Aura Limoncello	0,70l	30.00
Aura Orancello	0,70l	30.00
Aura Fernet Amaro	0,20l	15.00
Aura Fernet Amaro	0,75l	37.00

Maslinovo ulje/Olive oil Cuvée „Ružmarin” Istra, Slovenija, fam. Lisjak	0,50l	22.00
Maslinovo ulje/Olive oil Bastiàn Istra, Hrvatska	0,50l	22.00
	0,25l	14.00

Pletena torba/Tote bag „Ružmarin”	6.00
Kapa (šilterica)/Hat „Ružmarin”	10.00
Kišobran/Umbrella „Ružmarin”	25.00

Za više domaćih proizvoda posjetite nas u našoj
Butigi u Volosku ili posjetite našu Instagram
stranicu na poveznici ispod.

For more local products visit us in our
Butiga in Volosko or check out our
Instagram page via link below.



butigashop.hr
051 322 601
Obala Frana Supila 10,
51410, Opatija



ružmarin
FAMILY

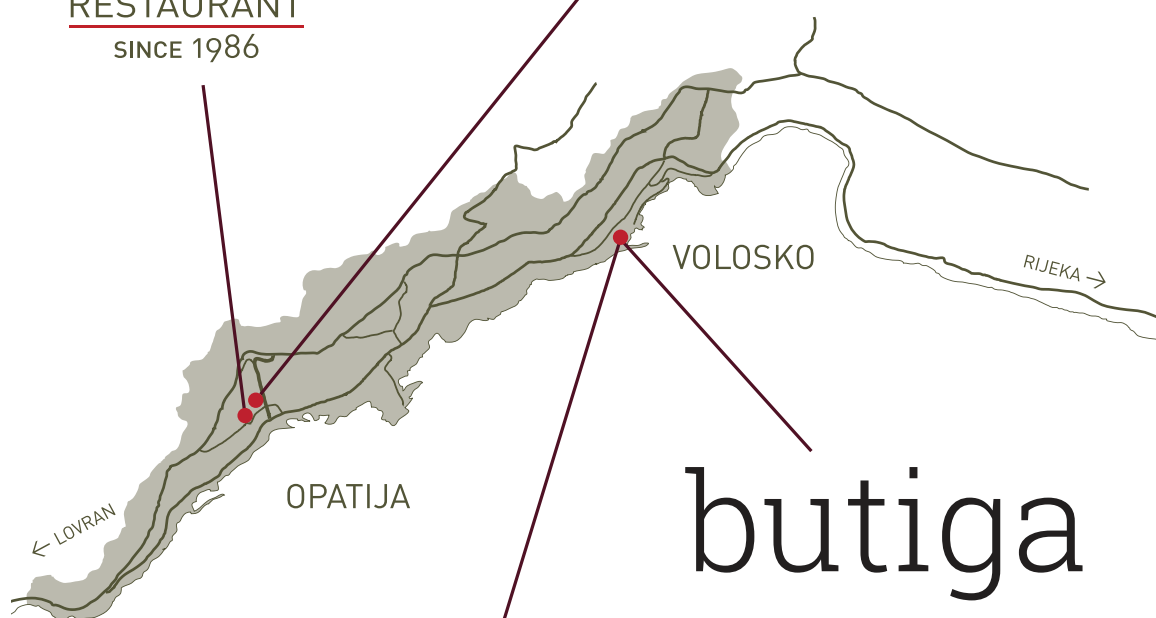
SINCE 1986



ružmarin
RESTAURANT

SINCE 1986

ROMERO
BREAD & BURGER BAR



butiga

OFFICIAL SHOP BY  
RESTAURANT RUŽMARIN & AURA FAMILY DISTILLERY

TRATTORIA
Mandrac
SINCE 1986

Check out
our websites:





Designed and curated by:
atelier.k34