

Sveučilište u Zagrebu

Filozofski fakultet

Odsjek za istočnoslavenske jezike i književnosti

Katedra za ruski jezik

Diplomski rad

***ХОРВАТСКАЯ КУХНЯ ПО-РУССКИ:
ПРОБЛЕМАТИКА ПЕРЕВОДА РЕСТОРАННЫХ МЕНЮ***

Studentica: Ana Jurić

Mentor: dr. sc. Branka Barčot

Ak. god.: 2016./2017.

U Zagrebu, 27. rujna 2017.

University of Zagreb

Faculty of Humanities and Social Sciences

Department of East Slavic languages and literatures

Chair of Russian language

Master Thesis

***CROATIAN DISHES TRANSLATED INTO RUSSIAN:
DIFFICULTIES, CHALLENGES AND SOLUTIONS***

Student: Ana Jurić

Supervisor: Branka Barčot, PhD

Academic year: 2016/2017

In Zagreb, 27th September 2017

Содержание:

1. Введение.....	1
2. Перевод как «акт коммуникации на границе культур» и его осуществление на примере ресторанного меню	2
3. Определение реалий и их важность в составе ресторанных меню	5
3.1. Способы перевода кулинарных реалий в составе ресторанных меню.....	6
4. Об анализе и методе сбора языкового материала	8
5. Сущность ресторанного меню	10
6. Анализ корпуса.....	11
6.1. Холодные закуски.....	11
А) Транскрипция и орфографические вопросы	11
Б) Морфологический уровень.....	12
В) Синтаксический уровень.....	13
Г) Лексический уровень	13
Д) Остальное.....	19
6.2. Горячие закуски	20
А) Транскрипция и орфографические вопросы	20
Б) Морфологический уровень.....	21
В) Синтаксический уровень	21
Г) Лексический уровень	22
Д) Остальное.....	28
6.3. Горячие блюда	29
А) Транскрипция и орфографические вопросы	29
Б) Морфологический уровень.....	31
В) Синтаксический уровень.....	32
Г) Лексический уровень	33

Д) Остальное.....	40
6.4. Десерты.....	42
А) Транскрипция и орфографические вопросы	42
Б) Морфологический уровень.....	44
В) Синтаксический уровень	44
Г) Лексический уровень	45
Д) Остальное.....	49
7. Заключение	51
8. Литература	53
9. Sažetak	55
10. Ключевые слова.....	55
10. Ključne riječi	55
11. Kratki životopis	56
12. Prilog	57

1. Введение

Ресторанные меню – форма с которой встречаемся ежедневно, но обычно не думаем о его языковой структуре. Может быть, что это меняется в тот час, когда нам надо справиться с переводом меню – именно тогда увидим, что языковая система меню очень важная, потому что часто трудно обойтись с переводами меню, из-за множества ошибок. В этой работе мы подвергнем анализу перевод ресторанных меню с хорватского на русский язык.

В первой части работы мы будем заниматься теорией – начнём с определения перевода, обнаружим понятия как *термин*, *безэквивалентная лексика* и *реалия*, а потом докажем, что меню на самом деле является особым видом текста, который требует особого подхода при переводе. Однако, в этой части попытаемся найти «рецепт» удачного перевода реалий.

Вторая часть данной работы будет посвящена анализу двадцать пять ресторанных меню. Мы проанализируем четыре группы блюд: «Холодные закуски», «Горячие закуски», «Горячие блюда» и «Десерты». Каждую из этих групп проанализируем на следующих языковых уровнях: Транскрипция и орфографические вопросы; Морфологический уровень; Синтаксический уровень; Лексический уровень; Остальное (попущения и т.п.).

2. Перевод как «акт коммуникации на границе культур» и его осуществление на примере ресторанного меню

Перевод - это «однонаправленный и двухфазный процесс межъязыковой и межкультурной коммуникации, при котором на основе подвергнутого целенаправленному («переводческому») анализу первичного текста создается вторичный текст (метатекст), заменяющий первичный в другой языковой и культурной среде; процесс, характеризуемый установкой на передачу коммуникативного эффекта первичного текста, частично модифицируемый различиями между двумя языками, между двумя культурами и двумя коммуникативными ситуациями» (Швейцер 1988: 75). В данной работе мы будем заниматься хорватской и русской языковой и культурной средами, рассмотрением перевода, при чём исходным языком (ИЯ) будет хорватский, а переводящим (ПЯ) – русский язык. Точнее, мы подвергнем анализу перевод ресторанных меню с хорватского на русский язык.

Однако, перед самым анализом, нам надо определить некоторые понятия, используемые нами в настоящей работе. Прежде всего, надо объяснить, что такое меню, т.е. что такое ресторанное меню. В *Толковом словаре русского языка* С. И. Ожегова и Н. Ю. Шведовой меню определяется как «подбор кушаний, а также листок с их перечнем. (например: *Разнообразное м. Ресторанное м.*)» (ТСРЯ 2000: 350). Учитывая это определение, меню кажется на первый взгляд достаточно банальным видом текста. Мы немножко расширим это определение, чтобы доказать обратное, а также и чтобы связать меню с проблематикой перевода. Наряду с названием блюд большинство меню предлагает и описание блюда, содержащее перечисление ингредиентов, способ его приготовления и, конечно, стоимость блюда.

Это указывает на самую важную функцию каждого меню – информативную функцию. Имея в виду раньше упомянутые эмоционально-оценочные слова, можно добавить меню, как особенному виду текста, ещё одну функцию – функцию рекламы. Это кажется достаточно логичным, так как меню является одним из ключевых компонентов ресторанного бизнеса и, даже можно сказать, что меню представляет собой средство привлечения внимания. Способы наименования блюд разнообразные: от классических, традиционных наименований блюд национальной кухни (которые нас особенно интересуют) до, кажется, современных и модных, нетрадиционных

наименований, которые, на наш взгляд, способствуют дополнительному привлечению внимания.

Хотя мы привели главные функции ресторанного меню, нам кажется слишком трудным определить, каким типом текста является меню на самом деле. Это мы считаем полезной информацией, потому что каждый тип текста обладает особыми транслатологическими характеристиками, а обладая сведениями об этих характеристиках, легче проводить анализ перевода любого текста. Принимая во внимание классификацию И. С. Алексеевой (Алексеева 2008: 74 – 126) меню можно определить как тип текста, обладающий некоторыми характеристиками кулинарных рецептов (однако их в большей мере связывает только гастрономическая лексика), с одной стороны, и письменных рекламных текстов (как правило, имя автора не указано, кроме в редких случаях, когда речь идёт об особом меню, составленном шеф-поваром и т.п.), с другой стороны; а их коммуникативная задача - перенести когнитивную (название блюда, информация о стоимости и так далее) и в некоторых случаях эмоциональную информацию (например, *Bakin kolač*). Прагматическая цель такого текста – поощрять гостя к заказу. Характерными для меню являются диалектальные вкрапления, благодаря которыми предаётся колорит национальной или локальной кухни. Именно это является и одной из больших трудностей при переводе. Но, хотя мы определили текст ресторанного меню как «межвидовой гибрид», проблемы при переводе почти совсем по-другому. Мы сосредоточимся прежде всего на проблематику перевода культурно и национально окрашенных реалий, являющихся главными носителями лингвокультурологической информации.

Надо отметить, что каждое меню обладает определённой структурой, которая часто является схематичной, но на самом деле нет чётких правил создания меню. Всё-таки, мы здесь приведём структуру меню, которая нам показалась наиболее распространённой. Этот способ группирования блюд присущ как хорватскому, так и русскому меню: Холодные закуски; Горячие закуски; Супы; Горячие блюда / Фирменные блюда; Десерты; Горячие напитки; Холодные напитки и соки. Структура меню во всяком случае способствует его информативной функции.

На первый взгляд перевод меню считается банальной задачей, потому что меню часто воспринимается как простой перечень блюд. Но из-за вышеуказанных характеристик меню, нам кажется, что это совсем не так. Перевод меню – это особый тип перевода, который требует от переводчика особого внимания и, наряду со знаниями

исходного (ИЯ) и переводящего (ПЯ) языков и языковых систем, требует и определённых знаний о внеязыковой действительности, касающиеся культуры, т.е. на самом деле определённой национальной кухни. Именно этот культурный аспект - одна из главных характеристик меню, а в то же время она представляет и одну из больших трудностей при переводе. «В любом языке и диалекте есть слова, не имеющие однословного перевода в других языках. Это так называемая безэквивалентная лексика, в основном – обозначения специфических явлений местной культуры»¹. Прежде всего надо быть осторожным с терминами, потому что разные исследователи используют их по-разному. Наряду с определением безэквивалентной лексики А. А. Гончаровой, мы приведём некоторые определения С. Влахова и С. Флорина, которые из нашей перспективы являются необходимыми.

¹ Гончарова, А. А. (2014). *Понятие безэквивалентной лексики в лингвистике*. Режим доступа: URL: http://www.brsu.by/sites/default/files/deutschlang/Konferenz_2014/goncharova.pdf (дата обращения: 20.9.2016).

3. Определение реалий и их важность в составе ресторанных меню

С. Влахов и С. Флорин делают чёткую разницу между понятиями «термин» и «реалия»; термины главным образом зафиксированы в словарях, а реалии обычно нет. Термины «обозначают точно определенные понятия, предметы, явления» (Влахов, Флорин 1980: 8), а нас интересуют реалии, как «одно из средств передачи местного и временного колорита» (там же: 9). Реалии принадлежат определенному народу, а в других языках являются заимствованными словами. Их не надо смешивать ни с экзотизмами, которые придают тексту «экзотический оттенок» (там же: 31). И те и другие связаны с понятием безэквивалентной лексики, но их не надо приравнять. Безэквивалентную лексику можно определить как «лексические (и фразеологические) единицы, которые не имеют переводческих эквивалентов в ПЯ» (там же: 42). Безэквивалентным слово может быть «преимущественно в рамках данной пары языков» (там же: 43), а реалией является «по отношению ко всем или большинству языков» (там же: 43); другими словами, реалии существуют несмотря на сопоставление двух или более языков, а безэквивалентную лексику можно определить лишь именно сопоставлением языков (слово *pršut* представляет хорватскую гастрономическую реалию и по отношению к русскому языку (и быту) является безэквивалентным словом. Но, с другой стороны, то же понятие (внеязыковая действительность) существует в итальянском быте и называется *prosciutto* и представляет итальянскую гастрономическую реалию).

В этой работе, в то время как мы будем заниматься парой славянских языков и анализом перевода меню с хорватского на русский, мы на самом деле будем заниматься безэквивалентной лексикой и реалиями. Однако мы сосредоточимся именно на реалиях, т.е. на «словах (и словосочетаниях), называющих объекты, характерные для жизни (быта, культуры, социального и исторического развития) одного народа и чуждые другому; будучи носителями национального и/или исторического колорита, они, как правило, не имеют точных соответствий (эквивалентов) в других языках, а, следовательно, не поддаются переводу «на общих основах», требуя особого подхода.» (там же: 47). И вот, именно этот «особый подход» будет центральной частью нашей работы. При переводе ресторанных меню, переводчик сталкивается с кулинарными реалиями (по классификации С. Влахова и С. Флорина это слова, обозначающие пищу и напитки, которые принадлежат «Быту», т.е. «Этнографическим реалиям»).

Те же самые авторы выделяют две самые большие трудности при переводе реалий: «1) Отсутствие в ПЯ соответствия (эквивалента, аналога) из-за отсутствия у носителей этого языка обозначаемого реалией объекта (референта) и 2) необходимость, наряду с предметным значением (семантикой) реалии, передать и колорит (коннотацию) – её национальную и историческую окраску» (там же: 80). Именно с этой передачей колорита связана одна из больших трудностей перевода меню. Переводчик может попытаться найти какой-то эквивалент или что-то похожее в национальной кухне переводящего языка (и это на самом деле один из наиболее часто используемых приемов переводчиков), но это является неудачным приемом, потому что таким образом теряется один из самых ярких признаков определенного меню – его колорит и признаки национальной кухни исходного языка (т.е. культуры).

3.1. Способы перевода кулинарных реалий в составе ресторанных меню

Нет «рецепта» для удачного перевода, но есть два приема, комбинируя которые, нам кажется, улучшается качество перевода. Но надо отметить, что переводчик, перед началом его перевода, должен, во-первых, познакомиться с меню и сделать поиск (обычно в Интернете), а если нужно – даже и поговорить с шеф-поваром. Главные приемы, которыми можно пользоваться при переводе, особенно при передаче реалий, можно «свести в основном к двум: транскрипции и переводу» (там же: 87). «Транскрипция реалии предполагает механическое переписывание реалии из ИЯ в ПЯ графическими средствами последнего с максимальным приближением к оригинальной фонетической форме» (там же: 87). С другой стороны, перевести можно по-разному (калькирование, неологизмы) и способ перевода полностью зависит от определённой ситуации. Нам показались интересными два способа перевода реалий, названные С. Влаховым и С. Флориным: «приблизительный перевод» и «контекстуальный перевод». Мы считаем, что этими двумя приемами неудачно (и даже невозможно) пользоваться при переводе меню; но несмотря на это, примеров приблизительного перевода при переводе меню много, и это обычно ведёт к генерализации, а таким образом и к искажению смысла (допустим, *колбаса* считается неудачным переводом реалии *kulen*). Контекстуальный перевод с другой стороны почти невозможен, потому что одна из главных характеристик меню именно отсутствие контекста и краткость формы. На наш взгляд, национальный колорит можно сохранить только с помощью транскрипции, но

этот метод в переводящем языке часто ведёт к утрате на смысловом уровне, и поэтому, наряду с транскрипцией, очень часто требуется ещё и дополнительное описание или толкование.

4. Об анализе и методе сбора языкового материала

Одной из главных характеристик гастрономии является её чрезвычайное разнообразие в зависимости от географического положения. Хорватия достаточно маленькая страна и для неё присущи очень большие культурные, языковые и географические различия, а в том числе и кулинарные. Поэтому у нас первоначальной идеей была задача собрать экземпляры меню из главных (географических) регионов Хорватии (Хорватское Загорье, Славония, Истрия и Далмация) и таким образом собрать корпус для нашего анализа. С этой целью мы вступили в контакт (в основном по электронной почте, но и по телефону и лично) с почти 400 ресторанами из целой Хорватии. В результате нашего поиска, мы собрали всего лишь 25 меню, в переводе на русский язык. Мы считаем это небольшим количеством (хотя бы он полностью хватит для нашего исследования). Кстати, мы узнали у владельцев ресторанов, что они обходятся без меню на русском языке (у них есть только меню на английском языке). Это особенно выражено в Славонии, где нам не удалось найти ни одного ресторана с меню на русском языке, а причиной этому, как нам сказали местные владелицы ресторанов, отсутствие гостей, говорящих по-русски. Тот факт привел нас к изменениям в «организации» нашего корпуса. Только потом мы поняли, что почти в каждом меню, независимо от географического положения ресторана, находим почти все блюда национальной кухни (или по крайней мере самые характерные блюда) и мы в конце концов отказались от анализа на основе географического положения. Тем не менее, нам показалось необходимым сделать какую-нибудь классификацию, и поэтому мы решили анализировать наш корпус, разделяя его по основным группам блюд. Мы проанализируем четыре группы блюд: «Холодные закуски», «Горячие закуски», «Горячие блюда» и «Десерты».

У нас нет информации о том, являются ли переводчики собранных ресторанных меню специалистами в области перевода, но нам кажется, что наряду с профессиональными переводчиками (или может быть носителями русского языка) – а это нам и подтвердили некоторые владелицы ресторанов - некоторые из меню переведены с помощью автоматического переводчика (так называемый машинный перевод) и такие меню мы решили не включить в анализируемый корпус. Такие меню являются либо не переведены до конца, либо настолько насыщены ошибками, что их переводчик не мог бы сделать (допустим, *Istarski domaći pršut* = Истрия копченой

ветчиной; *Pašteta od tunjevine* = *Паштет из туньевине*; *Špageti na milanski način* = *Спагетти по дороге в Милан*; *Naravni odrezak* = *Природные стейк* и так далее). Мы отказались от анализа таких переводов, но всё-таки мы хотели бы указать на важность качественного перевода и подчеркнуть, что на самом деле лучше не переводить меню вообще, чем перевести его плохо или совсем непонятно. Похожие (позорные!) примеры можно обнаружить в переводе на любой другой язык (hr. *prilozi* = eng. *Adverbs / Contributions*, *Škampe na domaći način* = *Shrimp on the way home* и т. п.) и их встречаем ежедневно не только в ресторанах, а также и в газетах, которые приводят такие примеры, и одновременно указывают на большую проблему ресторанного бизнеса. Таким образом не выполняется главная задача перевода меню – облегчить понимание и приблизить национальную кухню и ее особенности иностранному гостю.

5. Сущность ресторанного меню

Некачественный перевод ресторанного меню является на самом деле барьером а не помощью, и в итоге пропадает доверие гостя к определенному ресторану, который потом теряет хорошую репутацию (из-за плохих рецензий в Интернете). Здесь можно наиболее ясно увидеть важность нашей работы (т.е. важность профессии переводчика). В стране, в которой туризм является главной прибыльной отраслью, перевод меню является актуальной проблемой, и мы попытаемся указать на недостатки и предложить способы улучшения качества перевода и таким образом облегчить будущие попытки перевода нашего гастрономического наследия. Успех ресторана часто зависит именно от качества его меню. «The menu highlights the *temporal* dimension of all kinds of translations (translingual, intralingual, transmodal, transcultural, etc.)»² (Chau 2014: 141). Меню отражает национальные традиции приготовления блюд и это должно быть видимым, как в оригинале, так и в переводе. Мы считаем, что главная задача переводчика - точно передать суть отдельного меню, и он должен это сделать таким образом, чтобы перевод звучал настолько аппетитно, как и оригинал. Поэтому перед самым процессом перевода, переводчику надо изучать кулинарные традиции, состав и способ приготовления определенных блюд, чтобы его перевод потом подтолкнул гостя к заказу блюда.

Мы сделаем анализ четырёх вышеуказанных групп, придавая особое внимание лексическому уровню и переводу реалий, а самые яркие примеры мы приведём в таблицах. Анализируемые ресторанные меню, однако, находятся в приложении, в конце данной работы.

² Перевод наш: «В меню подчеркивается *временное* свойство всех видов перевода (транслингвальный, внутриязычный, трансмодальный, транскультурный и т. д.)».

6. Анализ корпуса

В этом разделе мы переходим к анализу четырех групп блюд: «Холодные закуски», «Горячие закуски», «Горячие блюда» и «Десерты».

Мы проанализируем перевод с хорватского на русский язык, учитывая некоторые лингвистические особенности и пытаясь ответить на некоторые вопросы на следующих языковых уровнях: Транскрипция и орфографические вопросы; Морфологический уровень; Синтаксический уровень; Лексический уровень; Остальное (попущения и т.п.).

Принимая во внимание центральную проблематику этой работы (перевод реалий), нам кажется, что наиболее обширным будет анализ на лексическом уровне. С другой стороны, благодаря довольно «прозрачной» структуре меню, нам кажется, что анализ на синтаксическом уровне не будет слишком проблематичным.

Мы сразу переходим к анализу категории «Холодные закуски». Надо отметить, что рядом с каждым примером стоит и номер меню, в котором приведённый пример находится. Корпус охватывает 25 меню и мы их пронумеровали в случайном порядке.

6.1. Холодные закуски

А) Транскрипция и орфографические вопросы

Начиная с анализа проведенной транскрипции, нам показалось, что в общем с этим нет много проблем. Всё-таки стоит назвать, может быть, главную причину использования этого переводческого приема: в большинстве случаев, это отсутствие эквивалентов в русском языке (наличие реалий и собственных имен). Собственные имена относятся прежде всего к названиям некоторых фирменных блюд определенного ресторана: *Холодная закуска «Ядран» (1)*, *Закуска Далмация (1)*, *Салат из морских плодов «Дубравка» (2)* и т.п. Однако нам кажется, что эти названия надо писать прописной буквой и в кавычках. Разные сорта сыров (итальянского происхождения) имеют уже устойчивые названия в русском языке, и они образованы именно методом транскрипции: *Грана Падано (1)*, *сыр Моцарелла (2)* и т.п. Проблема только с прописной буквой и кавычками; в меню в нашем корпусе можно найти все варианты, но нам кажется

- а это подтверждает и поиск в Интернете, что названия сыров не надо писать прописной буквой и не надо поставить их в кавычки, потому что эти названия уже давно вошли в язык.

С другой стороны мы встретились с некоторыми орфографическими ошибками, как например: *по татарски* (7) > *по-татарски*; *копченный* (7), *копчанный* (22) > *копченный*; *коктель* (7), *коктейл* (13) > *коктейль*; *капреше* (9) > *капрезе*; *осминог* (10, 22) > *осьминог*; *пришум* (10) > *пришут*; *салад* (22) > *салат*; *морской ассорти* (22) > *морское ассорти*; *сырь* (25) > *сыр*; *чешинок* (10) > *чеснок*; *фитнесс салат* (12) > *фитнес салат*; *со сметанной* (25) > *со сметаной*; *сыр моццарелла* (9) (*этот вариант можно найти и в Интернете, но обычно пишется через одно *ц*), *сыр Моццарела* (8.1) > *сыр моцарелла*; *Трапист* (23) > *сыр трапист*; *с смешанным салатом* (1) > *со смешанным салатом* и др. Существует и двойной способ писания некоторых слов, как например: *рукола* / *руккола*; и тот и другой вариант не ошибочны, но надо быть последовательным в своем выборе в рамках одного меню.

Б) Морфологический уровень

На морфологическом уровне самыми встречаемыми ошибками являются те ошибки, касающиеся неправильного употребления рода и числа, но и неправильных падежных форм: слово *руккола*, допустим, существует и во множественном числе, но ошибочно использовать его в этой форме в перечне ингредиентов какого-то блюда и надо его всегда писать в единственном числе (*рукколы* (1) > *руккола*). Несмотря на то, что это не влияет на смысл, стоит отметить, что переводчики ресторанных меню в нашем корпусе довольно часто смешивали число, по отношению к хорватскому оригиналу. Это может вызвать проблемы в тех случаях, когда речь идёт об одной штуке чего-то в блюде (например, если переводчик в переводе блюда, в котором лишь одна устрица, использует множественное число, это может привести к недоразумению). *Карпаччо* в русском языке является несклоняемым словом среднего рода, также как и слово *ассорти*; всё-таки в нашем корпусе они часто приводятся как слова мужского рода: *рыбный карпаччо* (2, 7) > *рыбное карпаччо*; *мясной карпаччо* (13) > *мясное карпаччо*; *морской ассорти* (22) > *морское ассорти*. В некоторых случаях находим совсем ошибочные формы слов, как, например, вместо именительного падежа существительного *оливки*, написано

прилагательное **оливковый** (2). *Рукола салат* (2) / *Фета салат* (2) звучат совсем не по-русски и вместо этого надо использовать одну из двух возможных вариантов: *салат из рукколы* или *с рукколой* / *Салат с сыром фета*; ошибочно использовать предлог *от* (*Салат от четырех сортов сыра* (7)). Иногда ингредиенты в переводе приводятся в именительном падеже, несмотря на то, что они в оригинале в каком-то другом падеже: *s kruhom* = **хлеб** (5) > *с хлебом*, а совсем ошибочно: *Ризотто с креветки* (5) > *Ризотто с креветками*. Ещё некоторые ошибки: **Овечи сыр** (10) > *Овечий сыр*, **Исмрийский закуска** (10) > *Истрийская закуска*. Интересным показался пример двойного числа; в хорватском языке *Salata od hobotnice* всегда в этой форме (ед.ч.), а в русском существует *Салат из осьминога* и *Салат из осьминогов*; нам не удалось найти абсолютно никакой разницы между этими двумя формами и поэтому переводчику надо только выбрать один вариант и потом быть последовательным до конца перевода.

В) Синтаксический уровень

На синтаксическом уровне очень мало примечаний, так как прозрачная структура меню не допускает длинные фразы, а таким образом уменьшается вероятность возникновения синтаксических ошибок. Несмотря на это, приведём несколько интересных примеров: *Salata od hobotnice sa kaparima, sitno sjeckanom kapulom i rajčicama* = *Салат из осьминогов с каперсом, с мелко нарезанными дольками лука и помидоров* (1) > *и помидорами*; *Sabljarka na salati od rikule, balsamico umak* = *Рыба-меч на салате из рукколы, бальзамическим соусом* (2) > *Меч-рыба на салате из рукколы с бальзамическим соусом*; *Riblja panna cotta na čipsu od grana padana s marmeladom od drijena* = *Рыба панакота с чипсами пармезан и мармелад кизила* (13) > *Рыбная панакота на чипсами из сыра грана падано с мармеладом из кизила*; *Ratatouille s umakom od pečenih rajčica* = *Рататуй с печеным томатным соусом* (18) > *Рататуй с соусом из печеных томатов*; *Kozica dimljena na čaju i aspiku od chardonnay* = *Копченая в чае креветка и желатин Шардоне* (18) > *Креветка копченая на чае в заливном с вином Шардоне*.

Г) Лексический уровень

Наиболее обширным, как мы уже сказали, будет лексический анализ, так как здесь анализируются реалии. Но это не единственная проблема в этом разделе.

В группе блюд «Холодные закуски» часто встречаются слова как: *plita / plitica / izbor / plata, pijat* и т.п. Они, в общем, обозначают способ подачи каких-то смешанных блюд. Нам кажется, что лучший перевод на русский язык будет - *ассорти* или *тарелка*. С другой стороны, мы считаем неудачными переводы как *холодная закуска* (1, 15) или *спектр* (16), а совсем ошибочным *пластины* (12).

В русском языке есть два слова для перевода слова *masline* - *оливки* и *маслины*, однако, они имеют разные значения; *оливки* – зеленые, а *маслины* – черные. В некоторых наших меню эти слова использованы наоборот (1, 2, 8.2) или им добавлено избыточное прилагательное (*черные маслины* (16)). Это нам служит в качестве ещё одного доказательства недостаточной информированности переводчиков.

В хорватском языке словосочетание *orašasti plodovi* обозначает такие плоды как *orasi, kesteni, bademi, kikiriki, lješnjaci, pistacija, pinjoli* и т.п. В русском языке это словосочетание переводится словом *орехи*, а плоды - *грецкие орехи, каштановые орехи, миндаль, арахис, фундук, фисташки, кедровые орехи* и т.п. Видимо, что слова *orasi* и *орехи* являются ложными друзьями. В таких случаях переводчик должен быть осторожным, чтобы не сделать ошибку, с которой мы столкнулись (*orasi* = *орехи* (2) > *грецкие орехи*).

Перевод названий рыб и морепродуктов – задача совсем не простая. Однако смягчающее обстоятельство представляет собой – существование латинских наименований, которые в разряде рыб и морепродуктов очень распространенные и каждый переводчик, сталкивающийся с переводом таких названий, должен искать именно их латинские варианты. Это, видимо, не сделали все переводчики ресторанных меню в нашем корпусе. Проиллюстрируем данную проблематику: *sabljarka* не *чехонь* (1) ни *морской черт* (13), а *меч-рыба*, *kozice* не *крабчики* (1), а *креветки*. Очень часто ошибочно переведено и слово *škamp*, а существует несколько вариантов правильного перевода этого слова на русский: *норвежский омар / дублинская креветка / скампи* (из итальянского) / *лангустин*. Несмотря на несколько правильных вариантов, мы в наших меню обнаружили неправильные варианты: *креветки* (6, 7), *королевские креветки* (13, 16), *крупные креветки (скампи)* (17). Лучшим выбором, по-нашему, кажется слово *лангустин*, потому что из-за присутствия географических названий остальные

наименования могли бы быть причиной недоразумений. Смешиваются иногда при переводе (5, 12) и слова *inćuni* и *srdele*; *inćuni* - это *анчоусы*, а *srdele* – *сардины*. Также ошибочно перевести *rakovica* как **крабы** (7, 11); точный вариант – *майя краб*.

Существуют и случаи калькирования; словосочетание *morski plodovi* ошибочно переведено как **морские плоды** (2) или **плоды моря** (7), а должно быть *морепродукты*. Нас немало удивил следующий пример и тот факт, что ни один из переводчиков не перевел это удачно: по-хорватски называется *Zelena salata* и совершенно неправильно перевести это как **Зеленая салата** (2, 16, 19), потому что это для носителя русского языка ничего не значит. Перевод этого понятия совсем по-другому – *салат латук*.

Каждому языку присущ определенный прием, которым можно выразить способ приготовления блюда; в итальянском *alla carbonara*, в хорватском используется словосочетание с предлогом *na* (*na salatu*), а в русском с предлогом *по* (*по-киевски*). Всё-таки, трудно всегда найти эквиваленты и поэтому надо быть осторожным и не переводить буквально: *Gamberi na salatu* = **Креветки на салат** (11) > *Салат из креветок / с креветками*; *Bakalar na bijelo* = **Бакалар белый** (*паишет из трески*) (12) > *Паишет из трески*. В последнем примере, наряду с неудачной комбинацией слов, также *bakalar* совсем ошибочно переведен, потому что слово *бакалар* в этом значении не существует в русском языке, а *bakalar* = *треска*.

Дальше, слово **феферон** (8.1) в русском языке не существует, а *slatki feferoni* переводятся как *сладкие зеленые перцы*. То же самое происходит и в следующих случаях: *crveni radič* = **красный радич** (13), **красный салат радичко** (15) > *радиккио / радиккьо / итальянский цикорий* (мы нашли все эти варианты); *matovilac* = **салат «матовилац»** (16) > *полевой салат*; *lolo rosso* = **красный кружевной салат «лоло rosso»** (16) > *салат лолло росса*.

Надо быть осторожным и с названиями некоторых видов мяса, так как в хорватском языке отличаются *teletina*, *junetina*, *govedina*, а в русском только *телятина* и *говядина*; в русском нет эквивалента хорватскому слову *junetina*, но, учитывая толкования этих понятий, его надо перевести как *говядина*, или возможно - *молодая говядина* (19), но ни в коем случае это не **телятина** (2).

Даже в хорватском трудно отличать такие слова как: *džem*, *pekmez* и *marmelada*, а перевести их по-русски представляет настоящий вызов, особенно учитывая существование в русском языке слов как: *варенье* и *повидло*, которые, нам кажется,

представляют собой особые для восточнославянской кухни понятия. *Варенье* на самом деле отличается довольно четко, но *повидло* нам кажется достаточно похожим на хорватский *pekmez*. Всё-таки в Интернете можно найти особые названия, которые в то же время могут быть переводами хорватских понятий: *конфитюр* / *джем*, *бекмес* / *пекмес* и *мармелад*. Во всяком случае, ошибочным считается перевод *džeta* как *мармелада* (6).

Приведём ещё некоторые примеры совсем ошибочного перевода: *Carpaccio od povrća* = *Карпаччо из фруктов* (6) > *Карпаччо из овощей*; *Miješana salata sa piletinom i koromačom* = *смешанный салат с курицей и укропом* (12); *укроп* не *koromač*, а *kopar*, а *koromač* – *фенхель*; *Rezanci sotiranog junećeg fileta* = *Отварное говяжье филе соломкой* (16) > *Тушеное говяжье филе нарезанное соломкой*; *Tempura od kozica s prženim rezancima* = *Темпура из креветок с вареной лапшой* (18) > *Темпура из креветок с поджаренной лапшой*; *latice prženih badema* = *листочки обжаренного миндаля* (16) > *пластинки обжаренного миндаля*; *aspik* не *желатин* (18), а *заливное*.

Špek (Slanina) и *panceta* находятся где-то на границе статуса реалий. Прежде всего надо сказать, что речь идёт о двух различных понятиях и поэтому требуют и различного перевода. *Špek (Slanina)* отличается большим количеством жира и является более мягким, а *panceta* наоборот; из-за этого *špek (slanina)* можно перевести как *бекон*, а в том случае *panceta* - *панчетта* (название заимствовано из итальянского языка). Эти понятия, значит, нельзя смешивать (8.2, 12, 19), так как они, кроме всего прочего, в хорватском языке являются частью различных диалектов, и таким способом представляют собой понятия из различных регионов.

В этой группе блюд мы столкнулись с 5 понятиями, которые можно считать хорватскими кулинарными реалиями, и мы их все привели в ниже приведенной таблице. Таким образом мы попытались перечислить все возможности перевода, которые мы нашли в нашем корпусе, а в конце нашего анализа, мы предложили самые удачные решения. Чтобы сделать качественный перевод, нужно на самом деле точно знать, о чем идёт речь, и поэтому мы также привели и некоторые определения данных понятий.

<u>Реалия:</u>	<u>Разные переводы (из нашего корпуса):</u>	<u>Лучший перевод / наш предлог:</u>

BOŠKARIN	Истрийская говядина (бошкарин) (17)	Бошкарин – истрийская говядина
KULEN	Кулен (8.1), Кулен – копченая приправленная свиная колбаса (8.2)	Кулен – вяленая пикантная свиная колбаса по-славонски
KULEN SEKA	Традиционная Славонская колбаса (кулэен – сека) (25)	«Кулен сека» - маленькая вяленая пикантная свиная колбаса по-славонски
OMBOLO	Омболо – приправленная и копченая мясная часть свиной отбивной котлеты (8.2), Карбонад сыровяленый (17)	Омболо – приправленная и копченая мясная часть свиной отбивной котлеты
PRŠUT (Dalmatinski / Istarski)	Копченый окорок (1), Далматинский пршут (2, 3, 20, 22), Далматинская копченая ветчина (Далматинский пршут, высушенный на ветру в течение 16 месяцев) (4), Далматинский прошютто (5), Копченный окорок (7), Пршут (8.1, 12, 23), Пршут – копченый окорок (8.2), Пршут (дымленное мясо) (9), Истрийски пршум (10), Истарский пршут (истарская деликатесная ветчина) (11), Истрийский пршут (вяленый свиной окорок) (12, 16, 17), Истрийская ветчина	Пршут – копченый окорок (по-далматински / по-истрийски)

	(пршут) (13), Истрийский пршут (15), прошутто (18), Сыровяленный свиной экстра окорок по- далматински (19), Далматинская копченя ветчина (24), Ветчина по- далматински (25)	
--	--	--

Как мы видели, *pršut* появляется в почти всех меню и на наш взгляд можно сказать, что он на самом деле является одной из важнейших частей хорватской кухни и на самом деле одной из слишком редких понятий, которые можно найти во всех меню, не учитывая их региональные различия. Несмотря на его распространённость, почти не встречаются два одинаковых перевода, и это ясный указатель проблематики перевода таких реалий. Наряду со совсем неудачными переводами: *Далматинский прошутто*, *Приут (дымленное мясо)*, *прошутто*, *Сыровяленный свиной экстра окорок по-далматински* в таблице приведены более качественные попытки. Однако лучшим переводом мы считаем тот, который встречается лишь в одном из меню: *Приут – копченый окорок*. В этом переводе транскрипцией исходного слова сохраняется колорит хорватской кухни, а с другой стороны, из дополнительного толкования, которое является достаточно четким и кратким, чтобы не мешало структурной прозрачности, совсем ясно о чем идёт речь. И именно в этом примере, на наш взгляд находится «рецепт» удачного перевода реалий. Следует отметить и тот факт, что именно этот порядок слов (транскрибированное исходное слово + толкование) нам кажется наиболее удачным и понятным, а выбор тире вместо скобок, мы обосновываем тем фактом, что ингредиенты часто находятся в скобках и дополнительное толкование в скобках графически не выглядело бы очень эстетично.

Особое дело обстоит со словами, указывающими на географическое происхождение или какой-то особый способ приготовления блюда. Перевод этих слов представляет собой особую трудность для переводчика, потому что эти географические названия, в общем, не приносят никакого значения для пользователя переводящего языка и могут даже привести к недоразумению, но с другой стороны, опустив их, теряется особенность

ему принадлежащего ингредиента или блюда. Тяжело дать однозначный ответ, но мы считаем, что надо сохранить эти названия (транскрипция) – облегчающее обстоятельство (не всегда) то, что эти названия вообще связаны с регионом, в котором находится ресторан и тогда можно предположить, что гость знает, о чем идёт речь. В остальных случаях и при непонимании, к сожалению, можно только опираться на помощь официантов в ресторане. Однако в наших меню есть примеры достаточно удачного перевода: *Slavonska plata* = Славонская тарелка (ассорти сыров и колбас из хорватского региона Славонии) (3), но, с другой стороны, это толкование немножко мешает прозрачной структуре меню. Этот вопрос надо решить и в следующих примерах: *Livanjski sir* = Ливаньский сыр (22), Ливанский сыр (23), Сыр по-ливаньски (25); *Paški sir* = Паишский сыр (22), Сыр Пага (24), Сыр с острова Паг (25). Нам кажется самым неудачным тот способ, который мы встречали довольно часто в анализируемом языковом материале: прилагательное (*далматинский приут* и т.п.), а весьма удачным было бы использовать ту же самую форму с предлогом *по* (*по-далматински*), потому что эта форма используется и в русском языке в тех же самых ситуациях и поэтому русскоговорящий гость, даже не зная что *далматински* относится к хорватскому региону Далмация, предположит, что речь идёт о каком-то географическом понятии, указывающем на способ приготовления или происхождение ингредиентов. Поэтому нам кажется наиболее удачными следующие варианты переводов: *Сыр по-ливаньски*, *Сыр по-паишки*. Всё-таки, на наш взгляд самое важное – это выбрать один способ и быть последовательным.

Д) Остальное

Остальные ошибки касаются либо пропущенных слов, либо различных вариантов перевода. Так, например словосочетание *na posteljici od rikule* переведено следующими способами: *на слое из рукколы* (1), *на подложке из* (16), а таким образом утрачивается экспрессивность и название блюда больше не звучит так аппетитно как в оригинале. Но есть в других меню и примеры удачных переводов: *на ложе* (13), *на подушке из рукколы* (11); таким образом сохраняется экспрессивность выражения. С другой стороны, совсем неправильным считаем перевод *на постели из рукколы* (13). Перевод словосочетания *Izbor sireva* как *Ассорти сыров* (1) не совсем ошибочен, но в русском языке лучше звучит *Сырное ассорти*. Вот некоторые примеры опущений: *listići parmezana* = *пармезан* (2) >

пластинки сыра пармезана; Филе соломкой (16) > Филе нарезанное соломкой. Мы обнаружили и один случай, когда переводчик решил оставить хорватское название, даже не транслитерируя его; этот прием нам кажется совсем ошибочным и надо по крайней мере транслитерировать данное слово, как например: *Carpaccio* «*Gušti*» = *Карпаччо* «*Gušti*» (5) > *Карпаччо* «*Гушты*».

6.2. Горячие закуски

А) Транскрипция и орфографические вопросы

Иногда транслитерация на самом деле является самым удачным приемом (прежде всего в случаях собственных имен, как например в случае названий фирменных блюд определенного ресторана, которые являются названием самого ресторана), но нам кажется неудачным использовать этот способ, когда речь идёт только о каком-то способе приготовления, где можно это на самом деле перевести по-русски: *zucchini & gamberi allo zafferano* = *цуккине & гамберы алло зафферано* (9) > *цуккини & креветки с шафраном*.

Есть двойные возможности написания некоторых слов по-русски, как например, *цуккини* и *цуккини*. То же самое мы уже обнаружили со словом *рукола* / *руккола*, и поэтому еще раз укажем на то, что надо выбрать один способ написания и потом быть последовательным, по крайней мере в рамках одного перевода.

Орфографические ошибки, которые мы обнаружили в этом разделе: **выбор пасты** шеф-повара (1) > *выбор пасты шеф-повара*; *рисотто из каракатицы* (4) > *ризотто из каракатицы*; *едамер* (10) > *эдамер*; *ризотто с чернилами каракатикы* (10) > *ризотто с чернилами каракатицы*; *спагетти с тунком* (10) > *спагетти с тунцом*; *спагетту* (10) > *спагетти*; **сыр** (10) > *сыр*; **грибы жампиньоны** (10) > *шампиньоны*; *под соусом из креветоки спаржи* (13) > *под соусом из креветок и спаржи*; *жареные в большом количестве жира* (23) > *жареные в большом количестве жира*; *ньоки* (10) > *нюкки*; соус французского происхождения *tartar* в русском пишут без тире: *соус тар-тар* (1) > *соус тартар*; макаронные изделия итальянского происхождения обычно транслитерируются по-русски и поэтому их надо писать следующим образом: *fettuccine* = *феттучини* (6) > *феттуччине*.

Б) Морфологический уровень

На морфологическом уровне проявились следующие неправильные падежные формы: *Морские гребешки (3 **штуки**)* (1) > *Морские гребешки (3 штуки)*; ***Чёрный** ньокки с **креветки*** (5) > *Чёрные ньокки с креветками*; ***трюфеля*** (8.1) > *трюфель*; ***Мидий** в соусе буззара* (22) > *Мидии в соусе бузара - соус из белого вина с томатами*; ***Домашний** ньокки с креветками* (22) > *Домашние ньокки с креветками*; *в традиционном белом сливочном или красном томатном **соусе*** (4) > *в традиционном белом сливочном или красном томатном соусах*.

Слово *ризотто* в русском языке является несклоняемым словом среднего рода, а мы обнаружили в переводах следующие ошибочные примеры: ***черный** ризотто с каракатицей* (13, 16) > *чёрное ризотто с каракатицей*.

Иногда форма слова не соответствует наиболее используемому способу передачи какого-то понятия в русском языке: *Паста «Фужи» с креветками и **сливочным трюфельным соусом*** (3) > *Фужи - домашние истрийские макаронные изделия с креветками и сливочно трюфельным соусом*.

Также, иногда грамматическое число в переводе не соответствует числу в оригинале, что иногда не является очень важным, но, несмотря на это, мы считаем, что лучше перевести верно: *sa listićima svježeg crnog istarskog tartufa* = *с листочками свежих истрийских трюфелей* (4) > *с листочками свежего чёрного истрийского трюфеля*; *Rižoto sa škampima, crnim tartufom i pjenušcem* = *Ризотто с морским раком «шампи», с черными трюфелями и шампанским* (11) > *Ризотто с лангустинами, чёрным трюфелем и игристым вином*.

В) Синтаксический уровень

И в этом разделе мало синтаксических ошибок, но всё-таки мы обнаружили следующие примеры: *Istarske fuži (Tradicionalna istarska tjestenina u umaku od gambora, šampinjona i bijelog vina posuta sa listićima svježeg crnog istarskog tartufa)* = *Истрийские Фужи (Традиционная истрийская паста с креветками, грибами и соусом из белого вина*

приправленный листочками свежих истринских трюфелей) (4) > Фужи по-истарски (Традиционные истрийские макаронные изделия в соусе из креветок, шампиньонов и белого вина, приправленные листочками свежего чёрного истрийского трюфеля); *Trenette s raguom od hobotnice, meda i majčine dušice* = Тренетте с рагу из осьминога, мёдом и тимьяном (6) > Тренетте с рагу из осьминога, мёда и чабреца; *Ravioli s morskim travata, punjeni jastogom i umaku od prošeka i meda* = Равиоли с морскими водорослями, фаршированным лобстером в соусе из хереса и мёда (6) > Равиоли с морскими водорослями, фаршированные лангустом в соусе из прошека - сладкого, десертного вина и мёда; *Fettuccine s ikrom od ribe, ježa, školjke i morskim travata* = Феттучини с икрой рыбы, ежа, моллюсков и морских водорослей (6) > Феттуччине с икрой рыбы, морского ежа, моллюсков и с морскими водорослями.

Г) Лексический уровень

И в этом разделе мы обнаружили очень много неправильных переводов названий рыб и морепродуктов: *škampi/e* = креветки (1, 7, 15), гигантские креветки (4), морской рак «шампи» (11), скампи (17), морские раки - лангустины (19), скампи (22) > лангустины; *kozice* = крабчики (1), гамберы (9) > креветки; *mišule* = каракатица (1) > мидии; *jakobove karpiše* = гребешки (3, 7) > морские гребешки; *vongole* = моллюски (4), ракушки вонголи (10) > вонголе; *jež* = еж (6) > морской ёж; *jastog* = лобстер (6) > лангуст; *pedoći* = черные мидии (17) > мидии; *dondole* = дондолы (17) > венус бородавчатый; *školjke* = устрицы (19) > моллюски; *davuni* = жаренные рыбки / гавуни (24) > жаренные атерины.

Вот и некоторые из неправильных переводов, которые мы обнаружили: *Domaća punjena pasta* = Домашняя паста заполнено (1) > Домашние фаршированные макаронные изделия; *šampinjoni* = грибы (4) > шампиньоны; *i svilenkastom umaku od vrhnja i kadulje* = в белом соусе (4) > в шелковистом сливочном соусе с шалфеем; *Crni njoki s kozicama u vinskem umaku s vrhnjem* = Чёрный ньокки с креветки в винном и крем соусе (5) > Чёрные ньокки с креветками в винном соусе со сливками; *vrganji* = грибы (6) > белые грибы; *tripice* = «трипицы» (6) > триппа; *majčina dušica* > тимьян (6) > чабрец; *crveni radić* = красный цикорий (15) > радиккио; *od domaće kokoši* = из домашней курочки (17) > из домашней курицы; *panceta* = бекон (19) > панчетта; *medenica* – это какой-то глиняный

горшок (хор. *glinena posuda*), а не медовуха (23) (хор. *medica*); *teleća restana jetrica* = тушеная печень телятины (25) > жареная телячья печень; *uštirpci* невозможно перевести как оладьи (23), потому что оладьи являются традиционным русским блюдом и их надо приготовить определённым способом, а, на наш взгляд, *uštirpci* надо перевести как солёные пончики; *tartufata* – это не крем-соус из трюфелей (19), а грибная паста с трюфелями (*тартуфата*).

И в хорватском часто происходит неразбериха слов *rjenušac* и *šampanjac* (по-русски: игристое вино и шампанское); дело в том, что каждое шампанское является в то же время игристым вином, но не и на оборот и поэтому надо быть осторожным, чтобы не сделать ошибку, как в следующих примерах: *umak od rjenušca* = соус из шампанского (11) > соус из игристого вина.

Несмотря на то, что даже и говорящим по-русски иногда трудно сделать разницу между словами *цуккини* и *кабачки*, там разница есть; *цуккини* являются одной из разновидностей *кабачков* и на самом деле они то, что мы предполагаем, когда думаем о хор. *tikvice*; в переводах в нашем корпусе мы встретили и тот и другой варианты, допустим, *цукини* (9) и *кабачки* (23), но мы считаем правильным только вариант *цуккини*.

Проблема и с переводом слова *pasta* или *tjestenina* в общем: *domaća tjestenina* = домашняя паста (1); *rezanci* = паста (2); *makaruni* = макароны (6); *tradicionalna domaća istarska tjestenina* = традиционные домашние истарские макароны (11); *domaća ručno rađena tjestenina* = домашняя лапша ручного приготовления (16); *tjestenina* = лапша (19); *domaći široki rezanci* = домашняя широкая лапша (23). Несмотря на то, что в русском существуют слова как *паста* и *макароны* (заимствование из итальянского языка), нам в этом случае наиболее точным кажется перевод *макаронные изделия*. С другой стороны, совсем ошибочным считаем перевод *лапша*, потому что это является особой разновидностью длинных макаронных изделий.

Особое дело со словами, которые обозначают какие-то пищевые добавки, с целью улучшения вкуса. С одной стороны, в хорватском языке, в общем, существуют слова и словосочетания как *začini* / *mirodije* / *začinsko bilje* / *začinske trave* / *aromatske trave*, но на самом деле не существует четкая разница между ними. С другой стороны, в русском языке более четкая разница, но всё-таки нам на самом деле показалось очень трудным найти точное, единственное определение этих слов; в общем, отличаем, три понятия: *пряности* / *специи* / *приправы*. *Пряности* – растительного происхождения (плоды,

листья, корни...), без примесей, а *приправы* наоборот – они какие-то комбинации, часто набор каких-то пряностей, как например *карри*. *Специи* – они растительного и минерального происхождения, как например *соль*, но слово *специи* иногда выступает и как синоним слов *пряности* и *приправы*. Объяснив это, надо привести примеры из нашего корпуса, чтобы иллюстрировать разные переводы этих слов, не всегда совсем правильные: один из переводов, у которого к сожалению нет хорватского источника - *ароматные специи* (3) – в этом примере слово *ароматные* нам кажется избыточным; считаем неправильным и перевод слова *začini* = *зелень и специи* (19); в том же меню есть и, на наш взгляд, правильный перевод этого слова, допустим, *začini* = *специи* (19); в дальнейшем считаем точным перевод *začinsko bilje* = *пряные травы* (23). Из всего этого можно заключить, что слово *специи* в русском языке является на самом деле наиболее распространённым и что, может быть, является лучшим эквивалентом хорватскому слову *začini*.

И в этом разделе много раз появились реалии *pršut* и *boškarin*; поскольку мы с ними уже встретились в разделе «Холодные закуски», мы здесь не будем повторять это.

Сразу мы заметили, что в этом разделе много названий домашних макаронных изделий (допустим, *fuži*, *posutice*, *pljukanci*, *krafi*, *krpice*, *makaruni* и т.п.) а на наш взгляд они полностью заслуживают статус реалий, потому что речь идёт об уникальных способах приготовления, а характерным является и их форма; из-за этого мы с ними обходились как с реалиями и решили их транслитерировать, а потом по крайней мере добавить объяснение, что речь идёт о домашних макаронных изделиях. Однако, нам показалось непрактичным добавить дальнейшие растолкования, так как это бы мешало прозрачной структуре меню.

В этом разделе нам показалась наиболее интересной реалья *buzara / na buzaru*, а в то же самое время и самой трудной для перевода. Речь не идёт только о названии блюда, а и о способе его приготовления; в хорватском языке - это устойчивое словосочетание, которое не имеет эквивалента в русском языке. Поэтому нам кажется, что на самом деле в переводе немножко теряется значение (указывающее на способ приготовления). По этой причине мы предлагаем обойтись с переводом этого слова только как с названием блюда; лучшим решением, на наш взгляд, является *бузара – соус из белого вина с томатами*.

Наряду с некоторыми более или менее успешными попытками перевода из нашего корпуса, есть и случаи совсем неправильных переводов, а между ними и попытка перевода слова *prošek*. Перевод реалии *prošek* как *херес* является полностью неправильным, поскольку *херес* является испанским вином. Хорватское десертное вино *prošek* – совсем другое дело, и надо его четко отделить и от итальянского игристого вина *просекко* (итал. *prosecco*); из-за этого, мы считаем, что лучшим методом перевода будет уже принятый нами метод – транслитерация + толкование. И поэтому *prošek* будет *прошек* – сладкое, десертное вино.

В нижеприведенной таблице находятся все реалии, с которыми мы встретились в этой группе блюд. Все они приводятся тем же самым способом, т.е. они транслитерируются и толкуются.

<u>Реалия:</u>	<u>Разные переводы (из нашего корпуса):</u>	<u>Лучший перевод / наш предлог:</u>
BUZARA / NA BUZARU (Škampe na buzaru (4) / na buzaru (17))	Мидии «Бузара» (мидии в соусе из белого вина с добавлением чеснока и томатов) (3); Гигантские креветки Бузара (гигантские креветки приготовленные в традиционном красном соусе из томатов, белого вина, чеснока и свежей петрушки) (4); под соусом бузара (17); соус бузара (22)	Бузара – соус из белого вина с томатами / Лангустины в соусе «бузара» – соус из белого вина с томатами
FUŽI (Istarske fuži (4))	Паста «Фужи» (3); Истрийские Фужи (Традиционная истринская паста) (4); Фужи (8.1, 8.2,	Фужи – домашние истрийские макаронные изделия

	17); Домашние макароны-фужи (10); Фуси (12); Домашние истрийские фужи (15); Домашние макароны «фужи» по-истрийски (15)	
KRAFI	Равиоли «крафи» (домашние макароны, фаршированные сыром) (16)	Крафи – домашние макаронные изделия с сырной начинкой
KRPICE sa zeljem	Лапша (21); Ломтики из теста с тушеной капустой (25)	Крпице – домашние макаронные изделия с капустой
MAKARUNI (Korčulanski makaruni)	Домашняя лапша по-корчулански (лапша, приготовленная вручную) (19)	Макаруны – домашние корчуланские макаронные изделия
MANEŠTRA (Maneštra s bobićima (17))	Густой суп манештра с молодой кукурузой (17)	Манештра – густой суп с молодой кукурузой
PLJUKANCI	- (8.1); Плюканцы (8.2, 17); макароны «плюканцы» (традиционные домашние истарские макароны) (11); Плуканци (12); Плюканцы (домашн. макароны) (13); Истрийские плюканцы (15)	Плюканцы – домашние истрийские макаронные изделия
POSUTICE	Посутицы (разновидность пасты) (17)	Посутице – домашние истрийские макаронные изделия

PROŠEK	Херес (6)	Прошек – сладкое, десертное вино
ŠALŠA	Томатный соус по-далматински (19); Томатный соус (20); Соус шалша (25)	Шалша – далматинский томатный соус
ŠPORKI MAKARULI	Макароны «Шпорки» (традиционное блюдо из Дубровника, состоящее из пасты с говядиной и ароматными специями) (3)	Шпорки макарули – домашние дубровачкие макаронные изделия с говядиной
ŠTRUKLI (Zagorski štrukli)	«Загорски штрукли» (отварные макаронные изделия со свежим сыром) (3); Загорские штрукли (23); штрукли (23); струдели по-загорски (25)	Штрукли – загорские отварные макаронные изделия со свежим сыром
ŠURLICE	Шурлицы (разновидность пасты) (17);	Шурлице – домашние макаронные изделия
ŽGVACET	Жгвацет (гуляш) (17)	Жгвацет – традиционный истрийский гуляш с курицей

Особое дело и в этом разделе с прилагательными, обозначающими географическое происхождение какого-то блюда или его особый способ приготовления. Вот некоторые примеры: «*Загорски штрукли*» (3); *Tradicionalna dalmatinska juha* = *Традиционный Далматинский суп* (4); *Istarske fuži* = *Истринские Фужи* (4); *svježi crni istarski tartuf* = *свежий истринский трюфель* (4); *Pljukanci u istarskom umaku* = *Плюканцы в истрийском соусе* (8.2); *istarski rižot* = *истрийское ризотто* (8.2); *istarski pršut* = *истарский пршут* (11); *tradicionalna domaća istarska tjestenina* = *традиционные домашние истарские макароны* (11); *Istarski pljukanci Učarski* = *Истрийские плюканцы*

Учкарки (15); *Domaći fuži po istarski* = Домашние макароны «фужи» по-истрийски (15); *istarske kobasice* = истрийские колбасы (16); *domaći korčulanski makaruni* = домашняя лапша по-корчулански (19); *tagliatelle na dalmatinski način* = тальятелле по-далматински (19); *dalmatinska šalša* = томатный соус по-далматински (19); далматинская спаржа (22); *tuheljski pinklec* = тухельский пинклец (23); *zagorski štrukli* = загорские штрукли (23); *zagorski štrukli* = штрудели по-загорски (25).

Д) Остальное

Не совсем точные переводы: *u umaku na bazi rajčice* = в соусе на основе томатного соуса (1) > в томатном соусе; *Rižot «Crno more»* = Черное морское ризотто (4) > Ризотто «Чёрное море»; *kapula* = лук (16, 19, 25) > репчатый лук.

Мы обнаружили и два названия (*morski plodovi*, *jakobove karice*), которые можно перевести по-русски двумя способами (по крайней мере нам так показалось из нашего поиска в Интернете, допустим, *морепродукты* / *дары моря*, *морские гребешки* / *гребешки святого Якова*), но на наш взгляд лучше их перевести как *морепродукты* и *морские гребешки*, потому что эти названия являются более устойчивыми в русском языке: *Crni rižoto plodovi mora* = Ризотто черное с дарами моря (1) > Ризотто чёрное с морепродуктами; *плоды моря* (10) > морепродукты; *jakobove karice* = гребешки святого Якова (16) > морские гребешки.

Мы также считаем не совсем правильным сокращать слова в меню, так как, в общем, речь идёт об очень краткой форме: *vrganji, umak od rajčica* = бел. грибы, том. соус (8.1) > белые грибы, томатный соус.

С другой стороны, совсем неправильным считаем те примеры, в которых часть названия переводчики решили даже не транслитерировать, а оставить написано как в источнике: *Pasta sa tartufima «Dalmatino»* = Паста с трюфелями «Dalmatino» (1) > Паста с трюфелями «Далматино»; *Gnocchi «Dalmatino»* = Ньокки «Dalmatino» (5) > Ньокки «Далматино»; *Fuži «Sv. Nikola» (gljive, rukola, kobasice i rajčica)* = Фужи «Sv. Nikola» (gljive, rukola, kobasice i rajčica) (13) > Фужи - домашние истрийские макаронные изделия «Св. Никола» (грибы, рукола, колбасы и помидор); *Rižot s divljim*

šparogama i pršutom = *Rizotto sa sparogama i prsutom* (13) > *Puzommo* с дикой спаржей и приутом – копченым окороком; *Rižot «Noir»* = *Puzommo «Noir»* (13) > *Puzommo «Нoir»*.

Вот и некоторые примеры опущений: *svježi crni istarski tartuf* = *свежие истринские трюфели* (4) > *свежий чёрный истрийский трюфель*; *tradicionalni, sporo kuhani umak od rajčica* = *традиционный красный соус из томатов* (4) > *традиционный соус из томатов медленного приготовления*; *punjeni mladim špinatom* = *с начинкой из шпината* (4) > *с начинкой из молодого шпината*; *rustikalni rižot* = *ризотто* (4) > *рустикальное ризотто*; *umak od kozica, šparoga i vrhnja* = *соус из креветки спаржи* (13) > *соус из креветок, спаржи и сливок*; *tjestenina, ručno rađena na igli* = *лапша, приготовленная вручную* (19) > *макаронные изделия, приготовленные вручную с иглой*; *Crni rižoto od sipe* = *Черное ризотто* (24) > *Чёрное ризотто из каракатицы*.

В некоторых случаях проявляются определённые стилистические проблемы, как например: *Mišule na bijelo* = *Каракатица в белом вине* (1) > *Мидии в соусе из белого вина*; *Rižoto na mornarski* = *Ризотто с плодами моря* (2) > *Ризотто с морепродуктами*; *Makaronsini po domaću* = *Макарончини по-домашнему* (16) > *Домашние макаронные изделия по-домашнему* - на самом деле речь идёт об особом способе приготовления, а часто добавлен и какой-то диалектальный оттенок, в зависимости от региона где какое-то блюдо обычно готовится и в таких случаях на самом деле невозможно перенести тот же колорит, но все-таки надо не перевести буквально, а описательно. С другой стороны, есть и случаи, в которых совсем возможно перевести и стилистические оттенки, допустим, *na pjenici od kiselog vrhnja* = *на сметанном соусе* (23) > *на муссе из сметаны*.

6.3. Горячие блюда

А) Транскрипция и орфографические вопросы

В группе горячих блюд не сделано очень много орфографических ошибок, но всё-таки стоит привести следующие примеры: *Pastrva s bademima* = *Форель на гриле с миндалем* (2) > *Форель с миндалем*; *Ramstek* = *Рамитекс* (5) > *Ромитекс*; *Pohane žabe* = *Лягушечьи лапки по парижски* (7) > *Панированные лягушачьи лапки*; *Ombolo na žaru sa njokima i umaku od tartufa* = *Омболо на гриле с ньокки в соусе с трюфелями* (8) > *Омболо*

– приправленная и копченая мясная часть свиной отбивной котлеты на гриле с ньокки в соусе с трюфелями; овоши (10) > овощи; акула сттейк (10) > акула стейк; хек в паниробке (10) > хек в панировке; картофельныи салат (10) > картофельный салат; мяцо (10) > мясо; индеика (10) > индейка; Бифтекс в соусе ит перец (10) > Биштекс в соусе из перца; отварнои картофель (10) > отварной картофель; медальониз телятины (10) > медальон из телятины; прибной соус (10) > грибной соус; malvazija = малвазия (13) > мальвазия; Lignje pržene ili na žaru = Кальмары – гриль или жаренные (15) > Кальмары – гриль или жареные; krumpir = картофель (21) > картофель; guska = гусь (21) > гусь; kobasica = колбаска (21) > колбаса; жаренный свежи лобрак (22) > жареный свежий лаврак; рузмарин (22) > розмарин; риз (22) > рис; домашные ньокки (22) > домашние ньокки; медии (22) > мидии; каламары (22) > кальмары; Svježa riba (orada) = Свеже пойманная жареная рыба / Орада (24) > Свежепойманная жареная рыба (дорада); Teleća pirjana koljenica = Телячья тушенная рулька (25) > Телячья тушеная рулька.

Также названия рыб не нужно писать прописной буквой: File od brancina = Филе Сибаса (2, 4) > Филе сибаса.

Иногда трудно решить надо ли что-то в меню перевести или только транслитерировать; на самом деле речь идёт о названиях, которые полностью переводимые на русский, но они в то же время являются, например, названиями данного ресторана, и тогда переводчик сталкивается с не совсем легкой проблемой. Всё-таки, как и в предыдущих разделах, мы в этом случае предлагаем транслитерацию: "al forno" = "**al forno**" (13) > аль *форно* – мы также считаем, что в этом случае не надо добавлять кавычки, потому что речь идёт о слове итальянского происхождения, которое уже устойчиво и в русском языке, а обозначает способ приготовления в духовке; наоборот, когда речь идёт о словах хорватского происхождения или названиях ресторана, тогда на наш взгляд, надо транскрибировать и писать это слово в кавычках, допустим: jastog ili hlap "*mandrač*" = омар или лангуст "**mandrač**" (13) > лангустин или омар «мандрач»; Plata "*Potrti kotač*" = Тарелка «**Potrti kotač**» (21) > Тарелка «Потрты котач»; Стейк "**Gourmet**" (22) > Стейк «Гурмэ».

Также считаем, что при транслитерации собственных имен, лучше добавить кавычки, чтобы было яснее о чем идёт речь: Riblja plata "*Porporela*" = Закуска **Порпорела** (1) > Рыбная тарелка «Порпорела».

Б) Морфологический уровень

На морфологическом уровне произошли следующие ошибки, в большинстве случаев связанные с ошибочно переведённым грамматическим числом: *rižoto od maslina, kapara i rajčica* = *ризотто с маслинами, каперсом и помидорами* (1) > *ризотто с оливками, каперсами и помидорами*; *kozica* = *креветки* (2) > *креветка*; *svinjski umbul* = *медальоны из свинины* (4) > *медальон из свинины*; *oslići* = *мерлуза* (7) > *мерлузы*; *škampi blanširani* = *морской рак «шампи» бланшированный* (11) > *лангустины бланшированные*; *file brancina u umaku od crnog tartufa* = *филе лаврака в соусе из черных трюфелей* (11) > *филе лаврака в соусе из черного трюфеля*; *biftek s tartufom* = *бифштекс с трюфелями* (11) > *бифштекс с трюфелем*; *punjena pljeskavica* = *фаршированные плескавица* (12) > *фаршированная плескавица - котлета из фарша на гриле*; *jadranska lignja* = *адриатические кальмары* (12) > *адриатический кальмар*; *istarska delicija* = *истрийские деликатесы* (16) > *истрийский деликатес*; *Tagliata od boškarina s tartufom* = *Вырезка истрийской говядины (бошкарина) с трюфелями* (17) > *Тальята бошкарина - истрийской говядины с трюфелем*; *Školjka svetog Jakova, punjena* = *Фаршированные морские гребешки* (19) > *Фаршированный гребешок святого Якова*; *Junjeći biftek s crnim tartufom* = *Бифштекс из молодой говядины с черными трюфелями* (19) > *Бифштекс из молодой говядины с черным трюфелем*; *Flambirani fileti bijele ribe* = *Филе рыбы фламбированное* (19) > *Филе рыбы фламбированные*; *Domaće krvavice* = *Кровяная колбаса по-домашнему* (25) > *Кровянки по-домашнему*; *Pastrve na žaru* = *Форель на гриле* (25) > *Форели на гриле*.

Есть и случаи, в которых неправильная падежная форма: *file od kovača* = *филе из солнечник* (1) > *филе солнечника*; *file od orade* = *филе дорадо* (2) *филе дорады*; *flambirane kozice u umaku od rajčica i kapara* = *фламбированные креветки в соусе из помидор и каперсов* (2) > *фламбированные креветки в соусе из помидоров и каперсов*; *file свежей морского окуня* (3) > *филе свежего морского окуня*; *janjeći kotleti* = *отбивная из ягненка* (4) > *отбивные из ягненка*; *u crvenom papru* = *в красного перца* (12) > *в молотом красном перце*; *u umaku od šparoga* = *под соусом из спаржей* (13) > *под соусом из спаржи*; - = *Филе тунец на гриле* (22) > *Филе тунца на гриле*. Слова *нюкки* и *спагетти* в русском языке являются несклоняемыми словами: *s домашними нюками* (3) > *с домашними нюкки*; *jastog sa špagetima* = *лобстер со спагеттами* (7) > *лангуст со спагетти*. С

другой стороны, слова *ризотто*, *филе* и *ассорти* являются тоже несклоняемыми словами, но они среднего рода единственного числа: *crni rižoto sa sirama* = **черный ризотто с каракатицей** (12) > **черное ризотто с каракатицами**; *riblja plata* = **рыба ассорти** (13) > **рыбное ассорти**; *Pohani file od oslića* = **Панированные филе хека** (21) > **Панированное филе хека**; - = **Рыбный ассорти «Далмация»** (22) > **Рыбное ассорти «Далмация»**.

В) Синтаксический уровень

На синтаксическом уровне, как и в предыдущих разделах, не сделано много ошибок, но на самом деле надо отметить, что именно в этом разделе синтаксическая структура меню является наименее *прозрачной*, а мы это проиллюстрируем следующими примерами: *Teleći ražnjići* = **Телятина Шашлыки** (1) > **Шашлыки из телятины**; - = **Тушить ассорти из морепродуктов** (3) > **Тушеное ассорти из морепродуктов**; *Svježa jadranska riba, škampi, mišule i lignje sa žara posluženi s prilogom po želji gosta* = **Свежая адриатическая рыба на гриле, гигантские креветки, мидии и кальмары, гарнир по запросу** (4) > **Свежая адриатическая рыба, лангустины, мидии и кальмары на гриле, гарнир по запросу**; *Ribljí filet u umaku od šparoga i tartufa* = **Рыбное филе под соусом из спаржей и трюфелями** (13) > **Рыбное филе под соусом из спаржи и трюфелей**; *Školjka svetog Jakova, punjena (meso školjke, repovi škampi, meso ribe, gljive, bešamel umak, parmezan; zarečeno u pećnici)* = **Фаршированные морские гребешки (запеченное мясо устриц, морских раков-лангустинов, рыба, грибы, пармезан, соус «Бешамель»)** (19) > **Фаршированный гребешок святого Якова (мясо устрицы, хвосты лангустинов, мясо рыбы, грибы, соус бешамель, пармезан; запеченное в духовке)**; *Flambirani junjeći biftek na način Arkada (flambiran ispred gosta; šampinjoni, domaća panceta, suhe grožđice, ružmarin, mesni temeljac; prilog: kuhana riža)* = **Бифштекс из молодой говядины фламбированный «Аркада» (фламбированный в присутствии гостей с шампиньонами, домашним беконом, изюмом, розмарином, мясной бульон; гарнир: отварной рис)** (19) > **Бифштекс из молодой говядины фламбированный «Аркада» (Фламбированный в присутствии гостей с шампиньонами, домашней панчеттой, изюмом, розмарином, мясным бульоном; гарнир: отварной рис)**; *Kamenice, 1 kom (poslužene na ledu s limunom)* = **Устрицы, 1 шт (подаются со льдом и лимоном)** (19) > **Устрицы, 1 шт (подаются на льду с лимоном)**; *Pečena purica na način grofa Brigljevića (pureća rolada punjena mlincima,*

poslužena lagano pirjanom jabukom, kruškom i grožđem) = Запеченная индейка способом графа "Бриглевича" (рулет из индейки, фаршированный блинчиками, **гарнир** – тушеные яблоки, груши и виноград) (23) > Запеченная индейка по рецепту графа Бриглевича (рулет из индейки, фаршированный домашними макаронными изделиями «млинцами», **подается с** тушеным яблоком, грушей и виноградом).

Г) Лексический уровень

И в этом разделе наиболее ошибок на лексическом уровне. Всё-таки надо отметить, что в этом разделе много реалий, с которыми мы уже встретились в предыдущих разделах и поэтому мы их повторять не будем.

Перед анализом реалий, мы приведём остальные неправильные переводы, с которыми мы встретились в этом разделе. Мы уже встретились с ошибочным переводом хорватских слов *panceta / špek* и поэтому здесь только приведём неправильные примеры из этой группы блюд: *Teleći ražnjići (sa pancetom, rižotom od vrganja i čili-menta umakom)* = Телятина Шашлыки (с **панцетой**, ризотто из **грибов** с чили мятным соусом) (1) > Шашлыки из телятины (с **панчеттой**, ризотто с **белыми грибами** и соусом из мяты и чили); *panceta* = **бекон** (12, 19, 24) > **панчетта**; *špek* = **шпик** (23) > **бекон** - шпик на самом деле является свиным салом.

Много ошибок и с названиями различных кусочек мяса различных животных: *"Rib-eye" odrezak* = **Рыбий глаз ("Rib-eye") шницель** (1) > **Рибай стейк**; *Biftek Kublai Khan* = **Кублай Кхан Стейк** (4) > **Бифштекс Хубилай-Хан**; *Pileći zagrebački odrezak* = **Цыпленок по-загребски (cordon bleu)** (5) > **Филе цыпленка по-загребски**; *Ramstek na žaru* = **Ростбиф** на гриле (9) > **Роштибекс** на гриле; *Janjeći kare* = **ребро** ягненка (18) > **каре** ягненка; *Suha salama od divljači* = Сухая **салями** из дичи (21) > Сухая **колбаса** из дичи - салями на самом деле являются разновидностью итальянской колбасы; *bečki odrezak od svinjetine, kotlet od svinjetine* = **Панир**. свинина, свин. **отбивная** (21) > **Венский шницель** из свинины, **котлета** из свинины; *batak i zabatak* = куриное бедро (12) > куриные голень и бедро; *Biftek sa zelenim paprom* = **Стейк** с зеленым зернистым перцем (12) > **Бифштекс** с зеленым перцем; *suhi vrat* = **сухость в горле** (12) > **вяленая шея**; *Domaći suhi buncek* = Домашняя сухая рулька (25) > Домашняя сухая **свиная** рулька. Мы встретились и с неправильными переводами названий животных. Вот некоторые

примеры: *Odojak* = **Свинина** (21) > **Молодой поросенок**; *Jaretina* = **Ребенок** (21) > **Мясо молодого козленка**.

Мы обнаружили и один очень интересный случай, где в рамках одного и то же меню три различных кусочек мяса переведены одним и тем же словом: *Pržolica / Lungić / Rečunica* = **Говяжья Вырезка** (25) / **Вырезка** (25) / **Вырезка** (25) – это конечно считаем неправильным и предлагаем следующие переводы: *Ромитекс* / **Вырезка** / **Запеченная колбаса**.

И в этом разделе очень много проблем проявилось с названиями рыб, где одной из самых встречаемых ошибок является калькирование названий рыб: *File od šampjera (kovač)* = **Филе рыбы Св. Петр** (2) > **Филе солнечника**; *Bijela riba (šampjer, zubatac, škarpina...)* = **Рыба с белым мясом (зубатка, групер...)** (5) > **Белая рыба (солнечник, зубан, золотистая скорпена...)**; *orada* = **ората** (5), **орада** (7, 10, 12, 24) > **дорада**; *zubatac* = **зубатка** (7) > **зубан**; *Filet ribe u umaku (orada, brancin, list)* = **Рыбное филе в соусе (морской волк, карась, морской язык)** (8.2) > **Рыбное филе в соусе (дорада, лаврак, морской язык)**; *List na žaru* = **Филе камбала на гриле** (9) > **Морской язык на гриле**; - = **Рыба-лист** (10) > **Морской язык**; *Brancin na žaru* = **Морской окунь на гриле** (9) > **Морской волк на гриле**; - / *brancin* = **Бранцин** (10, 12) / **бранцино** (15, 16) > **Лаврак**; - = **Грдобина file-grill** (10) > **Филе морского черта на гриле**; *File od bijele ribe na žaru* = **Филе рыбы на гриле** (5) > **Филе белой рыбы на гриле**; *Riblja plata* = **Гриль смесь рыбы** (9) > **Рыбная тарелка**; *Škarpina* = **Морской ерш** (21) > **Золотой морской ерш**.

То же самое с названиями различных морепродуктов: *capesante* = **гребешки** (2) > **морские гребешки**; *škampi* = **гигантские креветки** (4); **омары** (5); **креветки** (6, 7); **Скампии (пангустинь)** (10); **Морской рак «Шкампи»** (11); **скампии** (12); **королевские креветки** (13, 15, 22); **морские раки – лангустины** (19) > **лангустины**; *Rakovi* = **Омары** (5) > **Ракообразные**; *Plodovi mora iz pećnice za 2 osobe (riba, rakovi, glavonošci, povrće)* = **Морепродукты из печи для 2-х человек (рыба, раки, моллюски, овощи)** (6) > **Морепродукты из духовки для двух человек (рыба, ракообразные, головоногие моллюски, овощи)**; *Kozice* = **Рачки** (6) > **Креветки**; *Jastog* = **Лобстер** (6, 7), **Омар** (10, 13) > **Лангуст**; - = **Дагнии-кидии** (10) > **Мидии**; - = **Ассорти из ракушек** (10) > **Ассорти из моллюсков**; *kunjke* = **«куньке»** (11) > **ноев ковчег**; *prnjavice / dondoli / brbavice* = **«прнявице»** (11) / **морские гребешки** (13) / **венерки** (19) > **венус бородавчатый**; *Jakobove karice / St. Jacques* = **Шапочки святого Якова** (11) / **Большие морские гребешки** (13) > **Гребешки св. Якова**; *Dagnje / Pedoći* = **Мидии / Моллюски** (12) > **Мидии**; *Hlap* = **Лангуст**

(13) > **Омар**; Ragu od jastoga i vrganja = **Омар и рагу** (18) > Рагу из лангуста и белых грибов; meso školjke, repovi škampi, meso ribe = запеченное мясо устриц, морских раков-лангустинов, рыба (19) > мясо моллюски, хвосты лангустинов, мясо рыбы.

Мы и в этом разделе обнаружили разные переводы слов *začini / aromatske trave / začinsko bilje*: *začinsko bilje* = **пряности** (11), соус из ягненка; *pjenica od špinata i aromatskih trava* = **шпинат и мусс из ароматичных приправ** (18), *začinsko bilje* = **травы и специи** (19). С этой проблемой мы уже встретились и пришли к заключению, что наиболее удачными являются следующие переводы: *začini* = **специи** / *aromatske trave* = **пряные травы** / *začinsko bilje* = **пряные травы**.

Вот и некоторые совсем ошибочные переводы, а сразу мы привели и точный перевод: *Odrezak od tune* = **Шницель из тунца** (11) > **Стейк из тунца**; *Odrezak od tune (kratko zapečena tuna poslužena sa rižotom od maslina, kapara i rajčica)* = **Тунец стейк (слегка подрумяненный, подаваемый с ризотто с маслинами, каперсом и помидорами)** (1) > **Стейк из тунца (слегка подрумяненный, подаваемый с ризотто с оливками, каперсами и помидорами)**; *Morski ražnjići (lignje i kozice na ražnjiću, uz povrće na žaru umak od ružmarina, limuna i češnjaka)* = **Морские раженичи (Кальмары и крабчиками на ражениче, подаваемые с овощами на гриле и соусом из розмарина, лимона и чеснока)** (1) > **Морские шашлыки (Кальмары и креветки на шампуре, подаваемые с овощами на гриле и соусом из розмарина, лимона и чеснока)**; *Riblja plata "Porporela" (za dvije osobe) (file kovača, morski ražnjići i škampi, rižot od maslina, kapara i rajčica sa umakom od ružmarina, limuna i češnjaka)* = **Закуска Порпорела (на двоих) (Филе дори (солнечника), морские шашлыки и креветки, ризотто с маслинами, каперсом и помидорами в соусе из розмарина, лимона и чеснока)** (1) > **Рыбная тарелка «Порпорела» (на двоих) (филе солнечника, морские шашлыки и лангустины, ризотто с оливками, каперсами и помидорами в соусе из розмарина, лимона и чеснока)**; *blitva* = **блитва** (2) > мангольд; *Jadranska tuna sa buketom zelenih salata* = **Адриатический тунец с зеленым салатом** (2) > **Адриатический тунец с зеленью**; *zelena salata* = **салат** (5) > **салат латук**; *Riba "Eufrazijana" extra klase ("al forno", sol ili žar)* = **Рыба «eufrazijana» лучшего качества ("al forno", в соли или запеченная)** (13) > **Рыба «Эуфразияна» лучшего качества (аль форно, в соли или на гриле)**; *Pečena škarpiņa* = **Печеная скорпена** (16) вен> **Запеченная скорпена**; *s prženim bijelim grožđem* = **с печеным белым виноградом** (18) > **с жареным белым виноградом**; *Svježa jadranska plava tuna u sezamovoj korici prelivena ekstra djevičanskim maslinovim uljem otoka Korčule pečena po želji gosta* > **Свежий**

адриатический голубой тунец в кунжуте политый **оливковым маслом** с острова Корчула, прожарка по запросу (4) > Свежий адриатический голубой тунец в кунжуте политый **экстра вирджин** оливковым маслом с острова Корчула, прожарка по запросу; Krumpir u foliji nadjeven sa sirom = Картофель с начинкой из **творога** (5) > Картофель в фольге с начинкой из **сыра**; Hlap s domaćim rezancima = Омар европейский с домашней лапшой (11) > Омар европейский с домашними **макаронными изделиями**; Osobuko od teleta s farom = Оссобуко из **молодого теленка** с **ячменем** (17) > Оссобуко из **телятины** с **полбой** *(faro nije ječam); poslužen s lisičarkama i romme château = подаваемый с лисичками и **картофельными чипсами шато** (18) > подаваемый с лисичками и **картофелем Шато**; Umak od malina i fazana = **мясной бульон и оливковая подливка** (18) > Соус из малины и фазана; poslužen s crvenim paprikama sa žara i pirjanim slatkim krumpirom s hrenom, umak od janjetine = подаваемый с **печеными стручковыми красными перцами и жареный картофель с приморской ложечницей, подливкой из ягненка** (18) > подаваемый с **красными перцами на гриле и тушеным сладким картофелем с хреном**; tartufata = **крем-соус из трюфелей** (19) > **тартуфата**; - = Курица шефа кухни (22) > Курица **шеф-повара**; - = из **сухих слив** (22) > из **черносливов**; s uštirpćima = с **оладьями** (23) > с **пирожками**; zarečena u medenici = запеченная в **медовухе** (23) > запеченная в **глиняном горшке**; Srneći paprikaš = **Гуляш** из косули (с **перцем**) (25) > **Паприкаш** из косули; Tjestenina = **Паста с лапшой** (25) > **Макаронные изделия**; Njoke = **Фрикадельки из картошки** (25) > **Ньокки**; File ribe s mediteranskim hrustom u umaku od pečenih škampa i prošeka = Филе рыбы со **средиземноморским хрустом** в соусе из жареных **креветок и шерри** (6) > Филе рыбы под **средиземноморской хрустящей корочкой** в соусе из жареных **лангустин** и **прошека** – **сладкого десертного вина**; Tagliata od boškarina s tartufom = **Вырезка истрийской говядины (бошкарина)** с **трюфелями** (17) > **Тальята бошкарина – истрийской говядины с трюфелем**.

Существует и группа блюд, которая, на наш взгляд, находится где-то на границе статуса реалий; речь идёт об особенных региональных блюдах, но всё-таки их можно найти и вне Хорватии и поэтому их невозможно назвать реалиями, но их всё-таки иногда трудно перевести. Приведём некоторые примеры: Bakalar bianco = **Бакалар** на бело (белая **паста** из сушеной трески) (20) > Пашет из сушеной трески; Fažol = **Фажол** (густой суп с фасолью) (20) > Фасоль / Густой суп из фасоли; Tripice = **Тушеные рубцы** (20) > Тринпа; Pileći tingul = **Паприкаш** из курицы (20) > Гуляш из курицы; Pečenice =

Запеченное мясо (21) > *Жареные колбасы*; *Zafrigana juha* = *Суп из муки, обжаренной в масле* (21) > *Суп из муки, обжаренной в масле, с яйцами*; *Zagrebači odrezak* = *Шницель по-Загребски* (21) > *Шницель по-загребски*; *Perket od divljači* = *Гуляш «Перкет» из дичи* (21) > *Пёркёльт из дичи - пёркёльт* – это венгерское блюдо, менее воды, чем в гуляше; *Lička kalja (kuhana janjetina)* = *Каля по-лички (вареная баранина)* (25) > *Вареная баранина с капустой*; *Špek fileki* = *Рубец по-домашнему с беконом* (25) > *Триппа с беконом*; *Punjene paprike* = *Фаршированные перцы* (20); *Mlinci* = - (21), *блинчики* (23), *Млинцы – тесто по-домашнему* (25), *тесто по-домашнему* (25) > *Домашние макаронные изделия*.

В предыдущем разделе мы объяснили слово *buzara* и его двусмысленное значение, т.е. то же самое слово обозначает либо способ приготовления, либо название блюда. Мы решили и в продолжении нашей работы со словами этого типа обходиться тем же способом, и поэтому слово *brodet* из этой группы блюд мы переведем как название блюда, а не как способ приготовления.

Особое дело со словом *reka* - у него в роде бы есть эквивалент в русском языке. Всё-таки, это не значит, что этот эквивалент соответствует всем значениям хорватского слова и именно поэтому, на наш взгляд, не надо переводить его, а надо обходиться с этим словом, как с остальными реалиями. Поэтому мы решили транслитерировать название, а потом в толковании объяснить, о чем идёт речь на самом деле.

Что касается остальных реалий из этой группы блюд - мы будем обходиться с ними таким же способом, как и до сих пор.

<u>Реалия:</u>	<u>Разные переводы (из нашего корпуса):</u>	<u>Лучший перевод / наш предлог:</u>
AJVAR	Айвар (21, 25); Чатни (24)	Айвар – острый соус из перца, баклажана и помидора
BRODET (Hvarski "brodet" / Brodet / Bakalar na bruget / Brudeto)	Хварский "бродет" (5); Бродет (рыбное рагу) (17); Бродет из сушеной трески (20); / Бродетто (25)	Бродет - блюдо из морской рыбы и морепродуктов

ČOBANAC (Slavonski čobanac (junetina, svinjetina, teletina, srnetina))	Славонский суп (говядина, свинина, телятина, мясо косули) (25)	Чобанац - острый суп из нескольких видов мяса
ČEVAPI (Čevapčići / Hajdučki ćevap / Čevapi / Ćevapi / Čevapčići)	Чевапчичи (колбаски из фарша) (7); Чевапчичи (маленькие рубленые колбаски) (12); Чевапчичи (15); «Чевапчичи» (рубленое мясо на гриле) (21); Чевапы (24); / Чевап по гайдуцки (7); Колбаски (8.1); Чевапы (8.2); / Чевапи (12); / Чевапчичи (20); Чевапчичи (хорватские кебабы) (22)	Чевапчичи - ролики из фарша на гриле
GREGADA (Hvarska "gregada"; Gregada s plodovima mora)	Уха по-хварски "грегада" (5); Рагу с морепродуктами (6)	Грегада - рагу из морской рыбы с картошкой
NONINA KANAVACA	Нонина канаваца (традиционный истрийский рулет с начинкой из мяса, шпината, пршута и пармезана) (17)	Нонина канаваца - традиционный, истрийский вареный рулет с начинкой из мяса, пршута - копченого окорка, шпината и сыра
PAŠTICADA (Dalmatinska pašticada)	Далматинская паштицада (5); Паштицада (говядина в винном соусе) (20); Паштицада (22); Тушеная говядина по-далматински (25)	Паштицада - тушеная говядина в кисло-сладком соусе

РЕКА (Peka od hobotnice pod zvonom / Kruh ispod peke)	Выпечка осьминога под колоколом (6); / Запеченный хлеб (21)	Пека - запеченный осьминог
PLJESKAVICA	Плескавица (котлета из фарша) (7); Котлета (9); Плескавица (круглая, плоская котлета, бургер) (12); бургер (12); Плескавица (15, 22); Мясная котлета «Плескавица» (21); котлета «Плескавица» (21); Гамбургер (24)	Плескавица - котлета из фарша на гриле

И в этом разделе мы столкнулись с прилагательными, обозначающими географическое происхождение блюда или особый способ приготовления: *Dalmatinska pržolica* = Риб-стейк **по далматински** (2); *Velike kozice na Dubrovački* = Королевские креветки **по-дубровачки** (2); *File brancina poslužen na posteljici od povrća kuhanog na pari i začinjen tipičnim dalmatinskim začinima* = филе сибаца подается на припущенных на пару овощах приправлен традиционными **Далматинскими специями** (4); *Janjeći kotleti prethodno suho marinirani u dalmatinskim mirodijama posluženi na posteljici od hrskave vrtne slata i pireom od jabuka* = отбивная из ягненка на гриле, замаринованная в далматинских специях, подается на хрустящих листьях салата и украшено яблочным пюре (4); *Lignje na žaru na dalmatinski* = Кальмары на гриле **по-далматински** (5); *Hvarski "brodet"* = **Хварский "бродет"** (5); *Hvarska "gregada"* = Уха **по-хварски "грегада"** (5); *Hajdučki ćevap* = Чевап **по гайдуцки** (7); *Lignje punjene na istarski* = Кальмары, фаршированные **по истрийски** (7); *Kamenice zapadnog istarskog priobalja* = Устрицы с западного берега Истрии (13); *u umaku od istarske malvazije* = в соусе из истрийской малвазии (13); *Kvarnerski škampi* = Королевские креветки **из кварнерского залива** (13); *Orada ili brancin s istarskom garniturom* = Дорада или бранзино с **Истрийским гарниром** (15); *Istarska delicija popraćena s kroketima od parmezana i pršuta* = **Истрийские** деликатесы с крокетами из пармезана и приуты (16); *Tradicionalni istarski odrezak* = **Истрийский**

стейк (16); *Brancin ili orada sa žara na mediteranski način* = Бранцино или дорада – гриль (16); *s mediteranskim začinima* = с **медитеранскими** приправами (16); *s istarskim travama* = с приправами **из Истрии** (18); *Zagrebači odrezak* = Шницель по-Загребски (21); *Вырезка по-загребски* (25); - = **Трогирская** паштицада с ньокки (22); *Zagorski odrezak* = **Загорский** стейк (23); *Pastrva na zagorski način* = Форель **по-загорски** (23); *Prigorska kotlovina s polata* = **Пригорская** котловина с картофелем (25); *Šestinska rečenica* = Вырезка **по-шестински** (25); *Dalmatinska pržolica* = Говяжья вырезка **по-далматински** (25); *Lička kalja (kuhana janjetina)* = Каля **по-лички** (вареная баранина) (25).

Д) Остальное

В этом разделе мы столкнулись с следующими стилистическими ошибками: *Teleći ražnjići (sa pancetom, rižotom od vrganja i čili-menta umakom)* = Телятина **Шашлыки** (с панцетой, ризотто из грибов с **чили мятным соусом**) (1) > **Шашлыки** из телятины (с панчеттой, ризотто с белыми грибами и **соусом из мяты и чили**); *Odrezak od tune* = Тунец стейк (1) > Стейк из тунца; *File od kovača (sa wok povrćem i umakom od ružmarina, limuna i češnjaka)* = Филе из солнечник (с **вок овощами** и соусом из розмарина, лимона и чеснока) (1) > Филе солнечника (с **овощами, обжаренные в вок**, и соусом из розмарина, лимона и чеснока); *panirani štapići od povrća* = панированные (**жареные**) палочки из овощей (2) > овощные палочки в панировке; *Lignje pržene* = Кальмары – жареные (2) > Жареные кальмары; *Lignje sa žara* = Кальмары – гриль (2) > Кальмары на гриле; - = **Кусок** тунца на гриле (3) > Тунец / Стейк из тунца на гриле; *Oslići lešo ili na žaru* = Мерлуза отварная или с **гриля** (7) > Мерлузы отварные или **на гриле**.

Иногда в переводе утрачиваются стилистические окраски, которые в общем служат, чтобы название блюда звучало более аппетитно - это не считаем ошибкой, но здесь приведём некоторые примеры для иллюстрации: *Medaljoni ombola u košuljici od šreka na utaki od suhih šljiva* = Медальоны из свиного филе, **обвернутые** в бекон, с соусом из чернослива (16); *zapečeni u rečnici i posluženi na posteljici od rikule* = запеченные, подаются на **листьях** руколы (19).

Вот и некоторые примеры не совсем точных переводов: *Svinjski umbul s karameliziranim lukom poslužen s ukusnim pireom od krumpira lagano aromatiziran s hrenom* = Медальоны из свинины с карамельным луком подается с **нежным** картофельным

пюре, **приправлено** хреном (4) > Медальон из свинины с карамельным луком, подается с **вкусным** картофельным пюре, **слегка** приправленный хреном; *Svježi, marinirani goveđi biftek, poslužen u našem originalnom umaku od krupno sječenog poriluka, bijelog vina, luka i crvene paprike, rečen po želji gosta* = **Стейк говяжий** на гриле подается с нашим оригинальным **соусом из лука порея**, белого вина, лука и красного перца, прожарка по запросу (4) > **Свежий маринованный говяжий бифштекс**, подается с нашим оригинальным соусом из **крупно нарезанного лука-порея**, белого вина, лука и красного перца, прожарка по запросу; *Janjeći kotleti prethodno suho marinirani u dalmatinskim mirodijama posluženi na posteljici od hrskave vrtne slata i pireom od jabuka* = **отбивная** из ягненка на гриле, замаринованная в далматинских специях, подается на хрустящих листьях салата и **украшено** яблочным пюре (4) > **Отбивная** из баранины на гриле, замаринованная в далматинских специях, подается на хрустящих листьях салата с яблочным пюре; *Miješano meso* = **Мясо, ассорти** (7) > **Мясное ассорти**; *Pohane žabe* = **Лягушечьи лапки по парижски** (7) > **Панированные лягушечьи лапки**; *Svinjski kotlet na žaru* = **Свиное мясо с косточкой** на гриле (9) > **Свиная котлета** на гриле; - = **Акула стейк** (10) > **Филе акулы**; - = **Мясное блюдо** на 2.персон. (10) > **Мясное ассорти** на двоих; *Domaća dimljena vratina* = **Шея домашнего копчения** (21) > **Домашняя копченая шея**.

Вот и некоторые переводы, в которых что-то опущено: *Umak od rajčice* = **помидоры** (2) > **соус из помидоров**; *riža na maslacu, tartar umak* = **рис с маслом** (2) > **рис с маслом, соус тартар**; *domaći njoki* = **нюкки** (5) > **домашние нюкки**; *Rakovi (jastog, hlap...)* = **Омары** (5) > **Ракообразные (лангуст, омар...)**; *Bijela riba (šampjer, zubatac, škarpina...)* = **Рыба с белым мясом** (зубатка, групер...) (5) > **Белая рыба** (солнечник, зубан, золотистая скорпена...); *Krumpir u foliji nadjeven sa sirom* = **Картофель с начинкой из творога** (5) > **Картофель в фольге с начинкой из сыра**; *Gov. file u umaku s incunima, sotirani krumpir* = **в соусе из анчоусов, картофель** (5) > **говяжье филе в соусе из анчоусов, жареный картофель**; *pileći ražnjić* = **шашлычки** (12) > **куриный шашлык**; *Sirova kamenica* = **Устрицы** (13) > **Сырая устрица**; *Tradicionalni istarski odrezak* = **Истрийский стейк** (16) > **Традиционный истрийский стейк**; *Flambirani fileti bijele ribe* = **Филе рыбы фламбированное** (19) > **Филе белой рыбы фламбированные**; *pohani kruh, luk* = **панир. хлеб, лук** (21) > **паниробанный хлеб, лук репчатый**.

Или не нужные добавки: *Brancin, orada, zubatac* = **Рыба из Адриатического моря (орада, зубатка, лаврак, морской волк, камбала)** (7) > **Рыба из Адриатического моря**

(лаврак, дорада, зубан); *File od Kovača* = *Филе солнечника (рыба)* (18) > *Филе солнечника*; *palenta* = *кукурузная полента-мамалыга* (19) > *кукурузная полента* - мамалыга - это молдавское название для поленты.

Есть и случаи совсем опущенного перевода: *Domaće ćurke (krvavice)* = - (21) > *Домашние кровяные колбасы (кровянки)*.

6.4. Десерты

Работая над анализом языкового материала для раздела «Десерты», нам сразу показалось, что в этой группе очень много блюд итальянского, французского, американского и даже австрийского происхождения. Хотя речь не идёт о блюдах хорватской национальной кухни, нам кажется необходимым отнести к этим блюдам таким же образом по двум причинам: во-первых, эти блюда появляются настолько часто в меню хорватских ресторанов, что их почти невозможно избежать и они настолько популярны, что часто и не чувствуется их иностранное происхождение, что, с другой стороны, связано с тем, что эти блюда теперь стали частью интернациональной кухни, и поэтому существуют и в русской кухне. Но это не значит всегда, что в анализируемых нами ресторанных меню они переведены хорошо. Нам кажется, что главной причиной неправильного перевода является плохая информированность переводчиков и недостаточное проведение поисков (в Интернете). В нашем анализе мы приведём самые большие ошибки и предложим некоторые решения.

А) Транскрипция и орфографические вопросы

Как мы уже сказали, многие из блюд из этого раздела являются блюдами интернациональной кухни и поэтому, в общем, у них уже общепринятый способ транслитерации. Честно говоря, в Интернете часто можно найти больше чем один вариант транслитерации этих имен, но несмотря на это, сделав более подробный поиск, можно обнаружить самые устойчивые способы писания. Так например, десерт итальянского происхождения *Panna cotta*, надо транслитерировать как *Панна комма* (1, 8.1), а не как *Панакота* (4, 8.2), *Пана кома* (12). То же самое со словом *sorbeto / sorbetto*

(даже в хорватском есть двойное писание), которое в русском языке транслитерируется как *сорбет*, а не *сорбето* (12) или *сорбетто* (13). Десерт американского происхождения *lava cake* теперь знают в России как *лава-кейк* (можно найти написано и без дефиса) и поэтому не совсем точным считаем перевод *лава торт* (6). Английский десерт *crumble*, в русском знают как *крамбл*, а мы обнаружили следующий ошибочный перевод: *Hladna krema od malina s crumbleom od voća* = *Холодный малиновый крем с фруктами Крамбль* (6) > *Холодный малиновый крем с крамблом из фруктов*. *Carske mrvice* (или *Kajzeršmarn*, от немецкого *Kaiserschmarrn*) – десерт австрийского происхождения, в России его знают соответствуя оригинальному названию *Кайзершмарн* и поэтому его надо так перевести, без избыточных добавок, как в следующем примере: *Carske mrvice* = *Сладкий императорский омлет (Кайзершмарн)* (17) > *Кайзершмарн*. Ещё один пример излишних добавлений в переводе названия десерта итальянского происхождения *Semifreddo*; в русском его знают как *Семифредо* и совсем не надо добавлять объяснения: *Семифредо (полузамороженного)* (12); *Мягкое мороженое «Семифредо»* (19). То же самое с известной итальянской шоколадной пастой *Nutella*, которую достаточно перевести как *Нутелла*, без добавлений: допустим, *Шоколадная паста «Нутелла»* (19). В конце этого обсуждения надо добавить, что мы заметили какие-то несоответствия в переводе названий интернациональных десертов по-русски (допустим, *Panna cotta* = *Панна котта*; *Semifreddo* = *Семифредо* и т.п.). Честно говоря, в Интернете можно найти и тот и другой вариант (транслитерация и транскрипция), но мы здесь привели, как лучшие решения, те, которые нам показались наиболее частыми и используемыми.

Особое дело обстоит с названиями десертов, в общем, речь идёт о фирменных десертах определённого ресторана, которые носят названия ресторанов. В таких случаях вообще используется метод транслитерации, потому что речь часто идёт о собственных, непередаваемых именах (допустим, Пирожное «Дубравка» (2)). Но, что сделать с такими названиями, которые полностью переводимы на русский язык? Перевести или остаться последовательным и использовать метод транслитерации? У нас есть пример названия *Кир «Mali raj»*, который переведен как *Бокал «Маленький рай»* (7). Как видимо, переводчик решил перевести, а не транслитерировать это название, что нам кажется не полностью ошибочным, но всё-таки мы считаем, что такие названия надо транслитерировать, потому что речь на самом деле идёт о названиях ресторанов и поэтому предлагаем *Сандей «Малы рай»*.

Мы столкнулись и с некоторыми орфографическими ошибками: *мороженное* (7, 12), *с мороженным* (9) > *мороженое, с мороженым*; *блинчинчики* (8.1) > *блинчики*; *взбитые сливки* (8.1) > *взбитые сливки*; *топт* (12) > *торт*; *укурузная «злеванка»* (21) > *кукурузная «злеванка»*; *мороженое со всбитыми сливками* (24) > *мороженое со взбитыми сливками*; *пироженные* (9) > *пирожные*; *обжаренные бананы в шоколаде и кокосовых хлопьях* (16) > *обжаренные (или жареные) бананы в шоколаде и кокосовых хлопьях*.

Б) Морфологический уровень

Что касается морфологического уровня, мы обнаружили следующие ошибки: *сырной пирог* (1) > *сырный пирог*; *чизкейк с голубика* (5) > *чизкейк с голубикой*; *шоколад суфле* (12) > *шоколадное суфле*; *смешанный десерт по выбору шефа повара* (13) > *смешанный десерт по выбору шеф-повара*; *фруктовый или шоколадный торт* (22) > *фруктовый или шоколадный торты*. Есть и пример смешения числа, допустим, *orasi = грецкий орех* (19) > *грецкие орехи*. *Čokolada* в русском языке является существительным мужского рода, а мы обнаружили её неправильное использование в женском роде: *свежие сезонные фрукты под тёплой шоколадой* (16) > *свежие сезонные фрукты под тёплым шоколадом*.

В) Синтаксический уровень

На синтаксическом уровне очень мало ошибок, но несмотря на то, мы обнаружили некоторые ошибки, т.е. не совсем точные переводы: *Torta od sira (krema od sira na podlozi od keksa)* = *Сырной пирог (на основе из бисквита и сливочного масла и сырным кремом)* (1) > *Сырный торт (сырный крем на основе из бисквита и сливочного масла)*. Мы столкнулись и с двумя примерами правильной синтаксической структуры, но всё-таки не совсем точной в переводе: *Breskve sa sladoledom na pjenici od vanilije i cimeta* = *Персики с мороженым в ванильном креме с корицей* (23) > *Персики с мороженым с ванильным кремом с корицей*; *Palačinke s orasima i vinskiim umakom* = *Блинчики с орехами в винном соусе* (23) > *Блинчики с грецкими орехами и винным соусом*; *Pečena krema od*

maracuje i sorbet od Campari sa grejptom = Печеный кастард из маракуйи с грейпфрутом и шербетом Кампари (18) > Запеченный крем из маракуйи и сорбет из Кампари с грейпфрутом.

Г) Лексический уровень

В этом разделе нам надо, прежде всего, прояснить понятия как *kolač*, *pita*, *torta*, *keks*, *rolat*, *štrudel* и т.п. (рус. *пирожное*, *пирог*, *торт*, *печенье*, *рулет*, *штрудель* (в Интернете можно найти и второй способ написания то же самого слова - *штрудель*, но мы решили взять первый вариант, потому что более результатов с этим словом) и т.п.), потому что в анализируемых меню часто произошло смешение таких понятий: *Torta od sira* = Сырной пирог (1) > Сырный торт / Чизкейк (это название взятое из английского языка теперь устойчивое в русском языке); *Torta «Dubravka»* = Пирожное «Дубравка» (2) > Торт «Дубравка»; *Torta od sira* = Пирожное с сыром (2) > Торт с сыром; *Voćna torta* = Фруктовое пирожное (2) > Фруктовый торт; *Kolač moje bake* = Торт моей бабушки (4) > Пирожное моей бабушки; *Savijače razne* = Различные слойки (15) > Штрудели разные; *Savijača od jabuka / sira* = Рулет с яблоками / сыром (23) > Штрудель с яблоками / сыром; *keks* по-русски обозначает что-то похожее на английское слово *tiffin*, а хорватское *keks* надо перевести по-русски как *печенье*. Проблема происходит и со словом *rogača*, которого не надо перевести как *пирог* (21), а лучше, нам кажется, перевести его как *лепёшка*.

И в этом разделе проявилась проблема названия орехов, которую мы уже обнаружили в предыдущих разделах: *orasi* = орехи (2, 4, 5, 7, 8.1, 9, 17, 21, 23, 24, 25) > грецкие орехи; *lješnjaci* = орехи (8.1) > фундуки.

Проблем в почти всех переводах вызвало слово *kip* (*sladoledni kip*), которого надо перевести по-русски как *сандей*; мы, с другой стороны, в переводах обнаружили следующие ошибочные переводы: *Kip «Dubravka»* = Кубок «Дубравка» (2) > Сандей «Дубравка»; *Čokoladni kip* = Шоколадный кубок (2, 24) > Шоколадный сандей; *Sladoledni kip «Piccolo»* = Мороженое «Piccolo» > Сандей «Пикколо»; *Kip «Mali raj»* = Бокал «Маленький рай» (7) > Сандей «Малы рай»; *Kip «Horizont»* = Фруктовый десерт с мороженым «Хоризонт» (15) > Сандей «Хоризонт»; *Kip «Medulin»* = Кубок «Медулин» > Сандей «Медулин»; не совсем точно перевести *Voćni kip Arkada* как Фруктовый салат

«Аркада» (19), а лучше был бы этот перевод: *Сандей «Аркада»*; то же самое в этом примере: *sladoledni kup* = *мороженое ассорти* (23) > *сандей*.

Мы обнаружили и следующие совсем ошибочные переводы: *šlag* = *сливки* (2) > *взбитые сливки* (слово *сливки* обозначает слово *vrhnje* в хорватском языке); *preljev od jagode* = *клубника долива* (2) > *клубничный сироп* (или *соус*); *preljev od čokolade* = *шоколадный крем* (8.1) > *шоколадный соус*; *sir* = *творог* (21) > *сыр* (*творог* = *vrhnje*).

Слово *terina* – диалектальное название для понятия *zdjela* в хорватском языке; его надо перевести по-русски как *миска* и поэтому является неправильным следующий пример: *Čokoladna terina sa zlatom* = *Шоколадный терен с золотистой пленкой* (18) > *Шоколадная миска с золотом*; мы сразу исправили и другую ошибку в то же самом примере, потому что *золотистая пленка* обозначает что-то используемое в автомобильной индустрии (по-хорватски *zlatna folija*).

Medenica, как мы уже сказали – какой-то глиняный горшок, а не медовуха (= *medica*) и поэтому являются совсем ошибочными следующие примеры: *Zapečene palačinke s borovnicama* (*palačinke punjene borovnicama, zapečene u medenici*) = *Запеченные блинчики с черникой* (*блинчики, начиненные черникой, запеченные в медовухе*) (23) > *Запеченные блинчики с черникой* (*блинчики, начиненные черникой, запеченные в глиняном горшке*).

В следующем примере есть две проблемы: *Pečena krema sa limetom i čokoladnim sorbetom* = *Печеный кастард с лаймом и шоколадным шербетом* (18) > *Запеченный крем с лаймом и сорбетом*. Нам кажется, что словосочетание *pečena krema* надо перевести как *запеченный крем*, но было бы не совсем неправильно перевести его и как *кастард* (потому что речь идёт о десерте, который на самом деле является каким-то запеченным кремом), но ни в каком случае тогда не надо добавлять излишнее слово *печеный*, потому что известно, что этот десерт готовится именно запеканием. С другой стороны, мы уже сказали, что перевод слова *sorbet* – *сорбет*; всё-таки *шербет* также существует в русском языке, но так называется немножко другой десерт (сладость восточного происхождения).

И в хорватском языке часто происходит смешивание или даже идентификация слов *majčina dušica* и *timijan*. Несмотря на то, что некоторые думают, что речь идёт о тех же самых понятиях, их надо различать и поэтому также перевести по-другому. *Majčina dušica* следует перевести как *чабрец* (*тимьян ползучий*) и *timijan* как *тимьян* (*тимьян*

обыкновенный). В каждом случае ошибочны следующие примеры: *Paradižot s majčinom dušicom* = Крем «Парадижот» с тамьяном (6) > Шенокле с чабрецом.

Одной из проблем в этом разделе является и перевод слова *palačinke*; в хорватском языке и кухне, это слово соответствует, по способу приготовления и по форме, французскому *crêpes*, а отличается от английского *pancakes*, и, в общем, едятся на десерт с какой-то сладкой начинкой; в русской кухне существуют *блины* и *блинчики* и на самом деле являются очень важным элементом национальной кухни – русские их едят обычно на завтрак, в соленом или сладком вариантах. Русские блины являются блюдом русской национальной кухни и они обязательно на столе на праздник Масленицы. На первый взгляд не отличаются слишком много от хорватских *palačinka*, но на самом деле их не надо сравнивать и хорватские *palačinke* соответствуют в большей мере русским блинчикам, и поэтому мы предлагаем перевести их так. Несмотря на это, в ресторанных меню из нашего корпуса мы обнаружили множество случаев обратного перевода (5, 8.2, 9, 10, 21, 25). Мы считаем эти переводы не точными, потому что у русских гостей могут произвести недоразумения и ошибочные ожидания при заказе.

Здесь повторяется проблема перевода хорватских слов: *marmelada*, *džem*, *pekmez*, которую мы уже обнаружили в предыдущих разделах, а вот некоторые примеры перевода в этом разделе: *marmelada* = джем (2, 8.1, 9, 17, 19), *повидло* (8.2, 20); *Palačinke s marmeladom* = Блинчики с вареньем (7), Блины с мармеладом (10, 21, 23, 24); *džem* = варенье (25).

Paradižot / *paradižet* / *šnenokle* – десерт австрийского происхождения, который на севере Хорватии сохранил оригинальное название, а на юге его называют по-другому (*paradižot*), но на самом деле, этот десерт знаком и в России под названием *шненокле* (в соответствии с оригинальным названием) и поэтому нам кажется, что надо перевести таким способом все варианты хорватских названий. Поэтому ошибочными считаем следующие варианты / примеры: *Paradižot s majčinom dušicom* = Крем «Парадижот» с тамьяном (6) > Шненокле с чабрецом;

Особое дело и в этом разделе – реалии. Иногда трудно определить если на самом деле речь идёт о реалиях, поэтому что иногда кажется, что в русском языке существует что-то похожее на хорватское понятие. Несмотря на то, мы решили, что эти слова заслуживают «статус» реалии, потому что на самом деле являются традиционными хорватскими десертами и их принято кушать в точно определённых ситуациях

(хорватская *orahnjača* – типичное пирожное, которое подается на Рождество или Воскресение).

<u>Реалия:</u>	<u>Разные переводы (из нашего корпуса):</u>	<u>Лучший перевод / наш предлог:</u>
Biska	Биска (истрийская ракия) (17)	Биска - истрийская ракия из разных трав
Fritule	Фритулы (пончики, жаренные во фритюре) (17) [*пончики ~ krafne]	Фритуле - жареные шарики из сладкого теста
Istarska supa	Истрийская супа (17)	Супа по-истарски (суп из красного вина с поджаренным хлебом)
Kroštule (s rakijom)	Кроштулы (хрустящий хвост) с ракией (17)	Кроштуле – тонкие полоски теста, поджаренные в масле, с сахарной пудрой
Labinski kraf	Крафы по-лабински (равиоли с начинкой) (17) [* с начинкой из сыра и изюма]	Крафи – домашние макаронные изделия фаршированные сыром и изюмом по-лабински
Makovnjača	Рулет с маком (17)	Маковняча – рулет с маком
Međimurska gibanica	«Меджимурская гибаница» (пирог с маком, яблоками, творогом и орехами) (21); Гибаница (домашний слоеный пирог с яблоками, сыром, маком и орехами) (23)	Меджимурска гибаница - домашний слоеный пирог с яблоками, сыром, маком и орехами

Pinca / Sirnica / Pogača	Традиционный пасхальный пирог (17);	Пинца / Сырница / Погача – традиционное сладкое пасхальное пирожное
Povetica	Поветица (рулет с яблочно-ореховой начинкой) (17)	Поветица – рулет с начинкой из яблок и грецких орехов
Rozata / Rozada / Rožata (Dubrovačka rozata - 2)	Дубровачкая рожата (яичный пудинг с карамелью) (2); Розата ресторана Каплун (3);	Розата / Розада / Рожата – яично-молочный пудинг с карамелью
Štrukli	Штрукли (слоеный рулет) (вареные штрукли, приправленные панировочными сухарями и корицей, в сливовом соусе) (23); Запеченные струдели по-загорски (25)	Штрукли – отварной или запеченный рулет с сыром
Zlevanka (kukuruzna / pšenična)	Укурузная «злебанка» (национальный кукурузный пирог) (21) / Пшеничная «злебанка» (национальный пшеничный пирог) (21) [*традиционный]	Злеванка (кукурузная / пшеничная) – традиционное пирожное с сыром

Д) Остальное

В этом разделе, остальные ошибки охватывают названия, которые переводчики оставили в оригинале, даже не транслитерируя их по-русски. Это наверно считаем

полностью ошибочным приемом и поэтому предлагаем следующие решения: название *Maraschino* (2) надо транслитерировать и на самом деле его знают в России как *Мараскино*; Мороженое «*Piccolo*» (5) > Сандей «*Пикколо*»; «*Sv. Nikola*» (13) > «Св. Никола»; Мусс «*Passione fondente*» (13) > Мусс «*Пассионе фонденте*»; *Čokoladni marquise* (13) > Шоколадный «*маркиз*»; *Semifreddo «Baileys»* (13) > Семифредо «*Бейлис*»; *Semifreddo «Motovun»* (13) > Семифредо «*Мотовун*»; Разные сыры «*alla rustica*» (13) > Сырное ассорти «*алла рустика*»; Фруктовый десерт «*Mirna*» (13) > Фруктовый десерт «*Мирна*»; Фруктовый десерт «*Yacht Club*» (15) > Фруктовый десерт «*Яхт клуб*».

Есть и несколько случаев пропущенных слов: *Sladoled – kuglica* = Мороженое (8.1) > Мороженое – шарик; *sladoled od kokosa* = мороженое (8.1) > кокосовое мороженое.

А есть и случаи не полностью точного перевода, из-за которого иногда теряется немножко стилистическая окраска: *Istarska rapsodija* = Фруктовая кростата (13); *Ledena krema od vanilije s marelicom i kaputiću od tamne čokolade* = Ледяное ванильное парфе с абрикосами в шоколаде (16) > Ванильное парфе (или Ледяной ванильный крем) - (парфе – ледяной крем и поэтому является излишним писать ледяное ванильное парфе); *zrak od limuna* = лимонное эфирное масло (18).

Ещё одно стилистическое примечание: в русском языке более принято сказать ванильное мороженое чем мороженое из ванили (1). Также Мороженое микс (2) (хор. *Miješani sladoled*) не звучит совсем удачно по-русски, и поэтому мы предлагаем Мороженое ассорти.

7. Заключение

В данной работе речь шла о переводе ресторанных меню с хорватского на русский язык. Из множества приведённых примеров мы увидели, что это задача совсем не простая и, что на самом деле много проблем. Мы провели наш анализ на следующих языковых уровнях: Транскрипция и орфографические вопросы; Морфологический уровень; Синтаксический уровень; Лексический уровень; Остальное (попущения и т.п.). Благодаря довольно прозрачной структуре ресторанных меню, анализ на синтаксическом уровне был довольно простым, а наиболее сложным показался анализ на лексическом уровне.

Некоторые ошибки в переводе являются результатом отсутствия эквивалентов в русском языке, а особое дело с реалиями, которые являются носителями культурных и национальных особенностей. К реалиям, в общем, можно привести традиционные блюда национальной кухни; самым удачным методом перевода реалий нам показалась комбинация транслитерации и толкования; мы использовали транслитерацию, чтобы сохранить колорит национальной кухни в переводе, а дополнительное толкование, чтобы сохранить смысл.

Мы также обнаружили много ошибок в переводе названий рыб и морепродуктов. На наш взгляд при переводе названий рыб и морепродуктов надо всегда обращаться к латинским наименованиям и сделать поиск в Интернете, но это все-таки не значит, что русскоговорящим эти названия будут известными – это объясняется отсутствием этих рыб и морепродуктов на русском рынке.

Корпус, на котором мы сделали наш анализ состоит из 25 меню. Мы не знаем кто является переводчиком этих меню, но нам кажется, что это не всегда были специалисты в области перевода, однако причиной некачественного перевода может быть и их плохая информированность. С другой стороны, сегодня много переводов сделано автоматическим переводчиком (машинный перевод), а может быть, что именно этот факт подтверждает следующий позорный пример, с которым мы столкнулись: *suhi vrat* = *сухость в горле*.

В итоге, нам кажется необходимым подчеркнуть важность точного перевода ресторанных меню. Меню является одним из ключевых компонентов ресторанного бизнеса, а некачественный перевод может привести до недоразумений и гостя на самом

деле может быть не только недовольным, а и оскорбленным. Следовательно, надо подчеркнуть, что от переводчика ресторанных меню требуется особое внимание и определённое знание не только языковых систем, а и внеязыковой действительности. Другими словами, он должен познакомиться с определённой национальной кухней.

Ресторанное меню на самом деле отражает гастрономическое наследие и это надо показать, как в оригинале, так и в переводе.

8. Литература

Алексеева, И. (2008). *Текст и перевод: Вопросы теории*. Москва: Международные отношения.

Березович, Е. (2012). «Русская пища» в зеркале иностранных языков (на материале производных от слов «русский, Россия»). Режим доступа: URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/russkaya-pischa-v-zerkale-inostrannyh-yazykov-na-materiale-proizvodnyh-ot-slov-russkiy-rossiya> (дата обращения: 15.9.2016).

Валеева, Г. М. (2010). *Экзотическая лексика и ее лингвистические возможности*. Режим доступа: URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/ekzoticheskaya-leksika-i-ee-lingvisticheskie-vozmozhnosti> (дата обращения: 2.9.2016).

Везнер, И. А. *Теория перевода. Лексические проблемы перевода*. Режим доступа: URL: http://irinavezner.ru/index.php?id=101&Itemid=45&option=com_content&task=view (дата обращения: 20.9.2016).

Влахов, С., Флорин, С. (1980). *Непереводимое в переводе*. Москва: Международные отношения.

Гончарова, А. А. (2014). *Понятие безэквивалентной лексики в лингвистике*. Режим доступа: URL: http://www.brsu.by/sites/default/files/deutschlang/Konferenz_2014/goncharova.pdf (дата обращения: 20.9.2016).

Ливкова, А. А., Гольцова, Т. А. (2015). *К вопросу об основах перевода юридического текста в аспекте межкультурной коммуникации*. Режим доступа: URL: <https://www.scienceforum.ru/2015/1020/9251> (дата обращения: 4.9.2016).

Радченко, М. (2009). *Словообразовательные неологизмы в современном русском и хорватском языках*. Режим доступа: URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/slovoobrazovatelnye-neologizmy-v-sovremennom-russkom-i-horvatskom-yazykah> (дата обращения: 20.9.2016).

Сохань, И. В. (2013). *Как исследовать гастрономическое? К вопросу о дефинициях и подходах*. Режим доступа: URL: <https://publications.hse.ru/articles/79393095> (дата обращения: 2.9.2016).

Справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ. Режим доступа: URL: <http://gramota.ru/> (дата обращения: 7.9.2017).

ТСРЯ = Ожегов, С. И., Шведова, Н. Ю. (2000). *Толковый словарь русского языка*. 4-е изд., дополненное. Москва: Азбуковник.

Швейцер, А. Д. (1988). *Теория перевода: статус, проблемы, аспекты*. Москва: Наука.

Яндекс. Режим доступа: URL: <https://www.yandex.ru/> (дата обращения: 7.9.2017).

Chau, A. Y. (2014). *Culinary subjectification: Tha translated world of menus and orders*. URL: <https://www.haujournal.org/index.php/hau/article/view/hau4.2.007> (datum posjeta: 10.9.2016).

House, J. (2015). *Translation quality assessment. Past and present*. London and New York: Routledge.

Hrvatski jezični portal. URL: <http://hjp.znanje.hr/> (datum posjeta: 7.9.2017).

9. Sažetak

Jelovnici su nešto s čim se poprilično često susrećemo, ali uz njihovu primarnu funkciju – odabir jela u određenom restoranu, rijetko razmišljamo o njihovoj jezičnoj strukturi. Međutim upravo je ona trn u oku, kako jezičarima tako i bilo kome tko malo pažljivije prouči određeni jelovnik, a pogotovo njegov prijevod na razne jezike. Upravo je prijevod jelovnika tema ovog rada. U radu je analizirano 25 hrvatskih jelovnika prevedenih na ruski jezik. Problema je mnogo – od morfoloških grešaka do grešaka u sintaksi pa sve do najproblematičnijeg dijela – leksičke analize pri kojoj je «isplivao» cijeli niz ponekad gotovo nevjerojatnih pogrešaka. Taj dio analize bavi se i posebnom problematikom prijevoda tzv. *realija* u koje se najčešće ubrajaju upravo autohtona jela. Sve to potkrijepljeno je u radu mnoštvom primjera koje smo pronašli samo u jelovnicima iz našeg korpusa. Zaključak je provedene analize da prijevod jelovnika nipošto ne bi trebalo uzimati zdravo za gotovo, a ako to stavimo u kontekst Hrvatske koja se predstavlja kao turistička destinacija i kao takva prezentira i svoju kuhinju ljudima iz svih dijelova svijeta – tečan prijevod, poglavito hrvatskih autohtonih jela, trebao bi biti imperativ.

10. Ключевые слова

- ресторанное меню
- перевод
- реалия
- русский язык
- хорватский язык
- культурная среда
- исходный язык
- переводящий язык
- транслитерация
- толкование
- эквивалент
- лексический уровень

10. Ključne riječi

- jelovnik
- prijevod
- realija
- ruski jezik
- hrvatski jezik
- kulturna sredina
- izvorni jezik
- ciljani jezik
- transliteracija
- objašnjenje
- ekvivalent
- leksička razina

11. Kratki životopis

Moje ime je Ana Jurić. Rođena sam 5.9.1991. u Splitu. Odrasla sam u Prugovu, malom mjestu u blizini Splita, gdje sam pohađala prva tri razreda osnovne škole. Osnovnu školu završila sam u Klisu, nakon čega sam 2006. godine upisala jezičnu gimnaziju u Splitu. 2010. godine maturirala sam s odličnim uspjehom, a ljubav prema jezicima i želja da se okušam u novoj sredini odvela me u Zagreb na Filozofski fakultet. Upisala sam dvopredmetni preddiplomski studij Talijanistike i Ruskog jezika i književnosti te isti završila 2014. godine. Na istom fakultetu sam potom upisala i diplomski studij; na Odsjeku za talijanistiku upisala sam književno-kulturološki smjer, a na Rusistici prevoditeljski smjer. Jedan semestar provela sam u Napulju u Italiji na Erasmus+ studijskom boravku.

12. Prilog

U ovom diplomskom radu analizirali smo 25 jelovnika koje su nam ustupili restorani iz svih dijelova Hrvatske. Ovim putem bismo se htjeli zahvaliti svim restoranima koji su nam ustupili jelovnike jer bez njih ovaj rad ne bi bio moguć. Imena restorana koji su nas zamolili za diskreciju nećemo navoditi, a u nastavku slijede imena ostalih restorana iz kojih smo dobili jelovnike koji čine naš korpus. Ovdje su restorani navedeni abecednim redom, a redoslijed nije onaj koji smo koristili prilikom analize.

- Arenaturist hoteli (Pula)
- Arkada (Split)
- Beppo (Vela Luka)
- Birikin (Poreč)
- Cotton Club (Poreč)
- Dalmatino (Dubrovnik)
- Dalmatino (Hvar)
- Dubravka (Dubrovnik)
- Dvorac Mihanović (Tuheljske toplice)
- Fife (Split)
- Kopun (Dubrovnik)
- Laganini (Hvar)
- Mali raj (Opatija)
- Malu (Poreč)
- Mauro (Poreč)
- Potrti kotač (Sv. Martin na Muri)
- Stari fijaker (Zagreb)
- Sv. Dominik (Trogir)
- Sv. Nikola (Poreč)
- Villa Vulin (Pula)
- Wine Vault (Rovinj)

1.

Hladna predjela

1. Salata od hobotnice

sa kaparima, sitno sjeckanom kapulom i rajčicama
75,00 kn

3. Sashimi od tune

sa miješanom salatom, mladim lukom i umakom na bazi soje
85,00 kn

3. Hladna plitica „Jadran“

marinirani incuni i kozice sa dimljenom sabljarkom, na posteljici od rikule
75,00kn

4. Izbor sireva ☺

više domaćih sireva serviranih na plati
65,00 kn

5. Carpaccio

tanko rezano goveđe meso sa Grana Padano listićima, na posteljici od rikule
85,00 kn

6. Hladna plitica "Dalmacija"

plata sa pršutom, sirom, maslinama i rajčicama
75,00 kn

7. Mediteranska salata ☺

paprike, „cherry“ rajčice, rikula, krastavci, luk, masline, Feta sir
70,00 kn

Juhe

8. Riblja juha

sa sjeckanim povrćem i sitnim komadima ribe
35,00 kn

9. Juha dana ☺

dnevna ponuda tople ili hladne juhe
40,00 kn

Topla predjela

10. Pijani škampi i mušule

u umaku na bazi rajčice sa bijelim vinom,
češnjakom i krušnim mrvicama
130,00 kn

11. Pasta sa tartufima „Dalmatino“ ☺

domaća tjestenina sa tartufima i vrganjima
160,00 kn

12. Crni rižoto plodovi mora

lignje, kozice, hobotnica i mušule sa crnilom sipe
85,00 kn

13. Jakobove kapice

pečene u tavi (3 komada) sa hladnom salatom od bulgura
130,00 kn

14. Domaća punjena pasta ☺

tjestenina prema izboru šefa kuhinje, sa umakom od rajčica
65,00 kn

15. Mušule na bijelo

mušule u umaku od bijelog vina, vrhnja,
češnjaka i krušnih mrvica
55,00 kn

16. Prženi lignji

servirani sa tartar umakom i limunom
65,00 kn

Glavna jela

17. „Rib-eye“ odrezak (300 g)

odležan 21 dan, sa pečenim krumpirom i salatom
od kupusa, uz jagoda-balsamic umak
158,00 kn

18. Teleći ražnjići

sa pancetom, rižotom od vrganja i čili-menta umakom
118,00 kn

19. Biftek (250 g)

na žaru, odležan 21 dan, sa salatom od rikule,
cherry rajčicama i Feta sirom, uz BBQ umak
178,00 kn

20. Piletina pesto rosso

marinirani batak i zabatak bez kosti, na žaru,
sa Mozzarella sirom, pečenim povrćem i umakom od rajčice i bosiljka
88,00 kn

21. Odrezak od tune

kratko zapečena tuna poslužena sa rižotom
od maslina, kapara i rajčica
148,00 kn

22. File od kovača

sa wok povrćem i umakom od ružmarina, limuna i češnjaka
138,00 kn

23. Morski ražnjići

lignje i kozice na ražnjiću, uz povrće na žaru
umak od ružmarina, limuna i češnjaka
108,00 kn

24. Riblja plata „Porporela“ (za dvije osobe)

file kovača, morski ražnjići i škampi, rižot od maslina,
kapara i rajčica sa umakom od ružmarina, limuna i češnjaka
318,00 kn

25. Fettucini sa jastogom

jastog na žaru i domaća tjestenima od špinata
pripremljena sa umakom na bazi rajčice
Jastog 300 g – 208,00 kn
Jastog 500 g – 298,00 kn (kada je dostupan)

Salate

26. Salata 'Verde' ♡

zelena salata začinjena sa balzamičnim octom i maslinovim uljem
30,00 kn

27. Miješana ♡

zelena salata, luk, rajčice i krastavci
35,00 kn

Slastice

28. Torta od sira

krema od sira na podlozi od keksa
35,00 kn

29. Čokoladni nabujak

čokoladni kolač sa tekućim punjenjem
serviran sa sladoledom od vanilije
40,00 kn

30. Panna cotta

od kokosovog mlijeka sa pireom od maline
40,00 kn

31. Kruška u crnom vinu

poslužena sa sladoledom od vanilije
45,00 kn

Холодные закуски

1. Салат из осьминогов

С каперсом, с мелко нарезанными дольками
лука и помидоров
75,00 kn

2. Сашими из тунца

с смешанным салатом, зеленым луком и соусом на основе соевого соуса
85,00 kn

3. Холодная закуска „Ядран“

Маринованные анчоусы и крабчики с копченой чехонью, на слое из рукколы
75,00 kn

4. Ассорти сыров ☺

Закуска из нескольких видов домашних сыров
65,00 kn

5. Карпаччо

Тонко нарезанная говядина с листьями Грана Падано, на слое из рукколы
85,00 kn

6. Закуска Далмация

Холодная закуска с копченым окороком, сыром, маслинами и помидорами
75,00 kn

7. Средиземноморский салат ☺

перец, черри помидоры, рукколы, огурцы, лук, оливки, сыр фета
70,00 kn

Супы

8. Уха

Подается с мелко нарезанными овощами
35,00 kn

9. Суп дня ☺

Ежедневно предлагаются горячие и холодные супы
40,00 kn

Горячие закуски

10. Пьяные креветки и мидии

В соусе на основе томатного соуса с белым вином, чесноком и хлебными крошками
130,00 kn

11. Паста с трюфелями "Dalmatino" ☺

домашняя паста с трюфелями и белыми грибами
160,00 kn

12. Ризотто черное с дарами моря

кальмары, крабчики, осьминог и мидии с чернилами каракатицы
85,00 kn

13. Морские гребешки

Жареные на сковороде (3 штук) с холодным салатом из булгура
130,00 kn

14. Домашняя паста заполнено ☺

выбор пасты шеф-повара, подается с томатным соусом
65,00 kn

15. Каракатица в белом вине

каракатица в соусе из белого вина, сливок, чеснока и хлебных крошек
55,00 kn

Подаются с соусом тар-тар и лимоном
65,00 kn

Основные блюда

17. Рыбий глаз („Rib-eye“) шницель (300 г)
выдержанный 21 день, с жареной картошкой и салатом из капусты,
с бальзамическим клубничным соусом
158,00 kn

18. Телятина Шашлыки
с панцетой, ризотто из грибов с чили мятным соусом
118,00 kn

19. Бифштекс (250 г)
на рашпере, выдержанный 21 день, с салатом из рукколы, черри помидорами
и сыром Фета, и соусом барбекю
178,00 kn

20. Цыплятина песто rosso
Маринованная ножка и бедро без костей, на рашпере,
с сыром моцарелла, с жареными овощами и соусом из помидоров и базилика
88,00 kn

21. Тунец стейк
слегка подрумяненный, подаваемый с ризотто
с маслинами, каперсом и помидорами
148,00 kn

22. Филе из солнечник
с вок овощами и соусом из розмарина, лимона и чеснока
138,00 kn

23. Морские ражники
Кальмары и крабчиками на ражнице, подаваемые с овощами
на гриле и соусом из розмарина, лимона и чеснока
108,00 kn

24. Закуска Порпорела (на двоих)
Филе дори (солнечника), морские шашлыки и креветки, ризотто с маслинами,
каперсом и помидорами в соусе из розмарина, лимона и чеснока
318,00 kn

25. Фетучини с омаром
омар гриль и домашние макаронные изделия со шпинатом,
приготовленные в томатном соусе
Омар 300 g – 208,00 kn
Омар 500 g – 298,00 kn (когда станет доступен)

Салаты

26. Салат верде ☺
Зеленый салат, приправленный ацето-бальзамиком и оливковым маслом
30,00 kn

27. Сезонный салат ☺
зеленый салат, лук репчатый, помидор и огурцы
35,00 kn

Десерты

28. Сырный пирог
На основе из бисквита и сливочного масла и сырным кремом
35,00 kn

Hladna jela i salate (predjela)

- | | |
|--|-----------|
| 1. Mozzarella s rajčicom | 69,00 kn |
| 2. Miješani sir
(krekeri, masline, orasi) | 84,00 kn |
| 3. Mladi kozji sir | 89,00 kn |
| 4. Dalmatinski pršut s maslinama | 89,00 kn |
| 5. Riblji carpacio
(sabljarka na salati od rikule, balsamico umak) | 84,00 kn |
| 6. Salata od hobotnice
(hobotnica, rajčice, luk, masline, maslinovo ulje) | 92,00 kn |
| 7. Plodovi mora „DUBRAVKA“
(mušule, hobotnica, kozice, inčuni, luk, rajčica, maslinovo ulje, maslina) | 92,00 kn |
| 8. Hladna riblja plitica
(marinirani inčuni, riblji carpaccio, marinirane kozice, masline) | 124,00 kn |
| 9. Marinirani losos
(kuhana jaja, kapari, hren) | 89,00 kn |
| 10. Juneći file carpacio
(na salati od rikule, balsamico umak) | 92,00 kn |
| 11. Riga salata
(rikula, listići parmezana, sušena rajčica, crne masline, cezar umak) | 74,00 kn |
| 12. Feta salata
(feta sir, paprika, krastavci, luk, rajčice, masline) | 76,00 kn |
| 13. Salata sa piletinom
(piletina, zelena salata, krastavci, rajčice, mrkva, cezar umak) | 72,00 kn |
| 14. Salata sa lososom
(losos, zelena salata, krastavci, rajčice, cezar umak) | 74,00 kn |
| 15. Salata sa tunjevinom
(tunjevina, zelena salata, jaje, masline, cezar umak) | 74,00 kn |
| 16. Salata od kozica
(marinirane kozice, rikula, koktel umak) | 88,00 kn |



Холодные закуски и салаты (закуски)

- | | |
|--|-----------|
| 1. Сыр Моцарелла с помидорами | 69,00 kn |
| 2. Сырное ассорти
(крекеры, оливки, орехи) | 84,00 kn |
| 3. Молодой козий сыр | 89,00 kn |
| 4. Далматинский пршут с оливками | 89,00 kn |
| 5. Рыбный карпаччо
(рыба-меч на салате из руколы, бальзамическим соусом) | 84,00 kn |
| 6. Салат из осьминога
(осьминога, помидоры, лук, оливки, оливковое масло) | 92,00 kn |
| 7. Салат из морских плодов „ДУБРАВКА“
(мидии, осьминог, креветки, анчоусы, лук, помидоры, оливковое масло, оливковый) | 92,00 kn |
| 8. Холодная рыбная тарелка
(маринованные анчоусы, карпаччо из рыбы, маринованные креветки, оливки) | 124,00 kn |
| 9. Маринованный лосось
(вареные яйца, каперсы, хрен) | 89,00 kn |
| 10. Телячий карпаччо
(на салате из руколы, бальзамическим соусом) | 92,00 kn |
| 11. Рукола салат
(рукола, пармезан, сушеные помидоры, оливки, соус Цезарь) | 74,00 kn |
| 12. Фета салат
(фета сыр, болгарский перец, огурцы, лук, помидоры, оливковый) | 76,00 kn |
| 13. Куриный салат
(курица, зеленый салат, огурцы, помидоры, морковь, соус Цезарь) | 72,00 kn |
| 14. Салат с лососем
(лосось, зеленый салат, огурцы, помидоры, соус Цезарь) | 74,00 kn |
| 15. Салат с тунцом
(тунец, зеленый салат, яйца, оливки, соус Цезарь) | 74,00 kn |
| 16. Салат с креветками
(маринованные креветки, рукола, коктейль-соус) | 88,00 kn |



Rižoti i tjestenine

(topla predjela)

1. Špageti u umaku od rajčice	75,00 kn
2. Špageti Bolognaise	77,00 kn
3. Špageti sa jadranskim kozicama	94,00 kn
4. Rezanci sa morskim plodovima	85,00 kn
5. Rezanci s piletinom	85,00 kn
6. Penne Arrabbiata	76,00 kn
7. Ravioli sa tartufima i pršutom	127,00 kn
8. Ravioli sa 4 vrste sira	82,00 kn
9. Domaće njoke sa umakom od gorgonzole	88,00 kn
10. Lazanje Bolognaise	76,00 kn
11. Zapečene šparoge s pršutom i sirom	82,00 kn
12. Rižoto s povrćem	77,00 kn
13. Rižoto na mornarski	88,00 kn
14. Rižoto s kozicama „DUBRAVKA“	94,00 kn



Juhe

1. Juha od rajčice	35,00 kn
2. Riblja juha	35,00 kn
3. Juha od povrća	35,00 kn



РИЗОТТО & ПАСТА

(ОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ)

1. Спагетти с томатным соусом	75,00 kn
2. Спагетти болоньезе	77,00 kn
3. Спагетти с адриатическими креветками	94,00 kn
4. Паста с морепродуктами	85,00 kn
5. Тальятелле с курицей	85,00 kn
6. Пенне арабиата	76,00 kn
7. Равиоли с трюфелями и пршутом	127,00 kn
8. Равиоли с соусом 4 вида сыра	82,00 kn
9. Домашние ньокки с соусом из горгонзолы	88,00 kn
10. Лазанья болоньезе	76,00 kn
11. Запеченная спаржа с пршутом и сыром	82,00 kn
12. Ризотто с овощами	77,00 kn
13. Ризотто с плодами моря	88,00 kn
14. Ризотто с креветками "ДУБРАВКА"	94,00 kn



СУПЫ

1. Томатный суп	35,00 kn
2. Уха	35,00 kn
3. Овощной суп	35,00 kn



Mesni specijaliteti

- | | |
|---|---------------|
| 1. Pileći file sa žara na Američki
(pečeni krumpir, panceta) | 88,00 kn |
| 2. Pureći odrezak s umakom od gljiva
(pasta pene) | 106,00 kn *** |
| 3. Svinjski file u umaku od gorgonzole
(kroketi, brokule) | 138,00 kn |
| 4. Janjeći file u umaku od lisičarki
(zelene mahune, rosti) | 176,00 kn *** |
| 5. Dalmatinska pržolica
(kuhani krumpir, blitva, češnjak, maslinovo ulje) | 136,00 kn |
| 6. Biftek sa žara
(povrće sa žara) | 165,00 kn |
| 7. Biftek 300g
(prilog po vašem izboru) | 215,00 kn |
| 8. Biftek „DUBRAVKA“
(kroketi, riža, umak od senfa i gina) | 176,00 kn *** |
| 9. Zapečeni prutići od bifteka
(rosti, pršut, šparoge, gljive,
umak béarnaise, sir) | 172,00 kn *** |
| 10. Entrecote 250g
(miješana salata) | 158,00 kn |
| 11. Teleći medaljoni u umaku od lisičarki
(rosti, bijela riža) | 178,00 kn |
| 12. Teleći odrezak u umaku od prošeka
(panirani štapići od povrća, pupčasti kelj) | 188,00 kn |
| 13. Zapečeni svinjski file s umakom od gljiva
(kroketi, brokule, sir) | 146,00 kn *** |

*Služimo originalno napravljeno bez mogućnosti izmjena****

Umaci

- | | |
|-------------------------|----------|
| 1. Cezar | 18,00 kn |
| 2. Umak od gljiva | 25,00 kn |
| 3. Umak od senfa i gina | 25,00 kn |
| 4. Umak od gorgonzole | 25,00 kn |
| 5. Umak béarnaise | 25,00 kn |
| 6. Umak od lisičarki | 38,00 kn |



Prilozi

- | | |
|---|----------|
| 1. Sezonska salata | 29,00 kn |
| 2. Povrće kuhano ili sa žara | 29,00 kn |
| 3. Blitva, blitva-krumpir | 29,00 kn |
| 4. Krumpir prženi, kuhani | 29,00 kn |
| 5. Hrustavci od krumpira (kroketi) | 29,00 kn |
| 6. Rosti | 29,00 kn |
| 7. Njoki od krumpira | 29,00 kn |
| 8. Riža na maslacu (kuhana) | 29,00 kn |
| 9. Zelene šparoge na maslacu | 45,00 kn |
| 10. Zapečene brokule sa sirom
i béarnaise umakom | 45,00 kn |
| 11. Gljive sa žara | 45,00 kn |
| 12. Panirani štapići od povrća | 40,00 kn |
| 13. Zelene mahune | 29,00 kn |

МЯСНЫЕ БЛЮДА

- | | |
|---|---------------|
| 1. Куриное филе на гриле по-американски
(печеный картофель, бекон) | 88,00 kn |
| 2. Филе индейки с грибным соусом
(макароны) | 106,00 kn *** |
| 3. Свиное филе с соусом из горгонзолы
(крокеты, брокколи) | 138,00 kn |
| 4. Филе ягненка в соусе из лисичек
(зеленая фасоль, рёшти) | 176,00 kn *** |
| 5. Риб-стейк по далматински
(вареный картофель, блитва, чеснок, оливковое масло) | 136,00 kn |
| 6. Бифштекс на гриле
(овощи-гриль) | 165,00 kn |
| 7. Бифштекс 300 г
(гарнир на выбор) | 215,00 kn |
| 8. Бифштекс «ДУБРАВКА»
(картофельные крокеты, рис, соус из горчицы и джина) | 176,00 kn *** |
| 9. Запеченная говяжья вырезка
(драники (картофельные оладьи), пршут, спаржа, грибы, беарнский соус, сыр) | 172,00 kn *** |
| 10. Антрекот 250 г
(салат из свежих овощей) | 158,00 kn |
| 11. Медальоны из телятины в грибном соусе из лисичек
(драники (картофельные оладьи), белый рис) | 178,00 kn |
| 12. Стейк из телятины в соусе из просекко
(панированные (жареные) палочки из овощей, брюссельская капуста) | 188,00 kn |
| 13. Запеченное свиное филе с грибным соусом
(картофельные крокеты, брокколи, сыр) | 146,00 kn *** |

*Мы служили первоначально сделан без поправки****

СОУСЫ

- | | |
|----------------------------|----------|
| 1. Цезарь | 18,00 kn |
| 2. Грибной | 25,00 kn |
| 3. Соус из горчицы и джина | 25,00 kn |
| 4. Соус из горгонзолы | 25,00 kn |
| 5. Беарнский соус | 25,00 kn |
| 6. Соус из лисичек | 38,00 kn |



ГАРНИРЫ

- | | |
|--|----------|
| 1. Сезонный салат | 29,00 kn |
| 2. Вареные овощи или овощи-гриль | 29,00 kn |
| 3. Мангольд, мангольд - картофель | 29,00 kn |
| 4. Картофель-фри или вареный картофель | 29,00 kn |
| 5. Картофельные крокеты | 29,00 kn |
| 6. Рёшти | 29,00 kn |
| 7. Картофельные ньокки | 29,00 kn |
| 8. Рис с маслом (вареный) | 29,00 kn |
| 9. Зеленые спаржи на масле | 45,00 kn |
| 10. Запеченные брокколи с сыром и беарнским соусом | 45,00 kn |
| 11. Грибы на гриле | 45,00 kn |
| 12. Панированные (жареные) палочки из овощей | 40,00 kn |
| 13. Зеленая фасоль | 29,00 kn |

Ribljí specijaliteti

- | | |
|--|---------------|
| 1. Dagnje na buzaru
(dagnje, umak od rajčice, bijelo vino, češnjak) | 76,00 kn |
| 2. Lignje pržene
(s kuhanim sezonskim povrćem, tartar umak) | 96,00 kn |
| 3. Lignje sa žara
(s kuhanim sezonskim povrćem) | 96,00 kn |
| 4. Pastrva s bademima
(riža na maslacu, brokule) | 122,00 kn |
| 5. File od šampjera (kovač) u umaku od kapara
(riža, povrće „Julienne“) | 158,00 kn *** |
| 6. Odrezak od lososa u umaku od kopra
(s kuhanim sezonskim povrćem) | 144,00 kn |
| 7. File od brancina
(s kuhanim sezonskim povrćem) | 158,00 kn |
| 8. File od orade
(s brokulom) | 152,00 kn |
| 9. Velike kozice sa žara
(riža na maslacu, tartar umak) | 152,00 kn |
| 10. Velike kozice na Dubrovački
(flambirane kozice u umaku od rajčica i kapara,
riža na maslacu) | 168,00 kn *** |
| 11. Jadranska tuna sa buketom zelenih salata
(octo balsamico, pečeni krumpir) | 158,00 kn |
| 12. Miješani riblji pjat
(losos, brancin, kozica, lignji, capesante,
kuhano sezonsko povrće) | 182,00 kn |
| 13. Riblji file - ponuda dana
(prilog po vašem izboru) | 174,00 kn |
| 14. Losos u bearnaise umaku
(miješana salata) | 142,00 kn |

Služimo originalno napravljeno bez mogućnosti izmjena ***



Морепродукты

- | | |
|--|---------------|
| 1. Мидии, приготовленные по далматинскому рецепту - „Бузарра“ (мидии, помидоры, белое вино, чеснок) | 76,00 kn |
| 2. Кальмары – жареные (с вареными сезонными овощами, соус тартар) | 96,00 kn |
| 3. Кальмары - гриль (с вареными сезонными овощами) | 96,00 kn |
| 4. Форель на гриле с мендалем (рис с маслом, брокколи) | 122,00 kn |
| 5. Филе рыбы Св. Петр с соусом из каперсов (рис, овощи «Жульен») | 158,00 kn *** |
| 6. Филе лосося с соусом из укропа (с вареными сезонными овощами) | 144,00 kn |
| 7. Филе Сибаса (с вареными сезонными овощами) | 158,00 kn |
| 8. Филе дорадо (с брокколи) | 152,00 kn |
| 9. Королевские креветки на гриле (рис с маслом) | 152,00 kn |
| 10. Королевские креветки по-дубровачки (фламбированные креветки в соусе из помидор и каперсов, рис с маслом) | 168,00 kn *** |
| 11. Адриатический тунец с зеленым салатом (бальзамический уксус, печеный картофель) | 158,00 kn |
| 12. Рыбное ассорти (лосось, сибас, креветки, кальмары, гребешки, вареные сезонные овощи) | 182,00 kn |
| 13. Рыбное филе-меню дня (гарнир на выбор) | 174,00 kn |
| 14. Лосось под беарнским соусом (салат из свежих овощей) | 142,00 kn |

*Мы служили первоначально сделан без поправок****



Slastice / Desserts

1. Kup „DUBRAVKA“ <i>(sladoled od čokolade, vanilije i jagode, šlag, preljev od jagode, voćna salata)</i>	47,00 kn	“DUBRAVKA” Cup <i>(Chocolate, Vanilla, Strawberry Ice Cream, Whipped Cream, Strawberry Topping, Fruit Salad)</i>
2. Čokoladni kup <i>(sladoled od čokolade i vanilije, šlag, preljev od čokolade)</i>	45,00 kn	Chocolate cup <i>(Chocolate & Vanilla Ice Cream, Whipped Cream, Chocolate Topping)</i>
3. Miješani sladoled <i>(čokolada, vanilija, jagoda)</i>	36,00 kn	Assorted Ice Cream <i>(Chocolate, Vanilla, Strawberry)</i>
4. Kugla sladoleda <i>(čokolada, vanilija, jagoda)</i>	14,00 kn	Scoop of Ice Cream <i>(Chocolate, Vanilla, Strawberry)</i>
5. Banana split	46,00 kn	Banana Split
6. Voćna salata s Maraschinom <i>(svježe voće, Maraschino)</i>	38,00 kn	Fruit salad with Maraschino Liqueur <i>(Fresh Fruit, Maraschino)</i>
7. Razno sezonsko voće	55,00 kn	Assorted Fresh Fruits
8. Torta „DUBRAVKA“ <i>(čokolada, orasi)</i>	35,00 kn	“DUBRAVKA” Cake <i>(Chocolate, Walnuts)</i>
9. Torta od sira	35,00 kn	Cheese cake
10. Voćna torta	35,00 kn	Fruit cake
11. Kolač dana	32,00 kn	Cake of the day
12. Palačinke <i>(čokolada ili marmelada ili orasi)</i>	32,00 kn	Crepes <i>(with Chocolate or Marmalade or Walnuts)</i>
13. Palačinke sa sladoledom	38,00 kn	Crepes with Ice Cream
14. Dubrovačka rozata	35,00 kn	Dubrovnik Cream Caramel



Dulces / ДЕСЕРТЫ

Dulces

- | | |
|---|----------|
| 1. Copa DUBRAVKA
(helado de chocolate, fresa y vainilla, de fresa relleno,
fruta fresca, licor de Marrasquino, oblea) | 47,00 kn |
| 2. Copa de chocolate
(helado de chocolate y vainilla, nata montada,
salsa de chocolate) | 45,00 kn |
| 3. Helado mixto
(chocolate, vainilla, fresa) | 36,00 kn |
| 4. Una bola de helado
(chocolate, vainilla, fresa) | 14,00 kn |
| 5. Banana split | 46,00 kn |
| 6. Macedonia de frutas con Marrasquino
(frutas frescas, licor Marrasquino) | 38,00 kn |
| 7. Frutas de temporada | 55,00 kn |
| 8. Tarta Dubravka
(chocolate, nueces) | 35,00 kn |
| 9. Tarta de queso | 35,00 kn |
| 10. Tarta de frutas | 35,00 kn |
| 11. Tarte aux Quotidiens | 32,00 kn |
| 12. Crêpes
(chocolate, mermelada, nueces) | 32,00 kn |
| 13. Crêpes (helado) | 38,00 kn |
| 14. 'Rozata'(Flan de caramelo) a la Dubrovnik | 35,00 kn |

ДЕСЕРТЫ

- | | |
|--|--|
| 1. Кубок "ДУБРАВКА"
(шоколадное, ванильное и клубничное мороженое,
сливки, клубника долива, фруктовый салат, Maraschino) | |
| 2. Шоколадный кубок
(шоколадное и ванильное мороженое, сливки,
шоколадный сироп) | |
| 3. Мороженое микс
(шоколадное, ванильное, клубничное) | |
| 4. Шарик мороженого
(шоколадное, ванильное, клубничное) | |
| 5. Банана сплит | |
| 6. Фруктовый салат с ликером Maraschino
(свежие фрукты, ликер Maraschino) | |
| 7. Ассорти из сезонных фруктов | |
| 8. Пирожное "ДУБРАВКА"
(шоколад, орехи) | |
| 9. Пирожное с сыром | |
| 10. Фруктовое пирожное | |
| 11. Пирожное в ассортименте | |
| 12. Блинчики
(с шоколадом или джемом или орехами) | |
| 13. Блинчики с мороженым | |
| 14. Дубровачкая рожата (яичный пудинг с карамелью) | |



Холодные закуски

Стонские устрицы <i>-1 штука -</i>	15 кн
Карпаччо из адриатического тунца и омара	149 кн
Ассорти из морепродуктов	119 кн
<i>- осьминог, анчоусы, креветки, копченый тунец, устрицы</i>	
<i>-</i>	
Молодой сыр с маринованными креветками	79 кн
Далматинский пршут и сыр	99 кн
Славонская тарелка	99 кн
<i>- ассорти сыров и колбас из хорватского региона Славонии</i>	

Салаты

Салат из каплуна	89 кн
<i>- легкий салат из мяса хорватского каплуна и свежих сезонных овощей и фруктов – отличный выбор для легкой летней закуски или начало пира из местных деликатесов</i>	
<i>-</i>	
Салат из осьминога с картофелем	79 кн
Салат из омара с авокадо	250 кн
Средиземноморский салат с соленым сыром	79 кн

Супы

Суп из каплуна	39 кн
<i>- прозрачный суп из хорватского каплуна</i>	
<i>-</i>	
Прозрачный рыбный суп	39 кн
Тыквенный суп	39 кн
Грибной суп	45 кн

Горячие закуски

Мидии “Бузара”	79 кн
<i>- мидии в соусе из белого вина с добавлением чеснока и томатов</i>	
<i>-</i>	
Гребешки в сырном соусе, подаются с полентой	149 кн
Паста “Фужи” с креветками и сливочным трюфельным соусом	129 кн

Ризотто с морепродуктами	79 кн
Ризотто с креветками, зеленым луком и перцами	75 кн
Перловое ризотто с овощами и пармезаном	69 кн
Спагетти с молодым сыром и миндалем	69 кн
- с добавлением соуса песто из рукколы и кедровых орешков -	
“Загорски штрукли”	65 кн
- отварные макаронные изделия со свежим сыром -	
Макароны “Шпорки”	69 кн
- традиционное блюдо из Дубровника, состоящее из пасты с говядиной и ароматными специями -	

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Блюда с морепродуктами

Креветки на шампурах	119 кн
<i>- подаются с рисом и овощами -</i>	
Креветки по вкусу гостя	135 кн
<i>- вы можете выбрать креветки, приготовленные на гриле, с пастой или с соусом «Бузара» -</i>	
Адриатический омар по вкусу гостя (1кг - <i>По желанию</i>	735 кн
<i>- вы можете выбрать блюдо на гриле, с пастой или рисом, с соусом «Бузара»-</i>	
Сардины с картофельным салатом	69 кн
<i>- обжаренные в кукурузной муке -</i>	
Жареные кальмары	79 кн
Кальмары на гриле	89 кн
Рагу из осьминога с полентой <i>- острое!! -</i>	109 кн
Тушить ассорти из морепродуктов	129 кн
<i>- острое!! -</i>	
Филе свежей морской окуня	129 кн
Кусок тунца на гриле	129 кн
Медальоны из морского черта в беконе и белом вине	139 кн
Свежая рыба сегодняшнего улова (1кг -)	440 кн
<i>- улов из Адриатического моря, приготовленный по вкусу гостя -</i>	

Мясные блюда

Каплун в грибном соусе	149 кн
<i>- по рецепту 19 века из северной Хорватии; каплун в грибном соусе с красным вином подается с домашними ньоками -</i>	
Каплун из Дубровника	135 кн
<i>- блюдо по традиционному рецепту 16 века из Дубровника; тушеный каплун с медом и апельсиновым перцем подается с домашними ньоками -</i>	
Куриное филе, приготовленное на гриле	79 кн
Куриный рулет	99 кн

- фарширован ветчиной и сыром, подается с грибным соусом

-

Отбивная из баранины с соусом 170 кн

Бифштекс 139 кн

Бифштекс с соусом из зеленого перца и просекко 149 кн

Бифштекс со сливочным соусом из трюфелей и креветок 179 кн

Традиционная тушеная говядина из Дубровника 119 кн

- говяжье филе под соусом из овощей и мяса подается с

домашними ньоками -

Свиное филе обернутое панчеттой 109 кн

- ВСЕ ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ПОДАЮТСЯ С ГАРНИРОМ -

Десерты

Торт дня 35 кн

Яблочный штрудель с ванильным соусом 35 кн

Розата ресторана Каплун 35 кн

Фондан из темного шоколада 55 кн

- подается с ванильным мороженым и соусом из лесных ягод

-

Семифредо с миндалем и апельсином 45 кн

Густой шоколадный крем с трюфелями 70 кн

- подается с ванильным мороженым -

Фруктовая корзина 45 кн

Свежие фрукты 40 кн

Мороженое 35 кн

Хорватская сырная тарелка - на двоих - 149 кн

Hladna predjela

Hr

Mesni carpaccio

(Tanko narezana goveđa pisanica na divljoj rikuli, začinjena dalmatinskim mirodijama, acetom balsamicom i limunom, lagano posuta listićima parmezana)

Morska trilogija

(Dimljena jadranska tuna, marinirani i slani domaći inćuni sa kaparima na listovima divlje rikule)

Tvrđava od hobotnice

(Carpaccio od hobotnice - Tanko narezana svježa hobotnica, složena na svježoj lokalnoj rajčici i divljoj rikuli, posuta listićima parmezana i mješavinom dalmatinskih začina) 90kn

Plata hrvatskih sireva

Dalmatinski pršut

(Dalmatinski pršut prirodno sušen 16 mjeseci na buri, poslužen na hrskavim brusketa)

Kamenice na ledu 1kom

Jube

Osvježavajuća hladna juha

(Hladna juha od jogurta i svježih krastavaca, posuta listićima mente)

Dnevna juha

(Molimo vas da pitate osoblje što je taj dan na ielovniku jer dnevne juhe mijenjamo redovno)

Riblja juha

(Tradicionalna dalmatinska juha od svježe ribe, morskih plodova i riže)

Topla predjela

Istarske fuži

(Tradicionalna istarska tjestenina u umaku od gambora, šampinjona i bijelog vina posuta sa listićima svježeg crnog istarskog tartufa)

Škampe na buzaru

(škampe pripravljene u tradicionalnom, sporo kuhanom umaku od rajčica, bijelog vina, češnjaka, i svježeg peršina)

Domaći Ravioli

(Domaće izrađeni ravioli punjeni mladim špinatom i svježim sirom, poslužen u svilenkastom umaku od vrhnja i kadulje)

Tagliatelle sa svježim vongolama

(tanki rezanci u umaku od bijelog vina, svježih vongola i peršina)

Miješane jadranske školjke

(Svježe jadranske vongole i dagnje u tradicionalnom bijelom ili crvenom umaku)

Rižot „Crno more“

(Rustikalni rižot od dalmatinske sipe obojen njenim plemenitim crnilom)

Glavna riblja jela

Tuna steak Precious Blue

(Svježa jadranska plava tuna u sezamovoj korici
prelivena ekstra djevičanskim maslinovim uljem otoka Korčule pečena
po želji gosta)

Jadranski dnevni ulov 1kg

File brancina

(File brancina poslužen na posteljici od povrća kuhanog na pari i
začinjen tipičnim dalmatinskim začinima)

Za dvoje

Riblja plata Marco Polo

(svježa jadranska riba, škampi, mušule i lignje sa žara posluženi s
prilogom po želji gosta)

Glavna mesna jela

Svinjski medaljoni s karameliziranim lukom

(Svinjski umbul s karameliziranim lukom poslužen s ukusnim pireom
od krumpira lagano aromatiziran s hrenom)

Biftek Kublai Khan

(Svježi, marinirani goveđi biftek, poslužen u našem originalnom umaku
od krupno sječenog poriluka, bijelog vina
luka i crvene paprike, pečen po želji gosta)

Biftek na žaru

(Svježi, marinirani goveđi biftek na žaru, pečen po želji gosta)

Janjeći kotleti

(Janjeći kotleti prethodno suho marinirani u dalmatinskim mirodijama
posluženi na posteljici od hrskave vrtne salate
i pireom od jabuka)

Sočna pačja prsa

(Marinirana pačja prsa sa kremom od maline
na posteljici od komorača)

Prilozi

Povrće na žaru

Povrće na pari

Gljive na žaru

Pomfrit

Mješana salata

Vegeterijanska jela i salate

Rižini rezanci u woku

(rižini rezanci sa sezonskim povrćem u woku, pripremljeni u teriyaki umaku i posuti sjemenkama sezama)

Salata za prste polizat'

(Nezaboravna hrskava salata od mrkve, jabuke, rotkvice i groždica, začinjena tahini dresingom, začinskim biljem i mješanim sjemenkama)

Tofu

(Sojin odrezak na žaru sa sezonskim povrćem poslužen u slasnom soja umaku)

Kremasta zelena salata

(Zelena salata, tikvice punjene pikantnim kremastim sirom na posteljici od divlje rikule i avokada)

Slatko slana salata

(komadići pržene pancete, krutoni kruha, goronzola sa zelenom salatom i marelicama)

Deserti

Tart od limuna

Kolač moje bake

(dubrovačka torta s čokoladom, orasima i narančama, pripravljena po rustikalnom receptu moje bake)

PannaCotta

Couvert (postava stola)

Cijenjeni gosti,
neka od naših jela (riba, školjke, kao i jela koja sadrže orašaste plodove, gluten i jaja) mogu izazvati alergiju, stoga Vas molimo da nas na vrijeme obavjestite o tome.

Sve cijene su izražene u kunama.

PDV je uključen u sve cijene.

Knjiga žalbi nalazi se na točioniku.

Ukoliko niste dobili račun za pružene usluge, iste niste dužni platiti.

Osobama mlađim od 18 godina zabranjeno je posluživanje i konzumiranje alkoholnih pića.

Холодные закуски

Мясное карпаччо

((Тонко нарезанная говяжья вырезка на листьях дикой рукколы, приправленная Далматинскими травами, бальзамическим уксусом и лимоном, нежно посыпанный листочками пармезана))

Морская Трилогия

(копченый адриатический тунец, соленые и маринованные анчоусы домашнего приготовления с каперсами на листьях дикой рукколы) 90кп

Башня из осьминога

(Карпаччо из осьминога - Тонко нарезанный Адриатический осьминог подается на свежих помидорах и дикой рукколе, присыпанный пармезаном и местными травами)

Хорватская сырная тарелка

Далматинская копченая ветчина

(Далматинский пршут, высушенный на ветру в течение 16 месяцев, подается на хрустящей брусчетте)

Устрицы на льду (1 штука)

Супы

Освежающий холодный суп

(холодный суп из йогурта (кефира), свежих огурцов и свежей мяты)

Суп дня

(Пожалуйста спросите у официанта суп дня на сегодня)

Рыбный суп

(Традиционный Далматинский суп из свежей рыбы, с морепродуктами и рисом)

Горячие закуски

Истринские Фужи

(Традиционная истринская паста с креветками, грибами и соусом из белого вина приправленный листочками свежих истринских трюфелей)

Гигантские креветки Буззара

(гигантские креветки приготовленные в традиционном красном соусе из томатов, белого вина, чеснока и свежей петрушки)

Домашние Равиоли

(Равиоли домашнего приготовления с начинкой из шпината и домашнего сыра (творога) в белом соусе)

Тальятелле со свежими моллюсками

(тальятелле в соусе из белого вина, со свежими моллюсками и петрушкой)

Микс Адриатических моллюсков

(Свежие адриатические моллюски и мидии в традиционном белом сливочном или красном томатном соусе)

Черное морское ризотто

(ризотто из каракатицы, окрашенное ее королевскими чернилами)

Основные блюда из рыбы

Стейк из голубого тунца

(Свежий адриатический голубой тунец в кунжуте политый оливковым маслом с острова Корчула, прожарка по запросу)

Свежая рыба из Адриатики (дневной улов) 1 кг

Филе Сибаса

(филе сибаса подается на припущенных на пару овощах приправлен традиционными Далматинскими специями)

на 2 персоны

Рыбная тарелка Марко Поло

(Свежая адриатическая рыба на гриле, гигантские креветки, мидии и кальмары, гарнир по запросу)

Основные блюда из мяса

Медальоны из свинины с карамельным луком

(Медальоны из свинины с карамельным луком подается с нежным картофельным пюре, приправлено хреном)

Кублай Кхан Стейк

(стейк говяжий на гриле подается с нашим оригинальным соусом из лука порея, белого вина, лука и красного перца, прожарка по запросу)

Стейк на гриле

(Свеже замаринованный говяжий стейк, прожарка по запросу)

Отбивная из ягненка

(отбивная из ягненка на гриле, замаринованная в далматинских специях, подается на хрустящих листьях салата и украшено яблочным пюре)

Сочная утиная грудка

(маринованная утиная грудка с малиновым кремом, подается с фенхелем)

Гарниры

Овощи на гриле

Овощи на пару

Грибы на гриле

Картофель фри

перемешанный салат

Вегетарианские блюда и салаты

Рисовая лапша

(Рисовая лапша с сезонными овощами, приготовленная в котелке с соусом терияки, приправленная семенами кунжута)

Салат "пальчики оближешь"

(незабываемый хрустящий салат из моркови, яблок, редиса и изюма, приправленный соусом тахини, пряными травами и смесью семечек)

Тофу

(Соевый стейк с овощами на гриле, в соевом соусе приправленный семенами кунжута)

Сливочный зеленый салат

(цуккини, фаршированные пикантно-ароматизированным мягким сливочным сыром, подается с дикой рукколой и авокадо)

Сладко-соленный салат

(кусочки поджаренной панцеты (бекона), хлебные гренки, сыр горгондзола с листьями салата, луком и абрикосом)

Десерты

Лимонный тарт

Торт моей бабушки

(Традиционный в Дубровнике торт с шоколадом, орехами, апельсинами, приготовленный по рецепту моей бабушки)

Панакота

Сервировка

Дорогие гости, очень просим Вас заранее предупредить нас в случае наличия у Вас аллергии, которую могут вызвать наши блюда (рыба, устрицы, блюда с содержанием орехов, глютен и яйца)!

Все цены указаны в кюнах.

НДС включен в цену.

Книга жалоб на стойке разливного пива.

Если Вы не получили счет, Вы не обязаны платить.

Продажа алкогольных напитков запрещена лицам до 18 лет.

5.

PREDJELA	
CARPACCIO "EROS" (TRNICE, PISTACIO, PINJOLI, ... , KRUH)	65,00

SLANI INČUNI U MASLINOVOM ULJU (S KRUHOM)	40,00
CARPACCIO "FANTASIA" (TUNA, LIMUN, KAPARE, MASLINOVO ULJE, KRUH)	70,00
CARPACCIO "AMOR" (HOBOTNICA, LIMUN, KAPARE, MASLINOVO ULJE, KRUH)	70,00
RIŽOTO S KOZICAMA (RIŽOTO S KOZICAMA U VINSKOM UMAKU S CARKNEM)	80,00

BODULSKA PLATA (ZA DVIJE OSOBE) (DALMATINSKI PRŠUT I SIR, GARNITURA, KRUH)	100,00
CARPACCIO "GUŠTI" (GOVEDI FILE NA LISTIĆE, PARMEZAN, KAPARE, MASLINOVO ULJE, KRUH)	80,00
JUHE	
JUHA OD POVRĆA	30,00
RIBLJA	30,00
SALATE	
SALAT PLATA "VIVA" (SEZONSKA SALATA, JAM, TUNA, MASLINE, KRUH)	60,00
SALAT PLATA "MEDITERAN" (SEZONSKA SALATA, PILETINA, SIR FETA, MASLINE, KRUH)	70,00
SALAT PLATA "CASANOVA" (SEZONSKA SALATA, PRŠUT, SIR FETA, MASLINE, KRUH)	65,00
GRČKA SALATA (SEZONSKA SALATA, SIR FETA, MASLINE, KRUH)	65,00
SALATA OD HOBOTNICE NA HVARSKI (SEZONSKA SALATA, HOBOTNICA, MASLINE, KRUH)	75,00
CHERRY RAJČICA SALATA	30,00
SALATE RAZNE	25,00
3	

PASTA	
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE	70,00
GNOCCHI "DALMATINO"	
(ORNI ALUČKI S KOZICAMA U VINSKOM UMAKU S VEHNAJEM)	100,00
GNOCCHI "ISTRIA"	
(ORNI ALUČKI S ORNIM TARTUFIMA I KOZICAMA U VINSKOM UMAKU S VEHNAJEM)	160,00
GNOCCHI ALLA "MEDITERAN"	
(ALUČKI U UMAKU OD RAČIČKE SA ZAČINSKIM BILJEM MEDITERANA)	90,00
GNOCCHI ALLA "GORGONZOLA"	
(ALUČKI U UMAKU OD VEHNAJA S GORGONZOLOM I ŠAMPINJONIMA)	90,00
GNOCCHI NA GURMANSKI	
(ALUČKI U UMAKU OD VEHNAJA S DOMAĆIM PRŠUTOM)	90,00
GNOCCHI S PILETINOM	
(ALUČKI U UMAKU OD VEHNAJA S PILETINOM I ŠAMPINJONIMA)	90,00
DOMAĆI & INTERNACIONALNI SPECIJALITETI	
DALMATINSKA PAŠTICADA	
(SPRIKOVANA GORDJANA U VINU, DOMAĆI ALUČKI)	110,00
SOTE "STROGANOFF"	
(SIČOVANI GOV. FILE, DOBROT, POKRATNI UMAK, RIZA)	110,00
POHANA PILEČA PRSA (NA BEČKI)	
(POMMES FRITES)	90,00
PILEČI ZAGREBAČKI ODREZAK	
(POMMES FRITES)	90,00
VEGETARIJANSKA PLATA	
(RAZNE VRSTE POVRĆA)	60,00

4

RIBA	
ŠKAMPI NA ŽARU	
(KUHANJ KRUHPIR)	1/2 KG ... 190,00
ŠKAMPI NA BUZARU	
(VINSKI UMAK, ZELENJA SALATA)	1/2 KG ... 190,00
RAKOVI (JASTOG, HUAP, ...)	
(PRIPREMA PO ŽELJI GOSTA)	1 KG ... 750,00
BIJELA RIBA (ŠAHMER, ZUBATA, ŠCARPINA, ...)	
(PRIPREMA PO ŽELJI GOSTA)	1 KG ... 430,00
BIJELA RIBA (LUBIN, ORADA)	
(PRIPREMA PO ŽELJI GOSTA)	1 KG ... 340,00
STEAK OD JADRANSKE TUNE	
(SEZONSKA SALATA, GLJIVE, ...)	140,00
LIGNJE NA ŽARU NA DALMATINSKI	
(BILJNA S KRUHPIROM)	40,00
PRŽENE LIGNJE NA KOLUTIČE	
(POMMES FRITES)	40,00
FILE OD BIJELE RIBE NA ŽARU	
(BILJNA S KRUHPIROM)	130,00
HVARSKI "BRODET"	
(RIJEČNI FILET U VINSKOM UMAKU S RAČIČKOM SA SPAGHETTIMA)	150,00
HVARSKA "GREGADA"	
(RIJEČNI FILET U VINSKOM UMAKU S KUHANIM KRUHPIROM)	150,00

5



STEAK KARTA	
*** MOLIMO, REČITE NAM KAKOVE STEAKOVE ŽELITE. KISLAVI (ENGLISH), SREDNJE PEČENI (MEDIUM), DOBRO PEČENI (WELL DONE).	
RAMSTEK, 200G.	
(KRUHPIR U FOLIJU NADJEVEN SA SIROM)	100,00
BIFTEK, 200G.	
(KRUHPIR U FOLIJU NADJEVEN SA SIROM)	120,00
RAMSTEK, 300G.	
(KRUHPIR U FOLIJU NADJEVEN SA SIROM)	135,00
BIFTEK, 300G.	
(KRUHPIR U FOLIJU NADJEVEN SA SIROM)	165,00
RAMSTEK "DUBROVNIK"	
(VINSKI UMAK, PAPAR, POMMES FRITES)	115,00
RAMSTEK SA ŠAMPINJONIMA	
(VINSKI UMAK, ŠAMPINJONI, POMMES FRITES)	115,00
BIFTEK "MEXICO"	
(VINSKI UMAK, PAPAR, POMMES FRITES)	135,00
BIFTEK "CROATIA"	
(VINSKI UMAK, ŠAMPINJONI, POMMES FRITES)	135,00
FILE MIGNON "HVAR"	
(GOV. FILE U UMAKU S INJUNIMA, SOTIRANI KRUHPIR)	165,00
BIFTEK "ISTRIA"	
(S ORNIM TARTUFIMA U VINSKOM UMAKU, SOTIRANI KRUHPIR)	195,00
SURF 'N' TURF	
(GOV. FILE-BIFTEK U UMAKU SA ŠAMPINJA, SOTIRANI KRUHPIR)	215,00
PLATA "DALMATINO" (ZA 2 OSOBE)	
(BIFTEK, RAMSTEK, PILETINA, BOGATO GARNIRANO)	260,00
CHATEAUBRIAND (ZA 2 OSOBE)	
(BOGATO GARNIRANO)	270,00

6

EXTRA	
PRILOZI	
POMMES FRITES	25,00
POVRĆE GRIL	25,00
KRUHPIR U FOLIJU NADJEVEN SA SIROM	25,00
BILJNA S KRUHPIROM	25,00
GNOCCHI	60,00
UMACI	
VINSKI UMAK S GLJIVAMA	20,00
POKRATNI VINSKI UMAK S ZELENIM PAPAROM	20,00
UMAK SA SIROM "GORGONZOLOM"	20,00
HAVONEDA / KETCHUP / SENF	5,00
MASLINOVO ULJE	
RAČIČ	0,03L 7,00
VAE	0,03L 12,00
DE ISTRIA	0,03L 12,00
KRUH	5,00

SLASTICE

BAKIN DOMAĆI KOLAČ	
(ORSI, ČOKOLADA)	35,00
KOLAČ OD SIRA S BOROVNICAMA	
(SIR, BOROVNICE)	60,00
BANANA MEDITERAN	
(BANANA, SLADOLED, MED, KRUHPIR, PAPAR)	30,00
PALAČINKE	30,00
SLADOLEDNI KUP "PICCOLO"	
(SLADOLED S ČOKOLADOM)	25,00
LEDENA KAVA	35,00

SIR

SIR S TARTUFIMA	45,00
SELEKCIJA SIREVA	90,00

7

ЗАКУСКИ	
КАРПАЧЧО "ЭРОС" (КАБАНОК, ФАШИШКА, КЕДРОВЫЙ ОРЕХ, ..., ХЛЕБ)	65,00

СОЛЁНЫЕ САРИНЫ В ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ (ХЛЕБ)	40,00
КАРПАЧЧО "ФАНТАЗИЯ" (ТУНЕЦ, ЛИМОН, КАПЕРСЫ, ОЛИВКОВОЕ МАСЛО, ХЛЕБ)	70,00
КАРПАЧЧО "АМОР" (ОСЬМИНОГ, ЛИМОН, КАПЕРСЫ, ОЛИВКОВОЕ МАСЛО, ХЛЕБ)	70,00
РИЗОТТО С КРЕВЕТКИ (РИЗОТТО С КРЕВЕТКИ В ВИННОМ СОУСЕ И ГАРНИР)	90,00

ОСТРОВНАЯ ТАРЕАКА (ДЛЯ ДВОИХ) (ДАЛМАТИНСКИЙ ПРОЩЕДТО И СЫР, ГАРНИР, ХЛЕБ)	100,00
КАРПАЧЧО "CUSTI" (ГОВЕДИН, ПАРМЕЗАН, КАПЕРСЫ, ОЛИВКОВОЕ МАСЛО, ХЛЕБ)	90,00
СУПЫ	
ОВОЩНОЙ СУП	30,00
РЫБНЫЙ	30,00
САЛАТЫ	
САЛАТ "VIVA" (СЕЗОННЫЙ САЛАТ, ЯЙЦА, ТУНЕЦ, МАСЛИНЫ, ХЛЕБ)	60,00
САЛАТ "МЕДИТЕРАН" (СЕЗОННЫЙ САЛАТ, КУРИЦА, СЫР ФЕТА, МАСЛИНЫ, ХЛЕБ)	70,00
САЛАТ "КАЗАНОВА" (СЕЗОННЫЙ САЛАТ, ПРОЩЕДТО, СЫР ФЕТА, МАСЛИНЫ, ХЛЕБ)	65,00
ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ (СЕЗОННЫЙ САЛАТ, СЫР ФЕТА, МАСЛИНЫ, ХЛЕБ)	65,00
САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ ПО-ХВАРСКИ (СЕЗОННЫЙ САЛАТ, ОСЬМИНОГ, МАСЛИНЫ, ХЛЕБ)	75,00
ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ САЛАТ	30,00
САЛАТЫ РАЗНЫЕ	25,00
45	

ПАСТА	
СПАГЕТТИ БОЛОНЕЗЕ	70,00
НЬОККИ "DALMATINO" (ЧЕРНЫЙ НЬОККИ С КРЕВЕТКИ В ВИННОМ И КРЕМ СОУСЕ)	100,00
НЬОККИ "ИСТРИЯ" (ЧЕРНЫЙ НЬОККИ С ЧЕРНЫМИ ТРОФЕЯМИ И КРЕВЕТКИ В ВИННОМ И КРЕМ СОУСЕ)	160,00
НЬОККИ "МЕДИТЕРАН" (НЬОККИ С СРЕДИЗЕМНОМОРСКИМИ ТРАВАМИ, ТОМАТНЫЙ СОУС)	90,00
НЬОККИ "ГОРГОНЗОЛА" (НЬОККИ В КРЕМ СОУСЕ С ГОРГОНЗОЛОМ И ШАМПИНЬОНАМИ)	90,00
НЬОККИ "ТУРМАН" (НЬОККИ В КРЕМ СОУСЕ С ДОМАШНИМ ПРОЩЕДТОМ)	90,00
НЬОККИ С КУРИЦЕЙ (НЬОККИ В КРЕМ СОУСЕ С КУРИЦЕЙ И ШАМПИНЬОНАМИ)	90,00
ДОМАШНИЕ И МЕЖДУНАРОДНЫЕ БАЮДА	
ДАЛАТИНСКАЯ ПАШТИЦАДА (НАШТИГОВАЯ ГОВЕДИНА В ВИНЕ, НЬОККИ)	110,00
SOTE "STROGANOFF" (РУБЛЕННОЕ ГОВЕДИНОЕ МЯСО, ПИКАНТНЫЙ СОУС, РИС)	110,00
КУРИНЫЙ ШНИЦЕЛЬ (КАРТОФЕЛЬ ФРИ)	90,00
ЦЫПЛЕНКО ПО-ЗАГРЕБСКИ (СОВЕДОН ВЕН)	90,00
ВЕГЕТАРИАНСКАЯ ТАРЕАКА (МОКС ОВОЩЕЙ)	60,00
46	

РЫБА	
ОМАРЫ НА ГРИЛЕ	15 KG ... 190,00
ОМАРЫ "BUZARA" (ВИННЫЙ СОУС, САЛАТ)	15 KG ... 190,00
ОМАРЫ (НА ГРИЛЕ ИЛИ ГОТОВЯТ)	1 KG ... 750,00
РЫБА С БЕЛЫМ МЯСОМ (ЗУБАКА, ГРУДЕР, ...)	1 KG ... 430,00
РЫБА С БЕЛЫМ МЯСОМ (СУБАС, ОПАТА)	1 KG ... 340,00
СТЕЙК ИЗ АДРИАТИЧЕСКОГО ТУНЦА (СЕЗОННЫЙ САЛАТ, ПРИСЫ, ...)	160,00
КАЛЬМАРЫ НА ГРИЛЕ ПО-ДАЛАТИНСКИ (МАНТОЛЬД И КАРТОФЕЛЬ)	90,00
ЖАРЕННЫЕ КАЛЬМАРЫ (КАРТОФЕЛЬ ФРИ)	90,00
ФИЛЕ РЫБЕ НА ГРИЛЕ (МАНТОЛЬД И КАРТОФЕЛЬ)	130,00
ХВАРСКИЙ "БРОДЕТ" (ФИЛЕ ИЗ РЫБЫ В ВИННОМ СОУСЕ С ПОМИДОРАМИ, СПАГЕТТИ)	150,00
УХА ПО-ХВАРСКИ "ТРЕГАДА" (ФИЛЕ ИЗ РЫБЫ В ВИННОМ СОУСЕ С ЖАРЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ)	150,00
	
47	

СТЕЙК МЕНЮ	
*** ВОЗМОЖНА ЛЮБАЯ СТЕПЕНЬ ГОТОВНОСТИ: КРОВАВКИ (ENGLISH), УМЕРЕННО ЖАРЕННЫЙ (MEDIUM), БЕЗ КРОВИ (WELL DONE);	
РАМШТЕКС, 200 ГР (КАРТОФЕЛЬ С НАЧИНОК ИЗ ТВОРОГА)	100,00
БИФШТЕКС, 200 ГР (КАРТОФЕЛЬ С НАЧИНОК ИЗ ТВОРОГА)	120,00
РАМШТЕКС, 300 ГР (КАРТОФЕЛЬ С НАЧИНОК ИЗ ТВОРОГА)	135,00
БИФШТЕКС, 300 ГР (КАРТОФЕЛЬ С НАЧИНОК ИЗ ТВОРОГА)	165,00
РАМШТЕКС "ДУБРОВНИК" (ВИННЫЙ СОУС, ПЕРЕЦ, КАРТОФЕЛЬ ФРИ)	115,00
РАМШТЕКС С ШАМПИНЬОНАМИ (ВИННЫЙ СОУС, ШАМПИНЬОНАМИ, КАРТОФЕЛЬ ФРИ)	115,00
БИФШТЕКС "МЕКСИКА" (ВИННЫЙ СОУС, ПЕРЕЦ, КАРТОФЕЛЬ ФРИ)	135,00
БИФШТЕКС "СРОАТИА" (ВИННЫЙ СОУС, ШАМПИНЬОНАМИ, КАРТОФЕЛЬ ФРИ)	135,00
ФИЛЕ МИНЬОН "ХВАР" (В СОУСЕ ИЗ АНЬОКСОВ, КАРТОФЕЛЬ)	165,00
БИФШТЕКС "ИСТРИЯ" (С ЧЕРНЫМИ ТРОФЕЯМИ В ВИННОМ СОУСЕ, КАРТОФЕЛЬ)	195,00
SURF 'N' TURF (БИФШТЕКС В СОУСЕ С ОМЛАРАМИ, КАРТОФЕЛЬ)	215,00
МЯСНАЯ ТАРЕАКА "DALMATINO" (ДЛЯ ДВОИХ) (БИФШТЕКС, РАМШТЕКС, КУРИНОЕ ФИЛЕ, ГАРНИР)	260,00
CHATEAUBRIAND (ДЛЯ ДВОИХ) (ГАРНИР)	270,00
48	

ЭКСТРА

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ФРИ	25,00
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ	25,00
КАРТОФЕЛЬ С НАЧИНКОЙ ИЗ ТВОРОГА	25,00
МАНГОЛЬД И КАРТОФЕЛЬ	25,00
РЫБКИ	60,00

СОУСЫ

ВИННЫЙ СОУС С ГРИБАМИ	20,00
ПИКАНТНЫЙ ВИННЫЙ СОУС С ЗЕЛЕННЫМ ПЕРЦЕМ	20,00
СОУС С СЫРОМ "ГОРГОНЗОЛА"	20,00
МАЙОНЕЗ / КЕЧУП	5,00

ОЛИВКОВОЕ МАСЛО

РАСЧ	0,03L	7,00
МАС	0,03L	12,00
ОУ ИСТРА	0,03L	12,00

ХЛЕБ	5,00
------	------

ДЕСЕРТ

БАБУШКИНО ДОМАШНЕЕ ПИРОЖНОЕ

(ОРЕХИ, ШОКОЛАД, ...)	35,00
-------------------------	-------

ЧИЗКЕЙК С ГОЛУБИНКА

(СЫР, ГОЛУБИНКА, ...)	40,00
-------------------------	-------

БАНАНОВЫЙ "МЕДИТЕРАН"

(БАНАН, МОРОЖЕНОЕ, МЕД, РОЗМАРИН, ПЕ РЕЦ)	30,00
---	-------

БАЛНЫ

МОРОЖЕНОЕ "PICCOLO"	30,00
---------------------	-------

(ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ)	25,00
--------------------------	-------

ЛЕДЯНОЙ КОФЕ	35,00
--------------	-------

СЫР

СЫР С ТРЮФЕЛАМИ	95,00
-----------------	-------

АССОРТИ СЫРОВ	90,00
---------------	-------

HLADNA PREDJELA

Sirovi morski pjat <i>(škamp, tuna, kapesanta, kamenica, ikra od ježa)</i>	162 kn
Carpaccio od sabljjarke s narančom i sušenim rajčicama	125 kn
Marinirani morski pjat za 2 osobe <i>(srdela, riblja mlađ, brancin, kamenice, sipa)</i>	315 kn
Selekcija lososa	125 kn
Selekcija sireva s džemovima	115 kn
Carpaccio od povrća s kompotom od tune	125 kn
Kamenice (komad)	32 kn
Kavijar od lososa	135 kn

TOPLA PREDJELA

Makaruni s kozicama, vrganjima i tartufima	165 kn
Trenette s raguom od hobotnice, meda i majčine dušice	135 kn
Fettuccine s ikrom od ribe, ježa, školjke i morskim travama	145 kn
Ravioli s morskim travama, punjeni jastogom u umaku od prošeka i meda	185 kn
Rizoto s kozicama, pinjolima, sušenom rajčicom i rukolom	145 kn
Rizoto s dimljenim plodovima mora i sladoledom od sira (brûlé)	155 kn
Tripice od grdobine	125 kn
Ljubičasta hobotnica u buketu od salata	125 kn
Pečena tuna u košarici od hrskave salate	125 kn

JUHE (HLADNE / TOPLE)

Gazpacho	50 kn
Juha od graška s dimljenom ribom	60 kn
Riblja juha od kamena	50 kn

GLAVNA JELA

File ribe s mediteranskom hrustom u umaku od pečenih škampa i proseka	210 kn
Tuna steak na žaru sa chutneyem od kruške i đumbira	230 kn
Peka od hobotnice pod zvonom	215 kn
Gregada s plodovima mora	270 kn
Plodovi mora iz pećnice za 2 osobe <i>(riba, rakovi, glavonošci, povrće)</i>	560 kn
Riba na žaru	570 kn/kg
Kozice <i>(žar, buzara, lešo)</i>	550 kn/kg
Škampi <i>(žar, buzara, lešo)</i>	570 kn/kg
Lignje na žaru	480 kn/kg
Jastog <i>(žar, lešo, brujet)</i>	970 kn/kg
Razne školjke	420 kn/kg
Peka od hobotnice za 4 osobe	720 kn

PRILOZI

Složenač od povrća	55 kn
Marinirano povrće	55 kn
Pečeni krumpir u umaku od tartufa	65 kn
Gurmanski krumpir s maslinama, rajčicama i ružmarinom	55 kn
Mahunе s krumpirom i rajčicama	55 kn
Miješane sezonske salate po izboru	45 kn
Kruh	12 kn

DESERTI

Cannoli s karamel kremom	50 kn
Paradižot s majčinom dušicom	55 kn
Lava cake sa sorbetom od naranče	70 kn
Hladna krema od malina s crumbleom od voća	50 kn
Sorbeto	40 kn

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сырое ассорти из морепродуктов <i>(креветки, тунец, морские гребешки, устрицы, икра морского ежа)</i>	162 kn
Карпаччо из рыбы-меч с апельсином и вялеными помидорами	125 kn
Ассорти из маринованных морепродуктов на двоих <i>(сардины, мальки рыб, морской окунь, устрицы, каракатица)</i>	315 kn
Ассорти из лосося	125 kn
Ассорти сыры с мармеладами	115 kn
Карпаччо из фруктов и компотом из тунца	125 kn
Устрицы (Шт.)	32 kn
Лососевая икра	135 kn

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Макароны с креветками, грибами и трюфелями	165 kn
Тренетте с рагу из осьминога, медом и тимьяном	135 kn
Феттучини с икрой рыбы, ежа, моллюсков и морских водорослей	145 kn
Равиоли с морскими водорослями, фаршированным лобстером в соусе из хереса и меда	185 kn
Ризотто с креветками, кедровыми орехами, сушеными помидорами и оливками	145 kn
Ризотто с копчеными морепродуктами и мороженым с сыром (брюле)	155 kn
"Трипицы" из морского черта	125 kn
Фиолетовый осьминог в салатном букете	125 kn
Запеченый тунец в корзине хрустящего салата	125 kn

СУПЫ (ХОЛОДНЫЕ-ГОРЯЧИЕ)

Гаспачо	50 kn
Суп с зеленым горошком и копченой рыбой	60 kn
Рыбный суп с устрицами	50 kn

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Филе рыбы со средиземноморским хрущем в соусе из жареных креветок и шерри	210 kn
Стейк из тунца на гриле с чатни из груши и имбиря	230 kn
Выпечка осьминога под колоколом	215 kn
Рагу с морепродуктами	270 kn
Морепродукты из печи для 2-х человек (рыба, раки, моллюски, овощи)	560 kn
Рыба на гриле	570 kn/kg
Рачки (гриль, тушеные, отварные)	550 kn/kg
Креветки (гриль, тушеные, отварные)	570 kn/kg
Кальмары на гриле	480 kn/kg
Лобстер (гриль, отварные, тушеные)	970 kn/kg
Разные моллюски	420 kn/kg
Выпечка осьминога для 4 человек	720 kn

ГАРНИРЫ

Запеканка из овощей	55 kn
Маринованные овощи	55 kn
Жареный картофель в трюфельном соусе	65 kn
Гурманский картофель с маслинами, помидорами и розмарином	55 kn
Зеленая фасоль с картофелем и помидорами	55 kn
Разные салаты по выбору	45 kn
Хлеб	12 kn

ДЕСЕРТЫ

Канноли с карамельным кремом	50 kn
Крем "Парадизот" с тамьяном	55 kn
Лава торт с апельсиновым сорбетом	70 kn
Холодный малиновый крем с фруктами Крамбл	50 kn
Сорбет	40 kn

HR

I

D

HLADNA PREDJELA

1. DALMATINSKI PRŠUT
2. HLADNI NAREZAK
3. BIFTEK TARTAR
4. SALATA OD PLODOVA MORA
5. SALATA OD HOBOTNICE
6. SALATA ČETIRI VRSTE SIRA
7. SALATA SA TUNOM
8. KOKTELI OD ŠKAMPI
9. KAMENICE (1 komad)
10. RAKOVICA
11. CARPACCIO

TOPLA PREDJELA

12. RIŽOT SA ŠKAMPIMA
13. RIŽOT OD PLODOVA MORA
14. ZELENI REZANCI SA ŠKAMPIMA
15. ŠPAGETI PO IZBORU
16. REZANCI SA TARTUFIMA
17. OMLET PO IZBORU
18. POHANI SIR
19. ŠPARUGE SA ŠKAMPIMA
20. ŠAMPINJONI NA ŽARU
21. ZAPEČENE KAPESANTE (1 komad)

PDV URAČUNAT U CIJENU

ANTIPASTI FREDDI

1. PROSCIUTTO CRUDO DALMATO
2. MISTO AFFETTATO
3. BISTECCA ALLA TARTARA
4. INSALATA CON FRUTTI DI MARE
5. INSALATA DI POLPO
6. INSALATA QUATRO FORMAGGI
7. INSALATA CON TONNO
8. COCKTAIL DI SCAMPI
9. OSTRICHE (1 pezzo)
10. GRANCIPORRO
11. CARPACCIO

ANTIPASTI CALDI

12. RISOTTO CON SCAMPI
13. RISOTTO CON FRUTTI DI MARE
14. TAGLIATELLE VERDI CON SCAMPI
15. SPAGHETTI A SCELTA
16. TAGLIATELLE CON TARTUFI
17. OMELETTE A SCELTA
18. FORMAGGIO IMPANATO
19. ASPARAGI CON SCAMPI
20. CHAMPIGNONS AI FERRI
21. CAPPE SANTE GRATINATE (1 pezzo)

IVA E COMPRESSA
NEL PREZZO**KALTE VORSPEISEN**

1. DALMATINISCHER ROHER SCHINKEN
2. KALTER AUFSCHNITT
3. TARTAR BEEFSTEAK
4. MEERESFRÜCHTENSALAT
5. SEEPOLYPSALAT
6. "VIER KÄSE" SALAT
7. THUNFISCHSALAT
8. SCAMPI - COCKTAIL
9. AUSTERN (1 Stück)
10. KRABBen
11. CARPACCIO

WARME VORSPEISEN

12. RISOTTO MIT SCAMPI
13. MEERESFRÜCHTEN RISOTTO
14. GRÜNE NUDELN MIT SCAMPI
15. SPAGHETTI NACH WUNSCH
16. NUDELN MIT TRÜFFELN
17. OMELETTE NACH WUNSCH
18. PANIERTER KÄSE
19. SPARGEL MIT SCAMPI
20. CHAMPIGNONS VOM GRILL
21. JAKOBSMUSCHELN (Überbacken - 1 Stück)

MEHRWERTSTEUER IST IN
DEN PREIS EINGERECHNET

HR

I

D

JUHE

22. RIBLJA JUHA "MALI RAJ"
 23. GOVEDA JUHA
 24. JUHA OD POVRČA
 25. KREM JUHA OD RAJČICE

**JELA PO
NARUDŽBI**

26. NARAVNI ODREZAK
 27. BEČKI ODREZAK
 28. CORDON BLEU
 29. TOURNEDO "CAPETAN"
 30. CHATEAUBRIAND
 (za 2 osobe)
 31. SAUTÉ "STROGANOV"
 32. RAMSTEK
 33. BIFTEK "MALI RAJ"
 34. BIFTEK U ZELENOM
 PAPRU
 35. TELEĆI MEDALJONI
 S GLJIVAMA
 36. JANJETINA (1 kg)
 37. ODOJAK (1 kg)

JELA S ROŠTILJA

38. ČEVAPČIĆI
 39. RAŽNJIĆI
 40. PLJESKAVICA
 41. MIJEŠANO MESO

BRODI

22. ZUPPA DI PESCE
 "PICCOLO PARADISO"
 23. BRODO DI MANZO
 24. ZUPPA DI VERDURA
 25. CREMA DI POMODORI

**PIATTI SU
ORDINAZIONE**

26. SCALOPPINA DI VITELLO
 AL NATURALE
 27. SCALOPPINA ALLA
 VIENNESE
 28. CORDON BLEU
 29. TOURNEDO "CAPITANO"
 30. CHATEAUBRIAND
 (per 2 persone)
 31. SAUTÉ "STROGANOV"
 32. BISTECCA AI FERRI
 33. FILETTO "PICCOLO
 PARADISO"
 34. FILETTO AL PEPE
 35. MEDAGLIONI DI VITELLO
 CON FUNGHI
 36. AGNELLO (1 kg)
 37. MALALINO (1 kg)

PIATTI AI FERRI

38. ČEVAPČIĆI
 39. RAŽNJIĆI
 40. PLJESKAVICA
 41. MIXED GRILL

SUPPEN

22. FISCHSUPPE "MALI RAJ"
 23. RINDERFLEISCHSUPPE
 24. GEMÜSESUPPE
 25. TOMATENCREMESUPPE

**GERICHTE AUF
BESTELLUNG**

26. NATRSCHNITZEL
 27. WIENER SCHNITZEL
 28. CORDON BLEU
 29. TOURNEDO "CAPETAN"
 30. CHATEAUBRIAND
 (für 2 Personen)
 31. SAUTÉ "STROGANOW"
 32. RUMSTEAKE
 33. BEEF STEAK "MALI RAJ"
 34. PFEFFERSTEAK
 35. KALBSMEDAILLON
 MIT PILZEN
 36. LAMM (1 kg)
 37. Ferkel (1 kg)

SPEISEN VOM GRILL

38. ČEVAPČIĆI
 39. RAŽNJIĆI
 40. PLJESKAVICA
 41. MIXED GRILL

PDV URAČUNAT U CIJENU

IVA E COMPRESSA
NEL PREZZOMEHRWERTSTEUER IST IN
DEN PREIS EINGERECHNET

HR

I

D

42. HAJDUČKI ČEVAP

42. HAJDUČKI ČEVAP

42. HAJDUČKI ČEVAP

43. TELEĆI KOTLET

43. COSTOLETTA DI VITELLO

43. KALBSKOTELETT

44. SVINJSKI KOTLET

44. COSTOLETTA DI MAIALE

44. SCHWEINEKOTELETT

**RIBE I
RAKOVI****PESCI E
CROSTACEI****FISCHE UND
SCHALTIERE**

45. ŠKAMPI NA PARIŠKI

45. SCAMPI ALLA PARIGINA

45. SCAMPI NACH
PARISER ART

46. ŠKAMPI NA RAŽNJIČU

46. SPIEDINI DI SCAMPI

46. SCAMPI - SPIEßCHEN

47. ŠKAMPI U PRŠUTU

47. SCAMPI NEL PROSCIUTTO
CRUDO47. SCAMPI MIT ROHER
SCHINKEN

48. BUZARA OD ŠKAMPI (1 kg)

48. BUSARA DI SCAMPI (1 kg)

48. SCAMPI "BUZARA" (1 kg)

49. BUZARA OD ŠKAMPI
(0,35 kg)49. BUSARA DI SCAMPI
(0,35 kg)49. SCAMPI "BUZARA"
(0,35 kg)

50. ŠKAMPI NA ŽARU (1 kg)

50. SCAMPI AI FERRI (1 kg)

50. SCAMPI VOM GRILL (1 kg)

51. ŠKAMPI NA ŽARU (0,35 kg)

51. SCAMPI AI FERRI (0,35 kg)

51. SCAMPI VOM GRILL
(0,35 kg)52. RIBLJI PLADANJ
"MALI RAJ"52. PESCI E CROSTACEI
"PICCOLO PARADISO"

52. FISCHPLATTE "MALI RAJ"

53. OSLIĆI NA PARIŠKI

53. FILETTI DI NASELLO
ALLA PARIGINA53. SEEHECHT NACH
PARISER ART54. OSLIĆI LEŠO ILI NA ŽARU
(1 kg)54. NASELLO AI FERRI
O LESSO (1 kg)54. SEEHECHT GEKOCHT
ODER VOM ROST (1 kg)

55. LIGNJE NA ŽARU

55. CALAMARI AI FERRI

55. KALMAREN VOM GRILL

56. LIGNJE PRŽENE

56. CALAMARI FRITTI

56. GEBACKENE KALMAREN

57. LIGNJE PUNJENE
NA ISTARSKI

57. CALAMARI RIPIENI

57. GEFÜLTEN KALMAREN

58. BRANCIN, ORADA,
ZUBATAC (1 kg)58. DENTICE, ORATA,
BRANZINO (1 kg)58. GOLDBRASSE, SEEBARSCH,
ZAHNBASSE (1 kg)59. JASTOG "BELLEVUE"
(1 kg)59. ASTICE "BELLEVUE"
(1 kg)59. HUMMER "BELLEVUE"
(1 kg)60. JASTOG SA ŠPAGETIMA
(1 kg)60. ASTICE CON SPAGHETTI
(1 kg)60. HUMMER MIT SPAGHETTI
(1 kg)

PDV URAČUNAT U CIJENU

IVA E COMPRESSA
NEL PREZZOMEHRWERTSTEUER IST IN
DEN PREIS EINGERECHNET

HR

I

D

61. ŠKARPINA, KOVAČ (1 kg)

62. ŠKOLJKE (1 kg)

63. POHANE ŽABE (1 kg)

PRILOZI

64. PRŽENI KRUMPIR

65. SLANI KRUMPIR

66. BLITVA

67. GRAŠAK

68. MAHUNE

69. RIŽA

SALATE

70. ZELENA

71. RADIĆ

72. KUPUS

73. RAJČICA

74. KRASTAVAC

75. MIJEŠANA

76. MOTOVILAC

77. RIGA

SIREVI

78. PAŠKI

79. TRAPIST

80. PLADANJ

61. SCORFANO, SAN PIETRO
(1 kg)

62. MITILI (1 kg)

63. RANE IMPANATE (1 kg)

CONTORNI

64. PATATE FRITTE

65. PATATE LESSE

66. BIETOLE

67. PISELLI

68. FAGIOLINI

69. RISO

INSALATE

70. INSALATA DI LATTUGA

71. INSALATA DI RADICCHIO

72. INSALATA DI CAVOLI

73. INSALATA DI POMODORI

74. INSALATA DI CETRIOLI

75. INSALATA MISTA

76. INSALATA DI DOLCETTA

77. INSALATA DI DENTE
DI LEONE**FORMAGGI**78. FORMAGGIO DI ISOLA
PAG

79. TRAPIST

80. FORMAGGI ASSORTITI

61. ROTER DRACKENKOPF,
PETERFISH (1 kg)

62. MUSCHELN (1 kg)

63. PANIERTE
FROSCHSCHENKEL (1 kg)**BEILAGEN**

64. POMMES FRITES

65. SALZKARTOFELN

66. MANGOLD

67. ERBSEN

68. GRÜNE BOHNEN

69. REIS

SALATE

70. GRÜNER KOPFSALAT

71. RADIESCHENSALAT

72. KRAUTSALAT

73. TOMATENSALAT

74. GURKENSALAT

75. GEMISCHTER SALAT

76. FELDSALAT

77. LÖWENZAHNSALAT

KÄSE78. SCHAFFKÄSE AUS INSEL
PAG

79. TRAPIST

80. GEMISCHTER
KÄSEPLATTE

PDV URAČUNAT U CIJENU

IVA E COMPRESSA
NEL PREZZOMEHRWERTSTEUER IST IN
DEN PREIS EINGERECHNET

HR

I

D

SLATKA JELA

81. KUP "MALI RAJ"

82. SLADOLED

83. VOĆNA SALATA

84. PALAČINKE S
MARMELADOM85. PALAČINKE S
ČOKOLADOM

86. PALAČINKE S ORASIMA

87. PALAČINKE U VINSKOM
UMAKU (za 2 osobe)

88. RAZNI KOLAČI

DOLCI81. COPPA DI GELATO
"MALI RAJ"

82. GELATO

83. MACEDONIA DI FRUTTA

84. CRESPELLI ALLA
CONFETTURA85. CRESPELLI ALLA
CIOCCOLATO

86. CRESPELLI ALLE NOCI

87. CRESPELLI ALLO
ZABAIONE
(per 2 persone)

88. DOLCI VARI

SÜSSPEISEN

81. EISBECHER "MALI RAJ"

82. EIS

83. OBSTSALAT

84. PFANNKUCHEN MIT
KONFITÜRE85. PFANNKUCHEN MIT
SCHOKOLADE86. PFANNKUCHEN MIT
NÜSSEN87. PFANNKUCHEN IN
WEINSCHAUM
(Per 2 persone)

88. VERSCHIEDENE KUCHEN

COUVERT MALI
COUVERT VELIKICOPERTO PICCOLO
COPERTO GRANDEGEDECK KLEIN
GEDECK GROßZa knjigu žalbe obratite
se konobaru.Il libro dei reclami
si trova dal cameriere.Wegen des Beschwerdebuches wen-
den Sie sich bitte an einen Kellner.

PDV URAČUNAT U CIJENU

IVA E COMPRESSA
NEL PREZZOMEHRWERTSTEUER IST IN
DEN PREIS EINGERECHNET

Холодные закуски

1. Копченный окорок (тончайшие ломтики).....	60 /
2. Холодная закуска (мясная).....	50 /
3. Бифштекс по татарски.....	200 /
4. Салат с плодами моря.....	70 /
5. Салат из осьминог.....	70 /
6. Салат от четырех сортов сыра.....	45 /
7. Салат из тунца.....	50 /
8. Коктейль с креветками.....	70 /
9. Устрицы (одна шт.).....	15 /
10. Крабы.....	80 /
11. Карпаччо (мясной, рыбный).....	65 /

Горячие закуски

12. Ризотто с креветками.....	95 /
13. Ризотто с плодами моря.....	80 /
14. Зеленые макароны с креветками.....	95 /
15. Спагетти на выбор.....	50 /
16. Макароны (фужи) с трюфелями.....	85 /
17. Омлет по выбору.....	45 /
18. Сыр панированный, жаренный.....	45 /
19. Спаржа с креветками.....	100 /
20. Шампиньоны на гриле.....	40 /
21. Гребешки, запеченные (на гриле, в духовке).....	25 /

Супы

22. Рыбный суп «Маленький рай».....	35 /
23. Говяжий суп.....	20 /
24. Овощной суп.....	25 /
25. Томатный кремный суп.....	20 /

Заказные блюда

26. Шницель натуральный.....	75 /
27. Шницель по венски.....	75 /
28. Кordon блу.....	30 /
29. Тирандо «Капитан».....	100 /
30. Шатобриан (на две персоны).....	240 /
31. Биф Стrogанов.....	100 /
32. Рамштекс.....	90 /
33. Бифштекс «Маленький рай».....	110 /
34. Бифштекс с зеленым перцем.....	110 /
35. Медальоны из телятины с грибами.....	30 /
36. Ягнятина (1 кг).....	220 /
37. Пороcенок, молодой.....	

Блюда с гриля

38. Чевапчичи (колбаски из фарша).....	55 /
39. Шашлычки.....	55 /
40. Плескавица (котлета из фарша).....	55 /
41. Мясо, ассорти.....	30 /
42. Чевап по гайдуцки.....	30 /
43. Отбивная из телятины.....	80 /
44. Отбивная из свинины.....	65 /

Рыбы и раки

45. Креветки по парижски.....	145 /
46. Шашлык из креветок.....	150 /
47. Креветки в окороке.....	160 /
48. Креветки в спец. соусе (1 кг).....	400 /
49. Креветки в спец. соусе (0,35 кг).....	145 /
50. Креветки на гриле (1 кг).....	400 /
51. Креветки на гриле (0,35 кг).....	145 /
52. Рыбное ассорти «Маленький рай».....	160 /
53. Мерлуза по парижски.....	65 /
54. Мерлуза отварная или с гриля.....	150 /

55. Кальмары на гриле.....	70./
56. Кальмары жаренные.....	70./
57. Кальмары, фаршированные по истиянски.....	100./
58. Рыба из Адриатического моря (орада, зубатка, лаврак, морской волк, камбала).....	380./ / 420./
59. Лобстер „Bellevue“ (1 кг.).....	580./
60. Лобстер со спагеттами (1 кг.).....	580./
61. Ракушки (1 кг.).....	230./
62. Лягушечьи лапки по парижски.....	

Гарниры

63. Картофель, жаренный.....	20./
64. Картофель, отварной.....	20./
65. Шпинат-блитва.....	25./
66. Горошек.....	20./
67. Зеленая стручковая фасоль.....	20./
68. Рис.....	20./

Салаты

69. Зеленый.....	20./
70. Цикорий салатный.....	20./
71. Капуста.....	20./
72. Помидоры.....	20./
73. Огурцы.....	20./
74. Салат ассорти.....	20./
75. Зимний зеленый салат.....	25./
76. Риколла.....	25./

Сыры

77. Овечий сыр.....	65./
78. Трапист.....	
79. Ассорти.....	60./

Десерт

80. Бокал «Маленький рай».....	25./
81. Мороженное.....	18./
82. Фруктовый салат.....	18./

83. Блинчики с вареньем.....	20./
84. Блинчики с шоколадом.....	20./
85. Блинчики с орехами.....	20./
86. Блинчики в винном соусе (на 2 персоны).....	40./
87. Разные пирожные (штрудель, итд.).....	18./

Винная карта

Вино на разлив

88. Белое вино.....	90./
89. Красное вино.....	90./
90. Глнтвейн.....	17./
91. Марочное вино.....	40./
92. Высококачественное вино.....	50./

Белые вина Хорватии – марочные

М. Деграсси – Савудрия

93. Шардоне Деграсси Ferne.....	170./
94. Шардоне Деграсси Barrique.....	180./
95. Малвазия Деграсси.....	170./

И. Матошевич – пос. Крунчичи

96. Малвазия Матошевич.....	170./
-----------------------------	-------

М. Арман – пос. Вижинада

97. Малвазия Арман.....	170./
-------------------------	-------

И. Энъеги, Ветово, г. Кутьево

98. Грашевина Энъеги.....	170./
99. Грашевина Энъеги из зимнего сорта винограда.....	190./

Пленкович – пос. Св. Неделя, о. Хвар

100. Златан оток.....	170./
-----------------------	-------

Д. Зделаревич – пос. Бродски Ступник...

101. Грашевина Зделаревич.....	170./
--------------------------------	-------

Predjela

SIR (ovčji sir, sir sa tartufima, pogača, masline)

PRŠUT (pršut, maslina, slatki feferoni, pogača)

SIR I PRŠUT (sir, pršut, luk, masline, slatki feferoni, pogača)

MIJEŠANA PLATA (pršut, zimsko, kulen, masline, slatki feferoni, pogača)

ISTARSKA PLATA (istarski pršut, vratina, ombolo, panceta, sir sa tartufima, masline, pogača)

CAPRESE (mozzarella, rajčica, bosiljak)

Fuži i pljukanci

FUŽI SA TARTUFIMA (tartufata, vrhnje)

PLJUKANCI U ISTARSKOM UMAKU (pršut, vrganji, umak od rajčica)

PLJUKANCI SA TARTUFIMA (tartufata, vrhnje)

Rižoti

FRUTTI DI MARE (riža, morski plodovi)

ISTARSKI RIŽOT (vrganji, tartufi)

Jela od mesa

BIFTEK NA ŽARU SA POMFRITOM
BIFTEK U UMAKU OD VRGANJA SA NJOKIMA
BIFTEK U ZELENOJ PAPERU SA POMFRITOM I POVRČEM
BIFTEK NA ŽARU SA RUKOLOM I PARMEZAN SIROM
PILEĆI FILE NA ŽARU SA POVRČEM NA ŽARU I POMFRITOM
PUNJENI PILEĆI FILE NA ŽARU SA POVRČEM (šunka, sir, povrće)
PILEĆI RAŽNJIĆI S PAPRIKOM – prilog miješano povrće
PILEĆI FILE U UMAKU OD ŠAMPINJONA SA RIŽOM
ČEVAPI SA POMFRITOM
BEČKI ODREZAK SA POMFRITOM
CORDON BLUE SA POMFRITOM I ŠAMPINJONIMA NA ŽARU
MESNA PLATA „BIRIKIN“ (za 1 osobu)
MIJEŠANO MESO za 2. osobe sa prilogom (pileći ražnjić, čevapi, istarska kobasica, ombolo)
ISTARSKA KOBASICA NA ŽARU SA FANTASIA SALATOM
SVINJSKI MEDALJONI SA PLJUKANCIMA U UMAKU OD ŠAMPINJONA
SVINJSKI MEDALJONI U UMAKU OD TARTUFA SA RUKOLOM
OMBOLO NA ŽARU SA NJOKIMA U UMAKU OD TARTUFA
BIFTEK SA NJOKIMA U UMAKU OD TARTUFA **NEW**

Riblji menu **NEW**

LIGNJE NA ŽARU SA PRILOGOM **NEW**
LIGNJE PRŽENE SA PRILOGOM **NEW**
RIBA (ORADA, BRANCIN, LIST) SA PRILOGOM 1 KG **NEW**
FILET RIBE U UMAKU (ORADA, BRANCIN, LIST) SA PRILOGOM **NEW**

PANNA COTTA (šumsko voće)
PANNA COTTA (preljev - čokolada, karamel, jagoda)
PALAČINKE PO IZBORU (nutella, marmelada)
PALAČINKE „RAFAELO“ (kokos, lješnjaci, bijela čokolada, sladoled od kokosa)
PALAČINKE „BIRIKIN“ (orasi, keksi, preljev od čokolade, šlag)
PALAČINKE SA ORASIMA
PIZZA DELICIA (marmelada, jabuke, orasi, cimet)
SLADOLED – kuglica
KUP „BANANA SPLIT“ (banana, sladoled, šlag, dekoracija)
KUP „PINOCCHIO“ (sladoled, šlag, dekoracija)
KUP „BIRIKIN“ (voćna salata, sladoled, šlag, dekoracija)
PALAČINKE SA SLADOLEDOM I ŠUMSKIM VOĆEM **NEW**
TORTA **NEW**

8.1.

ДОБАВКИ К ПИЦЦЕ

ø 32cm

Кетчуп, майонез
Сыр ✓
Копченые продукты
Томатный соус
Пршут
Овощи
Маринованные овощи
Яйцо
Креветки
Сметана
Оливки

+ 13

4,00 €
5,00 €
6,00 €
4,00 €
7,00 €
5,00 €
5,00 €
4,00 €
7,00 €
4,00 €
5,00 €

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

SIR (овечий сыр, сыр с трюфелями, оливки)
PRŠUT (пршут, оливки, феферон)
SIR I PRŠUT (сыр, пршут, лук, оливки, феферон)
MJEŠANA PLATA (пршут, салями, кулен, оливки, феферон)
ISTARSKA PLATA (истрийский пршут, шея свиная гриль, карбонат, бекон, сыр с трюфелями, оливки)
CAPRESE (сыр Моццарела, свежие помидоры, базилик)

50,00
60,00
60,00
60,00
70,00
30,00

СУПЫ

ГОВЯЖИЙ БУЛЬОН
ТОМАТНЫЙ СУП

— КРЕП ДИНА ОД БЛЈИВА — суп-пюре гребной

САЛАТЫ

SEZONSKE (зел. салат, огурцы, перец)

+ 3

RAJČICA – JAJE (помидоры, лук, яйцо)
GURMANŠKA (кукуруза, помидоры, перец, фасоль)
GRČKA (помидоры, огурцы, перец, оливки, сыр)
CALABRIJA (огурцы, перец, лук, ветчина, оливки, яйцо)
FANTASIA (макароны, помидоры, ветчина, сыр, майонез, сметана)
RIŽA U SALATI (рис, тунец, помидоры, перец, оливки, маринованные огурцы, фасоль)
TORTELINI U SALATI (ветчина, перец, помидоры, фасоль, огурцы)
KRATAVCI - VRHNJE (огурцы, сметана)
PILEČA SALATA (куриное мясо, листья салата, сыр фета, маслины, кислая паприка, гран)

30. GRAN - фасоль + оливки, маринованный перец, маслины

БЛАНД ИЗ МАКАРОНИХ ИЗДЕЛИЈА

Spaghetti

BOLOGNESE
NAPOLITANA
AOP
CARBONARA

Спагетти

(соус, мясной фарш)
(томатный соус)
(чили, чеснок, оливковое масло)
(бекон, желток, сметана)

Tagliatelle

Лапша

TAGLIATELLE SA ŠUNKOM I MJESANIM GLIVAMA (ветчина, грибы, сметана, томатный соус)
TAGLIATELLE SA KOZICAMA I RUKOLOM (креветки, рокула, сметана)
TAGLIATELLE SA TARTUFIMA (трюфеля, сметана)
ZELENE TAGLIATELLE SA ŠKAMPIMA U MAKU OD ŠAFRANA (королевские креветки, шафран)
ZELENE TAGLIATELLE SA LOSOSOM I KOZICAMA (лосось, креветки, сметана)
ZELENE TAGLIATELLE SA ŠKAMPIMA (королевские креветки, вино, помидоры, сметана)
TAGLIATELLE BIRIKIN (зеленая лапша, бивштекс, бел. грибы, сметана)

Bavette

MEDITERANEA (тунец, томатный соус, чеснок, вино, оливки)
CARBONARA SA TIKVICAMA (бекон, желток, сметана, цуккини)

13

Fusilli

FUSILLI SA PILETINOM I ŠAMPINJONIMA (куриное филе, шампиньоны, сметана)
FUSILLI AURORA (помидоры, сыр моццарела, базилик, петрушка, оливковое масло)
VEGETARIANA (баклажан, перец, цуккини, помидор)

Penne

PENNE SA TIKVICAMA I KOZICAMA (цуккини, креветки, сметана)
ARRABBIATA (острый том. соус, бекон)
PENNE SA PRŠUTOM I GLJIVAMA (пршут, грибы)

Tortellini i Ravioli Тортеллини и Равиоли

TORTELLINI SA PRŠUTOM (пршут, помидор, сметана)
RAVIOLI OD SIRA SA TARTUFIMA (трюфеля, сметана)

Lazanje Лазанье

LAZANJE OD MESA (лазанье, ragu из мясного фарша)

Fuži i pljukanci Фужи

FUŽI SA TARTUFIMA (трюфеля, сметана)
PLJUKANCI U ISTARSKOM MAKU (пршут, бел. грибы, том. соус)

Pljukanci sa tartufima (tartufi, umak)

НЈОКИ (КАЕЦКИ)

NJOKI 4 VRSTE SIRA 4 вида сыра (эмментальский, моццарела, гауда, пармезан)
NJOKI SA ŠKAMPIMA I RUKOLOM (креветки, рокула, чеснок, сметана)
NJOKI SA PILETINOM I GLJIVAMA (куриное филе, шампиньоны, бекон, горгонзола)
NJOKKI SA TARTUFIMA (трюфеля, сметана)

Плюканцы - макароны с трюфелями (трюфеля, сметана)

RIŽOTI

FRUTTI DI MARE
ISTARSKI RIŽOT

(рис с морепродуктами)
(рис, трюфеля, сметана)

МЯСНЫЕ БЛЮДА

BIFTEK NA ŽARU Бифштекс гриль с картофелем фри
BIFTEK U UMAKU OD VRGANA SA NJOKIMA Бифштекс под грибным соусом с ньоками
BIFTEK U ZELENOM PAPRU SSA POMFITOM I POVRČEM Бифштекс в соусе из
зел. перца, картофеля фри, и овощи
PILEĆI FILE NA ŽARU SA POVRČEM NA ŽARU I POMFRITOM Куриное филе и овощи
гриль с картофелем фри
PUNJENI PILEĆI FILE NA ŽARU SA POVRČEM Куриное филе фаршированное с
вошами (ветчина, сыр, овощи) + (1)
PILEĆI RAŽNJIC Куриный шашлык со сладким перцем (гарнир- овощи сезонные)
PILEĆI FILE U UMAKU Куриная грудка в грибном соусе из шампиньонов с рисом
ČEVAPI Колбаски с картофелем фри
BEČKI ODREZAK Шницель по венски с картофелем фри
CORDON BLUE »КОРДОН БЛУ« с картофелем фри и грибами шампиньонами на гриле
MESNA PLATA »BIRIKIN« Мясное ассорти «БИРИКИН»
~~BOŠNANI SIR~~ Сыр в панировке с картофелем фри

ГАРНИРЫ

POMFRIT КАРТОФЕЛЬ ФРИ
KUHANO POVRČE ОВОЩИ ОТВАРНЫЕ
POVRČE NA ŽARU – sezonski ОВОЩИ ГРИЛЬ

+ RIBIJA JELA

+ (4)

x КРИН - хлеб

ДЕСЕТЫ

PANNA COTTA ПАННА КОТТА
~~PIRUVAN COTTA~~
PALAČINKE PO IZBORU БЛИНЧИКИ (шоколадный крем, мармелад, ~~орехи~~)
PALAČINKE »RAFAELO« Блинчиники (кокос, орехи, белый шоколад, мороженое) ф
PALAČINKE »BIRIKIN« Блинчики (орехи, кекс, сахар, шоколадный крем, взбитые сливки)
VOĆNA SALATA ФРУКТОВЫЙ САЛАТ
~~BRESKVE U CRNOM VINU ПЕРСИКИ В КРАСНОМ ВИНЕ~~ + (2)
PIZZA DELICIA (джем, яблоки, орехи, корица)
SLADOLED – kuglica Мороженое
KUP »BANANA SPLIT« (банан, мороженое, взбитые сливки)
KUP »PINOCCHIO« (мороженое, взбитые сливки) + DŽEŠJI
~~KUP »JAGODA« (клубника, мороженое, взбитые сливки)~~
KUP »BIRIKIN« (фруктовый салат, мороженое, взбитые сливки) MENI

+ DODACI

32. ↓

Donos



ЗАКУСКИ

СЫР (овечий сыр, сыр с трюфелями, каравай, маслины)

ПРШУТ (пршут – копченый окорок, маслина, сладкие зеленые перцы, каравай)

СЫР И ПРШУТ (сыр, пршут – копченый окорок, лук, маслины, сладкие зеленые перцы, каравай)

СМЕШАННОЕ АССОРТИ (пршут – копченый окорок, салями, кулен - копченая приправленная свинная колбаса, маслины, сладкие зеленые перцы, каравай)

ИСТРИЙСКОЕ АССОРТИ (истрийский пршут – копченый окорок, мясо с шеи свиньи, омболо – приправленная и копченая мясная часть свиной отбивной котлеты, бекон, сыр с трюфелями, маслины, каравай)

КАПРЕЗЕ (моцарелла, помидор, базилик)

Фужы и плюканцы

ФУЖИ С ТРЮФЕЛЯМИ (соус с трюфелями, сметана)

ПЛЮКАНЦЫ В ИСТРИЙСКОМ СОУСЕ (пршут – копченый окорок, белые грибы, соус из помидоров)

ПЛЮКАНЦЫ С ТРЮФЕЛЯМИ (соус с трюфелями, сметана)

РИЗОТТО

ФРУТТИ ДИ МАРЕ (рис, морепродукты)

ИСТРИЙСКОЕ РИЗОТТО (белые грибы, трюфели)

МЯСНЫЕ БЛЮДА

БИФШТЕКС НА ГРИЛЕ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ
БИФШТЕКС В СОУСЕ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ С НЬОККИ
БИФШТЕКС В СОУСЕ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ПЕРЦА С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ И ОВОЩАМИ
БИФШТЕКС НА ГРИЛЕ С РУККОЛОЙ И ПАРМЕЗАНОМ
КУРИНАЯ ГРУДКА НА ГРИЛЕ С ОВОЩАМИ НА ГРИЛЕ И КАРТОФЕЛЕМ ФРИ
ФАРШИРОВАННАЯ КУРИНАЯ ГРУДКА НА ГРИЛЕ С ОВОЩАМИ (ветчина, сыр, овощи)
КУРИНЫЕ ШАШЛЫКИ СО СТРУЧКОВЫМ ПЕРЦЕМ (гарнир – смешанные овощи)
КУРИНАЯ ГРУДКА В СОУСЕ ИЗ ШАМПИньОНОВ С РИСОМ
ЧЕВАПЫ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ
ВЕНСКИЙ ШНИЦЕЛЬ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ
КОРДОН БЛЕ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ И ШАМПИньОНАМИ НА ГРИЛЕ
МЯСНОЕ АССОРТИ «БИРИКИН» (на одного человека)
СМЕШАННОЕ МЯСО на два человека с гарниром (куриные шашлыки, чевапы, истрийская колбаса, омболо – приправленная и копченая мясная часть свиной отбивной котлеты)
ИСТРИЙСКАЯ КОЛБАСА НА ГРИЛЕ С САЛАТОМ «ФАНТАЗИЯ»
СВИНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ С ПЛЮКАНЦАМИ В СОУСЕ ИЗ ШАМПИньОНОВ
СВИНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ В СОУСЕ С ТРЮФЕЛЯМИ С РУККОЛОЙ
ОМБОЛО НА ГРИЛЕ С НЬОККИ В СОУСЕ С ТРЮФЕЛЯМИ
БИФШТЕКС С НЬОККИ В СОУСЕ С ТРЮФЕЛЯМИ

РЫБНЫЕ БЛЮДА

КАЛЬМАРЫ НА ГРИЛЕ С ГАРНИРОМ
КАЛЬМАРЫ ЖАРЕННЫЕ С ГАРНИРОМ
РЫБА (МОРСКОЙ ВОЛК, КАРАСЬ, МОРСКОЙ ЯЗЫК) С ГАРНИРОМ 1 КГ
РЫБНОЕ ФИЛЕ В СОУСЕ (МОРСКОЙ ВОЛК, КАРАСЬ, МОРСКОЙ ЯЗЫК) С ГАРНИРОМ

ДЕСЕРТЫ

ПАНАКОТА (лесные ягоды)
ПАНАКОТА (подливка – шоколад, карамель, клубника)
БЛИНЫ ПО ВЫБОРУ (нутелла, повидло)
БЛИНЫ «РАФАЭЛЛО» (кокосовый орех, фундук, белый шоколад, кокосовое мороженое)
БЛИНЫ «БИРИКИН» (грецкие орехи, печенья, подливка из шоколада, взбитые сливки)
БЛИНЫ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ
ПИЦЦА «ДЕЛИЦИЯ» (повидло, яблоки, грецкие орехи, корица)
МОРОЖЕНОЕ – шарик
САНДЕЙ «БАНАНОВЫЙ СПЛИТ» (банан, мороженое, взбитые сливки, украшение)
САНДЕЙ «ПИНОККИО» (взбитые сливки, мороженое, украшение)
САНДЕЙ «БИРИКИН» (фруктовый салат, мороженое, взбитые сливки, украшение)
БЛИНЫ С МОРОЖЕНЫМ И ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ
ТОРТ



DORUČAK ЗАВТРАК

KONTINENTALNI DORUČAK

КОНТИНЕНТАЛЬНЫЙ ЗАВТРАК 47,00 Kn
(кофе с молоком, хлеб, джем или мед,
апельсиновый сок)

ENGLESKI DORUČAK

АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК 58,00 Kn
(апельсиновый сок, бекон, яйцо)

AMERIČKI DORUČAK

АМЕРИКАНСКИЙ ЗАВТРАК 58,00 Kn
(апельсиновый сок, ветчина, яйцо)

FOCASSE ФОКАЧЧЕ

VEGETARIANA

ВЕГЕТАРИАНА 47,00 Kn
(помидор, сыр, овощное ассорти)

CAPRICCIOSA

КАПРИЧЧОЗА 47,00 Kn
(зеленый салат, сыр, грибы, ветчина)

CONTADINA

КОНТАДИНА 55,00 Kn
(сыр моцарелла, салат руккола,
дымленное мясо)

PREDJELA ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

CAPRESE

КАПРЕШЕ 68,00 Kn
(сыр моцарелла, помидор, оливковое масло,
базилик)

MOZZARELLA I PRŠUT

МОЦЦАРЕЛЛА СЫР И ПРШУТ 89,00 Kn
(сыр моцарелла, дымленное мясо, оливки)

PRŠUT SA SIROM

ПРШУТ И СЫР 89,00 Kn
(дымленное мясо и сыр)

PRŠUT SA DINJOM

ПРШУТ С ДЫНЕЙ 81,00 Kn
(дымленное мясо с дыней)





SPAGHETTI СПАГЕТИ

ALLA CARBONARA
КАРБОНАРА 71,00 Кп
(ветчина, бекон, яичный желток, сливки)

ALLA BOLOGNESE
БОЛОНЕЗЕ 68,00 Кп
(помидоры, фарш)

ALLA GENOVESE
ДЖЕНОВЕЗЕ 60,00 Кп
(мелко нарезанная зелень, сливки, сыр пармезан)

ALLA PUTTANESCA
ПУТАНЕСКА 68,00 Кп
(чеснок, оливки, капары, анчоусы, помидоры, петрушка)

ALL 'AGLIO, OLIO E PEPERONCINO
АЛЛ 'АГЛИО, ОЛИО Е ПЕПЕРОНЧИНО 55,00 Кп
(чеснок, масло оливковое, острый перец)

ALLA FRIULANA
ФРИУЛАНА 68,00 Кп
(помидоры, ветчина, грибы шампиньоны, сливки)

ALLA NAPOLETANA
НАПОЛЕТАНА 58,00 Кп
(помидоры, базилик)

ALLE VONGOLE
ВОНГОЛЕ 89,00 Кп
(ракушки вонголе, помидоры, острый перец, вино, капары, петрушка)

AI CALAMARI
АЛ КАЛАМАРИ 89,00 Кп
(кальмары, помидоры, вино, петрушка)

MARE & MONTI
МАРЕ & МОНТИ 89,00 Кп
(томатное пюре, разные грибы, мидии, ракушки вонголы, оливковое масло)

RISOTTI РИЗОТТО

AL FRUTTI DI MARE
АЛ ФРУТИ ДИ МАРЕ 89,00 Кп
(морские продукты, петрушка)

VEGETARIANO
ВЕГЕТАРИАНО 76,00 Кп
(овощи, оливковое масло, петрушка)

AGLI ASPARAGI E FUNGHI
АГЛИ АСПАРАГИ Э ФУНГИ 81,00 Кп
(помидоры, лук, дыmlенное мясо, грибы, спаржа)

ZUCCHINA & GAMBERI ALLO ZAFFERANO
ЦУКИНЕ & ГАМБЕРЫ 81,00 Кп
АЛЛО ЗАФФЕРАНО
цуккини, креветки, специи шафран, петрушка, оливковое масло)

TERRA E MARE
ТЕРРА Э МАРЕ 89,00 Кп
(помидоры маленькие, кальмары, креветки, грибы, салат руккола, черные оливки, петрушка)

RUSTICO
РУСТИКО 89,00 Кп
(бекон, лук, маленькие помидоры, фасоль, ветчина, сыр Грана)





MESNA JELA МЯСНЫЕ БЛЮДА

PILEČA PRSA NA ŽARU
КУРИНАЯ ГРУДКА НА ГРИЛЕ 68,00 Kn

PILEČA PRSA NA BEČKI NAČIN
КУРИНАЯ ГРУДКА ПО-ВЕНСКИ 68,00 Kn
(куриная грудка в панировке)

PLJESKAVICA NA ŽARU
КОТЛЕТА НА ГРИЛЕ 60,00 Kn

RAŽNJIĆI
ШАШЛЫКИ 60,00 Kn

SVINJSKI KOTLET NA ŽARU
СВИНОЕ МЯСО С КОСТОЧКОЙ 71,00 Kn
НА ГРИЛЕ

RAMSTEK NA ŽARU
РОСТБИФ НА ГРИЛЕ 97,00 Kn

MJEŠANO MESO SA PRILOGOM
МЯСНОЕ АССОРТИ С ГАРНИРОМ 97,00 Kn

COTTON MIX
КОТТОН МИКС 191,00 Kn
(мясное ассорти с гарниром на 2 персоны)

CORDON BLEU
КОРДОН БЛЮ 81,00 Kn
(куриная грудка, ветчина, сыр)

BABY MENU
ДЕТСКИЙ МЕНЮ 55,00 Kn
(куриная грудка, печеный картофель)

SVINJSKO PEČENJE S PRILOGOM
ЖАРЕНАЯ СВИНИНА С ГАРНИРОМ 94,00 Kn

BIFTEK БИФШТЕКС

BIFTEK NA ŽARU
БИФШТЕКС НА ГРИЛЕ 144,00 Kn

BIFTEK SA GORGONZOLOM
БИФШТЕКС С СЫРОМ ГОРГОНЗОЛА 157,00 Kn

TAGLIATA
ТАЛЬЯТА 157,00 Kn
(салат руккола, оливковое масло, сыр Грана)

BIFTEK "BOSCAIOLO"
БИФШТЕКС "БОСКАИЕЛО" 165,00 Kn
(бифштекс с разными грибами)

BIFTEK U UMAKU OD ZELENOG PAPRA
БИФШТЕКС В СОУСЕ 157,00 Kn
ИЗ ЗЕЛЕНОГО ПЕРЦА

BIFTEK SA GLJIVAMA
БИФШТЕКС С ГРИБАМИ 165,00 Kn

BIFTEK SA TARTUFIMA
БИФШТЕКС С ТРЮФЕЛЯМИ 178,00 Kn

BIFTEK COTTON CLUB
БИФШТЕКС КОТТОН КЛУБ 199,00 Kn
(макаронные изделия, дыmlеное мясо, трюфеля)



RIBLJA JELA РЫБНЫЕ БЛЮДА

LIGNJE NA ŽARU КАЛЬМАРЫ НА ГРИЛЕ	76,00 Kn
PRŽENE LIGNJE КАЛЬМАРЫ ВО ФРИТЮРЕ	76,00 Kn
SVIJEŽI LOSOS NA ŽARU СВЕЖИЙ ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ	81,00 Kn
LIST NA ŽARU ФИЛЕ КАМБАЛА НА ГРИЛЕ	89,00 Kn
ORADA NA ŽARU ЛОРАДА НА ГРИЛЕ	97,00 Kn
BRANCIN NA ŽARU МОРСКОЙ ОКУНЬ НА ГРИЛЕ	97,00 Kn
RIBLJA PLATA ГРИЛЬ СМЕСЬ РЫБЫ (РЫБА, КАЛЬМАРЫ, КРЕВЕТКИ, МАНГОЛЬД)	165,00 Kn

PRILOZI ГАРНИРЫ

POMMES FRITES КАРТОФЕЛЬ ФРИ	21,00 Kn
ŠPINAT ILI BITVA ШПИНАТ ИЛИ БОТВА (ИЗ СВЕКЛЫ)	21,00 Kn
KUHANI KRUMPIR ОТВВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ	21,00 Kn
PEČENO POVRČE ОВОЩАМИ ГРИЛЬ	24,00 Kn
PEČENI KRUMPIR ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ	24,00 Kn

DESERT ДЕСЕРТЫ

SLADOLED NAŠE PROIZVODNJE МОРОЖЕНОЕ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА	
SLASTICE NAŠE PROIZVODNJE ПИРОЖЕННЫЕ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА	16,00 Kn

PALAČINKE БЛИНЫ

FANTAZIJA ФАНТАЗИЯ	42,00 Kn
SA ČOKOLADOM С ШОКОЛАДОМ	34,00 Kn
SA ORASIMA С ОРЕХАМИ	34,00 Kn
SA MARMELADOM С ДЖЕМОМ	34,00 Kn
SA SLADOLEDOM С МОРОЖЕНЫМ	34,00 Kn



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

1.	ИСТРИЙСКИ ПРШУМ	пор.100гр	70 kn
2.	ОВЕЧИ СЫР	пор.100гр	60 kn
3.	ИСМРИЙСКИЙ ЗАКУСКА (ПРШУМ,СЫР,СОЛЕННЫЕ САРДИНЫ)	пор.220гр	120 kn
4.	МОРСКОЙ САЛАТ (морской коктейль,отварной картофел,лук,чеснок)	пор.150гр	48 kn
5.	СОЛЕННЫЕ САРДИНЫ	пор. 100гр	40 kn
3005.	САЛАТ ИЗ ОСМИНОГА	пор.150гр	48 kn

СУЛЫ

6.	РЫБНЫ СУП	пор.	20 kn
7.	МЯСНОЙ СУП	пор.	20 kn
8.	КРЕМ-СУП ИЗ ПОМИДОР	пор.	20 kn
9.	КРЕМ СУП ИЗ ГРИБОВ	пор.	20 kn
10.	ОВОЩНОЙ СУП	пор.	20 kn

ГОРЯЧИЕ ЗАКУС

11.	ВЕГЕТАРИАНСКАЯ ЗАКУСКА (ОВОЩИ СЕЗОНА)	пор.	40 kn
12.	ДОМАШНИЕ МАКАРОНЫ-ФУЖИ С ТРЮФЕЛЯМИ (ФУЖИ,ТРЮФЕЛЬ,СМЕТАНА,СЫР)	пор.	65 kn
13.	НЬОКИ „ДЕЛЬФИН“ (НЬОКИ,ТРЮФЕЛЬ,СМЕТАНА,ГОРГОНЗОЛА,ЕДАМЕР)	пор.	65 kn
14.	НЬОКИ 4.СИРА	пор.	50 kn
15.	РИЗОТТО С ПЛОДАМИ МОРЯ (ПИС,МИКС ИЗ ПЛОДОВ МОРЯ,СОУС ИЗ ПОМИДОР)	пор.	65 kn
16.	ЧЕРНОЕ РИЗОТТО (РИЗОТТО С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИКИ,ПЛОДЫ МОРЯ)	пор.	65 kn
17.	СПАГЕТТИ С ТУНКОМ	пор.	45 kn
18.	СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗ (СПАГЕТТИ,МЯСНОЙ ФАРШ,СОУС)	пор.	45kn
19.	СПАГЕТТИ КАРБОНАРА (СПАГЕТТИ,ВЕТЧИНА,СЛИВКИ,ЯИЧНЫЙ БЕЛОК)	пор.	55 kn
20.	СПАГЕТТИ МИЛАНЕЗЕ (СПАГЕТТИ,ВЕТЧИНА,СОУС ИЗПОМИДОР)	пор.	45 kn
21.	СПАГЕТТИ С ПЛОДМИ МОРЯ (СПАГЕТТИ,ПЛОДМУ МОРЯ,ОЛИВКОВОЕ МАСЛО)	пор.	65 kn

3021.	СПАГЕТТУ С РАКУШКАМИ ВОНГОЛИ	пор.	65 kn
22.	СПАГЕТТИ НАПОЛИ	пор.	45 kn
	(СПАГЕТТИ,СОУЦ ИЗ ПОМИДОР)		
23.	ЖАРЕННЫЙ СЫР	пор.	45 kn
24.	ГРИБЫ ЖАМЛИНЬОНЫ	пор.	45 kn

РАКУШКИ

25.	ДАГНИИ-КИДИИ	пор.500гр	55 kn
26.	МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК	пор.3.	75 kn
27.	АССОРТИ ИЗ РАКУШЕК	пор.500гр	150 kn
	(КАПЕЛУГИ,ДАГНИИ,ВОНГОЛЕ)		
28.	ВОНГОЛЕ-РАКУШКИ	пор.250гр	65 kn
29.	КАПЕЛУНГИ	пор.250гр	75 kn
30.	КАНАСТРЕЛЕ	пор 250гр	75 kn

РЫБА,КРЕВЕТКИ,СКАМПИИ,ОМАР

31.	ГРДОБИНА FILE-GRILL	пор.300-400гр	100 kn
	(РЫБА,КАРТОФЕЛЬ,ОВОШИ)		
32.	ГРДОБИНА FILE- ФРИТЮРЕ	пор.300-400гр	100kn
33.	БРАНЦИН	пор.300-400гр	90kn
	(РЫБА,ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ)		
34.	ОРАДА	пор.300-400гр	90kn
	(РЫБА,ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ)		
35.	РЫБА-ЛИСТ	пор.300-400гр	140 kn
	(ЛИСТ,ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ)		
36.	АКУЛА СТТЕЙК	пор.300.гр	90kn
	(АКУЛА,ШПИНАТ,КАРТОФЕЛЬ)		
37.	КАЛЬМАРЫ ВО ФРИТЮРЕ	пор.250гр	75kn
	(КАЛЬМАРЫ,КАРТОФИЛЬ)		
38.	КАЛЬМАРЫ НА ГРИЛЕ	пор.250гр	75kn
	(КАЛЬМАРЫ,ОТВАРНУИ КАРТОФЕЛЬ)		
39.	СКАМПИИ (ПАНГУСТИНЬ)		
	СОУСЕ БУЗАРУ	пор.6.	130kn
	(СКАМПИИ,ЧЕСНОК,БЕЛОЕ ВИНО,ЛУК,ПОМИДОРЫ)		
40.	СКАМПИИ С ЗЕЛЕНЬМИ		
	МАКАРОНАМИ	пор.6.	150kn
41.	СКАМПИИ НА ГРИЛЕ	пор.6.	130kn
	(СКАМПИИ,РИС)		
42.	ОМАР	1.кг.	600kn
	(ОМАР,ВИНО,ЛУК,ЧЕСНОК,ЗЕЛЕНЬЕ МАКАРОНЫ,ПОМИДОРЫ)		
43.	РЫБНОЕ БЛЮДО»ДЕЛФИН« НА 2.ПЕРСОНЫ		220kn
	(орада 300-400гр,бранцин 300-400гр,мидии 100гр,ракушки 50гр, Кальмары на гриле 150гр,скампии 150гр)		

44.	РЫБНОЕ БЛЮДО „ДЕЛФИН“ НА 1.ПЕРСОНУ (бранцин,300-400гр,мидии 50гр,ракушки 30гр, кальмары на гриле80гр, скампи 70гр)	140 kn
45.	ХЕК В ПАНИРОВОКЕ пор.250гр. (филе хека,картофель фри,соус тар-тар)	55 kn
46.	РЫБНОЕ АССОРТИ ВО ФРИТЮРЕ ЖАРЕННЫЕ КАЛАМАРИ пор.350гр	80 kn
47.	ОМАР С СОУСОМ БУЗАРУ пор.500гр. (омар,вино,лук,чеснок,зеленые макароны,картофельный салат)	300 kn
3047.	КАЛЬМАРЫ «ЛАНТЕРНА» пор.350гр. (МЕСТНЫЕ)	120kn

МЯСНОЕ МЕНЮ

48.	МЯСНОЕ БЛЮДО НА 2.ПЕРСОН. (мясо 120гр,ромштекс 120гр.индейка 120гр.помидоры 140гр,котлеты 200гр,лук,картофель)	150 kn
49.	БИФТЕКС “ШАТЕУБРИЯНД” (бифтекс500гр,масло,рис,грибной соус)	240 kn
50.	БИФТЕКС НА ГРИЛЕ (мясо,отварной картофель,горошек)	120 kn
51.	БИФТЕКС В СОУСЕ ИТ ПЕРЕЦ (мясо,соус из перец,рис,отварной картофель)	130 kn
52.	БИФТЕКС“ПОРЕЧ” (мясо сырный соус сыр горгонзола)	140 kn
53.	РОМШТЕКС (ромштекс,отварной картофель)	90 kn
54.	МЯСНОЕ АССОРТИ (мясо на шпажке,рипе куры котлета бекон,лук,картофель фри)	75 kn
55.	СВИНИНА НА ГРИЛЕ (мясо,картофель фри,лук,)	60 kn
56.	ИНДЕЙКА НА ГРИЛЕ (индейка,картофель фри)	55 kn
57.	СВИНИНА С СЫРОМ „ГОРДОН БЛЮ” (свинина и ветчина сыр сухари,картофель фри)	60 kn
58.	ЖАРЕНАЯ СВИНИНА В ФРИТЮРЕ (свинина мука,яйцо,сухари)	55 kn
59.	КОТЛЕТА БОЛЬШАЯ (фарш из свинины и говядины,картофель фри)	60 kn

60.	КОТЛЕТА С СЫРОМ (фарш свиной и бараний, картофель фри)	65 kn
61.	КУСОК СВИНИНЫ НА ГРИЛЕ (свинина, картофель фри, лук)	55 kn
62.	МЕДАЛЬОН ИЗ ТЕЛЯТИНЫ (мясо, грибной соус, рис)	110 kn
63.	МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНИНЫ В СОУСЕ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ПЕРЦА (свинина, соус, овощи)	85 kn
64.	ФЛОРЕНТИНА (мясо с косточкой, овощи, картофель фри)	180 kn
65.	ИНДЕЙКА ПО ГАВАЙСКУ (индейка, картофель фри, ананас)	65 kn

ГАРНИРЫ И ЗАПРАВКИ

66.	ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ	15 kn
67.	КАРТОФЕЛЬ ФРИ	15 kn
68.	РИС	15 kn
69.	ШПИНАТ	15 kn
70.	ГОРОШЕК	15 kn
71.	РИЗОТТО С ОВОЦАМИ	15 kn
72.	ОВОЦНОЕ АССОРТИ	15 kn
73.	СОУС „АЛВАР“	7 kn
74.	МАЙОНЕЗ	7 kn
75.	КЕТЧУП	7 kn
76.	СОУС ТАП-ТАП	7 kn
77.	ХЛЕБ	2 kn

САЛАТ

78.	КАПУСТНЫЙ САЛАТ	15 kn
79.	САЛАТ ИЗ ПОМИДОР	15 kn
80.	ЗЕЛЕНый САЛАТ	15 kn
81.	САЛАТ ИЗ ОГУРЦОВ	15 kn
82.	САЛАТ ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ	15 kn
83.	САЛАТ ИЗ ТУНКА	35 kn
84.	САЛАТ „GRANDE“ (овощи сезона)	35 kn

85.	КУРИНЫЙ САЛАТ	40 kn
86.	САЛАТ „ПОРЕЧ“ (овоци, кукуруза, ветчина, сыр, тунец, яйцо)	45 kn
87.	САЛАТ „ДЕЛЬРИН“ (овоци, кукуруза, яйцо, соленые сардины, сыр)	45 kn
88.	САЛАТ „MEXICO“ (помидоры, огурец, лук, paprika, перерoncino)	45 kn
89.	ШОПСКИЙ САЛАТ (помидоры, огурец, перец, лук, сыр фета)	40 kn
90.	КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ (отварной картофель, лук)	20 kn

ДЕСЕРТ

91.	БЛИНЫ С ШОКОЛАДОМ	20 kn
92.	БЛИНЫ С МАРМЕЛАДОМ	20 kn
93.	БЛИНЫ С МОРОЖЕНЫМ	25 kn
94.	БЛИНЫ „ДЕЛФИН“ (блины, мороженое, вишневый сироп, взбитые сливки)	30 kn
95.	ПИРОГ ДНЯ	20 kn
96.	ФРУКТОВЫЙ САЛАТ	30 kn

HLADNA PREDJELA I SALATE

ISTARSKI PRŠUT

istarska delicija, rezana za stolom ispred gosta

CARPACCIO OD JUNEĆEG FILEA

tanke rezani junječji file na rukoli sa ribanim ovčjim sirom

RIBLJI CARPACCIO

file od sezonske ribe na posteljici od rukole s maslinovim uljem

CARPACCIO OD TUNE

file od tune s domaćim maslinovim uljem i japanskim brenom

GAMBERI NA SALATU s CRNIM TARUFOM

gamberi na posteljici od matovilca i rukole s naribanim tartufom, poslužen s crvenim dresingom

SALATA OD RAKOVICE

JUHE

JADRANSKA RIBLJA JUHA

juha od sezonske jadranske ribe i školjki

KREM JUHA OD ŠKAMPI I LISIČARKI

krem juha od škampi i gljiva lisičarki

RIŽOTA I TJESTENINE

RIŽOTO SA ŠKAMPIMA, CRNIM TARTUFOM I PJENUŠCEM

rižoto sa očišćenim repovima škampa u umaku od pjenušca i tartufa

PLJUKANCI S PRŠUTOM I TARTUFIMA

tradicionalna domaća istarska tjestenina sa izjeckanim istarskim pršutom

i naribanim crnim tartufom

NJOKI MARE E MONTI

domaći njoki sa repovima škampa i gljivama u umaku od vina i vrhnja

SPAGETTI "ST. MAURO".

spaghetti na crvenu bazu od škampi, kanaštreli, kamenica, dagnji...

JADRANSKE RIBE, RAKOVI I ŠKOLJKE

OBORITA JADRANSKA RIBA (Kg.)

škarpi, grdobina, zubiata, kovač, divlji brancin i divlja orada, romb...

na žaru / u formi / u soli

ŠKAMPI NA ŽARU / BUZARA / BLANŠIRANI

jadranski škampi spremljeni na žaru, buzaru ili blanširani

ŠKOLJKE

dagije, kunjke, prijavice na buzaru ili na žaru

JAKOBOVE KAPICE

jakobove kapice na žaru ili gratinirane

MESNA JELA

BIFTEK SA ŽARA

juneća pisanica na žaru, prilog pire od mrkve i celera

BIFTEK S GLJIVAMA

juneća pisanica u umaku od gljiva, na posteljici od palente

TAGLIATA OD BIFTEKA NA RUKOLI

rezanci junečeg filea na grilu sa rukolom i ribanim sirom

RAMSTEK NA ŽARU

odrezak od junečih leđa na žaru, prilog restani krumpir

PILEĆI ODREZAK NA ISTARSKI

*pileći odrezak punjen istarskim pršutom i domaćim sirom u umaku od začinskog bilja
sa restanim krumpirom*

SVINJSKI MEDALJONI U UMAKU OD ŠLJIVA

rezani svinjski file u umaku od šljiva sa kubanom rižom

NAŠI SPECIJALITETI

TATAR OD TUNE

*Kosana sječe tuna sa začinima
(izvrsno se stapu s Chardonnay Ferne, Degrassi)*

BEEFTEK TATAR

*Sjeckana juneći file sa začinima miješan sa stolom gosta
(izvrsno se stapu s Pinot bijeli, Pilato)*

HLAP S DOMAĆIM REZANCIMA

*(spremljen na buzaru s cherry rajčicama)
(preporučujemo Istarsku Malvasiju, Festigia, Vina laguna)*

BRANCIN U VULKANSKOJ SOLI

*(brancin pečen u vulkanskoj soli)
(Preporučujemo Istarsku Malvasiju, Benvenuti)*

ODREZAK OD TUNE

*Odrezak od tune spremljen na žaru s umakom od začinskog bilja i vina
(preporučujemo Sauvignon, Arman M.)*

FILE BRANCINA U UMAKU OD CRNOG TARTUFA

*File divljeg brancina u umaku od tartufa s rižotom od artičoka
(preporučujemo Tinto Mauro, Cosecha, Espagna)*

BEEFTEK S TARTUFOM I DOMAĆIM PLJUKANCIMA

*Juneća pisanica prelivena umakom od crnog tartufa s domaćim pljukancima
(preporučujemo Zlatan Plavac, Plenkević)*

JANJEĆI KOTLETI U UMAKU OD SMOKVI I VINA

(preporučujemo Cabernet Sauvignon, Festigia, Vina laguna)

НАШИ ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА

*Мелко рубленый свежий тунец со специями
(идеально сочетается с Шардоне Ферне от Деграсси)*

БИФСТЕКС ТАРТАР

*Рубленое филе говядины, смешанное со специями перед гостями
(идеально сочетается с белым вином Пино от Пилато)*

ОМАР ЕВРОПЕЙСКИЙ С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ

*(приготовлен в соусе «бузара» с помидорами черри)
(рекомендуем вино Мальвазия Истарская от Фестиджа, Вина лагуна)*

ЛАВРАК В ВУЛКАНИЧЕСКОЙ СОЛИ

*(лаврак, запеченный в вулканической соли)
(рекомендуем вино Мальвазия Истарская от Бенвенути)*

ШНИЦЕЛЬ ИЗ ТУНЦА

*Шницель из тунца, приготовленный на решетке, с соусом из пряностей и
вина
(рекомендуем Совиньон от Арман М.)*

ФИЛЕ ЛАВРАКА В СОУСЕ ИЗ ЧЕРНЫХ ТРЮФЕЛЕЙ

*Филе дикого лаврака в трюфельном соусе с ризотто из артишоков
(рекомендуем Мерло от Рожанич)*

БИФСТЕКС С ТРЮФЕЛЯМИ И ДОМАШНИМИ МАКАРОНАМИ «ПЛЮКАНЦЫ»

*Говяжья вырезка под соусом из черных трюфелей с домашними
макаронами «плюканцы»
(рекомендуем Златан Плавац от Пленкович)*

ОТБИВНЫЕ ИЗ МОЛОДОЙ БАРАНИНЫ В СОУСЕ ИЗ ИНЖИРА И ВИНА

(рекомендуем Каберне Совиньон от Фестиджа, Вина лагуна)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

ИСТАРСКИЙ ПРШУТ

истарская деликатесная ветчина, нарезанная за столом перед гостями

КАРПАЧЧО ИЗ ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ

тонко нарезанное филе говядины на рукколе с тертым овечьим сыром

РЫБНОЕ КАРПАЧЧО

филе сезонной рыбы на подушке из рукколы, с оливковым маслом

КАРПАЧЧО ИЗ ТУНЦА

филе тунца с домашним оливковым маслом и японским хреном

КРЕВЕТКИ НА САЛАТ С ЧЕРНЫМИ ТРЮФЕЛЯМИ

креветки на подушке из полевого салата и рукколы, с тертыми трюфелями, поданные с красным дрессингом

САЛАТ ИЗ КРАБОВ

СУПЫ

СУП РЫБНЫЙ АДРИАТИЧЕСКИЙ

суп из сезонной адриатической рыбы и моллюсков

КРЕМ-СУП ИЗ МОРСКОГО РАКА «ШКАМПИ» И ЛИСИЧКАМИ

крем-суп из морского рака «шампи» и грибами лисичками

РИЗОТТО И МАКАРОНЫ

РИЗОТТО С МОРСКИМ РАКОМ «ШКАМПИ», С ЧЕРНЫМИ ТРЮФЕЛЯМИ И ШАМПАНСКИМ

рис с очищенными хвостами морских раков «шампи» в соусе из шампанского и трюфелей

МАКАРОНЫ «ПЛЮКАНЦЫ» С ВЕТЧИНОЙ «ПРШУТ» И ТРЮФЕЛЯМИ

традиционные домашние истарские макароны с нарезанным истарским пршутом

и тертыми черными трюфелями

НЬОККИ «МОРЕ И ГОРЫ»

домашние ньокки с хвостами морских раков «шампи» и грибами в винно-сливочном соусе

СПАГЕТТИ «СВ. МАУРО».

спагетти в соусе «бузара» из морского рака «шампи», моллюсков «канаштрели», устриц, мидий....

АДРИАТИЧЕСКАЯ РЫБА, РАКООБРАЗНЫЕ И МОЛЛЮСКИ

БЛАГОРОДНАЯ АДРИАТИЧЕСКАЯ РЫБА (Кг)

золотой морской ёрш, морской чёрт, зубан, солнечник, дикий лаврак и дикая дорада, ромб...

на решетке / в духовке / в соли

МОРСКОЙ РАК «ШКАМПИ» НА РЕШЕТКЕ / В СОУСЕ «БУЗАРА» / БЛАНШИРОВАННЫЙ

адриатический морской рак «шампи», приготовленный на решетке, в соусе «бузара» или бланшированный

МОЛЛЮСКИ

мидии, «куньке», «прнявице» в соусе «бузара» или на решетке

ШАПОЧКИ СВЯТОГО ЯКОВА

шапочки святого Якова на решетке или gratinированные

МЯСНЫЕ БЛЮДА

БИФШТЕКС НА РЕШЕТКЕ

говяжья вырезка на решетке, на гарнир пюре из моркови и сельдерея

БИФШТЕКС С ГРИБАМИ

говяжья вырезка в грибном соусе на подушке из поленты

ТАЛЪЯТА ИЗ БИФШТЕКСА НА РУККОЛЕ

нарезанное филе говядины на гриле с рукколой и тертым сыром

РОМШТЕКС НА РЕШЕТКЕ

говяжья вырезка со спины на решетке, на гарнир обжаренный вареный картофель

КУРИНАЯ ВЫРЕЗКА ПО-ИСТАРСКИ

куриная вырезка, фаршированная истарским пршутом и домашним творогом, в соусе из пряностей,

с обжаренным вареным картофелем

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНИНЫ В СЛИВОВОМ СОУСОМ

нарезанное филе свинины в сливовом соусе с вареным рисом

Hladna predjela		
COLD SIDE DISHES - ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ		
Istarski pijat (skuta, ovčji sir, pršut, panceta, kobasice) min 2 osobe/pers	200 gr/гр	100,00 kn/кун
Istrian plate (ricotta, sheep cheese, smoked ham, bacon, sausage)		
Истрийский пластины (рикотта, овечий сыр, пршут, бекон, колбасы) мин 2 человек		
Istarski pršut	100 gr/гр	70,00 kn/кун
Istrian smoked Ham		
Истрийский пршут (вяленый свиной окорок)		
Mesni karpačo na rukoli	100 gr/гр	60,00 kn/кун
Meat carpaccio on rucola		
Мясное карпаччо на рукколе		
Ovčji sir	100 gr/гр	50,00 kn/кун
Sheep cheese		
Овечий сыр		
Bakalar na bijelo	100 gr/гр	45,00 kn/кун
Salt cod on white style		
Бакалар белый (паштет из трески)		
Slani srdoni	porcija	30,00 kn/кун
Salted anchovies	portion	
Соленые сардины	порция	
Hobotnica na salatu	porcija	55,00 kn/кун
Octopus salad	portion	
Салат из осьминога	порция	
Ribljí karpačo	porcija	65,00 kn/кун
Fish carpaccio	portion	
Карпаччо из рыбы	порция	
Ribljí tris (sardoni, bakalar, hobotnica)	porcija	58,00 kn/кун
Fish tris (salted anchovies, salt cod, octopus)	portion	
Рыбный трис (сардины, паштет из трески, осьминог)	порция	
Salata od morskih plodova (morski plodovi, rukola, cherry, luk)	porcija	55,00 kn/кун
Seafood salad (seafood, rucola, cherry tomatoes, onion)	portion	
салат из морепродуктов	порция	

Riblja pašteta (tuna, brancin, srdela) Fish patè (Tuna, sea bass, sardines) Рыбный паштет (тунец, бранцин, сардины)	100 gr/gr	48,00 kn/кун
Caprese salata Caprese Salad Салат капрезе	150 gr/gr	33,00 kn/кун
Fitness salata (mješana salata sa puretinom i sezamom) Fitness Salad (mixed salad with turkey and sesame) Фитнесс салат (смешанный салат с индейкой и кунжутом)	100 gr/gr	50,00 kn/кун
Salata sa piletinom (mješana salata sa piletinom i koromačom) Chicken salad (mixed salad with chicken and fennel) Салат с курицей (смешанный салат с курицей и укропомс)	100 gr/gr	50,00 kn/кун
Salata s tunom (mješana salata sa tunom) Tuna salad (mixed salad with tuna) Салат из тунца (смешанный салат с тунцом)	100 gr/gr	50,00 kn/кун

Juha

SOUPS - СУПЫ

Goveđa juha Beef soup Говяжий суп	porcija portion порция	20,00 kn/кун
Juha od rajčice Tomato soup Томатный суп	porcija portion порция	20,00 kn/кун
Riblja juha Fish soup Рыбный суп	porcija portion порция	25,00 kn/кун
Minestrone Minestrone Минестроне	porcija portion порция	20,00 kn/кун

malu
The art of food

Topla predjela

HOT SIDE DISHES - ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Pohani sir Fried cheese Панированный сыр	porcija portion порция	38,00 kn/кун
Špageti na bolonjski Spaghetti Bolognese Спагетти болоньезе	porcija portion порция	40,00 kn/кун
Špageti Carbonara Spaghetti Carbonara Спагетти карбонара	porcija portion порция	40,00 kn/кун
Špageti A.O.P. (češnjak, maslinovo ulje i ljuta paprika) Spaghetti A.O.P. (garlich, olive oil, chili) Спагетти А.О.Р. (чеснок, оливковое масло, острый перец)	porcija portion порция	40,00 kn/кун
Bavette s plodovima mora Bavette Spaghetti Баветте (паста) с морепродуктами	porcija portion порция	70,00 kn/кун
Bavete sa škampima i šafranom Bavete with scampi and saffron Баветте с креветками (скампиями) и шафраном	porcija portion порция	85,00 kn/кун
Njoki u umaku 4 sira Gnocchi 4 cheese Ньокки (клецки) в соусе 4 сыра	porcija portion порция	45,00 kn/кун
Njoki / fuži / pljukanci s gulašom Gnocchi / fusi / pljukanci with goulash Ньокки / Фузи / Рлуканци с гуляшом	porcija portion порция	50,00 kn/кун
Penne Arabiatta (u pikatnom umaku) Penne Arabiatta (in spicy sauce) Пенне Арабиата (в пикантном соусе)	porcija portion порции	40,00 kn/кун
Tagliatelle sa crnim tartufom Tagliatelle with black truffle Тальятелле с черным трюфелем	porcija portion порция	80,00 kn/кун
Tagliatelle MALU (pršut, gljive, rukola) Tagliatelle MALU (smoked ham, mushrooms, rucola) Тальятелле МАЛУ (пршут, грибы, руколла)	porcija portion порция	65,00 kn/кун

Jela od mesa sa prilogom

MEAT DISHES WITH GARNISHES МЯСНЫЕ БЛЮДА С ГАРНИРОМ

Čevapčići MALU Čevapčići MALU Чевапчичи МАЛУ (маленькие рубленные колбаски)	porcija portion порция	55,00 kn/кун
Ražnjići Meat skewers Шашлычки	porcija portion порция	50,00 kn/кун
Pljeskavica Hashed meat (burger) Плескавица (круглая, плоская котлета, бургер)	porcija portion порция	50,00 kn/кун
Punjena pljeskavica (sa sirom) Stuffed hashed meat (with cheese) фаршированные плескавица (с сыром)	porcija portion порция	60,00 kn/кун
Ombolo Pork filet - ombolo Свиное каре – омболо	porcija portion порция	50,00 kn/кун
Pileći batak i zabatak Chicken leg and thigh Куриный окорок	porcija portion порция	45,00 kn/кун
Bečki odrezak Vienna steak Венский шницель	porcija portion порция	50,00 kn/кун
Cordon blue Кордон блю	porcija / portion порция	55,00 kn/кун
Sote Stroganov (ramstek u tamnom umaku sa gljivama) Sote Stroganov (rumpsteak in dark sauce with mushrooms) Соте Строгонов (бифштекс в грибном соусе)	porcija portion порция	90,00 kn/кун

Svinjski med
Pork filet wi
Медальон

Mješano m
Mixed grill
Мясное ас

Mesna pla
Meat plat
Мясная т

Biftek na
Beefstea
Стейк на

Biftek s
Beefste
Стейк с

Biftek s
Beefste
Стейк

Biftek
Beefs
Стейк

Bifte
Beef
Стей

Pun
Stu
Фар

Pil
Ch
Ку

	Svinjski medaljoni u umaku od gljiva Pork filet with mushrooms Медальон из свинины в грибном соусе	porcija portion порция	63,00 kn/кун
55,00 kn/кун	Miješano meso (vješalica, čevapi, pljeskavica, batak i zabatak, pileći različiti) Mixed grill (escalope, čevapčići, burger, chicken breast, chicken skewer) Мясное ассорти (шницель, чевапи, бургер, куриное бедро, шашлычки)	porcija portion порция	70,00 kn/кун
50,00 kn/кун	Mesna plata (vješalica, čevapi, pljeskavica, batak i zabatak, pileći različiti) Meat platter (escalope, čevapčići, burger, chicken breast, chicken skewer) Мясная тарелка (шницель, чевапи, бургер, куриное бедро, шашлычки)	za 2 osobe for 2 pers. на 2-х персон	140,00 kn/кун
50,00 kn/кун	Biftek na žaru Beefsteak grilled Стейк на гриле	porcija portion порция	115,00 kn/кун
10,00 kn/кун	Biftek s gljivama Beefsteak with mushrooms Стейк с грибами	porcija portion порция	125,00 kn/кун
10,00 kn/кун	Biftek s tartufima Beefsteak with truffles Стейк с трюфелем	porcija portion порция	145,00 kn/кун
п/кун	Biftek sa zelenim paprom Beefsteak with green pepper Стейк с зеленым зернистым перцем	porcija portion порция	125,00 kn/кун
	Biftek MALU (sa tagliatellama u vrhnju, gljivama i pancetom) Beefsteak MALU (with tagliatelle, cream sauce, mushrooms and bacon) Стейк МАЛУ (с тальятеллами, грибами и шпеком)	porcija portion порция	130,00 kn/кун
	Punjena vješalica (suhi vrat, sir, panceta) Stuffed escalope (dry cured ham, cheese, bacon) Фаршированные шницель (сухость в горле, сыр, бекон)	porcija portion порция	60,00 kn/кун
	Pileći file u umaku (curry umak ili 4 vste sira ili umak od rajčice) Chicken fillet in a sauce (curry sauce or 4 cheeses or tomatoe sauce) Курица в соусе (соус карри или 4 вида сыра или томатным соусом)	porcija portion порция	50,00 kn/кун

malu
The art of food

Riblja jela s prilogom

FISH DISHES WITH SIDE DISH РЫБНЫЕ БЛЮДА С ГАРНИРОМ

Riblja plata (brancin ili orada, škampi, lignje) Fish plater (sea bass or gilthead, scampi, squids) Рыбная тарелка (бранцин или орада, скампи, кальмары) на 2-х персон	za 2 osobe for 2 pers.	230,00 kn/кун
Orada / Brancin na žaru Gilthead / Sea bass grilled Орада (морской окунь) / Бранцин (сибас) на гриле	350 gr/гр	95,00 kn/кун
Tuna steak / Tuna steak / Стейк из тунца	250 gr/гр	95,00 kn/кун
Losos steak / Salmon steak / Стейк из лосося	250 gr/гр	95,00 kn/кун
Lignje žar Grilled squids Кальмары на гриле	250 gr/гр	65,00 kn/кун
Lignje pržene (frigane) Fried squids Кальмары фри	250 gr/гр	65,00 kn/кун
Jadranska lignja (žar ili pržena) Adriatic squids (grilled or fried) Адриатические кальмары (на гриле или фри)	porcija portion порция	90,00 kn/кун
Škampi žar ili na buzaru Scampi grilled or on busara style Скампи на гриле или в соусе (на бузару)	350 gr/гр	140,00 kn/кун
Škampi flambirani (u crvenom papru) Scampi flambéed (with red pepper) Скампи фламбе (в красного перца)	350 gr/гр	150,00 kn/кун
Fileti orade ili brancina u umaku Gilthead filet or sea bass filet in sauce Филе орады или бранцина в соусе	porcija portion порция	95,00 kn/кун
Bijela riba 1. klase Whitefish 1ST class Белая рыба 1-го класса	1 kg/кг	290,00 kn/кун
Bijela riba Extra klase Whitefish Extra class Белая рыба Extra класса	1 kg/кг	390,00 kn/кун

38,00 kn/кун	Tagliatelle sa lososom (vrhnje, brokula) Tagliatelle with salmon (Cream, broccoli) Тальятелле с лососем (крем, брокколи)	porcija portion порция	80,00 kn/кун
40,00 kn/кун	Rižoto s plodovima mora Seafood Risotto Ризотто с морепродуктами	porcija portion порция	75,00 kn/кун
40,00 kn/кун	Rižoto sa škampima Risotto with scampi Ризотто с креветками (скампиями)	porcija portion порция	78,00 kn/кун
40,00 kn/кун	Crni rižoto sa sipama Black cuttlefish risotto Черный ризотто с каракатицей	porcija portion порция	75,00 kn/кун
40,00 kn/кун	Rižoto sa škampima i šafranom Risotto with scampi and saffron Ризотто с креветками (скампиями) и шафраном	porcija portion порция	85,00 kn/кун

VEGETARIANSKA JELA - VEGETARIAN DISHES ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

85,00 kn/кун	Rižoto s povrćem Risotto with vegetables Ризотто с овощами	porcija portion порция	45,00 kn/кун
45,00 kn/кун	Miglefoglie sa tikvicama i svježim sirom Miglefoglie with zucchini and fresh cheese Миллефолье с цуккини и свежим сыром	porcija portion порция	45,00 kn/кун
1 kn/кун	Povrće žar Grilled vegetables Овощами гриль	porcija portion порция	30,00 kn/кун

ŠKOLJKE - SCALOPS - МИДИИ / МОЛЛЮСКИ

н	Dagnje / Pedoci Mussels Мидии/ Моллюски	500 gr	48,00 kn/кун
ун	Jakobove kapice Queen scalops Морские гребешки	1 komad 1 piece 1 шт.	25,00 kn/кун

malu
The art of food

Deserti

SWEETS - ДЕСЕРТЫ

25,00 kn/кун

Mousse
Мусс

porcija / portion 23,00 kn/кун
порция

25,00 kn/кун

Panna cotta
Пана کوتا

porcija / portion 23,00 kn/кун
порция

15,00 kn/кун

Čokoladni sufle
Chocolate souffle
Шоколад суфле

porcija 27,00 kn/кун
portion
порция

20,00 kn/кун

Torta / Cake
Торт

porcija / portion 25,00 kn/кун
порция

20,00 kn/кун

Semifreddo
Семифредо (полузамороженного)

porcija / portion 25,00 kn/кун
порция

Millefoglie - kolač / cake
Миллефолье – пирожное

porcija / portion 25,00 kn/кун
порция

Tiramisu
Тирамису

porcija / portion 25,00 kn/кун
порция

15,00 kn/кун

Sorbeto
Sorbet
Сорбето

porcija 20,00 kn/кун
portion
порция

00 kn/кун

Sladoled
Ice cream
Мороженное

1 kuglica 7,00 kn/кун
1 ball
1 шарик

5,00 kn/кун

KRUH - KOŠARICA
BREAD - PORTION
ХЛЕБ - КОРЗИНОЧКА

12,00 kn/кун

PIZZA KRUH - KOŠARICA
PIZZA BREAD - PORTION
ПИЦЦА ХЛЕБ - КОРЗИНОЧКА

malu
The art of food

HLADNA PREDJELA

CARPACCIO „ MARE NOSTRUM“ (HOBOTNICA, DIMLJENA SABLJARKA, ŠKAMPI)	99.00KN
MARINIRANI ŠKAMPI I KOZICE NA PODLOZI OD CRVENOG RADIĆA	79.00KN
COCKTAIL OD ŠKAMPI	79.00KN
TARTAR OD KOZICA I ŠKAMPA S KAVIJAROM	89.00KN
RIBLJA PANNA COTTA NA ČIPSU OD GRANA PADANA S MARMELADOM OD DRJENA	79.00KN
CARPACCIO „NIKOLINA“ (JUNEĆA PISANICA S TARTUFIMA I PARMEZANOM NA POSTELJICI OD RUKOLE)	97.00KN
MESNI CARPACCIO S RUKOLOM	79.00KN
ISTARSKI PRŠUT	69.00KN

JUHE

JUHA MORA I MORSKIH PLODOVA	33.00KN
VELLUTATA OD ŠKAMPI (KREMASTI JUHA OD ŠKAMPI)	49.00KN
PJENUŠAVA JUHA S BRANCINOM	49.00KN
KREM JUHA OD POVRĆA	29.00KN
JUHA „MOTOVUNSKA ŠUMA“ (GUSTA JUHA S TARTUFIMA I GLJIVAMA)	49.00KN

TJESTENINA

NJOKI "PALMA"(UMAK OD KOZICA,SABLJARKE,TIKVICA I RAJČICE)	79.00KN
PLJUKANCI U UMAKOM OD KOZICA,ŠPAROGA I VRHNJA	67.00KN
FUŽI "SV.NIKOLA(GLJIVE,RUKOLA,KOBASICE,RAJČICA)	89.00KN
TAGLIATELLE „ALTIJEŽ NOIR“(CRNE TAGLIATELLE SA ŠKAMPIMA I ŠPAROGAMA)	89.00KN
FETTUCCINE „ARTE POVERA“ (TAGLIATELLE S PRŠUTOM,PINJOLIMA, ŠPAROGAMA I TARTUFIMA)	87.00KN
TAGLIATELLE S TARTUFIMA	97.00KN
TAGLIATELLE „ALTIJEŽ“(TAGLIATELLE SA ŠKAMPIMA I JAKOPOVIM KAPICAMA)	99.00KN

RIŽOTI

RIŽOT „VAL DE MAR“(RIŽOT SA ŠPAROGAMA,KOZICAMA I CRVENIM RADIĆEM)	67.00KN
RIŽOT „DEL MARINAIO“ (RIŽOT S MORSKIM PLODOVIMA)	79.00KN
RIŽOT „ANDREA“ (RIŽOT S PRŠUTOM, GLJIVAMA I VRHNJEM)	69.00KN
RIŽOT S DIVLJIM ŠPAROGAMA I PRŠUTOM	76.00KN
RIŽOT S KVARNERSKIM ŠKAMPIMA	89.00KN
RIŽOT „NOIR“ (CRNI RIŽOT SA SIPOM)	87.00KN
RIŽOT S BRANCINOM I RUKOLOM	97.00KN
RIŽOT S JADRANSKIM LIGNJAMA	97.00KN

ŠKOLJKE

SIROVI DONDOLI I KAMENICE ZAPADNOG ISTARSKOG

PRIOBALJA		109.00KN
DONDOLI, DAGNJE, ST. JACQUES (ŽAR, BUZARA)		119.00KN
DAGNJE NA BUZARU	0,5KG	49.00KN
SIROVA KAMENICA	1KOM	23.00KN
ST. JACQUES „ALLA MEDITERRANEA“	1KOM	28.00KN

SALATE

CAPREZE S KOZICAMA (RAJČICA, MOZZARELLA I KOZICE)		49.00KN
ZELENA SALATA S PRŽENIM ŠKAMPIMA		69.00KN
SALATA „SV. NIKOLA“ (PILETINA, KUKURUZ, SLANI SIR, CRNE MASLINE, GLJIVE)		54.00KN
SALATA OD HOBOTNICE		69.00KN
MJEŠANA SEZONSKA SALATA		27.00KN

ZA NAŠE MALE GOSTE

ŠPAGETI S UMAKOM OD RAJČICE		39.00KN
ŠPAGETI CARBONARA		44.00KN
PILEĆA PRSA NA ŽARU S KUHANIM POVRĆEM		49.00KN
BEČKA ŠNICLA S POMFRITOM		49.00KN

RIBLJI SPECIJALITETI

LIGNJE „ROMANNIC“ (LIGNJE ŽAR NA POSTELJICI OD PALENTE)		79.00KN
RIBA NA ŽARU S PRILOGOM	porc.	97.00KN
RIBLJI FILET NA ŽARU S PRILOGOM	porc.	99.00KN
ŠKAMPI NA ŽARU	porc.	137.00KN
ŠKAMPI NA BUZARU	porc.	148.00KN
PUNJENI FILET BRANCINA (PUNJEN BLITVOM I SIROM U UMAKU OD ISTARSKE MALVAZIJE)		119.00KN
RIBLJI FILET „MALI ŠKOLJ“ (U UMAKU OD ŠKAMPA I JAKOPOVIH KAPICA)		137.00KN
RIBLJI FILET U UMAKU OD ŠPAROGA I TARTUFA		139.00KN
FILET LISTA U UMAKU OD KANAŠTRELA		179.00KN
FILET LISTA U UMAKU OD KAMENICA I PJENUŠCA		179.00KN
RIBLJI FILET „SV. MAURO“ (U UMAKU OD KOZICA I PINJOLA)		159.00KN
RIBLJA PLATA ZA DVIJE OSOBE (LIGNJE, RIBA ŽAR, ŠKAMPI, DAGNJE, PRILOG)		289.00KN
RIBA „EUFRAZIJANA“ EXTRA KLAZE („AL FORNO“, SOL ILI ŽAR)	1KG	398.00KN
KVARNERSKI ŠKAMPI EXTRA KLAZE (ŽAR ILI BUZARA)	1KG	458.00KN
JASTOG ILI HLAP „MANDRAČ“	1KG	598.00KN

JELA OD MESA

PILEĆI FILET „MOUTARDE“ (PILEĆA PRSA U UMAKU OD SENFA)		77.00KN
LUNGIĆ „CARDO MAXIMUS“ (SVINJSKI FILET S MEDITERANSKIM BILJEM)		79.00KN
TAGLIATA „RUKOLA“ (JUNEĆA PISANICA NA POSTELJICI OD RUKOLE)		127.00KN
FILET MIGNON „GORGONZOLA“ (JUNEĆA PISANICA U UMAKU OD GORGONZOLE)		129.00KN
TELEĆI MEDALJONI U UMAKU OD GLJIVA		127.00KN

PAČJA PRSA U UMAKU OD NARANDŽE S POVRĆEM NA ŽARU	169.00KN
JANJEĆI KOTLETI S POVRĆEM NA ŽARU	169.00KN
BIFTEK U UMAKU OD ZELENOG PAPRA	137.00KN
BIFTEK „SV.NIKOLA“(BIFTEK NA NAČIN ŠEFA KUHINJE)	139.00KN
BIFTEK S TAGLIATELLAMA I TARTUFIMA	167.00KN
BIFTEK „DECUMANUS“(JUNEĆA PISANICA S PINJOLIMA,PAŠTETOM OD GUŠĆJE JETRICE I TARTUFIMA)	149.00KN
<u>DESERTI</u>	
„SV.NIKOLA“(MJEŠANI DESERT PO IZBORU ŠEFA KUHINJE)	47.00KN
MOUSSE „PASSIONE FONDENTE“	29.00KN
ČOKOLADNI MARQUISE	36.00KN
ISTARSKA RAPSODIJA	47.00KN
ČOKOLADNA TORTA	36.00KN
SEMIFREDDO „BAILEYS“	32.00KN
SEMIFREDDO „MOTOVUN“	49.00KN
ČOKOLADNI SUFLE	36.00KN
MOTOVUNSKI SUFLE (ČOKOLADNI SUFLE S TARTUFIMA)	47.00KN
VOĆNI DESERT „MIRNA“(SVJEŽE VOĆE SA SLADOLEDOM)	34.00KN
SORBETTO	36.00KN
KOMPOZICIJA SIREVA „ALLA RUSTICA“	59.00KN

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

КАРПАЧЧО „ MARE NOSTRUM" (ОСЬМИНОГ, МОРСКОЙ ЧЕРТ, КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ)	99.00KN
МАРИНОВАННЫЕ КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ И КРЕВЕТКИ НА ЛОЖЕ ИЗ КРАСНОГО РАДИЧА	79.00KN
КОКТЕЙЛ ИЗ КОРОЛЕВСКИХ КРЕВЕТОК	69.00KN
ТАРТАР ИЗ КРЕВЕТКИ И КОР.КРЕВЕТОК С ИКРОЙ	79.00KN
Рыба панакота с чипсами пармезан и мармелад кизила	79.00 kn

КАРПАЧЧО „НИКОЛИНА" (ГОВЯЖИЙ БИФШТЕКС С ТРЮФЕЛЯМИ И ПАРМЕЗАНОМ НА ПОСТЕЛИ ИЗ РУККОЛЫ)	89.00KN
МЯСНОЙ КАРПАЧЧО С РУККОЛОЙ	69.00KN

Карпаччо из индейки

ИСТРИЙСКАЯ ВЕТЧИНА (ПРШУТ)	69.00KN	69.00KN
----------------------------	---------	---------

СУПЫ

УХА С МОРЕПРОДУКТАМИ	33.00KN
VELLUTATA ИЗ КРЕВЕТОК (КРЕМ-СУП ИЗ КРЕВЕТОК)	43.00KN
ЛУНА S BRANCINOM I PJENUŠCEM	47.00KN
КАПУЧЧИНО ИЗ БРОКОЛЛИ	29.00KN
СУП „МОТОВУНСКИЙ ЛЕС" (СУП С ТРЮФЕЛЯМИ И ГРИБАМИ)	49.00KN

ПАСТЫ

RAVIOLI «МАЈА»	76.00KN
ПЛЮКАНЦЫ (домашн.макароны) ПОД СОУСОМ ИЗ КРЕВЕТОКИ СПАРЖИ	67.00KN
FUZI"SV.NIKOLA"(GLJIVE,RUKOLA,KOBASICE I RAJČICA)	89.00KN

ТАЛЬЯТЕЛЛИ „ALTJEŽ NOIR"(ЧЕРНЫЕ ТАЛЬЯТЕЛЛИ С КОР.КРЕВЕТКАМИ

И СПАРЖЕЙ	89.00KN
ФЕТУЧЧИНИ „ARTE ROVERA" (ТАЛЬЯТЕЛЛИ С ВЕТЧИНОЙ, КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ, СПАРЖЕЙ И ТРЮФЕЛЯМИ)	87.00KN
ТАЛЬЯТЕЛЛИ С ТРЮФЕЛЯМИ	97.00KN
ТАЛЬЯТЕЛЛИ „ALTJEŽ"(ТАЛЬЯТЕЛЛИ С КОР.КРЕВЕТКАМИ И БОЛЬШИМИ ГРЕБЕШКАМИ)	99.00KN

РИЗОТТО

РИЗОТТО „VAL DE MAR"(РИЗОТТО СО СПАРЖЕЙ, КРЕВЕТКАМИ И КРАСНЫМ РАДИЧЕМ)	67.00KN
РИЗОТТО „DEL MARINAIO" (РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ)	69.00KN
РИЗОТТО „ANDREA" (РИЗОТТО С ВЕТЧИНОЙ, ГРИБАМИ И СЛИВКАМИ)	69.00KN
RIZOTTO SA SPAROGAMA I PRSUTOM	76.00KN

РИЗОТТО С КРЕВЕТКАМИ ИЗ КВАРНЕРА	89.00KN
РИЗОТТО „NOIR“ (ЧЕРНЫЙ РИЗОТТО С КАРАКАТИЦЕЙ)	87.00KN
RIZOTTO S BRANCINOM I RUKOLOM	97.00KN
RIZOTT S JADRANSKIM LIGNJAMA	97.00KN

МИДИИ

СЫРЫЕ МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ И УСТРИЦЫ С ЗАПАДНОГО БЕРЕГА ИСТРИИ	99.00KN
МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ, МИДИИ, БОЛЬШИЕ МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ (НА ГРИЛЕ, ПОД СОУСОМ БУЗАРА)	109.00KN
МИДИИ ПОД СОУСОМ БУЗАРА 0,5КГ.	49.00KN
УСТРИЦЫ 1ШТ.	23.00KN
БОЛЬШИЕ МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ „ALLA MEDITERRANEA“ 1ШТ.	28.00KN

САЛАТЫ

КАПРЕЗЕ С КРЕВЕТКАМИ (ПОМИДОР, МОЦАРЕЛЛА И КРЕВЕТКИ)	49.00KN
САЛАТ „SV.NIKOLA“ (КУРИНОЕ МЯСО, ВЕТЧИНА, СЫР, ВАРЕНОЕ ЯЙЦО)	54.00KN
САЛАТ ИЗ ОСЬМИНОГА	69.00KN
СМЕШАННЫЙ СЕЗОННЫЙ САЛАТ	27.00KN

ДЛЯ НАШИХ МАЛЕНЬКИХ ГОСТЕЙ

СПАГЕТТИ ПОД СОУСОМ ИЗ ПОМИДОРА	39.00KN
СПАГЕТТИ КАРБОНАРА	44.00KN
КУРИНАЯ ГРУДКА НА ГРИЛЕ С ОТВАРНЫМИ ОВОЩАМИ	49.00KN
ВЕНСКИЙ ШНИЦЕЛЬ С КАРТОШКОЙ ФРИ	49.00KN

РЫБНЫЕ БЛЮДА

КАЛЬМАРЫ „ROMANNIS“ (КАЛЬМАРЫ НА ГРИЛЕ НА ЛОЖЕ ИЗ ПОЛЕНТЫ)	69.00KN
РЫБА НА ГРИЛЕ С ГАРНИРОМ	97.00KN
КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ	137.00KN
КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ ПОД СОУСОМ «BUZARA»	148.00KN
ФАРШИРОВАННЫЙ МОРСКОЙ ОКУНЬ (М.ОКУНЬ ФАРШИРОВАННЫЙ МАНГОЛЬДОМ И СЫРОМ В СОУСЕ ИЗ ИСТРИЙСКОЙ МАЛВАЗИИ)	119.00KN
РЫБНОЕ ФИЛЕ „MALI ŠKOLJ“ («МАЛЫЙ ОСТРОВ») ПОД СОУСОМ ИЗ КОР.КРЕВЕТОК И БОЛЬШИХ МОРСКИХ ГРЕБЕШКОВ)	137.00KN
РЫБНОЕ ФИЛЕ ПОД СОУСОМ ИЗ СПАРЖЕЙ И ТРЮФЕЛЯМИ	139.00KN
FILET LISTA U UMAKU OD KANAŠTRELA	179.00KN
FILET GRDOVINE U UMAKU OD CRNOG VINA	179.00KN
РЫБНОЕ ФИЛЕ «SV.MAURO»(соусе с почками одуванчика и трюфелей)	179.

РЫБА АССОРТИ НА ДВОИХ (КАЛЬМАРЫ, РЫБА НА ГРИЛЕ, КОР. КРЕВЕТКИ, МИДИИ, ГАРНИР)	279.00KN
РЫБА «EUFRAZIJANA» ЛУЧШЕГО КАЧЕСТВА	
(„AL FORNO“, В СОЛИ ИЛИ ЗАПЕЧЕННАЯ) 1КГ	388.00KN
КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ ИЗ КВАРНЕРСКОГО ЗАЛИВА	

ВЫСШЕГО СОРТА (НА ГРИЛЕ ИЛИ ПОД СОУСОМ БУЗАРА)	1KG	438.00KN
ОМАР ИЛИ ЛАНГУСТ „MANDRAČ“	1KG	598.00KN

БЛЮДА ИЗ МЯСА

КУРИНОЕ ФИЛЕ „MOUTARDE“ (КУРИНАЯ ГРУДКА ПОД СОУСОМ ИЗ СЕНФА)	67.00KN
ФИЛЕ „CARDO MAXIMUS“ (СВИНОЕ ФИЛЕ С СРЕДИЗЕМНОМОРСКИМИ СПЕЦИЯМИ)	79.00KN
СВИНОЕ ФИЛЕ „GENOVESE“	79.00KN
ТАЛЬЯТА „BASILICUM“ (ГОВЯЖИЙ БИФШТЕКС ПОД СОУСОМ ИЗ БАЗИЛИКА)	119.00KN
ТАЛЬЯТА „GORGONZOLA“ (ГОВЯЖИЙ БИФШТЕКС ПОД СОУСОМ ИЗ ГОРГОНЗОЛЫ)	127.00KN
ТЕЛЯЧИЕ МЕДАЛЬОНЫ U UMAKU OD GLJIVA	107.00KN
баранины с овощами гриль	149.00 KN

БИФШТЕКС ПОД СОУСОМ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ПЕРЦА С rižom i šafranom	129.00KN
БИФШТЕКС „SV.NIKOLA“ (БИФШТЕКС ОТ ШЕФА ПОВАРА)	134.00KN
БИФШТЕКС С ТАЛЬЯТЕЛЛЯМИ И ТРЮФЕЛЯМИ	158.00KN
БИФШТЕКС „DECUMANUS“ (ГОВЯЖИЙ БИФШТЕКС С КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ, ПАШТЕТОМ ИЗ ГУСИНОЙ ПЕЧЕНИ И С ТРЮФЕЛЯМИ)	143.00KN

ДЕСЕРТЫ

„SV.NIKOLA“ (СМЕШАННЫЙ ДЕСЕРТ ПО ВЫБОРУ ШЕФА ПОВАРА)	47.00KN
МУСС „PASSIONE FONDENTE“	29.00KN
ČOKOLADNI MARQUISE	36.00KN
ФРУКТОВАЯ КРОСТАТА	29.00KN
ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ	36.00KN
SEMIFREDDO	32.00KN
ШОКОЛАДНОЕ СУФЛЕ	29.00KN
МОТОВУНСКОЕ СУФЛЕ (ШОКОЛАДНОЕ СУФЛЕ С ТРЮФЕЛЯМИ)	44.00KN
ФРУКТОВЫЙ ДЕСЕРТ „MIRNA“ (СВЕЖИЕ ФРУКТЫ С МОРОЖЕНЫМ)	34.00KN
СОРБЕТТО	29.00KN
РАЗНЫЕ СЫРЫ „ALLA RUSTICA“	59.00KN

*Королевские креветки – большие креветки из Адриатики, из Кварнерского залива, а креветки – они поменьше.

Jelovnik / Menù

Izbor laganih ljetnih salata / Scelta di leggere insalate estive		Pileći ražnjići Spiedini di pollo	55,00 kn
Mediterranska salata Insalata mediterranea	49,00 kn	Vegetarijanska Simfonija Simfonia vegetariana	44,00 kn
Salata sa tunom Insalata di tonno	59,00 kn	Sezonski prilog po Vašem odabiru Contorno di stagione a scelta	23,00 kn
Rajska pileća salata Insalata di pollo paradisiaca	52,00 kn	Izbor sezonskih salata Scelta di insalate di stagione	23,00 kn
Carška jadranska salata Insalata adriatica imperiale	49,00 kn	I naravno ostale delicije..... E naturalmente altre delizie.....	
Hladna predjela / Antipasti freddi		Pizza	
Istarski pršut i sir po Vašoj želji Prosciutto istriano e formaggio a scelta	64,00 kn	Pizza mijesaga / Pizza mista Umak od rajčice, topivi sir, sunka, šampinjoni i maslina	46,00 kn
Istarski hladni pijet Piatto istriano freddo	64,00 kn	Pomodora, formaggio, prosciutto cotto, funghi champignon ed oliva	
Carpaccio „Adriatica“ Carpaccio Adriatica	62,00 kn	Pizza četiri vrste sira / Pizza ai quattro formaggi Umak od rajčice, četiri vrste topivog sira, maslina	52,00 kn
Slane srdcele s porilukom i sirom Acciughe sotto sale con porro e formaggio	49,00 kn	Pomodoro, quattro tipi di formaggio, oliva	
Juhe / Minestre		Pizza tuna / Pizza al tonno Umak od rajčice, sir topivi, tuna, luk i kaperi	49,00 kn
Bistra teleća juha sa rezancima Brodo di vitello con tagliolini	20,00 kn	Pomodoro, formaggio, tonno, cipolla e capperi	
Mimestrone od raznog povrća Minestrone di verdure	20,00 kn	Pizza četiri godišnje doba / Pizza quattro stagioni Umak od rajčice, svježi šampinjoni, sir topivi, tikvica, paprika, artičoka	49,00 kn
Ribiya juha Zuppa di pesce	24,00 kn	Pomodoro, formaggio, funghi champignon freschi, zucchine, peperoni, carciofi	
Tjestenina i rižoti / Primi piatti		Pizza Diavolo / Pizza alla diavola Umak od rajčice, sir topivi, kulen, maslina, chili	49,00 kn
Špageti po Vašem izboru bolonjski ili napoliten Spaghetti alla bolognese o napoletana a scelta	49,00 kn	Brza hrana / Fast food	
Domaći istarski fuži u umaku od četiri vrste sira Fuži istriani fatti in casa ai quattro formaggi	55,00 kn	Izbor tramezzina i toasteva po Vašoj želji Tramezzini e toast vari a scelta	22,00 kn
Istarski pijukanci Učarski Pijukanči istriani di Montemaggiore	67,00 kn	Hamburger clasic, pomes, salata Hamburger classico, patate fritte, insalata	35,00 kn
Zeleni rezanci s morskim plodovima Tagliatelle verdi ai frutti di mare	64,00 kn	Hamburger sa rukolom i pancetom, pomes, salata Hamburger con rucola e pancetta, patate fritte, insalata	37,00 kn
Rižoto sa svježim rezancima povrća i crvenim radičem Risotto con tagliolini di verdure fresche e radicchio rosso	55,00 kn	Cheeseburger clasic, pomes, salata Cheeseburger classico, patate fritte, insalata	35,00 kn
Jela iz mora / Piatti dal mare		Cheeseburger sa povrćem, pomes Cheeseburger con verdure, patate fritte	35,00 kn
Lignje pržene ili na žaru Calamari fritti o alla griglia	59,00 kn	Chickenburger s povrćem, pomes Chickenburger con verdure, patate fritte	35,00 kn
Škamp i po Vašem izboru Scampi a scelta	135,00 kn	Fishburger, pomes, salata Fishburger patate fritte, insalata	35,00 kn
Ribiya fritura Frittura di pesce	88,00 kn	Hot dog Hot dog	25,00 kn
Orada ili brancin s istarskom garniturom Orata o branzino con contorno all'istriana	88,00 kn	Pržene girice Acciughe fritte	37,00 kn
Zlatna grdobina Coda di rospo dorata	98,00 kn	Izbor sireva / Scelta di formaggi	
Jela od mesa / Piatti di carne		Pijet mješanih sireva Piatto di formaggi misti	52,00 kn
Junčća pisanica na žaru Filetto di vitellone alla griglia	98,00 kn	Gorgonzola Gorgonzola	52,00 kn
Grigliata Grigliata	73,00 kn	Ovčji sir Formaggio di pecora	52,00 kn
Ramstek Dino Controfiletto Dino	92,00 kn	Kozi sir Formaggio di capra	52,00 kn
Svinjski naravni odrezak na žaru Bistecca di maiale alla griglia	69,00 kn	Slastice / Dolci	
Pilećkavica sa grila Pilećkavica alla griglia	55,00 kn	Bogata ponuda svježih dnevnih kolača Vasta scelta di dolci del giorno	14,00 kn
Istarski pureći odrezak Bistecca di tacchino istriana	78,00 kn	Sladoled Gelato	6,00 kn
Panirani pureći file Filetto di tacchino impanato	73,00 kn	Kup „Horizont“ Coppa Horizont	23,00 kn

PODJE UKLJUČEN U CIJENU. KNJIGA ŽALBE NALAZI SE NA RECEPCIJI

PDV JE UKLJUČEN U CIJENU. KNJIGA ŽALBE NALAZI SE NA RECEPCIJI.

Menu / Speisekarte / Меню

Selection of light summer salads / Auswahl an leichten Sommersalaten / Нежные летние салаты на выбор		Королевские креветки на выбор Füh fritters Fritierter Fisch Жареная рыба		88,00 kn	Pizza Devil / Pizza Diavolo / Пицца Дьяволо Tomato sauce, melted cheese, spicy salami, olives and chilli Tomatensoße, zerlaufener Käse, „Kulen“-Paprikasalami, Oliven, Chili Томатный соус, сорт мясного сыра, кулен, оливка, чили		49,00 kn
Mediterranean salad Mittelmeeresalat Медитерранский салат	49,00 kn	Gilthead or Sea Bass with Istrian garnished vegetables Goldbraten oder Sebarsch mit Istriischer Beilage Дорэда или бранчино с Истрийским гарниром		88,00 kn	Fast Food / Fast food / Быстрая еда		
Tuna salad Thunfischsalat Салат с тунцом	59,00 kn	Golden Frog-fish Goldener Seefrosch Золотой морской црп		98,00 kn	Selection of sandwiches and toast according to your wishes Tomatensoße, zerlaufener Käse, „Kulen“-Paprikasalami, Oliven, Chili Томатный соус, сорт мясного сыра, кулен, оливка, чили		22,00 kn
Heavenly chicken salad Hähnchen-Paradiesalat Райский салат из курицы	52,00 kn	Meat Dishes / Fleischgerichte / Блюда из мяса			Hamburger classic, French fries, salad Klassischer Hamburger, Pommes frites, Salat Гамбургер классик, картофель фри, салат		35,00 kn
Imperial Adriatic Salad Adria-Paradiesalat Царский адриатический салат	49,00 kn	Baby beef fillet grilled Gegrillte Rinderfilets Телятина - гриль		98,00 kn	Hamburger with ricotta and bacon, French fries and salad Hamburger mit Ricotta und Speck, Pommes frites, Salat Гамбургер с рикотой и панчеттой (сыровяленое свиное мясо), картофель фри, салат		37,00 kn
Cold hors d'oeuvres / Kalte Vorspeisen / Холодные закуски		Rumpsteak Diner Rumpsteak Diner Рангстейк Динер		52,00 kn	Cheeseburger classic, French fries and salad Klassischer Cheeseburger, Pommes frites, Salat Чизбургер классик, картофель фри, салат		35,00 kn
Istrian prosciutto and cheese on request Istriischer Prosciutto und Käse nach Ihrer Wahl Истрийский прошутто и сыр на выбор	64,00 kn	Grilled pork steak Gegrilltes Schweinesteak Свинный стейк - гриль		69,00 kn	Cheeseburger with vegetables and French fries Cheeseburger mit Gemüse, Pommes frites Чизбургер с овощами, картофель фри		35,00 kn
Istrian cold platter Istriischer kalter Teller Истрийская холодная закуска	64,00 kn	Grillgusta Grillgusta Мяс - гриль		73,00 kn	Chickenburger with vegetables and French fries Chickenburger mit Gemüse und Pommes frites Чикенбургер с овощами, картофель фри		35,00 kn
Saracino „Adriatico“ Saracino „Adriatico“ Карпаччо „Адриатика“	62,00 kn	Grilled Hamburger Gegrillte „Pferdewurst“ – Hackfleischschnitzel Паскованца - гриль		55,00 kn	Fishburger, French fries and salad Fischburger, Pommes frites, Salat Фишбургер, картофель фри, салат		35,00 kn
Anchovies with leeks and cheese Sardanchen mit Lauch und Käse Солёные сардинки с луком-пореем и сыром	49,00 kn	Istrian turkey steak Istriisches Putenschnitzel Истрийский стейк из индейки		78,00 kn	Hot dog Hot dog Хот дог		25,00 kn
Soup / Suppen / Супы		Breaded turkey fillets Panierter Putenfilet Курочное филе в панировке		73,00 kn	Fried whitebait Gebratene Pläusle Жареная мелкая рыбка - пирице		37,00 kn
Clear veal soup with pasta Ihre Kalbsuppe mit Bandnudeln Прозрачный суп из говядины с лапшой	20,00 kn	Chicken kebabs Hähnchen-Keinjdün-Spießchen Куриный шашлык		55,00 kn	Selection of cheese / Auswahl an Käsesorten / Сыры на выбор		
Minestrone with mixed vegetables Minestrone mit verschiedenem Gemüse Минестроне – суп из разных овощей	20,00 kn	Vegetarian symphony Vegetarische Symphonie Вегетарианская симфония		44,00 kn	Cheeseboard with variety of cheese Teller mit verschiedenen Käsesorten Сырная тарелка		52,00 kn
Fish soup Fischsuppe Уха	24,00 kn	Seasonal side dishes in accordance with your wishes Saisonbeilage nach Ihrer Wahl Сезонные гарниры на выбор		23,00 kn	Gorgonzola Gorgonzola Горгонзола		52,00 kn
Pasta and risotto / Nudeln und Risotto / Пасты и ризотто		Selection of seasonal salads Auswahl an Saisonsalaten Свежие салаты на выбор		23,00 kn	Sheep cheese Schafkäse Овечий сыр		52,00 kn
Spaghetti of your choice – „Bolognese“ or „Napolitan“ Spaghetti nach Ihrer Wahl Bolognese oder neapolitanisch Спагетти на выбор – Болоньезе или那不олитан	49,00 kn	And naturally other delicious fare... Und natürlich noch weitere Köstlichkeiten... И другие деликатесы...			Goat cheese Ziegenkäse Козий сыр		52,00 kn
Home-made Istrian „hub“ (pasta speciality) in a sauce with 4 types of cheese Hausgemachte istriische „Fudr“ in einer Soße aus vier Käsesorten Домашние истрийские фунчи в соусе из четырёх видов сыра	55,00 kn	Pizza / Pizza / Пицца			Pastries / Süßspeisen / Сладости		
Istrian „rijuncani“ (pasta speciality) à la Učka Istriische „Rijunkani“ Učka-Topfgericht Истрийские рьякунчи Учарски	67,00 kn	Pizza (Ham and cheese) / Gemischte Pizza / Пицца с ветчиной Tomato sauce, melted cheese, ham, button mushrooms and olives Tomatensoße, zerlaufener Käse, Schinken, Champignons und Oliven Томатный соус, сорт мясного сыра, ветчина, шампиньоны, оливка		46,00 kn	Rich choice of fresh cakes daily Reiche Auswahl an täglich frischen Kuchen Богатый выбор пирожных		14,00 kn
Flat green noodles with seafood Glatte Bandnudeln mit Meeresfrüchten Зелёная лапша с морепродуктами	64,00 kn	Pizza 4 types of cheese / Pizza mit vier Käsesorten / Пицца четыре сыра Tomato sauce, four types of melted cheese, olives Tomatensoße, vier verschiedene Käsesorten, Oliven Пицца с четырьмя		52,00 kn	Ice cream Eis Мороженое		6,00 kn
Risotto with fresh vegetable strips and red radicchio Risotto mit frischen Gemüseschreben und roten Radicchio Ризотто со свежими овощами, порезанными брусочками и красным салатом радиччио	55,00 kn	Pizza tuna / Thunfisch- Pizza / Пицца с тунцом Tomato sauce, melted cheese, tuna, onion and capers Tomatensoße, zerlaufener Käse, Thunfisch, Zwiebeln und Kapern Томатный соус, сорт мясного сыра, тунец, лук репчатый, каперсы		49,00 kn	Sundae „Horizont“ Eisbecher „Horizont“ Чизбургер десерт с мороженым и „Горизонт“		23,00 kn
Seafood Dishes / Gerichte aus dem Meer / Блюда из морепродуктов		Pizza 4 seasons / Pizza vier Jahreszeiten / Пицца четыре сезона Courgettes, peppers, anchovies Tomatensoße, frische Champignons, zerlaufener Käse, Zucchini, Paprika, Artischocken Томатный соус, свежие шампиньоны, сорт мясного сыра, кабачок, свежий перец, артишок		49,00 kn	VAT IS INCLUDED IN THE PRICE. THE COMPLAINT BOOK IS PLACED ON THE RECEPTION. MWST IST IM PREIS EINGERECHNET. DAS BESCHWEREBUCH BEFINDET SICH AN DER REZEPTION. И ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧУДО СТРИМОСТЬ ВУЛОЧ KUNST, MALERIE UND FREIZEITEN BEFINDEN SICH IN DER BAR		

Menu / Speisekarte

Selection of light summer salads

Auswahl an leichten Sommersalaten

Sliced chicken fillets arranged on spring salad leaves Hähnchenstreifen auf jungem Salat	53,00 kn
Bouquet of salad leaves with fried fillets of prime-quality fish Blattsalatbouquet mit gebratenen Edelfischstreifen	59,00 kn
Mediterranean salad Mittelmeersalat	49,00 kn
Dish of mozzarella, fresh tomatoes and basil Potpourri mit Mozzarella, frischen Tomaten und Basilikum	56,00 kn
Tuna salad Thunfischsalat	59,00 kn

Hors d'oeuvres / Vorspeisen

Istrian cold platter Istrische kalter Teller	65,00 kn
Squid and octopus salad with red radicchio Kraken- und Kalmarsalat mit rotem Radicchio	53,00 kn
Octopus carpaccio on a bed of fresh rucola Carpaccio aus Tintenfisch auf einem Bett aus frischer Rucola	59,00 kn

Soups / Suppen

Summer minestrone with seasonal vegetables Sommerliche Minestrone aus Saisongemüse	23,00 kn
Red scorpionfish soup Fischsuppe aus Drachenkopf	32,00 kn
Tomato soup Tomatensuppe	25,00 kn

Pasta and risotto / Nudeln und Risotto

Spaghetti of your choice - „Napolitan“ or „Bolognese“ Spaghetti nach Ihrer Wahl Bolognese oder neapolitanisch	49,00 kn
Homemade pasta (fuži) - Istrian style Hausgemachte Fužili auf istrische Weise	68,00 kn
Gnocchi with Adriatic shrimps and cheese "Symphony" Gnocchi mit Adriatischen Scampi und einer Sinfonie aus verschiedenen Käsesorten	61,00 kn
Risotto with freshly-sliced vegetables and red radicchio Risotto mit frischen Gemüestreifen und rotem Radicchio	56,00 kn

Seafood Dishes / Gerichte aus dem Meer

Prime-quality fish with Istrian garnished vegetables Edelfisch mit Istrischer Beilage	89,00 kn
Squid fried or grilled Kalmare gebraten oder gegrillt	59,00 kn

Scampi of your choice Scampi nach Ihrer Wahl	140,00 kn
Mussels traditional style Miesmuscheln hausgemacht	56,00 kn
Fresh tuna steak with capers Frisches Thunfischsteak mit Kapern	86,00 kn
Grilled high quality fish 1 kg. Edler Fisch vom Grill	350,00 kn

Meat dishes / Fleischgerichte

Grilled baby beef steak Gegrillte Rinderende	98,00 kn
Veal escalope Kalbsschnitzel natur	87,00 kn
Grilled chicken fillet Gegrilltes Hähnchenfilet	64,00 kn
Istrian turkey steak Istrisches Putenschnitzel	79,00 kn
Grilled minced meat fingers Gegrillte Čevapčići-Stäbchen	51,00 kn

Seasonal side dish of the day Tagesbeilage der Saison	24,00 kn
A choice of seasonal salads Auswahl an Saisonsalaten	24,00 kn

And naturally other delicious fare....
und natürlich noch weitere Köstlichkeiten...

Selection of cheese / Auswahl an Käsesorten

Cold cheese platter Teller mit verschiedenen Käsesorten	52,00 kn
Gorgonzola	52,00 kn
Sheep cheese / Schafkäse	52,00 kn

Pastries / Süßspeisen

Rich selection of fresh cakes daily Reiche Auswahl an täglich frischen Kuchen	15,00 kn
Ice cream / Eis	6,00 kn
Fruit sundae „Yacht Club“ / Obstbecher „Yacht Club“	22,00 kn

VAT IS INCLUDED IN THE PRICE. THE COMPLAINT BOOK IS PLACED ON THE RECEPTION.
MwST IM PREIS EINGESCHLOSSEN. DAS BESWERDEBUCH BEFINDET SICH AN DER REZEPTION.

Jelovnik / Menù

Izbor laganih ljetnih salata / Scelta di leggere insalate estive

Salata od finih rezanaca Istarskog pršuta i vrhova šparoga Insalata di sfiziosi tranci di prosciutto istriano e cime di asparago	64,00 kn
Rajska pileća salata Insalata di pollo paradisiaca	52,00 kn
Buket lisnatih salata s mariniranim tunom Bouquet di insalate con tonno marinato	59,00 kn
Složanac od mozzarele, svježe rajčice i bosiljka Insalata caprese	56,00 kn

Predjela / Antipasti

Istarski hladni pijat Piatto istriano freddo	64,00 kn
Pržolica s rukolom, kaparima i crnim maslinama Controfiletto con rucola, capperi e olive nere	61,00 kn
Salata od hobotnice i lignji s krumpirima i crvenim radičem Insalata di polpi e calamari con patate e radicchio rosso	55,00 kn

Tjestenina i rižoti / Primi piatti

Špageti po Vašem izboru bolonjski ili napoliten Spaghetti alla bolognese o napoletana a scelta	49,00 kn
Istarski fuži u umaku od pršuta i tartufa Fuži istriani con salsa di prosciutto e tartufo	61,00 kn
Njoki sa svježim kozicama i četiri vrste sira Gnocchi con gamberetti freschi e quattro formaggi	59,00 kn
Rižoto sa školjkama Risotto allo scoglio	64,00 kn
Rižoto s zelenim šparugama, gljivama i crvenim radičem Risotto agli asparagi, funghi e radicchio rosso	55,00 kn

Jela iz mora / Piatti dal mare

Ligije pržene ili na žaru Calamari fritti o alla griglia	59,00 kn
Škampi na žaru Scampi alla griglia	135,00 kn
Plemenita riba s istarskom garniturom Pesce bianco con contorno all'istriana	91,00 kn
Morska simfonija Sinfonia di mare	94,00 kn

Jela od mesa / Piatti di carne

Juneća pisanica na žaru Filetto di vitellone alla griglia	98,00 kn
Ramstek na umaku od svježih gljiva Controfiletto di vitellone con salsa di funghi freschi	92,00 kn
Svinjski kotlet na žaru Braciola di maiale alla griglia	64,00 kn
Svinjski ražnjići Spiedini di maiale	55,00 kn
Teleći medaljoni na žaru Medaglioni di vitello alla brace	94,00 kn
Istarski pureći odrezak Fettina di tacchino istriana	67,00 kn
Panirani pureći file Filetto di tacchino panato	64,00 kn
Garnitura mesa na žaru „Verudela“ Carne mista alla griglia „Verudela“	91,00 kn

Mesni pruteni čevapčići na žaru Čevapčići alla griglia	49,00 kn
Pijesakavica na žaru “Pijesakavica” (polpettone di carne tritata) alla griglia	53,00 kn
Sezonski prilog dana Contorno del giorno di stagione	23,00 kn
Izbor sezonskih salata Scelta di insalate di stagione	23,00 kn

I naravno ostale delicije....
E naturalmente altre delizie....

Pizza

Pizza margarita / Pizza margherita Umak od rajčice, topivi sir, maslina Salsa di pomodoro, formaggio fuso, olive	42,00 kn
Pizza miješana / Pizza mista Umak od rajčice, topivi sir, šunka, šampinjoni i maslina Pomodoro, formaggio, prosciutto cotto, funghi champignon ed oliva	46,00 kn
Pizza četiri vrste sira / Pizza ai quattro formaggi Umak od rajčice, četiri vrste topivog sira, maslina Pomodoro, quattro tipi di formaggio, oliva	52,00 kn
Pizza tuna / Pizza al tonno Umak od rajčice, sir topivi, tuna, luk i kapari Pomodoro, formaggio, tonno, cipolla, capperi	49,00 kn
Pizza vegetarijanska / Pizza vegetariana Umak od rajčice, svježi šampinjoni, sir topivi, tikvica, paprika, balzanic, svježa rajčica, kukuruz, masline Pomodoro, funghi champignon freschi, formaggio, zucchine, peperoni, melanzane, pomodoro fresco, mais, olive	49,00 kn
Pizza Istarska / Pizza istriana Umak od rajčice, sir topivi, pršut, rukula Pomodoro, formaggio, rucola e prosciutto	49,00 kn
Pizza Diavolo / Pizza Diavola Umak od rajčice, sir topivi, kulen i ljuti feferoni Pomodoro, formaggio, kulen (salame piccante) e peperoncino	49,00 kn
Pizza exotica / Pizza esotica Umak od rajčice, topivi sir, šunka, ananas, šampinjoni i maslina Salsa di pomodoro, formaggio fuso, prosciutto cotto, ananas, champignon e olive	49,00 kn

Brza hrana / Fast food

Izbor tramezina po Vašoj želji / Tramezzini vari a scelta	29,00 kn
---	----------

Izbor sireva / Scelta di formaggi

Pijat miješanih sireva / Piatto di formaggi misti	52,00 kn
Gorgonzola / Gorgonzola	52,00 kn
Ovčji sir / Formaggio di pecora	52,00 kn

Slastice / Dolci

Bogata ponuda svježih dnevnih torti i kolača Ricca offerta di torte e dolci del giorno	15,00 kn
Savijače razne Strudel a vari gusti	12,00 kn
Sladoled / Gelato	6,00 kn
Kup „Olive“ / Coppa „Olive“	22,00 kn
Voćna salata / Macedonia	16,00 kn

POV JE UKLJUČEN U CIJENU. KNJIGA ŽALBE NALAZI SE NA RECEPCIJI.
L'IVA È COMPRESA NEL PREZZO. IL LIBRO DEI RECLAMI SI TROVA PRESSO LA RICEZIONE.

Menu / Speisekarte / Меню

Selection of light summer salads / Auswahl an leichten Sommersalaten / Нежные летние салаты на выбор			Rumpsteak in a fresh mushroom sauce Rumpsteak in einer Soße aus frischen Pilzen Рыбстейк на соусе из свежих грибов	92,00 kn	Tomatenspeise, zerlaufener Käse, Rucola und Prosciutto Томатный соус, сорт мягкого сыра, руккола и прошутто (сказочный вяленый окорок)	
Fine noodle salad with Istrian prosciutto and asparagus tips Salat aus feinen istrischen Rohschinkenstreifen und Spargelspitzen Салат из соломки истрийского прошута и спаржи	64,00 kn		Pork cutlet grilled Gegrilltes Schweinecotelett Свиной антрекот - гриль	64,00 kn	Pizza "Diavolo" (Devil's) / Pizza Diavolo / Пицца Дьявола Tomato sauce, melted cheese, spicy salami and chili peppers Томатный соус, сорт мягкого сыра, пикантная салями и острый перец	49,00 kn
Heavenly chicken salad Hühner-Paradisssalat Райский салат из курицы	52,00 kn		Pork "kebab" Schweinefleisch-Risipjöt - "Spießchen" Свиной шашлык	55,00 kn	Pizza Exotic / Pizza Exotic / Пицца «Экзотика» Tomato sauce, melted cheese, ham, pineapple, button mushrooms and olive Томатный соус, плавленый сыр, ветчина, ананас, шампиньоны и маслины	49,00 kn
Bouquet of salad leaves with marinated tuna Blattsalatbouquet mit mariniertem Thunfisch Букет листовых салатов с маринованным тунцом	59,00 kn		Grilled veal medallions Kallmedallions vom Grill Телятины медальоны гриль	94,00 kn	Fast Food / Fast food / Selection of sandwiches of your choice Auswahl an Tellerzähl nach Ihrer Wahl Тремесин на выбор	29,00 kn
Mozzarella, fresh tomatoes and basil dish Potpourri mit Mozzarella, frischen Tomaten und Basilikum Салат с помидорами, моцареллой и базиликом	56,00 kn		Istrian turkey steak Istrischer Putensteak Истрийский стейк из индейки	67,00 kn	Selection of cheese / Auswahl an Käsesorten / Сыры на выбор	
Hors d'oeuvres / Vorspeisen / Закуски			Crumbed turkey fillet Paniertes Putenfilet Панированное филе индейки	64,00 kn	Rich offer of daily fresh cakes and pastry Größtes Angebot an frischen Tagestorten und Kuchen Широкий выбор свежих тортов и пирожных	15,00 kn
Istrian cold platter Istrische kalte Platte Истрийская холодная закуска	64,00 kn		Grilled meat platter "Verudela" Müggil "Verudela" Мясное ассорти - гриль «Верудела»	91,00 kn	Various strudels Verschiedene Strudel Различные шнурлы	12,00 kn
Braised steak garnished with arugula, capers and black olives Steak mit Rucola, Kapern und schwarzen Oliven Экзотик с рукколой, каперсами и маслинами	61,00 kn		Grilled minced meat fingers Gegrillte Cervizjöt - Stäbchen Чесночки - гриль	49,00 kn	Ice cream Eis Мороженое	6,00 kn
Octopus and squid salad with potatoes and red radicchio Krauten- und Kalmarsalat mit Kartoffeln und rotem Radicchio Салат из осьминога и кальмара с картошкой и красным салатом радиччио	55,00 kn		Grilled hamburger meat Gegrillte "Pjeskavica" - Hackfleischschnittel Плоская котлета гриль	53,00 kn	Sundee "Oliver" Eisbecher "Oliver" Фруктовый десерт с мороженым «Оливер»	22,00 kn
Pasta and risotto / Nudeln und Risotto / Пасты и ризотто			Seasonal side dish of the day Tagesbeilage der Saison Сезонный гарнир	23,00 kn	Fruit salad Obstsalat Фруктовый салат	16,00 kn
Spaghetti of your choice - "Napolitan" or "Bolognese" Spaghetti nach Ihrer Wahl Bolognese oder neapolitanisch Спагетти на выбор - болоньезе или那不勒斯	49,00 kn		Selection of seasonal salads Auswahl an Saisonsalaten Сезонные салаты на выбор	23,00 kn		
Traditional Istrian pasta (fusi) in prosciutto and truffle sauce Istrische Fusi-Nudeln in einer Soße aus Rohschinken und Trüffel Истрийские макароны фузи в соусе из прошута и трюфелей	61,00 kn		And naturally, other delicious fare.... und natürlich noch weitere Köstlichkeiten.... И другие деликатесы...			
Gnocchi with fresh shrimp and four types of cheese Knödel mit frischen Garnelen und 4 Käsesorten Кнудли со свежими креветками и четырьмя видами сыра	59,00 kn		Pizza / Pizza / Пицца			
Seashell risotto Muschelrisotto Ризотто с мидиями	64,00 kn		Pizza Margherita / Pizza Margherita / Пицца «Маргарита» Tomato sauce, melted cheese, olive Tomatenspeise, Schmelzkäse, Oliven Томатный соус, плавленый сыр, маслины	42,00 kn		
Risotto with green asparagus, mushrooms and red radicchio Risotto aus Wirsing, Pilzen und rotem Radicchio Ризотто с зеленой спаржей, грибами и красным радиччио	55,00 kn		Pizza Ham and Cheese / Gemischte Pizza / Пицца с ветчиной Tomato sauce, melted cheese, ham, button mushrooms and olive Tomatenspeise, zerlaufener Käse, Schinken, Champignons und Oliven Томатный соус, сорт мягкого сыра, ветчина, шампиньоны, оливки	46,00 kn		
Seafood Dishes / Gerichte aus dem Meer / Блюда из морепродуктов			Pizza with 4 types of cheese / Pizza mit vier Käsesorten / Пицца четыре сыра Tomato sauce, four types of melted cheese, olive Tomatenspeise, vier zerlaufene Käsesorten, Oliven Томатный соус, четыре сорта мягкого сыра, маслины	52,00 kn		
Squid fried or grilled Kalmare gebraten oder gegrillt Кальмары - гриль или жареные	59,00 kn		Pizza tuna / Thunfisch-Pizza / Пицца с тунцом Tomato sauce, melted cheese, tuna, onion and capers Tomatenspeise, zerlaufene Käse, Thunfisch, Zwiebeln und Kapern Томатный соус, сорт мягкого сыра, тунца, лука, каперсы	49,00 kn		
Grilled scampi Gegrillte Scampi Королевские креветки - гриль	135,00 kn		Vegetarian pizza / Pizza Vegetarische / Пицца вегетарианская Tomato sauce, fresh button mushrooms, melted cheese, courgettes, peppers, artichokes Tomatenspeise, frische Champignons, zerlaufener Käse, Zucchini, Paprika, Aubergine, frische Tomaten, Mais, Oliven Томатный соус, свежие шампиньоны, сорт мягкого сыра, кабачок, перец, баклажаны, свежий помидор, кукуруза, оливки	49,00 kn		
Prime-quality fish with Istrian garnishings Edelfisch mit istrischer Beilage Деликатесная рыба с истрийским гарниром	91,00 kn		Pizza "Istrian" / Pizza Istriana / Пицца Истриана Tomato sauce, melted cheese, arugula and prosciutto	49,00 kn		
Sea symphony Meeresymphonie Морская симфония	94,00 kn					
Meat dishes / Fleischgerichte / Блюда из мяса						
Grilled baby-beef steaks Gegrillte Rindersteaks Теляние филе - гриль	96,00 kn					

NOT BE INCLUDED IN THE PRICE. THE COMPLAINT BOOK IS PLACED ON THE RECEIPTION.
NIMT IST IM PREIS EINBEZUGEN. DAS BESCHWERDEBUCH BEFINDET SICH AN DER REZEPTION.

И ОБСЛУЖИВАНИЕ И КУДА СТРОИМЫЕ ВЛОЧ
ИМТА, МАЛОС И ПРЕДОМОНИ НАОДНОУС И БАТЕ

VAT IS INCLUDED IN THE PRICE. THE COMPLAINT BOOK IS PLACED ON THE RECEPTION.
MIST IST IM PREIS ENGESCHLOSSEN. DAS BESCHWERDEBUCH BEFINDET SICH AN DER REZEPTION.
И ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЦЕНА СОДЕРЖАТ В НАЛОГЕ.
КНИГА ЖАЛОБ И ПРЕДЛОЖЕНИЙ НАХОДИТСЯ В БАРЕ

Medaljoni od pršuta nadjeveni svježim 55,00 kn
kravljim sirom i rezancima mlade zelene salate

Domaći istarski pršut nadjeven mekim sirom i zelenom salatom

Prosciutto medallions stuffed with cottage cheese and
strips of spring green salad

Dry-cured Istrian prosciutto stuffed with soft cheese and green salad

Medaglioni di prosciutto ripieni con formaggio di mucca
fresco e tagliolini di insalatina verde

Prosciutto istriano nostrano ripieno con formaggio morbido e insalata verde

Prosciutto-Medaillons mit Frischkäse und jungen
Blattsalatschnitten gefüllt

Hausgemachter istrischer Prosciutto mit Frischkäse und Blattsalat gefüllt

Медальоны из пршута (свиной вяленый окорок), начинённые
творогом и молодым зелёным салатом, нарезанным соломкой
Домашний истрийский пршут (свиной вяленый окорок), начинённый
творогом и зелёным салатом.

Rezanci sotiranog junećeg fileta na 68,00 kn
podlozi od mladog crvenog radića

Mesna salata popraćena okusima starog balzamika, čilija i pečenih paprika

Straccetti di filetto di manzo su letto di radicchietti rossi

Insalata di carne con aroma di aceto balsamico maturo, chili e peperoni al
forno

Sautéed Istrian veal fillets on a base of red spring
radicchio

Meat salad with flavours of old balsamic vinegar, chilli and roasted peppers

Sautierte istrische Rinderlende auf einer Unterlage aus
jungem roten Radicchio

Fleischsalat aromatisiert mit gereiftem Balsamico, Chili und gebratenen
Paprikaschoten

Отварное говяжье филе соломкой на подложке из свежего
красного цикория

Мясной салат, приправленный выдержанным бальзамическим уксусом, соусом
чили и печеными перцами

Matovilac i lolo rosso s pirjanim kockicama 65,00 kn

plemenite ribe posute laticama prženih badema

Lagana salatina oplemenjena plemenitom ribom i bademima poslužena u košarici od pečenog parmezana

Valerianella e insalata lollo rosso con cubetti di pesce

bianco saltati e ricoperti di scaglie di mandorle tostate

Insalatina leggera arricchita con pesce pregiato e mandorle servita nel cestino di parmigiano al forno

Lamb's lettuce and Lolo rosso with braised cubes of

prime quality fish sprinkled with roasted almond petals

Light salad with game fish and almonds served in roasted parmesan basket

Feldsalat und Lolo Rosso mit gedünsteten Würfeln aus

edlem Fisch bestreut mit gebratenen Mandelblättern

Leichter Salat mit edlem Fisch und Mandeln, serviert in einem

Parmesankörbchen

Салат «матовилац» и красный кружевной салат «лоло rosso» с

кубиками тушеной благородной рыбы, посыпанной листочками обжаренного миндаля

Легкий салат с благородной рыбой и миндалем, подаваемый в корзинке из запеченного пармезана

Složenac od mozzarele, svježe rajčice 52,00 kn

i bosiljka

Mozzarella sir na podlozi od svježe rajčice aromatizirana kosanim bosiljkom i maslinovim uljem

Insalata caprese

Mozzarella su letto di pomodoro fresco condita con olio d'oliva e foglie di basilico

Mozzarella, fresh tomatoes and basil dish

Mozzarella cheese on a base of fresh tomatoes flavoured with chopped basil and olive oil

Potpourri mit Mozzarella, frischen Tomaten und

Basilikum

Mozzarella auf einer Unterlage aus frischen Tomaten, deren Aroma mit gehacktem Basilikum und Olivenöl verfeinert ist

Салат с помидорами, моцареллой и базиликом

Моцарелла на подстилке из свежих помидоров, приправленная рубленным базиликом и оливковым маслом

Spektar mesnih delicija

70,00 kn

Istarski pršut, suhe kobasice i istarski ombolo, posluženi na tradicionalan način

Spettro di sapori istriani

Prosciutto e salicce istriane casareccie, lombo di maiale serviti in modo tradizionale

Istrian spectrum

Dry-cured Istrian prosciutto, dry-cured salami and dry-cured pork loin served in traditional manner.

Istrisches Spektrum

Hausgemachter istrischer Prosciutto, Würste und Kassler auf traditionelle Art serviert

Истрийский спектр

Домашний истрийский пршут, колбасы и вырезка. Подаются традиционным способом.

Istarska plitica

68,00 kn

Domaći istarski pršut i ovčji sir popraćen s crnim maslinama uz istarsko maslinovo ulje

Piatto istriano

Prosciutto istriano casareccio, formaggio pecorino e olive nere servite con olio d'oliva istriano

Istrian platter

Istrian prosciutto, home-made sheep cheese and black olives served with Istrian olive oil

Istrische Platte

Istrischer Prosciutto, hausgemachter Schafkäse und schwarze Oliven mit istrischem Olivenöl serviert

Истрийская холодная закуска

Истрийский пршут, домашний овечий сыр и маслины. Подаются с истрийским оливковым маслом.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Krafi s rigom, pršutom i tartufima 48,00 kn
Punjena domaća tjestenina sa sirom, poslužena u umaku od pršuta, rige i bijelih tartufa

Krafi con rucola, prosciutto e tartufi
Pasta casereccia con ripieno di formaggio, servita con sugo di prosciutto crudo, rucola e tartufo bianco

Homemade pasta «Krafi» with rocket salad, prosciutto ham and truffles
Home-made pasta stuffed with cheese, served in smoked ham, rucola and white truffle sauce

Krafi-Teigwaren mit Rucola, Prosciutto und Trüffeln
Hausgemachte Pasta gefüllt mit Käse, serviert in einer Sauce mit Prosciutto, Rucola und weißen Trüffeln

Равиоли «крафи» с рукколой, пршутом и трюфелями
Домашние макароны, фаршированные сыром, подаются с соусом из ветчины, рукколы и белых трюфелей

Makarončini po domaću 46,00 kn
Domaća ručno rađena tjestenina sa umakom od Istarskih kobasica, pomidora i kapule

Maccheroncini fatti in casa in maniera tradizionale
Pasta fatta in casa con sugo di salsicce istriane, pomodoro e cipolla

Home-made macaroni
Hand-made pasta with Istrian sausage, tomato and onion sauce

Makkaroni nach Hausmacher Art
Hauseigene, handgemachte Pasta in einer Sauce mit istrischer Wurst, Tomaten und Zwiebeln

Макарончини по-домашнему
Домашняя лапша ручного приготовления в соусе из истрийской колбасы, помидоров и лука

Jadranska salata od lignji, krumpira i sviježe rikule 50,00 kn
Topla salata lagano začinjena maslinovim uljem i kaparima

Insalata adriatica di calamari, patate e rucola fresca
Insalata calda leggermente condita con olio d'oliva e capperi

Adriatic salad of squid, potatoes and fresh arugula
Warm salad lightly-dressed in olive oil and capers

Adriasalat mit Kalamare, Kartoffeln und frischer Rucola
Warmer Salat mit Olivenöl und Kapern fein veredelt

Адриатический салат из кальмаров, картофеля и свежей рукколы
Тёплый салат, облагороженный оливковым маслом и каперсами

Crni rižoto od sipe i jadranskih kozica s 58,00 kn
bijelim istarskim tartufima
Rižoto od mladih jadranskih sipica i svježih kozica oplemenjeni listićima bijelog
istarskog tartufa

Risotto al nero di seppia e gamberetti dell'Adriatico con
tartufo bianco d'Istria
Risotto di sepioline pescate nell'Adriatico e gamberetti freschi con scaglie di
tartufo bianco

Black risotto with cuttlefish and Adriatic shrimps
enriched with white Istrian truffles
Risotto with young Adriatic cuttlefish and fresh shrimps enriched with slivers of
white Istrian truffles

Schwarzer Sepia- und Garnelenrisotto aus der Adria mit
weißen istrischen Trüffeln
Risotto aus junger Sepia aus der Adria und frischen Garnelen mit istrischen
weißen Trüffelblättchen veredelt

Чёрный ризотто из каракатицы и адриатических креветок с
белыми истрийскими трюфелями
Ризотто из молодых адриатических каракатиц и свежих креветок,
облагороженный лепестками белого истрийского трюфеля

Jakobove kapice u umaku od šafrana 53,00 kn
na gnjezdu od špageta
Sotirano meso školjki na extra djevičanskom maslinovom ulju sa bijelim vinom i
svježim rajčicama

Capesante in salsa allo zafferano su nido di spaghetti
Il mollusco viene saltato su olio extravergine d'oliva con vino bianco e
pomodoro fresco

Coquilles St. Jacques in saffron sauce on a „nest“ of
spaghetti
Sautéed shell meat in extra virgin olive oil enriched with white wine and fresh
tomatoes

Jakobsmuscheln mit Safransoße im Spargelnest
Auf Olivenöl Extra Virgine sautiertes Muschelfleisch mit Weißwein und frischen
Tomaten

Гребешки святого Якова в соусе из шафрана на гнезде из
спагетти
Сотированное мясо моллюсков на экстра девственном оливковом масле
с белым вином и свежими помидорами

БЛЮДА ИЗ МЯСА И РЫБЫ

Junječa pisanica na slamici od crvenog luka 90,00 kn
File sa žara pečen po Vatoj želji poslužen sa pekarskim krumpirom i sezonskim povrćem

Filetto di vitellone su letto di cipolla rossa tagliata a julienne
Filetto cotto a Vostro gradimento sulla griglia con concorno di patate alla fomaia e verdure di stagione

Baby beef fillet on a bed of red onions
Baby beef fillet grilled according to your requirements and served with stonebaked potatoes and seasonal vegetables

Rinderlende auf Stroh aus Zwiebeln
Nach Ihrem Wunsch gegrilltes Filet mit Bratkartoffeln und Saison Gemüse serviert

Телячье филе на репчатом луке, порезанном соломкой
Жареное на гриле филе с «пекарским» картофелем и сезонными овощами

Medaljoni ombola u košuljici od špeka 65,00 kn
na umaku suhih šljiva
Istarska delicija popraćena s kroketima od parmezana i pršuta

Medaglioni di lombo avvolti nella pancetta in salsa di prugne secche
Delizia dell'Istria accompagnata da crocchette di parmigiano e prosciutto

Tender baby beef fillet medallions coated in bacon in a prune sauce
Istrian delicacy with parmesan and smoked ham fritters

Lendenmedaillon im Speckhemd in einer Soße aus getrockneten Pflaumen
Istrische Delikatesse mit Kroketten aus Parmesan und Prosciutto als Beilage

Медальоны из свиного филе, обернутые в бекон, с соусом из чернослива
Истрийские деликатесы с крокетами из пармезана и пршута

Pileći filet na kremici od crnih i zelenih maslina 58,00 kn
Mlada pilećina obogaćena mediteranskim začinima i umakom od istarske malvazije

Filetto di pollo sulla crema di olive verdi e nere
Pollo giovane arricchito con spezie mediterranee e sugo alla Malvasia istriana

Chicken fillet on black and green olive spread
Young chicken with Mediterranean spices and Istrian malvasia sauce

Hähnchenfilet auf einer Creme aus schwarzen und grünen Oliven
Junges Hähnchen mit mediterranen Gewürzen und einer Soße abgeschmeckt mit istrischer Malvasija

Филе цыпленка на креме из черных и зеленых маслин
Мясо цыпленка, одобренной средиземноморскими приправами и соусом из истрийской мальвазии

Tradiconalni istarski odrezak 70,00 kn
 Pureći odrezak punjen pršutom i sirom garniran s povrćem na žaru
Bistecca istriana
 Bistecca di tacchino ripiena di prosciutto e formaggio con concorno di verdure alla griglia
Istrian steak
 Turkey steak stuffed with prosciutto and cheese and garnished with grilled vegetables
Istrisches Schnitzel
 Putenschnitzel mit Prosciutto und Käse gefüllt und mit Grillgemüse garniert
Истрийский стейк
 Стейк из индейки, начинённый пршутом и сыром с овощами - гриль

Brancin ili orada sa žara na mediteranski način 62,00 kn
 Klasično pripremljena plemenita riba sa plotkicama krumpira i listovima špinata
Branzino o orata grigliati alla mediterranea
 Pesce bianco preparato in modo tradizionale con rondelle di patate e foglie di spinaci
Sea Bass or Gilthead grilled Mediterranean style
 Classically prepared prime-quality fish with thinly-sliced potatoes and garnished with spinach leaves
Gegrillter Seebarsch oder Goldbrassen nach Mittelmeerart
 Klassisch zubereiteter edler Fisch mit Kartoffelscheiben und Spinatblättern
Бранзино или дорада — гриль
 Деликатесная рыба, приготовленная с ломтиками картофеля и листьями шпината

Škarpina u škartocu 65,00 kn
 Pečena škarpina s krumpirom i sezonskim povrćem na maslinovom ulju, oplemenjena mediteranskim začinima
Scorfano al cartoccio
 Scorfano cotto con patate e verdure di stagione su olio d'oliva e aggiunta di spezie mediterranee
Grouper „en papillote“
 Baked grouper with potatoes and seasonal vegetables in olive oil enriched with Mediterranean spices
Drachenkopf im Backbeutel
 Gebackener Drachenkopf mit Kartoffeln und Saison Gemüse in Olivenöl und mit feinen Mittelmeergewürzen veredelt
Скорпена в бумаге
 Печёная скорпена с картофелем и сезонными овощами, облагороженная оливковым маслом и медитеранскими приправами

ДЕСЕРТЫ / СЫРЫ

Ledena krema od vanilije s marelicom 35,00 kn
u kaputiću od tamne čokolade

Crema fredda di vaniglia con albicocca in cappotto di
cioccolato fondente

Ice vanilla cream with apricot an a coat made of dark
chocolate

Vanilla Eiscreme mit Aprikosen im Mantel von dunkler
Schokolade

Ледяное ванильное парфе с абрикосами в шоколаде

Čokoladna torta s preljevom od jagoda 20,00 kn

Torta al cioccolato con guarnizione di fragole

Chocolate cake with strawberry dressing

Schokoladekuchen mit Erdbeerdressing

Шоколадный торт с сиропом из клубники

Kup „Medulin“ 27,00 kn

Coppa „Medulin“

Sundae „Medulin“

Eisbecher „Medulin“

Кубок „Медулин“

Pijat finih mješanih sireva sa crnim 45,00 kn
maslinama

Piatto di formaggi misti con olive neri

Mixed cheese platter with black olives

Teller mit verschiedenen Käsesorten und schwarzen
Oliven

Ассорти из высококачественных сыров с черными маслинами

Jelovnik

„ISTARSKA GASTRONOMSKA PRIČA“

HLADNA PREDJELA

- ISTARSKI PRŠUT NA STALKU
- SUHI OMBOLO
- ISTARSKA KOBASICA
- FILET OD BOŠKARINA U MASLINOVOM ULJU
- SALATA OD FOLPI
- KARPAČO OD HOBOTNICE
- MARINIRANI REPOVI JADRANSKIH ŠKAMPA
- SVJEŽE JADRANSKE ŠKOLJKE NA LEDU
- SARDELE NA SAVOR
- MARINIRANI FILET ORADE U MALVAZIJI

JUHE

- MANEŠTRA S BOBIĆIMA
- JUHA OD GOVEĐEG REPA S FIDELINIMA
- JUHA OD ČEŠNJAKA
- JUHA OD PLEMENITE JADRANSKE RIBE

TOPLA PREDJELA

- RAVIOLI SA ŽGVACETOM OD DOMAĆE KOKOŠI
- PLJUKANCI S PRŠUTOM I ŠPAROGAMA
- FUŽI S UMAKOM OD BOŠKARINA
- NJOKI S JELENOM
- TALJATELE S BIJELIM SAMONIKLIM TARTUFIMA
- BAKALAR S POSUTICAMA
- ŠURLICE SA ŠKAMPIMA
- CRNI RIŽOTO SA SIPOM
- PEDOĆI I DONDOLE NA BUZARU

GLAVNA JELA

- SVJEŽA PEČENA RIBA S KRUMPIRIMA
- PUNJENI DOMAĆI KALAMARI S PRŠUTOM I SIROM
- FILET PALAMIDE S KAPULOM
- BRODET OD JADRANSKE RIBE S PALENTOM
- KOZLIĆ U LONCU SA ZELJEM
- OSOBUKO OD TELETA S FAROM

- JANJEĆA KOLJENICA S JEČMOM I KRUMPIROM
- NONINA KANAVACA
- TAGLIATA OD BOŠKARINA S TARTUFOM

DESERTI

- PINCA U BISKI
- POVETICA
- KROŠTULE S RAKIJOM
- FRITULE
- LABINSKI KRAFI
- CARSKE MRVICE
- MAKOVNJAČA
- ŠTRUDEL OD JABUKA
- ISTARSKA SUPA
- NJOKI S MARMELADOM

МЕНЮ

„ИСТРИЙСКАЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ИСТОРИЯ“

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- ИСТРИЙСКИЙ ПРИШУТ (ВЯЛЕННЫЙ СВИНОЙ ОКОРОК, НАРЕЗАЕТСЯ ТОНЧАЙШИМИ ЛОМТИКАМИ В ВАШЕМ ПРИСУТСТВИИ)
- КАРБОНАД СЫРОВЯЛЕННЫЙ
- ИСТРИЙСКАЯ КОЛБАСА
- ФИЛЕ ИСТРИЙСКОЙ ГОВЯДИНЫ (БОШКАРИНА) В ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ
- САЛАТ ИЗ ОСЬМИНОГА ЭЛЕДОНА (МАЛЫЙ ОСЬМИНОГ)
- КАРПАЧЧО ИЗ ОСЬМИНОГА
- КРУПНЫЕ АДРИАТИЧЕСКИЕ КРЕВЕТКИ (СКАМПИИ) В МАРИНАДЕ
- СВЕЖИЕ МОРСКИЕ МОЛЛЮСКИ (ПОДАЮТСЯ НА ПОДНОСЕ СО ЛЬДОМ)
- САРДИНЫ НА САВОР (ЖАРЕННЫЕ САРДИНЫ ПОД СОУСОМ ИЗ МАСЛА, ЛУКА, УКСУСА И СПЕЦИЙ)
- ФИЛЕ ДОРАДЫ В МАРИНАДЕ ИЗ МАЛЬВАЗИИ

СУПЫ

- ГУСТОЙ СУП МАНЕШТРА С МОЛОДОЙ КУКУРУЗОЙ
- СУП ИЗ ГОВЯЖЬЕГО ХВОСТА С ВЕРМИШЕЛЬЮ
- ЧЕСНОЧНЫЙ СУП
- СУП ИЗ БЛАГОРОДНОЙ АДРИАТИЧЕСКОЙ РЫБЫ

ТЕПЛЫЕ ЗАКУСКИ

- РАВИОЛИ СО ЖГВАЦЕТОМ (ГУЛЯШОМ) ИЗ ДОМАШНЕЙ КУРОЧКИ
- ПЛЮКАНЦЫ С ПРИШУТОМ И СПАРЖЕЙ
- ФУЖИ С ПОДЛИВОЙ ИЗ ИСТРИЙСКОЙ ГОВЯДИНЫ (БОШКАРИНА)
- НЬОККИ С ОЛЕНИНОЙ
- ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ЛЕСНЫМИ БЕЛЫМИ ТРЮФЕЛЯМИ
- ПОСУТИЦЫ (РАЗНОВИДНОСТЬ ПАСТЫ) С ТРЕСКОЙ
- ШУРЛИЦЫ (РАЗНОВИДНОСТЬ ПАСТЫ) СО СКАМПИЯМИ
- РИЗОТТО С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ
- ЧЕРНЫЕ МИДИИ И ДОНДОЛЫ ПОД СОУСОМ БУЗАРА

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- ЗАПЕЧЕННАЯ СВЕЖАЯ РЫБА С КАРТОФЕЛЕМ
- ФАРШИРОВАННЫЕ ПРИШУТОМ И СЫРОМ ДОМАШНИЕ
- КАЛЬМАРЫ
- ФИЛЕ ПЕЛАМИДЫ С КРАСНЫМ ЛУКОМ

- БРОДЕТ (РЫБНОЕ РАГУ) ИЗ АДРИАТИЧЕСКОЙ РЫБЫ С ПОЛЕНТОЙ
- ТУШЕНОЕ МЯСО КОЗЛЕНКА С КАПУСТОЙ В ГОРШОЧКЕ
- ОССОБУКО ИЗ МОЛОДОГО ТЕЛЕНКА С ЯЧМЕНЕМ
- РУЛЬКА ЯГНЕНКА С ЯЧМЕНЕМ И КАРТОФЕЛЕМ
- НОНИНА КАНАВАЦА (ТРАДИЦИОННЫЙ ИСТРИЙСКИЙ РУЛЕТ С НАЧИНКОЙ ИЗ МЯСА, ШПИНАТА, ПРИШУТА И ПАРМЕЗАНА)
- ВЫРЕЗКА ИСТРИЙСКОЙ ГОВЯДИНЫ (БОШКАРИНА) С ТРЮФЕЛЯМИ

ДЕСЕРТЫ

- ТРАДИЦИОННЫЙ ПАСХАЛЬНЫЙ ПИРОГ, ПРОПИТАННЫЙ БИСКОЙ (ИСТРИЙСКОЙ РАКИЕЙ)
- ПОВЕТИЦА (РУЛЕТ С ЯБЛОЧНО-ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ)
- КРОШТУЛЫ (ХРУСТЯЩИЙ ХВОРОСТ) С РАКИЕЙ
- ФРИТУЛЫ (ПОНЧИКИ, ЖАРЕННЫЕ ВО ФРИТЮРЕ)
- КРАФЫ ПО-ЛАВИНСКИ (РАВИОЛИ С НАЧИНКОЙ)
- СЛАДКИЙ ИМПЕРАТОРСКИЙ ОМЛЕТ (КАЙЗЕРШМАРРН)
- РУЛЕТ С МАКОМ
- ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ
- ИСТРИЙСКАЯ СУПА
- НЬОККИ С ДЖЕМОМ

Predjela

- Tris od kozica (Tempura od Kozica s prženim rezancima, Kozica dimljena na čaju u aspiku od chardonnay i Kozica umotana u pršut poslužena sa mangom i kikirikijem)
- Kamenica s keta kavijarom i crnim vinaigrette dresingom; Jakobove kapice kuhane na hladno u limunovom soku sa svježim krastavcima i koprom; Marinirani losos s medom i pestom od rikule
- Ratatouille s umakom od pečenih rajčica; Pjenica od patlidžana sa sušenim fetama patlidžana; Prženi cvijetovi od tikvice na tempura način

Juhe

- Hladna juha od kruške s cimetom i vanilijom; Poslužena sa sufleom od gorgonzole
- Gusta juha od jastoga; S raviolom od jastoga i grejpa

Glavna jela

- Pečeni fazan glaziran s tamnim maslacem i porto vinom; Poslužen s lisičarkama i pomme château; Umak od malina i fazana; Za 2 osobe pripremljeno pred gostom
- Janjeći kare zapečen s istarskim travama i medom; Poslužen s crvenim paprikama sa žara i pirjanim slatkim krumpirom s hrenom; Umak od janjetine
- Rolada od pilećih prsa punjena pistacijem i suhim šljivama; Poslužena sa šparogama i smrčcima; Umak od divljači i hollandaise
- Tournedos Rossini; Flambiran ispred gostiju
- File od Kovača; Poslužen s pečenim peršinom; I pjenicom od špinata i aromatskih trava; Umak od vina s losos kavijarom
- Ragu od jastoga i vrganja; Serviran s mekanom palentom; I prženim bijelim grožđem

Desserti

- Čokoladna terina sa zlatom; Čokoladni trapez Guanaja; Zrak od limuna
- Pečena krema sa limetom i čokoladnim sorbetom; Pečena krema od karamela sa sorbetom od mente; Pečena krema od maracuje i sorbet od Campari sa grejpom

Первые блюда

- Трио из креветок (темпура из креветок с вареной лапшой, копченая в чае креветка и желатин Шардоне, завернутые в прошутто и подаваемые с манго и арахисами)
- Устрица с лососевой икрой и соус из уксуса и оливкового масла, маринованный в лимонном соке гребешок, подаваемый со свежим огурцом и укропом, маринованный лосось с медом и соусом рокет-пестро
- Ротатуй с печеным томатным соусом, баклажановый капучино с сушеными баклажановыми дольками, жареные цветки молодого кабачка в тесте темпура

Супы

- Холодный суп из груши с корицей и ванилью с суфле горгонзола
- Густой суп из омаров с цельными кусками омара и грейпфрутовым равиоли

Главные блюда

- Жареный фазан, глазированный темным маслом и портвейном, подаваемый с лисичками и картофельными чипсами шато; мясной бульон и оливковая подливка на второе
- Жареное ребро ягненка с приправами из Истрии и медом, подаваемый с печеными стручковыми красными перцами и жареный картофель с приморской ложечницей; подливкой из ягненка
- Куриная грудка, фаршированная фисташками и сушеным изюмом, подаваемая со спаржей и грибным сморчком; оленина и голландский соус
- Турнедо Россини, готовящийся прямо у вас на столе
- Филе солнечника (рыба) с жареной петрушкой и шпинатом и мусс из ароматичных приправ; винный соус с лососевой икрой
- Омар и рагу, подаваемое с нежной полентой и печеным белым виноградом

Десерты

- Шоколадный терен с золотистой пленкой; трапециевидный шоколад Гуанаха; лимонное эфирное масло
- Печеный кастард с лаймом и шоколадным шербетом; карамельный кастард с мятным шербетом; печеный кастард из маракуйи с грейпфрутом и шербетом Кампари

UVODNA JELA

1. Dnevna juha a) mesna b) riblja c) od brokule d) od rajčice e) od gljiva	20 kn
2. Juha Arkada (repovi kozica, školjke, bundeva)	49 kn
3. Salata od jadranske hobotnice (hobotnica, kapari, cherry rajčica, maslinovo ulje, kvasina)	59 kn
4. Otočna salata (rikula, zelena salata, kozice, tunjevina, jaja)	48 kn
5. Jadranska salata (hobotnica, pršut od tune, marinirani incuni, rikula, maslinovo ulje)	68 kn
6. Riblji carpaccio (poslužen na rikuli, s kaparima i tanko narezanom rajčicom, preliven limunovim sokom i maslinovim uljem)	75 kn
7. Mesni carpaccio (poslužen na rikuli s cherry rajčicom i parmezanom, preliven limunovim sokom i maslinovim uljem, začinen mljevenim paprom)	85 kn
8. Dalmatinski birani pršut	49 kn
9. Tartar biftek / za 2 osobe (juneci file, jaja, začini, tostirani kruh, maslac)	220 kn
10. Toplo-hladna salata od pileline (zelena salata, rikula, pileći filet pečen na žaru i izrezan na rezance, jaja, panceta, poprženi kruh, masline)	55 kn
11. Domaća salata (panceta, kuhano jaje, feta sir, paprika, cherry rajčice, krastavci, crne masline; preliveno maslinovim uljem)	48 kn
12. Salata Caprese (mozzarella, rajčice, maslinovo ulje, bosiljak)	39 kn

TJESTENINE - RIŽOTI - GLAVNA JELA

13. Domaći korčulanski makaruni sa škampima (tjestenina, ručno rađena na igli, škampi, začini, maslinovo ulje)	120 kn
14. Tagliatelle na dalmatinski način (s kozicama, lignjama, školjkama i dalmatinskom šalšom)	69 kn

15. Rižot od škampi u šampanjcu (meso škampa, šampanjac, riža, češnjak, luk, maslinovo ulje, začini)	120 kn
16. Crveni rižot s kozicama	59 kn
17. Crni rižot od sipe s gljivama	59 kn
18. Špageti carbonara	55 kn
19. Špageti Bloody Mary (špageti, cherry rajčica, umak rajčice, panceta, parmezan, vodka, maslac)	69 kn
20. Njoki s pancetom i tartufatom	59 kn
21. Rižot od gljiva	45 kn
22. Školjka svetog Jakova, punjena (meso školjke, repovi škampi, meso ribe, gljive, bešamel umak, parmezan; zapečeno u pećnici)	79 kn
23. Šampinjoni punjeni puževima (zapečeni u pećnici i posluženi na posteljici od rikule)	75 kn
24. Tuna sa žara, 200 g (filet tunjevine s povrćem sa žara)	116 kn
25. Riblji filet u vinskom umaku s kaparima (prilog: kuhana bijela riža)	150 kn
26. Riblji filet u pikantnoj šalši (prilog: palenta)	150 kn
27. Pileći filet sa žara s pečenim krumpirom i tikvicama	55 kn
28. Pileći filet u umaku, sa suhim šljivama i palentom	55 kn
29. Pileći filet u umaku od meda i začinskog bilja s krumpirom sa žara	55 kn
30. Juneći biftek sa žara	129 kn
31. Juneći biftek u ružmarinu	135 kn
32. Juneći biftek u zelenom papru	135 kn
33. Juneći biftek s višnjama	175 kn
34. Ramstek sa žara	75 kn
35. Ramstek sa žara, punjen (prepečena panceta, sir)	85 kn
36. Burger Arkada (burger, sir, pržena panceta, salata, pommes frites)	59 kn

EXCLUSIVE

37. Juneći biftek s crnim tartufom (juneći biftek s tartufatom i svježe ribanim crnim tartufom)	220 kn
38. Flambirani juneći biftek na način Arkada (flambiran ispred gosta; šampinjoni, domaća panceta, suhe grožđice, ružmarin, mesni temeljac; prilog: kuhana riža)	250 kn
39. Flambirani sote na način Arkada (odležani biftek narezan na komade, flambiran ispred gosta; višnje, povrće, mesni temeljac, konjak, začinsko bilje; prilog: bijela riža)	250 kn
40. Flambirani fileti bijele ribe (filet svježe ribe flambiran ispred gosta; začinsko bilje, češnjak, maslinovo ulje, vrhnje, peršin)	250 kn
41. Flambirani škampi (meso škampa, češnjak, maslinovo ulje, bijelo vino, pikantna šalsja; flambirano ispred gosta)	300 kn
42. Rižot na način Arkada (jastog, škampi, riža)	450 kn
43. Tjestenina Arkada (jastog sa školjkama i domaćim korčulanskim makarunima)	450 kn
44. Flambirane palačinke Crêpe Suzette (za dvije osobe)	250 kn
45. Flambirane palačinke Alaska (za dvije osobe)	250 kn

IZBOR IZ MORA DNEVNA PONUDA PREMA NABAVI SKOLJKE / RIBE / LIGNJE / RAKOVI

46. Brbavice i kućice, 400 g (na buzaru ili sa žara)	100 kn
47. Dagnje, 400 g (na dalmatinsku buzaru ili sa žara)	60 kn
48. Kamenice, 1 kom (poslužene na ledu s limunom)	12 kn
49. Riba extra klase, 1 kg (priprema na žaru, lešo ili u škrovadi)	450 kn
50. Riba 1. klase, 1 kg (priprema na žaru, lešo ili u škrovadi)	360 kn
51. Lignje, 400 g (priprema na žaru ili panirane na kolutiće)	120 kn
52. Jastog, 1 kg	860 kn

(sa žara, zapečen ili kuhan)

53. Hlap, 1 kg

660 kn

(sa žara, zapečen ili kuhan)

54. Škampi, 400 g

156 kn

(na crvenu buzaru ili sa žara)

PRILOZI I SALATE

55. Dnevni izbor svježih salata

19 kn

(kupus, zelena salata, rajčica, krastavac, rikula, grah, kukuruz ili miješana)

56. Krumpir

18 kn

(pommes frites, pečen ili kuhan)

57. Riža

18 kn

58. Blitva

20 kn

59. Povrće sa žara

38 kn

DESERTI

60. Mousse od limete i kiselog vrhnja

22 kn

61. Semifreddo

25 kn

62. Palačinke

25 kn

(Nutella, orasi, marmelada)

63. Čokoladni soufflé sa sladoledom od vanilije

39 kn

(priprema: 15 min.)

64. Voćni kup Arkada

28 kn

(tri kuglice sladoleda, svježe voće, šlag)

65. Dnevni kolač

25 kn

ЗАКУСКИ

1. Суп дия а) мясной б) рыбный в) из брокколи г) томатный д) грибной	20 кун
2. Суп «Аркада» (креветки, устрицы, тыква)	49 кун
3. Салат из адриатического осьминога (осьминог, каперсы, томаты черри, оливковое масло, винный уксус)	59 кун
4. Салат «Островной» (рукола, зеленый салат, креветки, тунец, яйца)	48 кун
5. Салат «Адриатический» (осьминог, балык из тунца, маринованные анчоусы, рукола, оливковое масло)	68 кун
6. Рыбное карпаччо (на листьях руколы с каперсами и тонко нарезанными помидорами, лимонный сок и оливковое масло)	75 кун
7. Мясное карпаччо (на листьях руколы с томатами черри и сыром пармезаном, лимонный сок, оливковое масло и свежемолотый перец)	85 кун
8. Сыровяленый свиной эстра окорок по-далматински	49 кун
9. Бифштекс по-татарски / на 2 человека (филе молодой говядины, яйца, травы и специи, поджаренный хлеб, сливочное масло)	220 кун
10. Салат с теплым куриным мясом (зеленый салат, рукола, куриное филе гриль, нарезанное полосками, яйца, бекон, поджаренный хлеб, оливки)	55 кун
11. Домашний салат (бекон, вареное яйцо, сыр фета, сладкий перец, томаты черри, огурец, маслины, оливковое масло)	48 кун
12. Салат «Капрезе» (моцарелла, помидоры, оливковое масло, базилик)	39 кун

ПАСТА - РИЗОТТО - ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

13. Домашняя лапша по-корчулански с морскими раками-лангустинами (лапша, приготовленная вручную, лангустины, зелень и специи, оливковое масло)	120 кун
14. Тальятелле по- далматински (с креветками, кальмарами, устрицами и томатным соусом по-далматински)	69 кун

15. Ризотто с морскими раками-лангустинами и шампанским (мясо лангустин, шампанское, рис, чеснок, лук, оливковое масло, специи)	120 кун
16. Красное ризотто с креветками	59 кун
17. Черное ризотто из каракатицы с грибами	59 кун
18. Спагетти «Карбонара»	55 кун
19. Спагетти «Кровавая Мэри» (спагетти, томаты черри, томатный соус, бекон, пармезан, водка, сливочное масло)	69 кун
20. Ньюокки с беконом и крем-соусом из трюфелей	59 кун
21. Ризотто с грибами	45 кун
22. Фаршированные морские гребешки (запеченное мясо устриц, морских раков-лангустин, рыба, грибы, пармезан, соус «Бешамель»)	79 кун
23. Шампиньоны, фаршированные улитками (запеченные, подаются на листьях рукколы)	75 кун
24. Туец гриль, 200 г (филе тунца с овощами гриль)	116 кун
25. Филе рыбы в винном соусе с каперсами (гарнир: отварной белый рис)	150 кун
26. Филе рыбы в пикантном соусе сальса (гарнир: кукурузная полента-мамалыга)	150 кун
27. Куриное филе гриль с печеным картофелем и цуккини	55 кун
28. Куриное филе в соусе с черносливом и полентой-мамалыгой	55 кун
29. Куриное филе в медовом соусе с травами и картофелем гриль	55 кун
30. Бифштекс из молодой говядины гриль	129 кун
31. Бифштекс из молодой говядины с розмарином	135 кун
32. Бифштекс из молодой говядины с зеленым перцем	135 кун
33. Бифштекс из молодой говядины с вишнями	175 кун
34. Ромштекс гриль	75 кун
35. Фаршированный ромштекс гриль (с жареным беконом и сыром)	85 кун
36. Гамбургер «Аркада» (рубленое мясо, сыр, жареный бекон, салат, жареный картофель фри)	59 кун

ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ БЛЮДА

37. Бифштекс из молодой говядины с черными трюфелями (Бифштекс из молодой говядины с крем-соусом из трюфелей и свеженатертыми черными трюфелями)	220 кун
38. Бифштекс из молодой говядины фламбированный «Аркада» (фламбированный в присутствии гостей с шампиньонами, домашним беконом, изюмом, розмарином, мясной бульон; гарнир: отварной рис)	250 кун
39. Соте фламбированное «Аркада» (выдержанный нарезанный бифштекс, фламбированный в присутствии гостей; вишни, овощи, мясной бульон, коньяк, травы и специи; гарнир: белый рис)	250 кун
40. Филе рыбы фламбированное (филе свежей рыбы, фламбированное в присутствии гостей; травы и специи, чеснок, оливковое масло, сливки, петрушка)	250 кун
41. Морские раки-лангустины фламбированные (мясо лангустинов, чеснок, оливковое масло, белое вино, пикантный соус «сальса»; фламбированные в присутствии гостей)	300 кун
42. Ризотто «Аркада» (лангуст, морские раки-лангустины, рис)	450 кун
43. Паста «Аркада» (лангуст с моллюсками и домашней лапшой по-корчулански)	450 кун
44. Блинички «Креп Сузетт» с апельсиновым соусом и ликером фламбированные (на 2 человека)	250 кп
45. Блинички «Аляска» фламбированные (на 2 человека)	250 кп

МОРЕПРОДУКТЫ НАЛИЧИЕ БЛЮД ЗАВИСИТ ОТ ДНЕВНЫХ ПОСТАВОК МОЛЛЮСКИ / РЫБА / КАЛЬМАРЫ / РАКООБРАЗНЫЕ

46. Ракушки венерки и вонголе, 400 г (с соусом «Бузара» или гриль)	100 кун
47. Мидии, 400 г (с соусом «Дальматинская бузара» или гриль)	60 кун
48. Устрицы, 1 шт (подается со льдом и лимоном)	12 кун
49. Рыба высшей категории, 1 кг (гриль, отварная или запеченая)	450 кун
50. Рыба первой категории, 1 кг (гриль, отварная или запеченая)	360 кун

51. Кальмары, 400 г (гриль или в кляре)	120 кун
52. Лангуст, 1 кг (гриль, запеченный или отварной)	860 кун
53. Омар, 1 кг (гриль, запеченный или отварной)	660 кун
54. Морские раки-лангустины, 400 г (с соусом «Красная бузара» или гриль)	156 кун

ГАРНИРЫ И САЛАТЫ

55. Ежедневное предложение свежих салатов (капуста, зеленый салат, помидоры, огурцы, рукола, фасоль, кукуруза или смешанные)	19 кун
56. Картофель (жареный фри, запеченный или отварной)	18 кун
57. Рис	18 кун
58. Мангольд	20 кун
59. Овощи гриль	38 кун

ДЕСЕРТ

60. Мусс из лайма и сметаны	22 кун
61. Мягкое мороженое «Семифредо»	25 кун
62. Бличики (шоколадная паста «Нутелла», грецкий орех, джем)	25 кун
63. Шоколадное суфле с ванильным мороженым (приготовление: 15 мин.)	39 кун
64. Фруктовый салат «Аркада» (три шарика мороженого, свежие фрукты, взбитые сливки)	28 кун
65. Ежедневное предложение пирожных и выпечки	25 кун

20.

CJENIK

JELOVNIK

HLADNA PREDJELA

kn

DALMATINSKI PRŠUT (100 g)

45,00

SIR (100 g)

30,00

SLANE SRDELE (kom)

5,00

MASLINE (porcija)

10,00

KRUH (0,25 kg)

3,00

MASLO (20 g)

5,00

MARMELADA (20 g)

4,00

JUHE

MESNA JUHA

12,00

RIBLJA JUHA

12,00

JUHA OD POVRĆA

12,00

TOPLA PREDJELA

Porcija

CRNI RIŽOT OD SIPE

62,00

RIŽOT S PLODOVIMA MORA

52,00

MANISTRA NA POME

30,00

FRIGANA JAJA

12,00

OMLET

27,00

RIBA

Porcija

MIJEŠANA RIBA - PRŽENA

62,00

MIJEŠANA RIBA NA ŽARU

62,00

PRŽENE LIGNJE	57,00
LUBIN NA ŽARU	67,00
KOMARČA NA ŽARU	67,00
GOTOVA JELA	Porcija
GULAŠ	47,00
PUNJENE PAPRIKE	42,00
PUNJENE TIKVICE	42,00
SARMA	42,00
ŠNICEL U TOČU	47,00
LEŠO MESO	42,00
PAŠTICADA	59,00
ŠNICEL S GLJIVAMA	52,00
BRŽOLA S GLJIVAMA	52,00
BAKARAL NA BRUJET	62,00
BAKARAL BIANCO	62,00
JANJETINA S BIŽIMA	55,00
TELETINA S BIŽIMA	52,00
DIVLJAČ	70,00
PILETINA S GLJIVAMA	52,00
FAŽOL	35,00
TELEĆI JEZIK U TOČU	35,00
TRIPICE	40,00
KISELI KUPUS SA SUHIM MESOM	35,00
JETRICA „DOLCE GARBO“	35,00
POLPETE U TOČU	45,00

PILEĆI TINGUL	40,00
JELA OD MESA	Porcija
MIJEŠANO MESO NA ŽARU	62,00
ČEVAPČIĆI	52,00
SVINJSKI KOTLET	47,00
PILETINA NA ŽARU	47,00
PILETINA POHANA	47,00
KOBASICA NA ŽARU	52,00
SPECIJALITET KUĆE	52,00
PRILOZI	
SLANI KRUMPIR	15,00
RESTANI KRUMPIR	15,00
KRUMPIR PIRE	15,00
POMES FRITTES	15,00
RIŽA	15,00
ZELENI PRILOG	15,00
POVRĆE NA ŽARU	15,00
NJOKI	15,00
ŠALŠA	15,00
MANISTRA	10,00
MAJONEZA	3,00
TARTAR	3,00
KETCHUP	3,00

SALATE

MIJEŠANA SALATA	13,00
ZELENA SALATA	13,00
KUPUS SALATA	13,00
KRASTAVCI SALATA	13,00
RAJČICA SALATA	13,00

SLASTICE

PALAČINKE S MARMELADOM	15,00
PALAČINKE S ČOKOLADOM	15,00

МЕНЮ**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ****кн**

ДАЛМАТИНСКИЙ ПРШУТ (100 г)	45,00
СЫР (100 г)	30,00
СОЛЁНЫЕ САРДИНЫ (штука)	5,00
ОЛИВКИ (порция)	10,00
ХЛЕБ (0,25 кг)	3,00
СЛИВОЧНОЕ МАСЛО (20 г)	5,00
ПОВИДЛО (20 г)	4,00

СУПЫ

МЯСНОЙ СУП	12,00
РЫБНЫЙ СУП	12,00
ОВОЩНОЙ СУП	12,00

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ**Порция**

ЧЁРНОЕ РИЗОТТО ИЗ КАРАКАТИЦЫ	62,00
РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ	52,00
МАКАРОНЫ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ	30,00
ЯИЧНИЦА ГЛАЗУНЯ	12,00
ОМЛЕТ	27,00

РЫБЫ	Порция
АССОРТИ ИЗ ЖАРЕННЫХ РЫБ	62,00
АССОРТИ ИЗ РЫБ НА ГРИЛЕ	62,00
ЖАРЕННЫЕ КАРАКАТИЦЫ	57,00
ЛАВРАК НА ГРИЛЕ	67,00
ЗОЛОТИСТЫЙ СПАР НА ГРИЛЕ	67,00

ГОТОВЫЕ БЛЮДА	Порция
ГУЛЯШ	47,00
ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРЦЫ	42,00
ФАРШИРОВАННЫЕ ЦУКИНИ	42,00
ГОЛУБЦЫ	42,00
ЭСКАЛОП В СОУСЕ	47,00
ВАРЕНОЕ МЯСО	42,00
ПАШТИЦАДА (говядина в винном соусе)	59,00
ЭСКАЛОП В ГРИБНОМ СОУСЕ	52,00
ОТБИВНАЯ КОТЛЕТА В ГРИБНОМ СОУСЕ	52,00
БРОДЕТ ИЗ СУШЕНОЙ ТРЕСКИ	62,00
БАКАЛАР НА БЕЛО (белая паста из сушеной трески)	62,00
БАРАНИНА С ЗЕЛЁНЫМ ГОРОШКОМ	55,00
ТЕЛЯТИНА С ЗЕЛЁНЫМ ГОРОШКОМ	52,00
ДИЧЬ	70,00
КУРИЦА В ГРИБНОМ СОУСЕ	52,00
ФАЖОЛ (густой суп с фасолью)	35,00
ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК В СОУСЕ	35,00

ТУШЕННЫЕ РУБЦЫ	40,00
КВАШЕНАЯ КАПУСТА С КОПЧЁНЫМ МЯСОМ	35,00
ПЕЧЕНЬ В СЛАДКО-КИСЛОМ СОУСЕ	35,00
ФРИКАДЕЛЬКИ В СОУСЕ	45,00
ПАПРИКАШ ИЗ КУРИЦЫ	40,00
БЛЮДА ИЗ МЯСА	Порция
АССОРТИ ИЗ МЯСА НА ГРИЛЕ	62,00
ЧЕВАПЧИЧИ	52,00
СВИНАЯ ОТБИВНАЯ КОТЛЕТА	47,00
КУРИЦА НА ГРИЛЕ	47,00
ПАНИРОВАННАЯ КУРИЦА	47,00
КОЛБАСА НА ГРИЛЕ	52,00
ФИРМЕННОЕ БЛЮДО	52,00
ГАРНИРЫ И СОУСЫ	
ВАРЁНЫЙ КАРТОФЕЛЬ	15,00
КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ С ЛУКОМ	15,00
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	15,00
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	15,00
РИС	15,00
ЗЕЛЁНЫЙ ГАРНИР	15,00
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ	15,00
НЬОККИ	15,00
ТОМАТНЫЙ СОУС	15,00
МАКАРОНЫ	10,00

МАЙОНЕЗ	3,00
СОУС ТАРТАР	3,00
КЕТЧУП	3,00

САЛАТЫ

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ	13,00
ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ	13,00
САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ	13,00
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	13,00
САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ	13,00

ДЕСЕРТЫ

БЛИНЧИКИ С ПОВИДЛОМ	15,00
БЛИНЧИКИ С ШОКОЛАДОМ	15,00

PONUDA KUĆE - IN OFFERTA ПРЕДЛАГАЕМ

**Domaća dimljena vratina s dinstanim zeljem,
slanim krumpirom ili krumpir salatom..... 60,00 kn**

*Collo affumicato della casa con cavolo
stufato patate salte o insalata di patate*

*Шей домашнего копчения с тушеной капустой соленым
картофелем или картофельным салатом*

**Domaći dimljeni buncek s dinstanim zeljem
ili krumpir salatom..... 50,00 kn**

*Zampino di maiale affumicato della casa
con cavolo stufato o insalata di patate*

*Окорок домашнего копчения с тушеной капустой
или картофельным салатом*

**Pečenice s dinstanim zeljem..... 50,00 kn
ili restanim krumpirom**

Salsicce di maiale con cavolo stufato

Запеченное мясо с тушеной капустой

JUHE - ZUPPE - СУПЫ

Goveda juha s rezancima.....	15,00 kn
<i>Zuppa di manzo</i>	
<i>Суп из говядины</i>	
Goveda juha s krpicama.....	15,00 kn
<i>Brodo di manzo con scaglie di</i>	
<i>Говяжий суп с лапшой</i>	
Bistra juha od krumpira s ribankom.....	15,00 kn
<i>Brodo con ribankom patate</i>	
<i>Суп с лапшой и картофелем</i>	
Bistra juha od povrća.....	20,00 kn
<i>Zuppa di verdure Cancellà</i>	
<i>Овощной суп</i>	
Zafrigana juha.....	15,00 kn
<i>Zuppa frita</i>	
<i>Суп из муки, обжаренной в масле</i>	
Krem juha od gljiva.....	20,00 kn
<i>Crema di funghi</i>	
<i>Грибной суп-пюре</i>	
Krem juha od vrganja s hajdinskom kašom i vrhnjem.....	22,00 kn
<i>Crema di funghi con polenta di</i>	
<i>grano saraceno e panna</i>	

БЛЮДА НА ЗАКАЗ

SVINJETINA - CARNE DI MAIALE- СВИНИНА

Naravni odrezak.....	45,00 kn
Scaloppina	
Шницель из свинины	
Odrezak u "vrućem" umaku.....	50,00 kn
Scaloppina con salsa piccante	
Свинина под острым соусом	
Odrezak u umaku od gljiva.....	55,00 kn
Scaloppina con salsa ai funghi	
Свинина под грибным соусом	
Odrezak u ciganskom umaku.....	50,00 kn
Scaloppina con salsa degli zingari	
Свинина под цыганским соусом	
Pariški odrezak.....	50,00 kn
Scaloppina parisienne	
Шницель по-парижски	
Bečki odrezak.....	50,00 kn
Scaloppina frita	
Свинина в панировке	
Zagrebački odrezak.....	60,00 kn
Scaloppina alla zagabrese	
Шницель по-Загребски	



PURETINA - TURCHIA- ИНДЮШАТИНА

Naravni odrezak.....	50,00 kn
Scaloppina	
Шницель из мяса индейки	
Odrezak u "vrućem" umaku.....	55,00 kn
Scaloppina con salsa piccante	
Мясо индейки под острым соусом	
Odrezak u umaku od gljiva.....	60,00 kn
Scaloppina con salsa ai funghi	
Мясо индейки под грибным соусом	

Suha salama od divljači.....	60,00 kn
<i>Salume affumicato di selvaggina</i>	
<i>Сухая салями из дичи</i>	
Jelen - odrezak u pikan.....	65,00 kn
<i>Cervo in salsa piccante</i>	
<i>Оленина мясо в пикантном соусе</i>	
Perket od divljači.....	60,00 kn
<i>Goulash di selvaggina</i>	
<i>Гуляш «Перкет» из дичи</i>	

RIBE - PESCE - РЫБА

Ribice.....	20,00 kn
<i>Pesciolini</i>	
<i>Рыбки</i>	
Lignje na žaru.....	50,00 kn
<i>Calamari alla griglia</i>	
<i>Кальмары на гриле</i>	
Lignje pržene.....	45,00 kn
<i>Calamari fritti</i>	
<i>Кальмары жаренные</i>	
Lignje na pariški način.....	45,00 kn
<i>Calamari alla parisienne</i>	
<i>Кальмары по-парижски</i>	
Pastrva kg.....	150,00 kn
<i>Trota kg.</i>	
<i>Форель кг</i>	
Škarpina kg.....	150,00 kn
<i>Cernia kg.</i>	
<i>Морской ерш кг</i>	
Salata od morskih plodova.....	45,00 kn
<i>Insalata di frutti di mare, porzione.</i>	
<i>Салат из морепродуктов порц.</i>	
Pohani morski pas..kg.....	160,00 kn
<i>Squalo fritto kg.</i>	
<i>Панированная акула</i>	
Pohani file od oslića..kg.....	140,00 kn
<i>Merluzzo fritto-fillet kg.</i>	
<i>Панированные филе хека кг</i>	



**JELA SA ŽARA - PIATTI ALLA GRIGLIA
БЛЮДА НА ГРИЛЕ**

Ražnjići..... 45,00 kn

Spiedini

Шашлыки

Ćevapčići..... 45,00 kn

Ćevapčići (polpettine di carne mista)

«Чевапчичи» (рубленое мясо на гриле)

Pljeskavica 45,00 kn

Hamburger

Мясная котлета «Плескавица»

Kotlet..... 45,00 kn

Cotoletta

Отбивная

Miješano meso 50,00 kn

(svinjetina, puretina , špek, ćevapčići, kobasica)

Carne mista (maiale, tacchino, pancetta, ćevapčići ,salsiccia)

*Мясное ассорти (свинина, индюшатина, бекон,
чевапчич, колбаска)*

Plata " Potrti kotač " za dvije osobe..... 150,00 kn

*(bečki odrezak od svinjetine, kotlet od svinjetine,
pljeskavica, kobasica, pohani kruh, pommes frites,
povrće, ajvar, luk)*

Piatto "Potrti kotač" per due persone:

*(scaloppina di maiale frita, cotoletta di maiale,
hamburger,salsiccia, pane fritto, patatine fritte,
verdura, aivar, cipolla)*

Тарелка «'Potrti kotač» на двоих

*(Панир. свинина, свин. отбивная, котлета «Плескавица»,
колбаска, панир. хлеб, картофель фри, овощи, айвар, лук)*

SLASTICE - DOLCI ДЕСЕРТЫ

Međimurska gibanica.....	2 0,00 kn
<i>"Gibanica" di Međimurje</i> «Меджимурская гибаница» (пирог с маком, яблоками, творогом и орехами)	
Pogače (sir, jabuka).....	2 0,00 kn
<i>Focaccia (formaggio, mela)</i> Пирог (творог, яблоко)	
Kukuruzna zlevanka.....	2 0,00 kn
<i>Zlevanka "di grano - 4 porzioni al minimo</i> кукурузная «злеванка» (национальный кукурузный пирог) мин. 4 порции	
Pšenična zlevanka.....	1 8,00 kn
<i>Zlevanka "di frumento - 4 porzioni al minimo</i> Пшеничная «злеванка» (национальный пшеничный пирог) мин. 4 порции	
Palačinke sa čokoladom.....	1 5,00 kn
<i>Crespelle al cioccolato</i> Блины с шоколадом	
Palačinke s marmeladom.....	1 5,00 kn
<i>Crespelle alla marmellata</i> Блины с мармеладом	
Palačinke s orasima.....	2 0,00 kn
<i>Crespelle ai noci</i> Блины с орехами	
Palačinke prazne.....	1 2,00 kn
<i>Crespelle</i> Блины без начинки	
Voćni kup.....	2 5,00 kn
<i>Macedonia</i> Фруктовый салат	
Voćni kup - mali.....	2 0,00 kn
<i>Macedonia - piccola</i> Фруктовый салат - малый	
Sladoled.....	5,00 kn
<i>Gelato</i> Мороженое	



**JELA PO PREDNARUŽBI
DISHES HAVE TO BE ORDERED
IN ADVANCE**

Odojak	1 kg.....	100,00 kn
<i>Carne di maiale</i>		
<i>Свинина</i>		
Jaretina	1 kg.....	180,00 kn
<i>Capricorno di maiale</i>		
<i>Ребёнок</i>		
Janjetina	1 kg.....	180,00 kn
<i>Agnello</i>		
<i>баранина</i>		
Purica	1 kg.....	120,00 kn
<i>Tacchino</i>		
<i>Цыдюк</i>		
Rasa	1 kg.....	120,00 kn
<i>Anatra</i>		
<i>Утка</i>		
Guska	1 kg.....	140,00 kn
<i>Oca</i>		
<i>Еусь</i>		
Domaći zec	1 kg.....	120,00 kn
<i>Coniglio domestico</i>		
<i>Кролик</i>		
Piletina	1 kg.....	80,00 kn
<i>Pollo</i>		
<i>Курица</i>		
Domaće čurke (krvavice)	1 kg.....	70,00 kn
<i>Sanguinaccio</i>		

ЗАКУСКИ

1. ДАЛМАТИНСКИЙ ПРШУТ	80,00 КН
2. ЛИВАНЬСКИЙ ИЛИ ПАШСКИЙ СЫР	70,00 КН
3. МОЦАРЕЛЛА С ПОМИДОРАМИ И БАЗИЛИКОМ.....	48,00 КН
4. ЗАПЕЧЕННЫЙ СВЕЖИЙ СЫР С ТРАВАМИ	48,00 КН
5. САЛАД ИЗ ОСМИНОГА.....	72,00 КН
6. ПАШТЕТ ИЗ ТУНЦА	44,00 КН
7. КАРПАЧЧО ИЗ ОСМИНОГА	68,00 КН
8. СОЛЕННЫЕ САРДИНЫ ИЛИ АНЧОУСЫ..... порц	22,00 КН
9. МОРЬСКОЙ АССОРТЫ (на 2 персоны	140,00 КН
- куски осминога и копчаного тунца, маринованная рыба, рыбный паштет и каперсы	

СУПЫ

10. ГОВЯЖИЙ СУП.....	26,00 КН
11. РЫБНОЙ СУП.....	32,00 КН
12. СУП ИЗ БРОККОЛИ.....	26,00 КН

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

13. МИДИЙ В СОУСЕ БУЗЗАРА.....	86,00 КН
- соус из белого вина, чеснока, петрушки и оливкового масла	
14. СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ	58,00 КН
15. СПАГЕТТИ КАРБОНАРА.....	62,00 КН
16. СПАГЕТТИ ФРУТТИ ДИ МАРЕ.....	72,00 КН
17. СПАГЕТТИ ТЁТИ МАРИИ.....	82,00 КН
- древний рецепт с креветками, белым вином и рукколой	
18. РИЗОТТО ИЗ СКАМПИ ИЛИ КРЕВЕТОК.....	80,00 КН
19. ДОМАШНИЙ НЬОККИ С КУРИЦЕЙ И ГОРГОНЗОЛОЙ.....	72,00 КН
20. ДОМАШНИЙ НЬОККИ С КРЕВЕТКАМИ И ДАЛМАТИНСКОЙ СПАРЖОЙ	86,00 КН
21. ДОМАШНИЙ НЬОККИ С ПРШУТОМ В СОУСЕ ИЗ ИСТАРСКОГО ТРЮФЕЛЯ.....	86,00 КН

ДОМАШНИЕ СПЕЦИАЛИТЕТЫ

22. РЫБНОЕ ФИЛЕ СВ. ДОМИНИК	142,00 КН
- жаренный свежий лосось, мусс из моркови и розмарина и ароматизированная полента	
23. КУРИЦА ШЕФА КУХНИ	114,00 КН
- куриное филе с сыром и креветками, панированный в сыре пармезан, картофель фри	
24. СТЕЙК „GOURMET“	132,00 КН
- медальоны стейк с беконом и розмарином, маринованные овощи на гриле, рис	
25. РОМШТЕКС „DIABLO“	118,00 КН
- ромштекс в домашнем чили соусе, картофель фри	
26. ТРОГИРСКАЯ ПАШТИЦАДА С НЬОККИ	124,00 КН
- говяжье маринованное филе, жаренное в кисло-сладком соусе из овощей и сухих слив, домашние ньокки	

РЫБНЫЕ БЛЮДА

27. КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ	138,00 КН
28. КАЛАМАРЫ ЖАРЕННЫЕ ИЛИ НА ГРИЛЕ.....	62,00 КН
29. ФИЛЕ ТУНЕЦ НА ГРИЛЕ.....	92,00 КН
30. ЛОВРАК НА ГРИЛЕ 1 КГ	280,00 КН
31. ДОРАДА НА ГРИЛЕ 1 КГ.....	280,00 КН
32. РЫБНЫЙ АССОРТИ «ДАЛМАЦИЯ» (на 2 персоны)	280,00 КН
- дорада, ловрак, мидии, королевские креветки, каламары	

МЯСО НА ГРИЛЕ

33. ЧЕВАПЧИЧИ (хорватские кебабы)	58,00 КН
34. ПЛЕСКАВИЦА С КАЙМАКОМ	68,00 КН
35. ШАШЛЫКИ	68,00 КН
36. КОТЛЕТЫ ИЗ СВИНИНЫ	66,00 КН
37. МАРИНОВАННАЯ КУРИЦА С РУЗМАРИНОМ	66,00 КН
38. КУРИЦА С ГОРГОНЗОЛЫ	70,00 КН
39. СТЕЙК.....	120,00 КН
40. СТЕЙК В СОУСЕ ИЗ ГОРГОНЗОЛЫ.....	130,00 КН
41. СТЕЙК В ЗЕЛЁНОМ ПЕРЦЕ	134,00 КН
42. РОМШТЕКС.....	92,00 КН
43. АССОРТИ СВ. ДОМИНИК (на 2 персоны)	152,00 КН
- чевапчичи, шашлыки, котлеты, курица	

ДЕССЕРТЫ

59. ТИРАМИСУ	26,00 КН
60. ГРУШИ В КРАСНОМ ВИНЕ.....	30,00 КН
61. ФРУКТОВЫЙ ИЛИ ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ	26,00 КН
62. МОРОЖЕНОЕ, ШАРИК.....	8,00 КН
63. ФРУКТЫ.....	20,00 КН
64. ФРУКТОВЫЙ САЛАТ	32,00 КН

MENI I

/ MENI I / MENU I

HLADNA PLATA OD PRŠUTA I KOZJEG SIRA

PLOŠČA S PRŠUTOM IN KOZJIM SIROM
COLD PLATE WITH PROSCIUTTO HAM AND GOAT CHEESE

GOVEĐA JUHA S DOMAČIM REZANCIMA

GOVEJA JUHA Z DOMAČIMI REZANCI
BEEF SOUP WITH HOME-MADE NOODLES

DOMAČI ŠIROKI REZANCI S GLJIVAMA I TIKVICAMA

DOMAČI ŠIROKI REZANCI Z GOBAMI IN BUČKAMI
HOME-MADE WIDE NOODLES WITH MUSHROOMS AND ZUCCHINI

KRALJEVSKI ODREZAK

(teleči file punjen šunkom, pršutom, šampinjonima i svežim sirom te pečen na žaru i poslužen povrcem)

KRALJEVI ZREZEK

(teleči file polnjen s šunko, pršutom, šampinjoni in skuto postrežen s zelenjavo)

ROYAL STEAK

(veal filet stuffed with ham, prosciutto ham, button mushrooms and cottage cheese, grilled and served with vegetables)

SLADOLED S VRUČIM VIŠNJAMA

SLADOLED Z VROČIMI VIŠNJAMI
ICE CREAM WITH HOT SOUR CHERRIES

 MENI II
/ MENI II / MENU II

DIMLJENI PUREČI BATAK NA PODLOZI OD LISNATIH SALATA

DIMLJENO PURANJE STEGNO NA LISTNATI PODLAGI
SMOKED TURKEY LEG ON A LEAF SALAD BED

 ZAGORSKA JUHA 
ZAGORSKA JUHA
ZAGORJE SOUP

 TUHELJSKI PINKLEC 
(pirjani šampinjoni sa začinskim biljem u palačinki, posluženo na pjenici od kiselog vrhnja)
TUHELJSKI PINKLEC
(dušeni šampinjoni z zelišči v palačinki, s smetanovim kapučinom)
TUHELJSKI PINKLEC
(sautéed button mushrooms with herbs in a crêpe, served on sour cream mousse)

JUNEČI FILE U ZELENOM PAPRU
(juneči biftek poslužen domaćim žličnjacima u umakom od zelenog papra)
JUNČJI FILE V OMAKI Z ZELENIM POPROM
(junčji biftek posrežen z domačimi žličniki v poprovi omaki)
BABY BEEF FILET IN GREEN PEPPER
(baby beef steak served with home-made batter dumplings in green pepper sauce)

 SAVIJAČA OD JABUKA 
JABOLČNI ZAVITEK
APPLE STRUDEL

❁ MENI III ❁

/ MENI III / MENU III

SVJEŽI SIR S VRHNJEM I TUNOM

(domaći svježi sir sa sitno sjeckanom tunom i bijelim lukom)

SKUTA S SMETANO I TUNO

(domaća sveža skuta s tuno in česnom)

COTTAGE CHEESE WITH SOUR CREAM AND TUNA

(home-made cottage cheese with finely-chopped tuna and garlic)

BISTRA JUHA OD POVRĆA

BISTRA ZELENJAVNA JUHA

CLEAR VEGETABLE SOUP

RAVIOLI OD INTEGRALNOG BRAŠNA

(ravioli punjeni domaćim sirom, u umaku od vrganja)

RAVIOLI IZ POLNOZRNATE MOKE

(nadevani ravioli s skuto v jurčkovi omaki)

WHOLEGRAIN FLOUR RAVIOLI

(ravioli stuffed with home-made cheese in penny bun sauce)

FILE PASTRVE U UMAKU OD VINA I HRENA

FILE POSTRVI V VINSKI OMAKI S HRENOM

TROUT FILET IN WINE

AND HORSERADISH SAUCE

👑 KRALJEVSKI ŠTRUKLI 👑

(kuhani štrukli začinjeni mrvicama i servirani s umakom od šljiva)

KRALJEVI ŠTRUKLJI

(kuhani štruklji z drobtinama i s slivovo omako)

ROYAL "ŠTRUKLI"

(boiled "štrukli" seasoned with breadcrumbs and served with plum sauce)

❖ HLADNA PREDJELA ❖

/ HLADNE PREDJEDI / COLD APPETISERS

79,00 kn

👑 HLADNA ZAKUSKA »MIHANOVIĆ« (ZA DVIJE OSOBE) 👑

(domaća šunka, pršut, suha salama, slana feta, svježi sir, masline)

NAREZEK "MIHANOVIĆ" (ZA 2 OSEBI)

(domaća šunka, pršut, suha salama, slana feta, skuta, olive)

"MIHANOVIĆ" COLD SNACK (SERVES TWO)

(home-made ham, prosciutto ham, smoked salami, salty feta cheese, cottage cheese, olives)

35,00 kn

🍽️ DOMAĆA ŠUNKA I SIR S VRHNJEM 🍽️

DOMAĆA ŠUNKA IN SKUTA S SMETANO

HOME-MADE HAM AND COTTAGE CHEESE WITH SOUR CREAM

45,00 kn

🍽️ KUHANI BUNCEK S HRENOM 🍽️

KUHANA KRAČA S HRENOM

BOILED HAM WITH HORSERADISH

149,00 kn

TATARSKI BIFTEK (ZA DVIJE OSOBE)

TATARSKI BIFTEK (ZA 2 OSEBI)

STEAK TARTARE (SERVES TWO)

45,00 kn

🍽️ DIMLJENI PUREĆI BATAK NA PODLOZI OD LISNATIH SALATA 🍽️

DIMLJENO PURANJE STEGNO NA LISTNATI SOLATI

SMOKED TURKEY LEG ON A LEAF SALAD BED

45,00 kn

HLADNA PLATA OD PRŠUTA I KOZJEG SIRA

PLOŠČA S PRŠUTOM IN KOZJIM SIROM

COLD PROSCIUTTO AND GOAT CHEESE PLATE

60,00 kn

PLATA OD SIREVA

(gorgonzola, trapišt, livanjski sir, dimljeni sir)

SIROVA PLOŠĆA

(gorgonzola, trapišt, livanjski sir, dimljeni sir)

CHEESE PLATE

(gorgonzola, trapišt, Livno cheese, smoked cheese)

30,00 kn

SVJEŽI SIR S VRHNJEM I TUNOM

(domaći svježi sir sa sitno sjeckanom tunom i bijelim lukom)

SKUTA S SMETANO I TUNO

(domaća sveža skuta z drobno nasekljano tuno in česnom)

COTTAGE CHEESE WITH SOUR CREAM AND TUNA

(home-made cottage cheese with finely chopped tuna and garlic)

25,00 kn



HLADNA SALATA S VOĆEM



(rikola, crveni radič, zelena salata rezano na rezance sa šeri rajčicom i brusnicama, začinjena maslinovim uljem i limunovim sokom)

HLADNA SOLATA S SADIJEM

(rukola, radič in zelena solata, s češnjem paradajzom in brusnicami z olivnim oljem)

FRUIT AND SALAD PLATE

(arugula, red chicory, lettuce cut in strings with cherry tomatoes and cranberries, seasoned with olive oil and lemon juice)

❖ TOPLA PREDJELA ❖

/ TOPLE PREDJEDI / HOT APPETISERS

39,00 kn

👑 SALATA "VINOTEKA" 👑

(slana feta ovijena prženom slaninom i poslužena na zelenoj posteljici)

SOLATA "VINOTEKA"

(slana feta ovita s slanino)

"VINOTEKA" SALAD

(salty feta cheese wrapped in fried bacon and served on a green bed)

35,00 kn

👑 TUHELJSKI PINKLEC 👑

(pirjani šampinjoni sa začinskim biljem u palačinki na pjenici od kiselog vrhnja)

TUHELJSKI PINKLEC

(dušeni šampinjoni z zelišči v palačinki, s smetanovim kapučinom)

"TUHELJSKI PINKLEC"

(sautéed button mushrooms with herbs in a crêpe on sour cream mousse)

39,00 kn

👑 SAVITAK "BARUNICA" 👑

(piletina s tikvicama, paprikom i sirom u domaćem gratiniranom tijestu)

ZVITEK "BARUNICA"

(pišćančje meso z bučkami, papriko in sirom)

"BARUNICA" WRAP

(chicken with zucchini, peppers and cheese in home-made pastry au gratin)

22,00 kn

🍷 ZAGORSKI ŠTRUKLI 🍷

(zapečeni štrukli u medenici)

ZAGORSKI ŠTRUKLI

(pečeni štruklji)

ZAGORJE "ŠTRUKLI"

("štrukli" roasted in a clay dish)

35,00 kn

ŠTRUKLI NA TRI NAČINA

(kuhani s krušnim mrvicama, zapečeni i sa špinatom)

TROJNI ŠTRUKLI

(štruklji z drobtinami, pečeni in s špinačo)

THREE-STYLE "ŠTRUKLI"

(boiled with breadcrumbs, roasted, with spinach)

45,00 kn

ČAROBNI ZALOGAJI

(pileća jetrica pečena na žaru, ovijena špekcom i poslužena s polentom)

ČAROBNI ZALOGAJI

(pišćančja jetra ovita s slanino na žaru)

MAGIC BITES

(grilled chicken liver, wrapped in bacon and served with polenta)

29,00 kn

🍷 KROKETI SA SEZAMOM I UMAKOM OD FINIH TRAVA 🍷

KROKETI S SEZAMOM IN ZELIŠČNO OMAKO
CROQUETTES WITH SESAME AND FINE HERB SAUCE

45,00 kn

ŠIROKI REZANCI S GLJIVAMA I TIKVICAMA

ŠIROKI REZANCI Z GOBAMI IN BUČKAMI
WIDE NOODLES WITH MUSHROOMS AND ZUCCHINI

59,00 kn

RAVIOLI OD INTEGRALNOG BRAŠNA

(ravioli punjeni domaćim sirom, u umaku od vrganja)
RAVIOLI IZ POLNOZRNATE MOKE
(polnjeni ravioli z domaćo skuto v jurčkovu umaku)
WHOLEGRAIN RAVIOLI
(ravioli stuffed with home-made cheese in penny bun sauce)

25,00 kn

UŠTIPCI OD SIRA NA RUKOLI

(uštipci od krumpirovog tijesta punjeni tvrdim sirom prženi u dubokoj masnoći)
SIROVI KROFI NA RUKOLI
(ocvrti krofki iz krumpirjevega testa, polnjeni s tvrdim sirom)
CHEESE DUMPLINGS ON ARUGULA
(potato dumplings stuffed with hard cheese and deep fried)

40,00 kn

DOMAĆI ŠIROKI REZANCI U UMAKU OD KADULJE I PRŠUTA

DOMAĆI ŠIROKI REZANCI V SIVKINI OMAKI S PRŠUTOM
WIDE HOME-MADE NOODLES IN SAGE AND PROSCIUTTO SAUCE

49,00 kn

BUKOVAČE I ŠAMPINJONI NA ŽARU

BUKOV OSTRIGAR IN ŠAMPINJONI NA ŽARU
GRILLED OYSTER AND BUTTON MUSHROOMS

GLAVNA JELA

/ GLAVNE JEDI / MAIN DISHES

85,00 kn

👑 GROFOVSKI ODREZAK 👑

(teleći file u palačinki od krumpira i umaku od šampinjona, poslužen s uštipcima i povrćem na maslacu)

GROFOVSKI ZREZEK

(teleći file v krompirjevi palačinki s šampinjonovo omako, posrežen s zelenjavo in ocvrta krofici)

COUNT'S STEAK

(veal file in a potato crêpes with button mushroom sauce, served with dumplings and buttered vegetables)

79,00 kn

👑 KRALJEVSKI ODREZAK 👑

(teleći file punjen šunkom, pršutom, šampinjoni i vrhnjem te pečen na žaru i poslužen s povrćem)

KRALJEVSKI ZREZEK

(teleći file polnjen s šunko, pršutom, šampinjoni in smetano posrežen s zelenjavo)

ROYAL STEAK

(veal file stuffed with ham, prosciutto ham, button mushrooms and sour cream, grilled and served with vegetables)

89,00 kn

👑 VITEŠKA SABLJA 👑

(teleći odrezak, junčji file, svinjski i pureći file te povrće pečeno na žaru nabodeno na sablju, posloženo na pole od krumpira i pečeni luk)

VITEŠKA SABLJA

(teleći, junčji in svinjski zrezek, puranji file in zelenjava, na sablji posreženo s pečenim krompirjem in pečeno čebulo)

KNIGHT SABRE

(veal steak, baby beef file, pork and turkey file with grilled vegetables on a sabre served with potato slices and grilled onions)

195,00 kn

👑 DVORSKI PLADANJ (ZA 2 OSOBE) 👑

(grofovski odrezak, viteška sablja, zagorski odrezak, čarobni zalogaji, pečeni krumpir, kroketi, povrće)

GRAJSKA PLOŠČA (ZA 2 OSOBE)

(grofovski zrezek, viteška sablja, zagorski zrezek, čarobni zalogaji, pečeni krumpir, kroketi, zelenjava)

COURT PLATE (SERVES TWO)

(Count's Steak, Knight Sabre, Zagorje Steak, Magic Bites, roasted potatoes, croquettes, vegetables)

65,00 kn

👑 ZAGORSKI ODREZAK 👑

(panirani pureći file, punjen pilećim jetricama i kajganom poslužen zapečenim grahom i umakom od šampinjona)

ZAGORSKI ZREZEK

(paniran puranji file, polnjen s piščančjim i jetri in jajci, s pečenim fižolom in šampinjonovo omako)

ZAGORJE STEAK

(turkey file fried in breadcrumbs, stuffed with chicken liver and scrambled eggs, served with roasted beans and button mushroom sauce)

59,00 kn

👑 SELJAČKI TANJUR 👑

(panirani svinjski odrezak, preliven temeljcem od juhe, začinen bijelim lukom)

KMEČKI KROŽNIK

(paniran svinjski zrezek, začinen s česnom)

PEASANT PLATE

(pork steak fried in breadcrumbs, sauced in soup stock, seasoned with garlic)

95,00 kn

 **RAGU MIHANOVIĆ** 
(pirjana teletina s krumpirom zapečena u medenici)
RAGU MIHANOVIĆ
(zapečena dušena teletina s krompirjem)
"MIHANOVIĆ" RAGŮ
(sauteed veal with potatoes roasted in a clay dish)

105,00 kn

 **PEČENA PURICA NA NAČIN GROFA BRIGLJEVIČA** 
(pureća rolada punjena mlincima, poslužena lagano pirjanom jabukom, kruškom i groždem)
PEČENI PURAN NA NAČIN GROFA BRIGLJEVIČA
(puranja rolada polnjena z mlinci, dušenimi jabolkami, hruškami in grozdem)
COUNT »BRIGLJEVIČ«-STYLE ROASTED TURKEY
(turkey roll stuffed with home-made Zagorje-style pašta, served with sauteed apple, pear and grapes)

125,00 kn

 **PATKA NA "TEŽAČKINAČIN"** 
(glazirana pačja prsa u umaku od meda, poslužena s domačim mlincima)
RACA NA "TEŽAŠKI NAČIN"
(glazirana račja prsa v medeni omaki, z domačimi mlinci)
"LABOURER-STYLE" DUCK
(glazed duck breast in honey sauce, served with home-made Zagorje-style pašta)

105,00 kn

JUNEČI FILE U ZELENDOM PAPRU
(juneči biftek poslužen domačim žličnjaci ma u umakom od zelenog papra)
JUNČJI FILE Z ZELENDIM POPROM
(junčji biftek z domačimi žličniki v poprovi omaki)
BABY BEEF FILET IN GREEN PEPPER
(baby beef steak served with home-made batter dumplings in green pepper sauce)

115,00 kn

 **TELEČI FILE SA ŽARA NA PJENICI OD ŠPAROGA** 
(teleči file sa žara, pjenica od šparoga, kukuruzni bijeli žganci)
TELEČJI FILE Z BELUŠEVIM KAPUČINOM
(telečji file, belušev kapučino, koruzni beli žganci)
GRILLED VEAL FILET IN ASPARAGUS MOUSSE
(grilled veal filet, asparagus mousse, corn polenta)

110,00 kn

TELEČI FILE S DOMAĆOM ŠUNKOM I SIROM

(teleći file, gratiniran šunkom i svježim sirom, poslužen s hrskavim povrćem)

TELEČJI FILE Z DOMAĆO ŠUNKO IN SKUTO

(telečki file, gratiniran s šunko in svežo skuto in hrustljivo zelenjavo)

VEAL FILET WITH HOME-MADE CHEESE AND HAM

(veal filet au gratin stuffed with home-made cheese and ham, served with crunchy vegetables)

65,00 kn

PUREČI FILE U PANADI OD KUKURUZN OG BRAŠNA

(pureći file paniran u kukuruznom brašnu i bademima, punjen šunkom i sirom, poslužen s pečenim ploškama od krumpira)

PURANJI FILE S KORUZO MOKO

(polnjen puranji file s šunko in sirom paniran s koruzno moko in mandlji in pečenim krompirjem)

TURKEY FILET IN CORN FLOUR PANADA

(turkey filet breaded in corn flour and almonds, stuffed with ham and cheese, served with roasted potato slices)

109,00 kn

 JUNEČI FILE SA ŽARA

(juneći file pečen na žaru, pire od tikvica)

JUNČJI FILE Z ŽARA

(junčji file pečen na žaru, bučkov pire)

GRILLED BEEF FILET

(grilled beef filet, zucchini purée)

85,00 kn

 RAMSTEK SA ŽARA

(ramstek pečen na žaru, bučkovače sa žara, pogačice od mrkve)

RAMSTEK Z ŽARA

(ramstek na žaru, bukov ostrigar, korenčkove tortice)

GRILLED RUMP STEAK

(grilled rump steak, grilled oyster mushrooms, carrot scones)

170,00 kn/kg

PASTRVA NA ZAGORSKI NAČIN

(pastrva punjena špekcom i šampinjonima, pečena u medenici i poslužena s pečenim krumpirom)

POSTRV NA ZAGORSKI NAČIN

(polnjena postrv s slanino in šampinjoni s pečenim krompirjem)

ZAGORJE-STYLE TROUT

(trout stuffed with bacon and button mushrooms, roasted in a clay dish and served with roasted potatoes)

✿ SLATKA JELA ✿

/ SLADKE JEDI / SWEET DISHES

22,00 kn

GIBANICA "MIHANOVIĆ"

(domaća gibanica od jabuka, sira, maka i oraha)

GIBANICA „MIHANOVIĆ“

(domaća gibanica iz jabolk, skute, maka in orehov)

"MIHANOVIĆ" CHEESE AND EGG PIE

(home-made cheese and egg pie with apples, poppy seeds and walnuts)

25,00 kn

👑 KRALJEVSKI ŠTRUKLI 👑

(kuhani štrukli začinjeni mrvicama i cimetom, servirani s umakom od svježih šljiva)

KRALJEVI ŠTRUKLJI

(kuhani štruklji z drobtinami in cimetom s slivovo omako)

ROYAL "ŠTRUKLI"

(boiled "štrukli" seasoned with breadcrumbs and cinnamon, served with fresh plum sauce)

12,00 kn

🍰 SAVIJAČA OD JABUKA 🍰

JABOLČNI ZAVITEK

APPLE STRUDEL

12,00 kn

🍰 SAVIJAČA OD SIRA 🍰

SKUTIN ZAVITEK

CHEESE STRUDEL

20,00 kn

🍏 VOĆNA SALATA 🍏

SADNA SOLATA

FRUIT SALAD

25,00 kn

ZAPEČENI ANANAS

PEČENI ANANAS

ROASTED PINEAPPLE

29,00 kn

SLADOLEDNI KUP- SA ŠUMSKIM VOĆEM

SLADOLEDNA KUPA – Z GOZDNIMI SADEŽI

ICE CREAM CUP – WITH FOREST FRUIT

29,00 kn

SLADOLED S VRUĆIM VIŠNJAMA

SLADOLED Z VROČIMI VIŠNJAMI

ICE CREAM WITH HOT SOUR CHERRIES

27,00 kn

BRESKVE SA SLADOLEDOM NA PJENICI OD VANILIJE I CIMETA

BRESKVE S SLADOLEDOM Z VANILIJEVO OMAKO IN CIMETOM
PEACHES WITH ICE CREAM ON VANILLA AND CINNAMON MOUSSE

35,00 kn

👑 PALAČINKE STARI GRAD 👑
(palačinke punjene orasima i grožđicama zapečene u medenici)

PALAČINKE STARI GRAD
(palačinke polnjene z orehi in rozinami)
"STARI GRAD" CRÊPES
(crêpes stuffed with walnuts, roasted in a clay dish)

25,00 kn

👑 ZAPEČENE PALAČINKE S BOROVNICAMA 👑
(palačinke punjene borovnicama, zapečene u medenici)

PEČENE PALAČINKE Z BOROVNICAMI
(palačinke polnjene z borovnicami)
ROASTED CRÊPES WITH BLUEBERRIES
(crêpes stuffed with blueberries, roasted in a clay dish)

25,00 kn

PALAČINKE S ORASIMA I VINSKIM UMAKOM

PALAČINKE Z OREHI V VINSKI OMAKI
WALNUT CRÊPES IN WINE SAUCE

20,00 kn

CRNE PALAČINKE S MARELICAMA I JABUKAMA

ČRNE PALAČINKE Z MARELICAMI IN JABOLKAMI
BLACK CRÊPES WITH APRICOTS AND APPLES

18,00 -25,00 kn

PALAČINKE RAZNE

RAZLIČNE PALAČINKE
VARIOUS CRÊPES

❖ MENÙ I ❖

/ MENÙ I / МЕНЮ I

PIATTO FREDDO DI PROSCIUTTO E FORMAGGIO DI CAPRA

KALTE PLATTE MIT PRŠUT UND ZIEGENKÄSE

АССОРТИ ХОЛОДНОЕ ИЗ ПРШУТА И КОЗЬЕГО СЫРА

BRODO DI MANZO CON PASTINA FATTA IN CASA

RINDERSUPPE MIT HAUSGEMACHTEN NUDELN

ГОВЯЖИЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ

TAGLIATELLE FATTE IN CASA AI FUNGHI E ZUCCHINE

HAUSGEMACHTE BANDNUDELN MIT PILZEN UND ZUCCHINI

ДОМАШНЯЯ ШИРОКАЯ ЛАПША С ГРИБАМИ И КАБАЧКАМИ

👑 TAGLIATA DEL RE 👑

(filetto di vitello ripieno al prosciutto cotto, prosciutto crudo, champignon e formaggio, preparata alla griglia e servita con verdure al burro)

KÖNIGSSCHNITZEL

(gegrilltes Kalbsfilet gefüllt mit Schinken, Pršut, Champignons, Frischkäse, serviert mit Gemüse)

КОРОЛЕВСКИЙ СТЕЙК

(телячье филе, фаршированное ветчиной, пршуттом, шампиньонами и творогом, на гриле, подано с овощами)

AMARENE CALDE CON GELATO

EISCREME MIT HEISSEN SAUERKIRSCHEN

ГОРЯЧИЕ ВИШНИ С МОРОЖЕНЫМ

MENÙ II / MENÙ II / МЕНЮ II

COSCIA DI TACCHINO AFFUMICATA SU LETTINO DI INSALATA VERDE

GERÄUCHERTE PUTENKEULE AUF BLATTSALAT
КОПЧЕНАЯ ГОЛЕНЬ ИНДЕЙКИ НА ЛИСТЬЕВОМ САЛАТЕ

MINESTRA DELLO ZAGORJE

SUPPE AUF ZAGORJE-ART
ЗАГОРСКИЙ СУП

TUHELJSKI PINKLEC

(funghi champignon saltati in padella con erbe aromatiche in crespella su salsina di panna acida)
TUHELJSKI PINKLEC
(gedünstete Champignons mit Kräuterpflanzen im Pfannkuchen in Schaumsoße aus Sauerrahm)
ТУХЕЛЬСКИЙ ПИНКЛЕЦ
(тушеные шампиньоны с пряными травами в блинчике на сметанном соусе)

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE

(bištecca di manzo al pepe verde servita con gnocchi al cucchiaino)
RINDERFILET IM GRÜNEN PFEFFER
(Rindersteak mit hausgemachten Knödeln in Grünpfeffersoße)
ГОВЯЖЬЕ ФИЛЕ В ЗЕЛЕНОМ ПЕРЦЕ
(говяжий бифштекс с домашними клецками в соусе из зеленого перца)

STRUDEL DI MELE

APFELSTRUDEL
РУЛЕТ С ЯБЛОКАМИ

MENÙ III

/ MENÜ III / МЕНЮ III

FORMAGGIO FRESCO CON PANNA E TONNO

(Formaggio fresco casereccio con pezzetti di tonno e aglio)

FRISCHKÄSE MIT SAHNE UND THUNFISCH

(Hausgemachter Frischkäse mit kleingehacktem Thunfisch und Knoblauch)

ТВОРОГ СО СМЕТАНОЙ И ТУНЦОМ

(Домашний творог с мелко нарезанным тунцом и чесноком)

BRODO VEGETALE

KLARE GEMÜSESUPPE

ПРОЗРАЧНЫЙ ОВОЩНОЙ СУП

RAVIOLI DI FARINA INTEGRALE

(Ravioli ripieni al formaggio casereccio con salsa ai funghi porcini)

RAVIOLI AUS VOLLKORNMEHL

(Ravioli mit hausgemachtem Käse in Steinpilzsoße)

РАВИОЛИ ИЗ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ МУКИ

(равиоли с домашним сыром, в соусе из белых грибов)

FILETTODITROTA IN SALSADIVINO E RAFANO

FORELLENFILET IN WEIN- UND MEERRETTICHSSOSSE

ФИЛЕ ФОРЕЛИ В СОУСЕ ИЗ ВИНА И ХРЕНА

ŠTRUKLI DEL RE

(štrukli lessati, conditi con pangrattato e cannella, serviti in salsa di prugne)

ŠTRUKLI AUF KÖNIGSART

(gekochte Štrukli mit Semmelbrösel mit Pflaumensoße)

КОРОЛЕВСКИЕ ШТРУКЛИ

(вареные штрукли, приправленные панировочными сухарями, поданы с сливовым соусом)

ANTIPASTI FREDDI

/ KALTE VORSPEISEN / ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

79,00 kn

ASAGGI FREDDI "MIHANOVIC" (PER 2 PERSONE)

(prosciutto cotto casereccio, prosciutto crudo, salame secco, formaggio salato feta, formaggio fresco, olive)

KALTER IMBISS »MIHANOVIC« (FÜR 2 PERSONEN)

(hausgemachter Schinken, Pršut, Salami, gesalzener Feta-Käse, Frischkäse, Oliven)

ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА „МИХАНОВИЧ“ (НА 2 ПЕРСОНЫ)

(домашняя ветчина, пршут, сухой салат, сыр фета соленый, творог, оливки)

35,00 kn

PROSCIUTTO COTTO CASERECCIO E FORMAGGIO CON PANNA

HAUSGEMACHTER SCHINKEN MIT KÄSE UND SAHNE

ДОМАШНЯЯ ВЕТЧИНА И СЫР СО СМЕТАНОЙ

45,00 kn

ZAMPINO DI MAIALE AL RAFANO

GEKOCHTE SCHWEINSKEULE MIT MEERRETTICH

ВАРЕНАЯ РУЛЬКА С ХРЕНОМ

149,00 kn

TARTARA (PER 2 PERSONE)

BEEFSTEAK TATAR (FÜR ZWEI PERSONEN)

ТАТАРСКИЙ БИФШТЕКС (НА 2 ПЕРСОНЫ)

45,00 kn

COSCIADITACCHINO AFFUMICATA SULETTINO DI INSALATA VERDE

GERÄUCHERTER PUTENSCHLEGEL AUF BLATTSALAT

КОПЧЕНАЯ ГОЛЕНЬ ИНДЕЙКИ НА ЛИСТЬЕВОМ САЛАТЕ

45,00 kn

PIATTO FREDDO DI PROSCIUTTO E FORMAGGIO DI CAPRA

KALTER TELLER MIT PRŠUT UND SCHAFSKÄSE

ХОЛОДНОЕ АССОРТИ ИЗ ПРШУТА И КОЗЬЕГО СЫРА

60,00kn

TAGLIERE DI FORMAGGI

(gorgonzola, trappista, formaggio di Livno, formaggio affumicato)

KÄSETELLER

(Gorgonzola, Käse Trappist, Käse aus Livno, geräucherter Käse)

СЫРНОЕ АССОРТИ

(горгонзола, трапист, ливанский сыр, копченый сыр)

30,00kn

FORMAGGIO FRESCO CON PANNA E TONNO

(formaggio fresco casereccio con pezzetti di tonno e aglio)

FRISCHKÄSE MIT SAHNE UND THUNFISCH

(Hausgemachter Frischkäse mit kleingehacktem Thunfisch und Knoblauch)

ТВОРОГ СО СМЕТАНОЙ И ТУНЦОМ

(Домашний творог с мелко порезанным тунцом и чесноком)

25,00kn



INSALATA CON FRUTTA



(Rucola, radicchio, strisce di insalata verde con pomodorini e mirtilli rossi, condita con olio d'oliva e succo di limone)

SALATTELLER MIT OBST

(Rucola, Rotkohl, Blattsalat in Streifen mit Cherry- Tomaten und Preiselbeeren mit Olivenöl und Zitronensaft)

САЛАТНАЯ ТАРЕЛКА С ФРУКТАМИ

(Рукола, красный цикорий, зеленый салат нарезанные в виде лапши с черри помидорами и брусникой, заправлены оливковым маслом и лимонным соком)

RACCOMANDAZIONE DEL SOMMELIER DI CASTELLO

EMPFEHLUNG DES HOFSSOMMELIERS / РЕКОМЕНДАЦИЯ ДВОРЦОВОГО СОМЕЛЬЕ

ANTIPASTI CALDI

/ WARME VORSPEISEN / ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

39,00 kn

INSALATA "VINOTEKA"

(formaggio salato feta avvolto in pancetta frita e servito su lettino verde)

SALAT "VINOTEKA"

(gesalzener Feta-Käse im Speckmantel, serviert auf grüner Unterlage)

САЛАТ „ВИНОТЕКА“

(сыр фета соленый завернутый в жареный бекон и подан на зеленой подушечке)

35,00 kn

TUHELJSKI PINKLEC

(funghi champignon saltati in padella con erbe aromatiche in crepella su salsina di panna acida)

TUHELJSKI PINKLEC

(gedünstete Champignons mit Gewürzkräutern im Pfannkuchen mit Schaumsoße aus Sauerrahm)

ТУХЕЛЬСКИЙ ПИНКЛЕЦ

(тушеные шампиньоны с пряными травами в блинчике на сметанном соусе)

39,00 kn

INVOLTINO DELLA BARONESSA

(filetto di pollo con zucchini, peperoni e formaggio in pasta gratinata)

ROULADE "BARUNICA"

(Hähnchenfleisch mit Zucchini, Paprika und Käse in hausgemachtem gratiniertem Teig)

РУЛЕТ "БАРОНЕССА"

(курица с кабачками, перцем и сыром в домашнем запеченном тесте)

22,00 kn

ŠTRUKLI DELLO ZAGORJE

(štrukli al forno in teglia di terracotta)

ŠTRUKLI AUF ZAGORJE-ART

(überbackene Štrukli im Tontopf)

ЗАГОРСКИЕ ШТРУКЛИ

(запеченные штрукли в медовухе)

35,00 kn

ŠTRUKLI PREPARATI IN TRE MODI

(fegatini di pollo alla brace, avvolti con speck e serviti con polenta)

ZAUBERHAFTE BISSEN

(gekochte Štrukli mit Semmelbröseln, überbackene Štrukli und Štrukli mit Spinat)

ВОЛШЕБНЫЙ КУСОЧЕК

(куриная печенка на гриле, замотанная шпиком и подана с мамалыгой)

45,00 kn

BOCCONCINI MAGICI

(fegatini di pollo alla brace, avvolti con speck e serviti con polenta)

ZAUBERHAFTE BISSEN

(gegrillte Hühnerleber im Speckmantel mit Polenta)

ВОЛШЕБНЫЙ КУСОЧЕК

(куриная печенка на гриле, замотанная шпиком и подана с мамалыгой)

🍏 29,00 kn 🍏
CROCCHETTE CON SESAMO E SALSA DI ERBETTE FINI
KROKETTEN MIT SESAM IN KRÄUTERSOSSE
КРОКЕТЫ С СЕЗАМОМ И В СОУСЕ ИЗ НЕЖНЫХ ТРАВ

45,00 kn
TAGLIATELLE CON FUNGHI E ZUCCHINE
BANDNUDELN MIT PILZEN UND ZUCCHINI
ШИРОКАЯ ЛАПША С ГРИБАМИ И КАБАЧКАМИ

59,00 kn
RAVIOLI DI FARINA INTEGRALE
(ravioli ripieni al formaggio casereccio con salsa ai funghi porcini)
RAVIOLI AUS VOLLKORNMEHL
(Ravioli, gefüllt mit hausgemachtem Käse in Steinpilzsoße)
РАВИОЛИ ИЗ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ МУКИ
(равиоли с домашним сыром в соусе из белых грибов)

25,00 kn
FRITTELLE DI FORMAGGIO SU RUCOLA
(Frittelle di pasta di patate ripiene al formaggio duro e fritte in abbondanza d'olio)
KÄSEKRAPFEN AUF RUCOLA
(Krapfen aus Kartoffelteig gefüllt mit Hartkäse, gebacken in Öl)
ОЛАДЫ С СЫРОМ НА РУККОЛЕ
(оладьи из картофельного теста, начиненные твердым сыром и жареные в большом количестве жира)

40,00 kn
TAGLIATELLE FATTE IN CASA, IN SALSA DI SALVIA E PROSCIUTTO CRUDO
HAUSGEMACHTE BANDNUDELN MIT SALBEI-ROHSCHINKENSOSSE
ДОМАШНЯЯ ШИРОКАЯ ЛАПША В СОУСЕ ИЗ ШАЛФЕЯ И ПРИПУТА

49,00 kn
GELONI E CHAMPIGNON ALLA GRIGLIA
AUSTERNPILZE MIT CHAMPIGNONS VOM GRILL
ВЕШЕНКИ И ШАМПИНЬОНЫ НА ГРИЛЕ

SECONDI PIATTI / HAUPTGERICHTE / ВТОРЫЕ БЛЮДА

85,00 kn

TAGLIATA DEL CONTE

(filetto di vitello in crespella di patate e salsa di champignon, servito con frittelle di pasta di patate e verdure al burro)

GRAFENSCHNITZEL

(Kalbsfilet im Pfannkuchen aus Kartoffel mit Champignonsoße, serviert mit Buttergemüse)

ГРАФСКИЙ СТЕЙК

(телячье филе в картофельном блинчике и соусе из шампиньонов, подано с оладьями и овощами на масле)

79,00 kn

TAGLIATA DEL RE

(filetto di vitello ripieno al prosciutto cotto, prosciutto crudo, champignon e formaggio, preparata alla griglia e servita con verdure al burro)

KÖNIGSSCHNITZEL

(gegrilltes Kalbsfilet gefüllt mit Schinken, Pršut, Champignons und Sahne, serviert mit Gemüse)

КОРОЛЕВСКИЙ СТЕЙК

(телячье филе фаршированное ветчиной, пршут, шампиньонами и сметаной, на гриле, подано с овощами)

89,00 kn

SPADA DEL CAVALIERE

(Tagliata di vitello, filetto di manzo, filetto di maiale e tacchino con verdure alla griglia
il tutto infilato sulla sciabola e servito su patate al forno e cipolla arrosto)

RITTERSCHWERT

(aufgepießter Kalbschnitzel, Rinderfilet, Schweine- und Putenfilet und gegrilltes Gemüse)

РЫЦАРСКАЯ САБЛЯ

(Телячий стейк, говяжье филе, свиное и филе индейки, овощи на гриле, насаженные на саблю, подано на подкладке из картофеля и печеного лука)

195,00 kn

PIATTO DELLA CORTE (PER 2 PERSONE)

(tagliata del conte, spada del cavaliere, tagliata dello Zagorje, bocconcini magici, patate arrosto, crocchette, verdura al burro)

HOFPLATTE (FÜR 2 PERSONEN)

(Grafenschnitzel, Ritterschwert, Zagorje-Schnitzel, zauberhafter Snack, Bratkartoffeln, Kroketten und Gemüse)

ДВОРЦОВОЕ БЛЮДО (НА 2 ПЕРСОНЫ)

(графский стейк, рыцарская сабля, загорский стейк, волшебный кусочек, печеный картофель, крокеты, овощи)

65,00 kn

TAGLIATA DELLO ZAGORJE

(Filetto di tacchino impanato ripieno al fegato di pollo e uova strapazzate, servito con fagioli al forno e salsa ai funghi champignon)

SCHNITZEL AUF ZAGORJE-ART

(paniertes Putenfilet, gefüllt mit Hühnerleber und Rührei, serviert mit überbackene Bohnen und Champignonsoße)

ЗАГОРСКИЙ СТЕЙК

(панированное филе индейки, начиненное куриной печенью и яичницей, с запеченной фасолью и соусом из шампиньонов)

59,00 kn

IL PIATTO CONTADINO

(Tagliata di maiale impanata insaporita con brodo e condita con aglio)

BAUERTELLER

(panierter Schweineschnitzel, übergossen mit Brühe, abgeschmeckt mit Knoblauch)

СЕЛЬСКАЯ ТАРЕЛКА

(панированная свиная отбивная, политая бульоном и приправленная чесноком)

95,00kn

 RAGÙ MIHANOVIĆ

(Brasato di vitello al forno in teglia di terracotta con patate)

RAUGOUT "MIHANOVIĆ"

(gedünstetes Kalbsfleisch mit Kartoffeln, überbacken im Tontopf)

РАГУ МИХАНОВИЧ

(тушеная телятина с картофелем, запеченная в медовухе)

105,00kn

 TACCHINO COTTO AL MODO DI CONTE "BRIGLJEVIĆ"

(rolata di tacchino farcita con mlinci (specie di pasta cotta), e servita con la mela, pera e uva saltata)

GEBACKENER TRUTHAHN AUF GRAF "BRIGLJEVIĆ"-ART

(Putenroulade gefüllt mit hausgemachten „mlinci“, serviert mit gedünsteten Äpfeln, Birnen, und Trauben)

ЗАПЕЧЕННАЯ ИНДЕЙКА СПОСОБОМ ГРАФА "БРИГЛЕВИЧА"

(рулет из индейки, фаршированный блинчиками, гарнир – тушеные яблоки, груши и виноград)

125,00 kn

 ANATRA ALLA "CONTADINA"

(Petto di anatra glassato al miele, servito con i mlinci (stracci di pasta tipici dello Zagorje)

ENTE AUF »TEŽAČKI NAČIN «

(glasierte Entenbrust in Honigsoße, serviert mit hausgemachten Mlinci“)

УТКА »ПО-КРЕСТЬЯНСКИ«

(глазурованная утиная грудка в медовом соусе с домашними блинами)

105,00 kn

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE

(Bistecca di manzo al pepe verde servita con gnocchi al cucchiaino)

RINDERFILET IN GRÜNEM PFEFFER

(Rindersteak; serviert mit hausgemachten Knödeln in Grünpfeffersauce)

ГОВЯЖЬЕ ФИЛЕ В ЗЕЛЕНОМ ПЕРЦЕ

(говяжий бифштекс подан с домашними клецками и соусом из зеленого перца)

115,00 kn

 FILETTO DI VITELLO ALLA GRIGLIA CON MOUSSE DI ASPARAGI

(filetto di vitello alla griglia, mousse di asparagi, polenta)

RINDERFILET VOM GRILL AUF SPARGEL-SCHAUMSOSSE

(Rinderfilet vom Grill, Spargel-Schäumchen, Polenta aus Korn)

ТЕЛЯЧЬЕ ФИЛЕ НА ГРИЛЕ С КРЕМОМ ИЗ СПАРЖИ

(телячье филе на гриле, крем из спаржи, кукурузные белые клецки)

110,00 kn

FILETTO DI VITELLO CON PROSCIUTTO COTTO DI CASA E FORMAGGIO

(Filetto di vitello gratinato con formaggio casereccio e prosciutto cotto, servito con verdura croccante)

RINDERFILET MIT HAUSGEMACHTEM KÄSE UND SCHINKEN

(Rinderfilet, gratiniert mit hausgemachtem Käse und Schinken, serviert mit knusprigem Gemüse)

ТЕЛЯЧЬЕ ФИЛЕ С ДОМАШНЕЙ ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ

(телячье филе, запеченное с ветчиной и творогом, подано с хрустящими овощами)

65,00 kn

FILETTO DI TACCHINO IMPANATO CON FARINA DI MAIS

(Filetto di tacchino impanato con farina di mais e mandorle, ripieno al formaggio e prosciutto cotto servito con fette di patate al forno)

PUTENFILET IN KORNMehl-PANADE

(Putenfilet, paniert in Kornmehl und Mandeln, gefüllt mit Schinken und Käse, serviert mit gebratenen Kartoffelscheiben)

ФИЛЕ ИЗ ИНДЕЙКИ В ПАНИРОВКЕ ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ

(филе из индейки, панированное в кукурузной муке и миндале, начиненное ветчиной и сыром, подано с печеными ломтиками картошки)

109,00 kn

 FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

(filetto di manzo alla griglia, purè di zucchini)

KALBSFILET VOM GRILL

(Kalbsfilet vom Grill, Zucchini-Püree)

ГОВЯЖЬЕ ФИЛЕ НА ГРИЛЕ

(говяжье филе на гриле, пюре из кабачков)

85,00 kn

 BISTECCA DI MANZO ALLA GRIGLIA

(bistecca alla griglia, funghi orecchioni alla griglia, focaccia alle carote)

RUMPFSTEAK VOM GRILL

(Rumpfsteak vom Grill, Austernpilze vom Grill, Karotten-Brötchen)

РАМШТЕКС НА ГРИЛЕ

(рамштекс на гриле, вешенки на гриле, котлеты из моркови)

170,00 kn / kg

TROTA ALLA "ZAGORJE"

(trota ripiena alla pancetta e funghi champignon preparata in teglia di terracotta e servita con patate arrosto)

FORELLE NACH ZAGORJE-ART

(Forelle gefüllt mit Speck und Champignons, gebacken im Tontopf, serviert mit Backkartoffeln)

ФОРЕЛЬ ПО-ЗАГОРСКИ

(форель, фаршированная шпиком и шампиньонами, печеная в медовухе и подана с печеным картофелем)

DOLCI

/ SÜSSSPEISEN / ДЕСЕРТЫ

22,00 kn

GIBANICA "MIHANOVIC"

(dolce tipico di mele, formaggio, semi di papavero e noci, fatto in casa)

„GIBANICA MIHANOVIC“

(Strudelähnliche Süßspeise aus Äpfeln, Frischkäse, Mohn und Walnüssen)

ГИБАНИЦА „МИХАНОВИЧ“

(домашний слоеный пирог с яблоками, сыром, маком и орехами)

25,00 kn

ŠTRUKLI DEL RE

(štrukli lessati, conditi con pangrattato e cannella, serviti in salsa di prugne fresche)

ŠTRUKLI AUF KÖNIGSART

(gekochte Štrukli mit Semmelbröseln und Zimt, serviert mit Soße aus frischen Pflaumen)

КОРОЛЕВСКИЕ ШТРУКЛИ (СЛОЕНЫЙ РУЛЕТ)

(вареные штрукли, приправленные панировочными сухарями и корицей, в сливовом соусе)

12,00 kn

STRUDEL DI MELE

APFELSTRUDEL

РУЛЕТ С ЯБЛОКАМИ

12,00 kn

STRUDEL AL FORMAGGIO

KÄSESTRUDEL

РУЛЕТ С СЫРОМ

20,00 kn

MACEDONIA DI FRUTA

OBSTSALAT

ФРУКТОВЫЙ САЛАТ

25,00 kn

ANANAS AL FORNO

ÜBERBACKENE ANANAS

ЗАПЕЧЕННЫЙ АНАНАС

29,00 kn

COPPA DI GELATO- CON FRUTTI DI BOSCO

EIS- CUP MIT WALDBEEREN

МОРОЖЕНОЕ АССОРТИ – С ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ

29,00 kn

GELATO CON AMERENE CALDE

EISCREME MIT HEISSEN SAUERKIRSCHEN

МОРОЖЕНОЕ С ГОРЯЧИМИ ВИШНЯМИ

27,00 kn

PESCHE CON GELATO E MOUSSE ALLA VANIGLIA E CANNELLA

PFIRSICHE MIT ICE VANILLE- UND ZIMT- SCHAUMSOSSE

ПЕРСИКИ С МОРОЖЕНЫМ В ВАНИЛЬНОМ КРЕМЕ С КОРИЦЕЙ

35,00 kn

👑 CRESPELLE STARI GRAD 👑

(Crespelle ripiene alle noci e uvetta, preparate al forno in teglia di terracotta)

PFANKUCHEN "STARI GRAD"

(Pfannkuchen, gefüllt mit Walnüssen und Rosinen, gebacken im Tontopf)

БЛИНЧИКИ СТАРЫЙ ГОРОД

(Блинчики, начиненные орехами и изюмом, запеченные в медовухе)

25,00 kn

🍷 CRESPELLE AL FORNO CON MIRTILLI 🍷

(Crespelle ripiene ai mirtilli fatte in forno in teglia di terracotta)

ÜBERBACKENE PFANNKUCHEN MIT SCHWARZBEEREN

(Pfannkuchen, gefüllt mit Schwarzbeeren, überbacken im Tontopf)

ЗАПЕЧЕННЫЕ БЛИНЧИКИ С ЧЕРНИКОЙ

(блинчики, начиненные черникой, запеченные в медовухе)

12,00 kn

CRESPELLE ALLE NOCI IN SALSA DI VINO

WALLNUSS- PFANNKUCHEN IN WEINSOSSE

БЛИНЧИКИ С ОРЕХАМИ В ВИННОМ СОУСЕ

20,00 kn

CRESPELLE NERE CON ALBICOCCHE E MELE

SCHWARZER PFANNKUCHEN MIT APRIKOSEN UND ÄPFELN

ЧЕРНЫЕ БЛИНЧИКИ С АБРИКОСАМИ И ЯБЛОКАМИ

18,00 -25,00 kn

CRÊPES VARIE

PFANNKUCHEN -VERSCHIEDENE

БЛИНЧИКИ В АССОРТИМЕНТЕ

PREDJELA

HLADNA

Salata od hobotnice	75.00 KN
Ikebana sireva	95.00 KN
Mexico supa	20.00 KN
Masline / 10 kom.	10.00 KN
Riblja pašteta / 2 kugle	25.00 KN
Salata od hobotnice	75.00 KN
Slani incuni / 10 kom.	45.00 KN
Beppo plata / 2 os.	150.00 KN
Paški sir	70.00 KN
Dalmatinski pršut (porcija)	80.00 KN

TOPLA

Gavuni	45.00 KN
Krem juha s kozicama	25.00 KN
Kineska juha	20.00 KN
Rižot sa škampima	70.00 KN
Mexico rizoto	50.00 KN
Špageti milanez	50.00 KN
Špageti bolonjez	60.00 KN
Crni rižoto od sipe	60.00 KN

GLAVNA JELA

Biftek	135.00 KN
Ramstek	95.00 KN
Cordon bleu pureći	75.00 KN
Pileća prsa u panceti	70.00 KN
Piletina u umaku od gorgonzole	90.00 KN
Lignje na žaru / 1 kg	240.00 KN
Punjena lignja (1 komad)	60.00 KN
Svježa riba (orada) 1 kg	240.00 KN
Specijalitet BEPPO «Vela Spilja» (2 osobe)	230.00 KN

DESERTI

Palačinke (čokolada ili marmelada)	18.00 KN
Palačinke sa sladoledom	24.00 KN
Sladoled (3 kugle) sa šlagom	18.00 KN
Banana split	30.00 KN
Voćni kup	32.00 KN
Voćna salata	35.00 KN
Palačinke sa orasima	24.00 KN

ЗАКУСКИ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Далматинская копченая ветчина	80.00 KN
Сыр Пага	70.00 KN
Засоленная рыба / 10 штук	45.00 KN
Ассорти Беппо на 2 персоны	150.00 KN
Салат из осьминога	75.00 KN
Рыбный паштет / 2 шарика	25.00 KN
Оливки / 10 штук	10.00 KN
Мексиканский суп	20.00 KN
Сырное ассорти	95.00 KN
Салат из осьминога	75.00 KN

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Черное ризотто	60.00 KN
Мексиканская паста	60.00 KN
Паста Болоньезе	60.00 KN
Паста Миланьезе	50.00 KN
Мексиканское ризотто	50.00 KN
Ризотто с креветками и чесночным соусом	70.00 KN
Китайский суп	20.00 KN
Суп с креветками и чесночным соусом	25.00 KN
Жаренные рыбки / Гавуни	45.00 KN

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Специальное блюдо Бистро Беппо «Vela Spila» / на 2 персоны	230.00 КН
Свеже пойманная жареная рыба / Орада / 1 кг	240.00 КН
Фаршированный кальмар / 1 кальмар	60.00 КН
Жареные кальмары / 1 кг	240.00 КН
Курица в соусе горгонзола	90.00 КН
Курица в беконе	70.00 КН
Индейка Кордон Блю	75.00 КН
Рамштекс	90.00 КН
Бифштекс	135.00 КН

ДЕСЕРТЫ

Блинчики с орехами	24.00 КН
Фруктовый салат	35.00 КН
Фруктовый кубок	32.00 КН
Банановый сплит	30.00 КН
Мороженое со всбитыми сливками / 3 шарика	18.00 КН
Блинчики с мороженым	24.00 КН
Блинчики с шоколадом или мармеладом	18.00 КН



Hladna predjela

Холодные закуски

Ⓐ Dalmatinski pršut sa maslinama Ветчина по-далматински с оливками	60,00 kn	Ⓐ Žganci s lukom i špekom Полента с луком и беконом	35,00 kn
Ⓐ Domaća kuhana šunka sa hrenom Домашняя вареная ветчина с хреном	50,00 kn	Ⓐ Teleća restana jetrica s lukom Тушеная печень телятины с луком	55,00 kn
Ⓐ Slavonski kulen - seka Традиционная Славонская колбаса (кулэн - сека)	70,00 kn	Ⓐ Krpice sa zeljem Ломтики из теста с тушеной капустой	25,00 kn
Ⓐ * Domaće slavonske kobasice Домашние колбаски по-славонски	40,00 kn	Juhe Супы 	
Čvarci Шкварки	25,00 kn	Ⓐ Govedska juha s domaćim rezancima Говяжий суп с домашней лапшой	15,00 kn
Ⓐ Domaći sir i vrhnje Домашний сыр со сметанной	30,00 kn	Ⓐ Zagorska juha Суп по-загорски (картофель, ветчина, шампиньоны)	23,00 kn

Pivničko pecivo i domaći kruh

Пивные булочки и домашний хлеб

Ⓐ Klipić Хлебные палочки	4,00 kn	Ⓐ Juha od rajčice Томатный суп	16,00 kn
Ⓐ Pogačica Лепешка	4,00 kn	Ⓐ Teleći ragu (telećina, ribano tijesto, razno povrće) Рагу из телятины (телятина, тертая лапша, овощи)	23,00 kn
Ⓐ Kukuruzni kruh - šnita Кукурузный и белый хлеб - ломтик	1,00 kn	Ⓐ Janjeća juha (janjetina, povrće, krumpir) Суп из баранины (баранина, овощи, картофель)	35,00 kn

Topla predjela

Горячие закуски

Šampinjoni na žaru Шампиньоны на гриле	40,00 kn	Ⓐ Pileći ujušak (Aingemahtec) Куриный суп	25,00 kn
Ⓐ Pečeni i kuhani zagorski štrukli Запеченные или отварные струдели по-загорски	25,00 kn	Ⓐ Ajnpren juha Айнпреп суп Говяжий суп с яйцом и хлебом	16,00 kn

Ⓐ - Autohtona jela, Аутентичные блюда; * - Sezonska jela, *Сезонные блюда



Variva i ostala jela sa žlicom Вареные блюда



Ⓐ Dnevno varivo Суп дня	<u>35,00 kn</u>		
Ⓐ Juneći ujušak Говяжий суп	<u>55,00 kn</u>	Ⓐ Svinjski kotlet na Samoborski Отбивная котлета из свинины по-самоборски	<u>60,00 kn</u>
Ⓐ Gulaš a la Fijaker (junetina) Фирменный гуляш Фиакр (говядина)	<u>55,00 kn</u>	Ⓐ Popečki a la Fijaker (šunka, sir, umak od šampinjona) Фирменный фритте Фиакр (ветчина, сыр, соус из шампиньонов)	<u>80,00 kn</u>
Ⓐ Lička kalja (kuhana janjetina) Каля по-лички (вареная баранина)	<u>75,00 kn</u>		
Ⓐ Špek fileki Рубец по-домашнему с беконом	<u>45,00 kn</u>	Ⓐ Odrezak Manduševac (juneci stek, umak od šunke i šampinjona) Вырезка Мандушевац (говяжья вырезка, соус из ветчины и шампиньонов)	<u>90,00 kn</u>
Ⓐ Slavonski čobanac (junetina, svinjetina, teletina, smetina) Славонский суп (говядина, свинина, телятина, мясо косули)	<u>70,00 kn</u>	Ⓐ Biftek na način šefa kuhinje (goveđa pisanica, umak od šampinjona) Beefsteak a la chief (beefsteak, mushroom sauce) Hausgemachte steak (Rindfleisch, Champignonsosse) La bistecca alla chef (bisteca di manza, salsa di funghi)	<u>110,00 kn</u>

Jela po narudžbi sa prilogom Заказные блюда с гарниром

Ⓐ Zagrebački odrezak (teletina punjena sirom i šunkom) Вырезка по-загребски (телятина, наполненная сыром и ветчиной)	<u>70,00 kn</u>	Ⓐ Seljački ručak (mješano meso sarma, buncek, kobasice) Обед по-деревенски (мясное ассорти, голубцы, рулька, колбасы)	<u>80,00 kn</u>
Naravni odrezak Жареная вырезка	<u>65,00 kn</u>	Ⓐ Purica s mlincima Индейка с тестом по-домашнему	<u>75,00 kn</u>
Bečki odrezak Вырезка по-венски	<u>65,00 kn</u>	Ⓐ Patka s mlincima Утка с тестом по-домашнему	<u>75,00 kn</u>
Teleći medaljoni u umaku od šampinjona Медальоны из телятины в соусе из шампиньонов	<u>80,00 kn</u>		

Ⓐ - Autohtona jela, Аутентичные блюда; * - Sezonska jela, *Сезонные блюда



Ⓐ Teleća pirjana koljenica - police 1 kg 180,00 kn
Телячья тушенная рулька
с жареным картофелем 1 кг

Ⓐ Domaće krvavice 45,00 kn
Кровяная колбаса
по-домашнему

Ⓐ Srneći paprikaš 70,00 kn
Гуляш из косули (с перцем)

Ⓐ Paštica 70,00 kn
Тушеная говядина
по-далматински

Pečena teletina 75,00 kn
Жареная телятина

Ⓐ Piletina u gorgonzoli 60,00 kn
Курица в горгонзоле,
курица на гриле

Dnevni odrezak 65,00 kn
Daily steak
Tages Steak
Bistecca ogni giorno

Jela sa roštilja s prilogom (luk, ajvar)
Блюда на гриле с гарниром (лук, айвар)



Mješano meso 90,00 kn
(sv. kotlet, ramstek, p. kobasica, pileći file)
Мясное ассорти
(котлета из свинины, ромштекс,
пивная колбаса, грудь цыпленка)

Ⓐ Biftek na žaru 100,00 kn
Бифштекс на гриле

Gotova jela s prilogom
Готовые блюда с гарниром

Ⓐ Dalmatinska pržolica 100,00 kn
Говяжья вырезка по-далматински

Ⓐ * Sarma 50,00 kn
Голубцы

Pileći paprikaš 55,00 kn
Куриный паприкаш

Lungić na žaru 90,00 kn
Вырезка на гриле

Ⓐ Prigorska kotlovina s polama 60,00 kn
Пригорская котловина с картофелем

Ⓐ Šestinska pečenica 70,00 kn
Вырезка по-шестински

Ⓐ Domaći suhi buncek 55,00 kn
Домашняя сухая рулька

Ⓐ Pivnička domaća kobasica 55,00 kn
Пивная колбаса по-домашнему

Ⓐ - Autohtona jela, Аутентичные блюда; * - Sezonska jela, *Сезонные блюда



Vegetarijanski meni Вегетарианское меню

Ⓐ Tjestenina sa umakom od salše **30,00 kn**
Паста с лапшой в соусе

Ⓐ Kosani odrezak (povrće) **45,00 kn**
Овощная котлета

Sojini medaljoni **50,00 kn**
Медальоны из сои

Ribe Рыба



Ⓐ Lignje na žaru **60,00 kn**
Кальмары на гриле, панированные

Ⓐ Lignje pržene **55,00 kn**
Кальмары жаренные

Ⓐ Bakalar **75,00 kn**
Треска

Ⓐ Rižoto od plodova mora (iz Jadranskog mora) **60,00 kn**
Рисотто с морепродуктами из Адриатики

Pastrve na žaru **50,00 kn**
Форель на гриле

Ⓐ * Brudet od hobotnice (J) **80,00 kn**
Бродетто из осьминога

Prilozi Гарнир

Prženi krumpir **15,00 kn**
Жаренная картошка

Ⓐ Zapečeni grah **25,00 kn**
Запеченная фасоль

Povrće na maslacu **22,00 kn**
овощи на сливочном масле

Restani krumpir **15,00 kn**
Жаренная уже вареная картошка

Riža **16,00 kn**
рис

Ⓐ Mlinči **20,00 kn**
Млинцы – тесто по-домашнему

Ⓐ Dinstano kiselo zelje **17,00 kn**
Тушеная капуста

Ⓐ Njoke **20,00 kn**
Фрикадельки из картошки

Ⓐ Domaći široki rezanci **20,00 kn**
Лапша по-домашнему

Ⓐ Blitva na lešo **22,00 kn**
Мангольд отварной

Ⓐ Šalša **22,00 kn**
Соус шалша

Ⓐ Žganci **17,00 kn**
Полента

Ⓐ - Autohtona jela, Аутентичные блюда; * - Sezonska jela, *Сезонные блюда



Salate Салаты

Ⓐ Zelena salata
Салат зеленый

17,00 kn

Ⓐ Radić - Matovilac salata
Эндивий - полевой салат

20,00 kn

Svježi kupus
Свежая и квашеная капуста

17,00 kn

Miješana salata
Салат смешанный

17,00 kn

Grah salata
Салат из фасоли

17,00 kn

Paradajz salata
Салат помидоров

17,00 kn

Ⓐ Krumpir salata
Салат из картофеля

15,00 kn

Ⓐ Masline
оливки

20,00 kn

Cikla, Ajvar, Krastavci, Paprika, Feferoni
(zimске salate)
Свекла, айвар, огурцы, перец, острый перец, оливки
(зимние салаты)

15,00 kn

Sirevi 0,10 Сыры

Ⓐ Paški sir 50,00 kn
Сыр с острова Паг

Livanjski sir 50,00 kn
Сыр по-ливаньски

Ⓐ Pivnički sir 15,00 kn
Пивной сыр

Deserti Десерты

Palačinke u šatou 28,00 kn
Блины в винном шато

Palačinke sa čokoladom 22,00 kn
Блины с шоколадом

Palačinke sa orasima 22,00 kn
Блины с орехами

Palačinke sa džemom 22,00 kn
Блины с варением

Ⓐ Zapečeni zagorski štrukli 25,00 kn
Запеченные струдели по-загорски

Ⓐ - Autohtona jela, Аутентичные блюда; * - Sezonska jela, *Сезонные блюда