



DEGUSTACIJSKI MENU

Menu se mijenja po sezoni i ovisi o dnevnoj dostupnosti svježih namirnica. Degustacijski menu služimo isključivo za vrijeme večere od 18:00 do 22:00 h.

Ribljí menu - 6 slijedova 290 kn

NEŠ ZA POČETAK

Ponuda jela često se mijenja - preporučujemo da pitate što danas nudimo!

Kuglice bakalara sa salsom od pomidora i incuna.	55
Tuna tartar sa kremom od hrena i soje.	85
Sardela dimljena	55
Marinada od plave ribe na stari tradicionalni način	45
Slani incuni sa tostiranom palentom kumpiricom.	55
Škampi sirovi sa dresingom od limuna i maslinovog ulja	85
Comfi od tune / palamide sa mariniranim povrćem	55
Carpaccio od boškarina (istarsko govedo)	90
Pršut „Obitelj Jelinić“ (Sveti Petar u Šumi)	80
Sir (grobnički kravljí)	60
Miješano riblje predjelo za 2 osobe.	180
Miješano mesno predjelo za 2 osob	150

NA ŽLICU

Riblja juha sa dimljenim dagnjama	45
Sezonska juha	35

DOMAĆA PAŠTA I MALO RIŽI

Rižoto sa škampima / kozicama za 2 osobe.	230
Pljukanci sa tunom i češnjakom	95
Tagliatelle sa kozicama i dimljenim dagnjama.	75
Fuži punjeni sušenom rajčicom, rukolom i sirom	75
Fuži sa istarskim tartufima	125

ZA NEŠ KONKRETNO POJIST

Ribu parićujemo na razne tradicionalne načine kako ča su gregada, brodet, va vine, na lešo.

Plemenita riba (Brancin, Orada, Škarpina, Zubatac...)	420
(Raža, Pas, Trilja, Lastavica, Grdobina)	340
Miješani riblji pijat „Ča more da“	145
Riblji file (ovisno o dnevnoj ponudi)	130
Škampi i školjke u šugu od vina.	115
Škampi sa žara ili lešo	110
Hobotnica zapečena u pećnici sa povrćem	120
Tuna marinirana sa fine gullien povrćem	115
Lignje u šugu sa palentom.	75
Riba alla brodet sa palentom kumpiricom	95
Sardela / incun u panadi sa kiselim povrćem	75
Dagnje na buzaru sa svježom rajčicom	65
Lignje sa žara sa blitvom na dalmatinski	85

ZA ONEH KI VOLE MESO

Marinirano svinjsko pečenje sa krumpirom	75
Tagliata od bifteka sa zelenim paprom	115
Dnevno jelo od boškarina	120

ZA DODAT

Zelenjava na padelu.	25
Palenta kumpirica	20

ZELENJAVA

Sezonska salata	25
---------------------------	----

SLATKO

Dnevni desert.	25-40
Semifredo	35
Rogač sa agrumima.	25

IZ NAŠE KUŽINE

Domaći kruh	10
Couvert.	7



MENU DEGUSTAZIONE

Il menu cambia stagionalmente e dipende dalla disponibilità giornaliera di cibi freschi. Il menu degustazione viene servito esclusivamente durante la cena dalle 18:00 alle 22:00.

Menu di pesce - 6 corsi 290 kn

ANTIPASTI

L'offerta dei piatti può subire dei cambiamenti – vi consigliamo di chiedere il cameriere per l'offerta giornaliera.

Baccalà impanato con salsa di pomodoro e acciughe .	55
Tartara di tonno con crema di rafano e soia	85
Sardelle affumicate	55
Marinata di pesce azzurro in un modo tradizionale antico	45
Acciughe sotto sale con polenta tostata	55
Scampi crudi con limone e olio d'oliva	85
Tonno / palamita comfit con verdura marinata	55
Carpaccio di boscarino istriano	90
Prosciutto crudo "Famiglia Jelinić" (Sveti Petar u Šumi)	80
Formaggio di mucca (Grobnik)	60
Antipasto di pesce misto per 2 persone	180
Antipasto di carne misto per 2 persone	150

ZUPPE

Zuppa di pesce con cozze affumicate	45
Zuppa stagionale	35

PASTE FATTE IN CASA E UN PÒ DI RISO

Risotto con scampi / gamberi per 2 persone	230
Pasta fatta in casa con tonno e aglio	95
Tagliatelle con gamberi e cozze affumicate	75
Fusi al pomodoro, rucola e formaggio	75
Fusi al tartufo istriano	125

PIATTI PRINCIPALI

*Il pesce viene preparato in vari modi:
zuppa, brodetto, in vino, bollito...*

Branzino, orata, scorfano, dentice	420
Razza, pescecane, triglia, rondine di mare, rana pescatrice	340
Piatto di pesce misto "Offerta dal mare"	145
Filetto di pesce (dipende dall' offerta giornaliera) . .	130
Scampi e cozze al sugo di vino	115
Scampi alla griglia / cotti	110
Polpo al forno con verdure	120
Tonno marinato con julienne di verdure	115
Calamari al sugo con polenta	75
Brodetto di pesce con polenta	95
Panada di sardelle / acciughe e verdure in salamoia .	75
Cozze alla busara con pomodoro fresco	65
Calamari alla griglia con bietola dalmata	85

PER CHI PIACE IL CARNE

Marinato arrosto di maiale con patate	75
Tagliata di manzo con pepe verde	115
Il piatto giornaliero di boscarino	120

CONTORNI

Verdure in padella	25
Polenta	20

INSALATE

Insalata stagionale	25
-------------------------------	----

DOLCI

Dolce giornaliero	25-40
Semifreddo	35
Dolce di carruba con agrumi	25

DALLA NOSTRA CUCINA

Focaccine caserecce	10
Couvert	7



TASTING MENU

The menu changes seasonally and depends on the daily availability of fresh foods. The tasting menu is served exclusively during dinner from 18:00 to 22:00 h.

Fish menu – 6 courses 290 kn

STARTERS

The selection of the dishes changes daily – please ask your waiter about daily offer.

Breaded codfish in a tomato sauce and anchovies.	55
Tuna tartare with soy & horseradish cream	85
Smoked sardines	55
Small blue fish marinated in traditional way	45
Salted anchovies on homemade toasted polenta	55
Raw shrimps with lemon & olive oil dressing	85
Tuna / palamita comfi with marinated vegetables	55
Istrian beef carpaccio	90
Prosciutto „Family Jelinić“ (Sveti Petar u Šumi)	80
Cow’s cheese (Grobnik)	60
Assorted fish appetizers for 2 pers.	180
Assorted meat appetizers for 2 pers.	150

SOUP

Fish soup with smoked mussels	45
Seasonal soup	35

HOMEMADE PASTA & RICE

Risotto with scampi / shrimps for 2 pers	230
Homemade pasta „pljukanci“ with tuna & garlic	95
Tagliatelle with shrimps & smoked mussels.	75
Homemade pasta „fusi“ with dried tomato, rucola and cheese	75
Homemade pasta „fusi“ with istrian truffles	125

MAIN COURSES

We prepare fish in various ways: in a soup, stew, wine sauce, boiled...

Sea bass, gilthead seabream, red scorpionfish, dentex.	420
Devilfish, shark, red mullet, sea robin, monkfish	340
Assorted fish „Sea offer“	145
Fish fillet (depends on the daily offer).	130
Shrimps and mussels in wine sauce.	115
Grilled / boiled shrimps	110
Oven baked octopus with vegetables	120
Tuna marinated with fine gullien vegetables	115
Squid in a sauce with polenta	75
Fish stew with polenta	95
Sardines / anchovies in a pickled vegetables panada	75
Mussels with fresh tomato sauce	65
Grilled squid with dalmatian chard	85

FOR THOSE WHO LOVE MEAT

Marinated pork chops baked with potatoes	75
Beff tagliata with green pepper	115
Daily istrian beef dish.	120

SIDE DISHES

Vegetables.	25
Polenta	20

SALAD

Seasonal salad	25
--------------------------	----

DESSERT

Daily dessert	25-40
Semifreddo.	35
Carob cake with citrus fruits	25

FROM OUR KITCHEN

Homemade bread	10
Couvert.	7



DEGUSTATIONSMENÜ

Die Speisekarte wechselt saisonal und hängt von der täglichen Verfügbarkeit von frischen Lebensmitteln ab. Das Degustationsmenü wird ausschließlich während des Abendessens von 18:00 bis 22:00 Uhr serviert.

Fischmenü – 6 Gänge290 kn

VORSPEISEN

Das Angebot an Speisen ist tagesabhängig – bitte fragen Sie Ihren Kellner nach aktuellen Tagesempfehlungen!

Panierter Kabeljau in Tomatensoße und Sardellen ...	55
Thunfisch-Tartar mit Soja und Meerrettich Creme ...	85
Geräucherte Sardinen.....	55
Kleiner blauer Fisch mariniert auf traditionelle Art ..	45
Gesalzene Sardellen auf hausgemachter gerösteter Polenta.....	55
Rohe Garnelen mit Zitronen und Olivenöl Dressing..	85
Thunfisch / Palamita Comfi mit mariniertem Gemüse.....	55
Carpaccio aus istrischem Ochsen "Boscarino".....	90
Prosciutto "Familie Jelinić" (Sveti Petar u Šumi).....	80
Kuhkäse (Grobnik).....	60
Gemischte Fischvorspeisen für 2 Pers.....	180
Gemischte Fleischvorspeisen für 2 Pers.....	150

SUPPE

Fischsuppe mit geräucherten Muscheln.....	45
Saisonale Suppe.....	35

HAUSGEMACHTE PASTA & REIS

Risotto mit Scampi / Garnelen für 2 Pers.....	230
Hausgemachte Pasta "Pljukanci" mit Thunfisch und Knoblauch.....	95
Tagliatelle mit Garnelen und geräucherten Muscheln	75
Hausgemachte Pasta "Fusi" mit getrockneten Tomaten, Ruccola und Käse.....	75
Hausgemachte Pasta "Fusi" mit istrischen Trüffeln .	125

HAUPTGÄNGE

Wir bereiten Fisch unterschiedlich zu: in einer Suppe oder Eintopf, in Weinsauce, gekocht ...

Seebarsch, Goldbrasse, Roter Drachenkopf, Zahnbrasse.....	420
Rochen, Hai, Rotbarbe, Rotkehlchen, Seeteufel.....	340
Verschiedene Fische vom Meer angeboten.....	145
Fischfilet (abhängig vom Tagesangebot).....	130
Garnelen und Muscheln in Weinsauce.....	115
Gegrillte / gekochte Garnelen.....	110
Ofen gebackener Oktopus mit Gemüse.....	120
Thunfisch mariniert mit feinem Gulligemüse... ..	115
Tintenfisch in einer Soße mit Polenta.....	75
Fischeintopf mit Polenta.....	95
Sardinen / Sardellen in eine eingelegten Gemüse Panada.....	75
Muscheln mit frischen Tomatensoße.....	65
Gegrillter Tintenfisch mit Dalmatiner Mangold.....	85

FÜR DIE, DIE FLEISCH LIEBEN

Marinierte Schweinekoteletts mit Kartoffeln.....	75
Beefsteak Tagliata mit grünem Pfeffer.....	115
Tägliches istrisches Ochsengericht.....	120

BEILAGEN

Gemüse.....	25
Polenta.....	20

SALAT

Saisonaler Salat.....	25
-----------------------	----

SÜSSSPEISEN

Tägliches Dessert.....	25-40
Semifreddo.....	35
Johannisbrotkuchen mit Zitrusfrüchten.....	25

VON UNSERER KÜCHE

Selbstgebackenes Brot.....	10
Couvert.....	7
