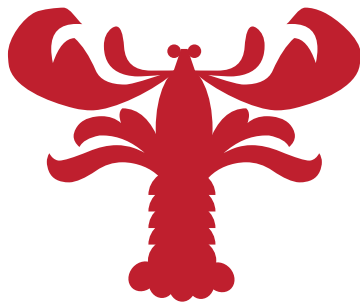




RESTAURANT & WINE BAR

HUM



SINCE 1906.



MAESTRO ZA POČETAK

MAESTRO FOR A START / MAESTRO PER INIZIARE

CARPACCIO OD SIPE

70 kn

Emulzija od limete i maslinova ulja, rikula, cherry rajčica, kavijar od balsamica, snijeg od limuna

CUTTLEFISH CARPACCIO

Lime and olive oil emulsion, arugula, cherry tomatoes, balsamic vinegar caviar, lemon snow

CARPACCIO DI SEPPIA

Emulsione di limetta e olio d'oliva, rucola, pomodori ciliegino, caviale di aceto balsamico, fiocchi di granita al limone

TINTENFISCH CARPACCIO

Limetten-Olivenöl-Emulsion, Rucola, Kirschtomaten, Balsamico Kaviar, Zitronen Schnee

SRDELE U SAVURU

75 kn

Srdela frigana u marinadi na stari dalmatinski način

SARDINES IN „SAVUR“

Fried and marinated sardines in the old Dalmatian way

SARDINE IN „SAVUR“

Sardine fritte e marinate secondo una ricetta antica dalmata

SARDELLEN IN „SAVUR“

auf der dalmatinischen Art und Weise marinierte und frittierte Sardellen

DALMATINSKA PLATA

75 kn

Pršut poslužen sa selekcijom sireva, orašastim plodovima i salsom smokve

DALMATIAN PLATE

Prosciutto served with selection of cheeses, nuts and fig sauce

PIATTO DALMATA

Prosciutto crudo servito con selezione di formaggi, noci e salsa di fichi

DALMATINISCHE PLATTE

dalmatinischer Raucherschinken mit Kaseauswahl, Nüssen und Feigen Salsa

SALATA OD HOBOTNICE

85 kn

Krakovi hobotnice, cherry rajčica, slanutak, rikula, kuhani mladi krumpir, tris pikantnih maslina

OCTOPUS SALAD

Octopus tentacles, cherry tomatoes, chickpeas, arugula, boiled new potatoes, spicy olive selection

INSALATA DI POLPO

Tentacoli di polpo, pomodori ciliegino, ceci, rucola, patate novelle bollite, tris di olive piccanti

PLATA HUM ZA DVIJE OSOBE

175 kn

Hobotnica, pršut od tune, srdela, slani i marinirani incuni, dimljeni losos, pršut, sir

HUM PLATTER FOR TWO PEOPLE

Octopus, tuna prosciutto, sardines, salted and marinate anchovies, smoked salmon, prosciutto, cheese

PIATTO HUM PER DUE PERSONE

Polpo, prosciutto di tonno, sardine, acciughe salate e marinate, salmone affumicato, prosciutto crudo, formaggio

HUM PLATTE FÜR ZWEI PERSONEN

Oktopus, geraucherter Thunfisch, Sardellen, gesalzene und marinierte Anchovis, Raucherlachs, dalmatinischer Raucherschinken, Kase

TARTAR OD TUNE

95 kn

Svježa tuna, wasabi, sezam, soja, limeta, pistacije, kavijar balsamica

TUNA TARTARE

Fresh tuna, wasabi, sesame, lime, pistachio nuts, balsamic vinegar caviar

TARTARE DI TONNO

Tonno fresco, wasabi, sesamo, limetta, pistacchio, caviale di aceto balsamico

THUNFISCH TARTAR

Frischer Thunfisch, Wasabi, Sesamsamen, Limette, Pistazien, Balsamico Kaviar

JUHE

SOUPS / BRODI / SUPPEN

JUHA OD KOZICA

45 kn

Krem juha od kozica i slanutka

SHRIMP SOUP

Cream soup with shrimp and chickpeas

CREMA DI GAMBERETTI

Crema di gamberetti e ceci

SUPPE MIT MUSCHELN

Cremige Suppe mit Garnelen und Kichererbsen

BOUILLABAISSE

65 kn

Meso ribe, školjke, kozice, škampi, povrće

BOUILLABAISSE

Fish, shellfish, shrimp, scampi, vegetables

BOUILLABAISSE

Pesce, conchiglie, gamberetti, scampi, verdure

BOUILLABAISE

Fisch, Muscheln, Garnelen, Scampi, Gemuse

CAPRESE

38 kn

Juha od rajčice poslužena s komadićima mozzarelle i čipsom od pancete

CAPRESE

Tomato soup served with mozzarella cheese pieces and bacon chips

CAPRESE

Zuppa di pomodoro con pezzettini di mozzarella e chips di pancetta

CAPRESE

Tomatensuppe mit Mozzarella-Stuckchen und knusprigen Pancetta Chips

HUM

TOPLA PREDJELA

WARM STARTERS / ANTIPASTI CALDI / WARME VORSPEISEN

RIŽOTO OD ARTIČOKA I DIMLJENIH KOZICA 95 kn

POSLUŽEN SA SLADOLEDOM OD SIRA

Artichoke risotto with smoked shrimp and cheese ice cream
Risotto ai carciofi con gamberetti affumicati e gelato al formaggio
risotto mit Artischocken, geräucherten Garnelen und Käseis

CRNI RIŽOT 85 kn

Black cuttlefish risotto
Risotto al nero di seppia
Schwarzer Risotto

DOMAĆA TJESTENINA S MORSKIM PLODOVIMA 120 kn

Home made pasta with seafood
Pasta casereccia con frutti di mare
Hausgemachte bunte Pasta mit Meeresfruchten

ORZOTO OD DIMLJENE SIPE 95kn

sa sušenim rajčicama i listićima grana padana

Smoked cuttlefish barley risotto with dried tomatoes and grana padano cheese flakes
Orzotto alle seppie affumicate con pomodori secchi e scaglie di grana padano
Orzotto mit geräuchertem Tintenfisch, getrockneten Tomaten und Grana Padano gehobelte Blättchen

DOMAĆI RAVIOLI PUNJENI KOZICAMA I PULPOM RAKOVICE 130 kn

Jelo od tjestenine koje je dobilo zlatnu medalju na festivalu

GRAND GOURMENT, međunarodnom natjecanju restorana 2017

HOME MADE RAVIOLI STUFFED WITH SHRIMP AND CRAB PULP
Pasta dish that won the gold medal on the GRAND GOURMET festival,
international restaurant competition in 2017

GNOCCI CASERECCI RIPIENI CON GAMBERETTI E POLPA DI GRANCHIO

Piatto di pasta che ha vinto la medaglia d'oro alla competizione
internazionale dei ristoranti GRAND GOURMET festival nel 2017

HAUSGEMACHTE RAVIOLI GEFÜLLTE MIT GARNELEN UND KRABBEN-PULP

Pasta Gericht, das die goldene Medaille auf dem GRAND GOURMET
Wettbewerb der Restaurant im 2017 gewonnen hat

NEŠTO VEGETARIJANSKO

SOMETHING VEGETARIAN / QUALCOSA DI VEGETARIANO

ETWAS FÜR VEGETARIER

RIŽOT OD DIVLJIH TRAVA S PINJOLIMA, 85 kn

OPLEMENJEN S PESTOM OD KOPRIVE

Wild herb risotto with pine nuts and nettle leaf pesto
Risotto alle erbe spontanee e pinoli, arricchito con pesto di ortica
Risotto mit wildwachsendes Gemüse, Pinienkerne und Nessel Pesto

FETUCCINI S POVRĆEM I KREMOM OD KADULJE 95 kn

Fettuccini with vegetables and sage cream
Fettuccini con verdure e crema di salvia
Fettuccini mit Gemüse und Salbei-Creme

FALAFEL 95 kn

OKRUGLICE OD SLANUTKA POSLUŽENE

S BIJELIM UMAKOM OD LIMUNA I ČILJIA

Falafel / Chickpea balls served with the lemon and chilli white sauce
Falafel / Polpette di ceci servite con salsa bianca di limone e peperoncino
Falafel / Ballchen aus Kichererbsen mit weisser Sauce aus Zitrone und Chili

BEZGLUTENSKI SVIJET

GLUTEN-FREE WORLD / gluten-free dishes

MONDO SENZA GLUTINE / piatti senza glutine

GLUTENFREIE WELT / Glutenfreie Speisen

RAVIOLI S RIKOTOM I ŠPINATOM 110 kn

Ravioli bez glutena punjeni rikotom i špinatom

RICOTTA AND SPINACH RAVIOLI
Gluten-free ravioli stuffed with ricotta cheese and spinach

RAVIOLI CON RICOTTA E SPINACI
Ravioli senza glutine ripieni di ricotta e spinaci

RAVIOLI MIT RICOTTA UND SPINAT
glutenfreie Ravioli gefüllte mit Ricotta und Spinat

CANNELLONI 125 kn

Bezglutenski cannelloni punjeni mesnim raguom

CANNELLONI
Gluten-free cannelloni stuffed with meat ragu

CANNELLONI
Cannelloni senza glutine ripieni con ragu di carne

CANNELLONI
Glutenfreie Cannelloni gefüllte mit Fleischsauce

HUM

OBROČNE SALATE

SALAD AS A MAIN COURSE

INSALATA COME PIATTO UNICO

SALAT ALS HAUPTGERICHT

SALATA OD TUNE – TOPLO HLADNA

110 kn

**Tuna sotirana na aceto kremi aromatizirana slatkim čilijem
uz dodatak cherry rajčica, tostiranih pinjola i sezama,
poslužena u košari od tijesta na postelji od rikule**

WARM AND COLD TUNA SALAD

Sauteed tuna on the balsamic vinegar cream flavoured with sweet chilli and cherry tomatoes, toasted sesame and pine nuts, served within a dough basket with arugula

INSALATA DI TONNO CALDA E FREDDA

Tonno saltato sulla crema di aceto balsamico aromatizzata con peperoncino dolce e pomodori ciliegino, pinoli e sesamo tostati, servito nel cestino di pasta con rucola

THUNSALAT MIT WARMEN UND KALTEN KOMPONENTEN

Sautierter Thunfisch auf einer Aceto-Creme, aromatisiert mit susem Chili, Kirschtomaten, getoastete Pinienkerne, alles im Korb aus Teig und mit Rucola

SJECKANA SALATA

85 kn

**Paprika, krastavac, rajčica, crvena kapula , avokado, ribani celer,
kvinoja, feta sir, confit od limuna**

CHOPPED SALAD

Peppers, cucumbers, tomato, red onion, avocado, grated celery, quinoa, feta cheese, lemon confit

INSALATA TRITATA

Peperone, cetriolo, pomodoro, cipolla rossa, avocado, sedano grattugiato, quinoa, formaggio feta, limoni confit

GERISSENER SALAT

Paprika, Gurke, Tomaten, rote Zwiebel, Avocado, geriebener Sellerie, Quinoa, Fetakase, Zitronen-Confit

ROASTBEEF SALATA

90 kn

**Zapečeni ramstek na naglo, poslužen na lisnatim salatama
s kremom od parmigiano reggiano**

ROASTBEEF SALAD

Seared rump steak served on lettuce mix with Parmigiano Reggiano cream

INSALATA DI SCAMONE

Bistecca di scamone servita su lattuga mista con la crema di Parmigiano Reggiano

SALAT MIT ROSTBEEF

Gebratenes und mit grünen Salatblätter und Parmigiano Reggiano Creme serviertes Rumpsteak

SALATA OD PILETINE

75 kn

**Piletina sotirana na maslacu sa slatkim čilijem,
oplemenjena gljivama i listićima badema**

CHICKEN SALAD

Chicken sauteed in butter with sweet chilli, enriched with mushroom and flaked almonds

INSALATA DI POLLO

Pollo rosolato al burro e peperone dolce, arricchito con funghi e foglie di mandorle

GEFLUGELSALAT

In heiser Butter sautiertes Huhn mit susem Chili, verfeinert mit Pilze und Mandelblättchen

JELA OD MESA

MEAT DISHES / PIATTI DI CARNE / FLEISCHGERICHTE

PAČJA PRSA

165 kn

**Poslužena sa confitom od naranče,
rimskim njokom i chutneyem od crvenog luka**

DUCK BREAST

Served with orange confit, onion chutney and Roman gnocchi

PETTO DI ANATRA

Servito con confit di arance, chutney alla cipolla e gnocchi alla romana

ENTENBRUST

mit Orangen-Confit, Gnocchi alla Romana, rotes Zwiebel-Chutney

PILEĆI FILE

110 kn

**File mariniran u čiliju i medu poslužen s kremom od graška,
čipsom od pancete i pečenim mladim krumpirom**

CHICKEN FILLET

Fillet marinated in chilli and honey served with pea puree, bacon chips and roasted new potatoes

FILETTO DI POLLO

Filetto marinato con peperone e miele servito con crema di piselli,
chips di pancetta e patate novelle arrosto

HUHNERFILET

Huhnerfilet in einer Chili-Honig-Marinade, cremige Bohnen,
knusprigen Pancetta Chips und Bratkartoffeln

DALMATINSKA PAŠTICADA

120 kn

**Marinirani juneći frikando kuhan s korjenastim povrćem,
crnim vinom, prošekom i šljivama**

DALMATIAN PASTICADA

Marinated baby beef bottom sirloin cooked with rooted vegetables,
dessert wine and red wine and plums

PASTICADA DALMATA

Noce di manzo marinata e cotta con verdure a radici, vino da dessert,
vino rosso e prugne

DALMATINISCHER EINTOPF „PASTICADA“

Mariniertes Jungrindfleisch mit Rubengemüse, Rotwein,
dalmatinischer Dessertwein Prošek und Pflaumen

TELEĆI ŠTRAKUL

190 kn

Teleći steak poslužen s povrćem i pečenim krumpirom

VEAL ROUND STEAK

400-500 g steak served with vegetables and roasted potatoes

GIRELLO DI VITELLO

Girello di 400-500 g servito con verdure e patate arrosto

KALBSHUFTE

400-500 g Kalbssteak mit Gemüse und Backkartoffeln

BELGIAN BLUE STEAKOVI

Kvaliteta mesa Belgian Blue goveda je zaista izuzetna. Meso je izrazito mekano što zbog tanjih vlakana, što zbog manjeg postotka tvrdih vezivnih tkiva. Osim što je mekanost mesa izrazito uočljiva pri konzumaciji pripremljenog mesa. Zaključno, osnovne karakteristike Belgian Blue mesa su: - niski postotak masnoće, izrazita blagotvornost po zdravlje, laka probavljivost, izrazite mekoće, - poseban okus, najkontroliranija kvaliteta i podrijetlo na svijetu.

BELGIAN BLUE STEAKS

The quality of Belgian Blue beef cattle is really exceptional. The meat is extremely soft because of the smallest fibers, which is due to the small percentage of harder connective tissues. Apart from the fact that the meat softness is extremely noticeable when consuming the prepared meat. To conclude, the basic characteristics of Belgian Blue meat are: - low fat content, pronounced advantage for health, easy digestibility, pronounced softness, - special taste, the most controlled quality and the origin of the world.

BISTECHE BLANC-BLEU BELGA

La qualita dei bovini Blanc-bleu belga e davvero eccezionale. La carne e estremamente morbida a causa delle fibre piu piccole, che e dovuta alla ridotta percentuale di tessuti connettivi piu duri. A parte il fatto che la estrema morbidezza del carne e evidente alla consumazione della carne preparata. Per concludere, le caratteristiche di base della carne Blanc-bleu belga sono: - basso contenuto di grassi, molto vantaggiosa per la salute, facile digeribilita, pronunciata morbidezza, - gusto speciale, la qualita e l'origine piu controllati del mondo.

WEISSBLAUE BELGIER

Weissblau Belgier ist durch die ausergewöhnliche Qualität erkennbar. Wegen der dünnen Fasern als auch wegen des geringeren Anteils des harten Bindegewebes ist das Fleisch weich. Die Weichheit des Fleisches ist beim Verbrauch des zubereiteten Fleisches spürbar. Die Grundeigenschaften des Weisblauer Belgiers sind: ein geringer Fettgehalt, eine ausgeprägte Weichheit und leichte Milchverdaulichkeit, eine ausgeprägte Weichheit, ein besonderer Geschmack, die kontrolliertest Qualität und die Ursprünge in der ganzen Welt.

BELGIAN BLUE RIBEYE

220 kn

Posluženi u dimu -odležani 300 gr

BELGIAN BLUE RIB-EYE STEAK

Served in smoke – aged 300 g

COSTATA DI MANZO BLANC-BLEU BELGA

Servita al fumo – maturata 300 g

WEISSBLAUE BELGIER RIB EYE STEAK

Serviert im rauch – gereift 300 g

BELGIAN BLUE RAMSTEK

190 kn

Odležani 300 gr

BELGIAN BLUE RUMPSTEAK

Aged 300 g

BISTECCA DI SCAMONE BLANC-BLEU BELGA

Maturata 300 g

WEISSBLAUE BELGIER RUMPSTEAK 190 KN

Gereift 300 g

BELGIAN BLUE BIFTEK

220 kn

Posluženi u dimu -odležani 300 gr

BELGIAN BLUE BEEFSTEAK

Served in smoke – aged 300 g

BISTECCA BLANC-BLEU BELGA

Servita al fumo – maturata 300 g

WEISSBLAUE BELGIER STEAK

Serviert im rauch – gereift 300 g

JANJEĆI RACK

180 kn

Poslužen na postelji od raštike, kuhanim mladim krumpirom s tamnim umakom

RACK OF LAMB

Served collard greens, boiled new potatoes and dark sauce

CARRE DI AGNELLO

Servito con cavolo nero, patate novelle bollite e salsa scura

LAMMKARREE

Serviert mit Grunkohl, Salzkartoffeln und dunkler Sauce

MIJEŠANI GRILL

185 kn

Pileći file, biftek, janjeći rack posluženi s pečenim mladim krumpirom

MIXED GRILL

Chicken fillet, beefsteak, rack of lamb served with roasted new potatoes

GRIGLIATA MISTA

Filetto di pollo, bistecca di manzo, carre di agnello serviti con patate novelle arrosto

Gemischte Grillplatte

Hühnerfilet, Rindersteak, Lammkaree mit Bratkartoffeln

NJOKADA OD GOVEĐIH OBRAZA

165 kn

Goveđi obrazi u tamnom umaku posluženi sa domaćim njokima

BEEF CHEEKS WITH GNOCCHI

Beef cheeks in dark sauce served with home made gnocchi

GUANCE DI BOVINO CON GNOCCHI

Guance di bovino in salsa scura servite con gnocchi caserecci

RINDERBÄCKCHEN MIT GNOCCHI

Rinderbäckchen mit dunkler Soße und hausgemachte Gnocchi

DOSTUPNI UMACI

AVAILABLE SAUCES / SALSE DISPONIBILI / VERFÜGBARE SAUCEN

Umak od zelenog papara i koktel gljiva

20 kn

Green peppercorn sauce with mixed mushroom

Salsa di pepe nero con funghi misti

Grüner-Pfeffer-Sauce mit Mischung von Pilzen

Umak od tartufa

20 kn

Truffle sauce / Salsa di tartufo / Truffelsauce

Umak papar

15 kn

Peppercorn sauce / Salsa di pepe / Pepper-Sauce

Umak koktel gljiva

17 kn

Mixed mushroom sauce / Salsa di funghi misti / Sauce aus einer Mischung von Pilzen

Umak tamni s čilijem i pestom od senfa

15 kn

Dark sauce with chilli and mustard pesto

Salsa scura con peperone e pesto di senape

Dunkle Sauce mit Chili und Senf-Pesto

JELA OD RIBE, RAKOVA I ŠKOLJKI

FISH AND SHELLFISH DISHES / PIATTI DI PESCE E FRUTTI DI MARE

FISCH-, KRABBen- UND MUSCHELN GERICHTE

LIGNJE ŽAR

155 kn

Poslužene s blitvom na dalmatinski

GRILLED CALAMARI

Served with swiss chard in the Dalmatian way

CALAMARI ALLA GRIGLIA

Servite con bietola alla Dalmata

GEGRILLTE CALAMARES

Servierte mit Mangold auf dalmatinische Art

FILE LUBINA MEDITERAN

145 kn

File lubina poslužen na povrću sa salsom od rajčica i džemom od crvene kapule

EUROPEAN SEABASS FILLET MEDITERRANEAN

European seabass fillet served with vegetables, tomato sauce and red onion jam

FILETTO DI BRANZINO MEDITERRANEO

Filetto di branzino servito con verdure, salsa di pomodoro e confettura di cipolla rossa

MEDITERANISCHER SEEBARSCHFILET

Gegrilltes Seebarschfilet mit Gemuse, Tomaten-sauce und Konfiture aus roten Zwiebeln

TUNA STEAK

155 kn

Poslužen s divljim zeljem i kuhanim mladim krumpirom

TUNA STEAK

Tuna steak served with wild cabbages and boiled new potatoes

BISTECCA DI TONNO

Bistecca di tonno servita con cavoli selvatici e patate novelle bollite

THUNFISCH-STEAK

Serviert mit wildwachsendes Gemuse und Salzkartoffeln

LOSOS STEAK

160 kn

Posluzen na posteljici od leće i kozica

SALMON STEAK

Served with lentils and shrimp

BISTECCA DI SALMONE

Servita con lenticchie e gamberetti

LACSH-STEAK

Serviert mit Linsen und Garnelen

GREGADA HUM za dvije osobe

390 kn

Riba ,školjke, škampi, hobotnica, krumpir

FISH STEW HUM for two people

Fish, shellfish, scampi, octopus, potatoes

ZUPPA DI PESCE HUM per due persone

Pesce, conchiglie, scampi, polpo, patate

GREGADA HUM für zwei Personen

Eintopf aus Fisch, Muscheln, Scampi, Oktopus und Kartoffeln

MORSKA PRIČA	190 kn
Škampi, hobotnica, lignja, školjke, file lubina, mladi krumpir	
SEA STORY	
Scampi, octopus tentacle, squid, shellfish, european seabass fillet, new potatoes	
STORIA MARINA	
Scampi, tentacoli di polpo, calamari, conchiglie, filetto di branzino, patate novelle	
EINE GESCHICHTE VON MEER	
Scampi, Oktopus, Calamari, Muscheln, Seebarschfilet, Salzkartoffeln	
HOBOTNICA HUM	185 kn
u bijelom vinu, maslinovom ulju i soku od limuna s kremastim krumpirom i povrćem na žaru	
OCTOPUS HUM	
in white wine, olive oil and lemon juice with creamy potatoes and grilled vegetables	
POLPO HUM	
nel vino bianco, olio d'oliva e succo di limone con patate cremose e verdure alla griglia	
OKTOPUS „HUM“	
in Weißwein, Olivenöl und Zitronensaft mit cremiger Kartoffeln und Grillgemüse	
MEDALJONI GRDOBINE U ŠKARTOCU	160 kn
File grdobine pečen u škartocu s aromatiziranim povrćem	
MONKFISH MEDALLIONS EN PAPILOTTE	
Monkfish fillet roasted en papillote with flavoured vegetables	
MEDAGLIONI DI RANA PESCATRICE AL CARTOCCIO	
Filetto di rana pescatrice cotto al cartoccio con verdure aromatizzate	
SEETEUFEL MEDAILLONS IN PAPIERTUTE	
In Papiertute gebratene Seeteufel Medaillons mit aromatisiertes Gemüse	
RIBLJA PLATA Za dvije osobe	390 kn
Orada, dagnje, lignja, tuna, hobotnica, škampi, blitva, pečeno povrće	
FISH PLATTER FOR TWO PEOPLE	
Gilt-head bream, mussels, calamari, tuna, octopus, scampi, swiss chard, roasted vegetables	
PIATTO DI PESCE PER DUE PERSONE	
Orata, cozze, calamari, tonno, polpo, scampi, bietola, verdure arrosto	
FISCHPLATTE FÜR ZWEI PERSONEN	
Brasse, Muscheln, Calamari, Thunfisch, Oktopus, Scampi, Mangold, Grillgemüse	
BRUDET HUM za dvije osobe	490 kn
hlap, grdobina, kozice, školjke, domaća tjestenina	
FISH STEW HUM for two people	
Lobster, monkfish, shrimp, shellfish, home made pasta	
BRODETTO HUM per due persone	
Astice, rana pescatrice, gamberetti, conchiglie, pasta casereccia	
FISCH-MUSCHEL-EINTOPF „HUM“ FÜR ZWEI PERSONEN	
Hummer, Seeteufel, Garnelen, Muscheln, hausgemachte Pasta	
ŠKOLJKE NA BUZARU Porcija	95 kn
Shellfish with “buzara” sauce Portion	
Conchiglie alla busara Porzione	
Muscheln in „buzara“ Sauce	
(Olivenöl, Knoblauch, Semmelmehl und aromatische Kräuter)	

ŠKAMPI BUZARA ILI ŽAR 0.5 kg

200 kn

Scampi with "buzara" sauce or grilled
Scampi alla busara o alla griglia
Scampi in „buzara“ Sauce oder gegrillte Scampi

JASTOG

950 kn

Priprema po želji gosta: žar, buzara, brudet

SPINY LOBSTER

Prepared according to guests' wishes: grilled, with „busara sauce“, fish stew

ARAGOSTA MEDITERRANEA

Preparata a scelta del cliente: alla griglia, alla busara o brodetto

HUMMER

Vorbereitung nach Wunsch des Gastes: Grill, „buzara“ Sauce, Eintopf

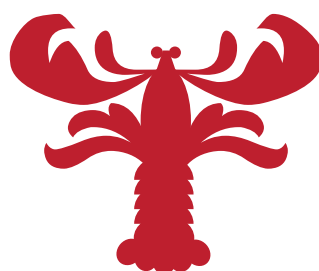
OBORITA RIBA 0,5 kg

260 kn

High-quality fish

Pesce pregiato

Fische in Hochwertiger Qualität



PRILOZI

SIDE DISHES / CONTORNI / BEILAGEN

MLADI KRUMPIR PECENI ILI KUHANI 37 kn

New potatoes roasted or boiled
Patate novelle arrosto o bollite
Gebratene oder gekochte Fruhkartoffeln

BLITVA NA DALMATINSKI 35 kn

Bietola in the Dalmatian way
Bietola alla dalmata
Mangold Dalmatinischer Art

POVRĆE ŽAR 40 kn

Grilled vegetables
Verdure alla griglia
Grillgemuse

PRŽENI KRUMPIR / POMFRIT 35 kn

French fries
Patatine fritte
Pommes frites

SALATE

SALADS / INSALATE / SALATE

MIJEŠANA SEZONSKA 25 kn

Mixed seasonal salad
Insalata mista di stagione
Gemischter Saisonsalat

CAPRESE 30 kn

Caprese salad
Insalata caprese
Caprese

SALATA OD INĆUNA S MOZZARELLOM 35 kn

OBOGAĆENA GRAHORICAMA

Anchovy salad with mozzarella cheese and beans
Insalata di acciughe con mozzarella e legumi
Salat mit Sardellen, Mozzarella und mit Bohnen

KUPUS SALATA S CIKLOM 27 kn

Cabbage and beetroot salad
Insalata di cavolo cappuccio e barbabietola rossa
Krautsalat mit Rote Bete

HUM

SLATKI KUTAK

SWEET CORNER / ANGOLO DOLCE / SÜSSE ECK

TARTAR OD VOĆA

45kn

poslužen s quenellom od jagode na ganache-u od bijele čokolade

Fruit tartare

served with strawberry quinelle and white chocolate ganache

Tartare di frutta

servito con la quenelle di fragole e ganache di cioccolato bianco

Tartar von Obst

serviert mit Erdbeeren Mousse und Ganache mit weißer Schokolade

SMOKVA U PROŠEKU

39kn

Smokva kuhana u prošek u poslužena na kremi od mascarponea i cimeta s redukcijom od prošeka

Fig in dessert wine

Fig cooked in dessert wine and served with mascarpone cheese and cinnamon cream and dessert wine reduction sauce

Fico nel vino da dessert

Fico cotto nel vino da dessert, servito con la crema di mascarpone e cannella con la riduzione di vino da dessert

Feigen mit Süßwein „PROŠEK“

in „Prošek“ gekochte und mit Mascarpone-Zimt-Creme servierte Feigen

OKRUGLICE OD SVJEŽEG SIRA

40kn

s umakom od grčkog jogurta, bijele čokolade i crumble-om od badema

Fresh cheese dumplings

with greek yoghurt sauce, white chocolate and almond crumble

Canederli al formaggio fresco

al sugo di yogurt greco, cioccolato bianco e crumble alle mandorle

QUARKNÖDEL

griechische Joghurtsauce mit weißer Schokolade und Almond Streusel

KRUŠKA KUHANA U VINU

45kn

aromatizirana kruška kuhana u vinu poslužena sa sladoledom od vanilije

WINE POACHED PEAR

flavoured pear poached in wine and served with vanilla ice cream

PERE COTTE NEL VINO

pera aromatizzata cotta nel vino e servita con il gelato alla vaniglia

Birne in Wein Sosse

aromatisierte, in Wein gekochte und mit Eis servierte Birne

FERRERO ROCHER TORTA

38 kn

Ferrero rocher cake

Torta ferrero rocher

Ferrero Torte

PANNA COTTA

40 kn

served with raspberry coulis

servita con coulis di lamponi

auf Himbeer-Coulis

U cijenu su uračunati porez i usluga.
Knjiga žalbe se nalazi u sklopu točionika.
Osobama mlađim od 18 godina ne točimo alkohol.

Iva e servizio inclusi nel prezzo.
Libro dei reclami si trova al banco bar.
Non seiviamo alcolici alle persone di eta inferiore al 18 anni.

The price includes tax and service.
The book of complaints is located at the bar.
We don't seve alcohol to person under 18 year of age.

Steuern und service sind im preis inbegriffen.
Das beschwerdebuch befindet sich an der theke.
Alkoholkonsum wird menschen unter 18 jahren nicht gestatten.

P.O. KOLĐERAJ
91823878366
HRV. MUČENIKA 18
21485 KOMIŽA
