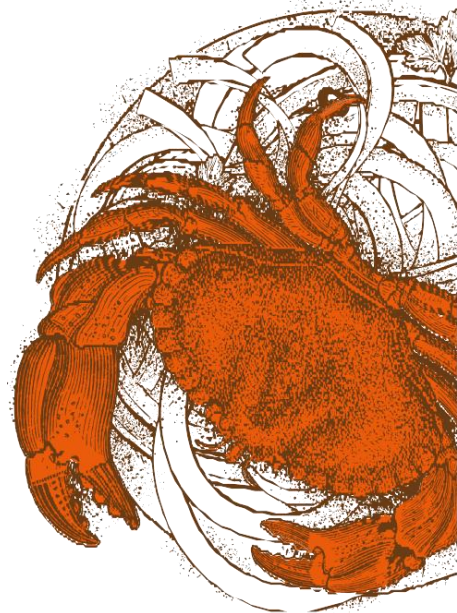




Menu

Vrsaranske goložece
Golosità di Orsera
2. 5. - 16. 5. 2025.



Lovor Real Grill (Belvedere)

Obala maršala Tita 45, Vrsar
Tel. +385 (0)91 2310 308

HR

Ribljí meni:

Salata od tune
Brancin u škartocu
Kolač iznenađenja
Čaša malvazije „Laguna“

Mesni meni:

Focaccia Belvedere
Pileće rollice s kremom od krumpira
Kolač iznenađenja
Čaša merlota „Laguna“

IT

Menù di pesce:

Insalata di tonno
Branzino al cartoccio
Dolce a sorpresa
Un bicchiere di malvasia „Laguna“

Menù di carne:

Focaccia Belvedere
Involtini di pollo con crema di patate
Dolce a sorpresa
Un bicchiere di merlot „Laguna“

EN

Fish menu:

Tuna Salad
Sea Bass en papillote
Surprise cake
A glass of „Laguna“ Malvasia

Meat menu:

Focaccia Belvedere
Chicken rolls with potato cream
Surprise cake
A glass of „Laguna“ Merlot

DE

Fischmenü:

Tunfischsalat
Wolfsbarsch im Pergament
Überraschkuchen
Glas Malvasier „Laguna“

Fleischmenü:

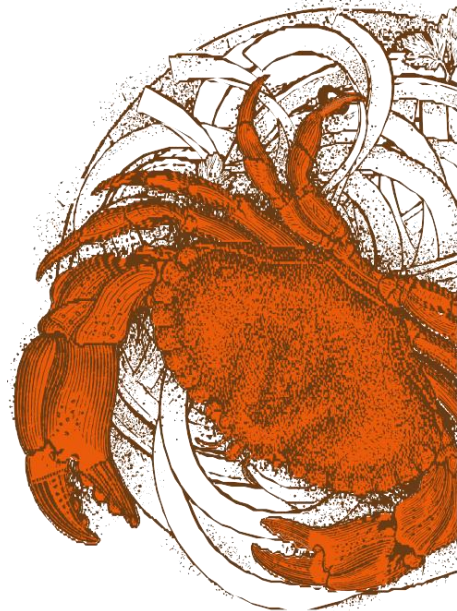
Focaccia Belvedere
Hühnerröllchen mit Kartoffelcreme
Überraschkuchen
Glas Merlot „Laguna“

Cijena/prezzo/price/Preis 25 €



Menu

Vrsaranske goložece
Golosità di Orsera
2. 5. - 16. 5. 2025.



Goran

Brostolade 120, Vrsar
Tel. +385 (0)99 692 2031

HR

Ribljí meni:

Salata od sipe, marinirani sardoni, pašteta od tune
Filet brancina u umaku od bijelog vina s blitvom
Desert iznenađenja
Čaša malvazije „Privitelio“

Mesni meni:

Špaleta na maslinovom ulju i skuta
Svinjski file u plaštu od pancete, umak od šumskih
gljiva s povrćem
Desert iznenađenja
Čaša terana „Privitelio“

IT

Menù di pesce

Branzino marinato su letto di insalata fresca e
succo di agrumi
Spezzatino di polpo con polenta
Soufflé al cioccolato
Un bicchiere di malvasia “Privitelio”

Menù di carne:

Spalla di maiale stagionata (špaleta) con olio
d'oliva e ricotta
Filetto di maiale avvolto in pancetta, salsa ai
funghi selvatici con verdure
Dolce a sorpresa
Un bicchiere di teran “Privitelio”

EN

Fish menu

Cuttlefish salad, marinated anchovies, tuna pâté
Sea bass fillet in white wine sauce with Swiss
chard
Surprise dessert
A glass of “Privitelio” Malvasia

Meat menu

Cured pork shoulder (špaleta) with olive oil and
curd
Pork fillet wrapped in pancetta, wild mushroom
sauce with vegetables
Surprise dessert
A glass of “Privitelio” Teran

DE

Fischmenü:

Sepien Salat, marinierte Sardinen, Tunfischpastete
Wolfsbarschfilet in einer Weißweinsauce mit
Mangold
Überraschungsdessert
Glas Malvasier „Privitelio“

Fleischmenü:

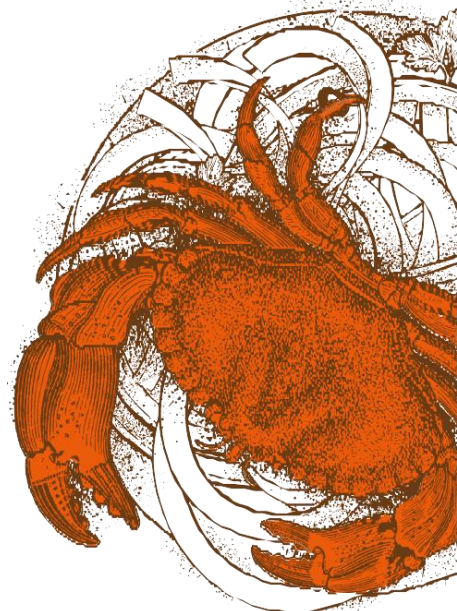
Scharf angebratener Schulterschinken (špaleta
đira volta) mit Quark
Schweinefilet in Speckmantel, Sauce aus
Waldpilzen mit Gemüse
Überraschungsdessert
Glas Teran „Privitelio“

Cijena/prezzo/price/Preis 25 €



Menu

Vrsaranske goložece
Golosità di Orsera
2. 5. - 16. 5. 2025.



Kod Luce

Dalmatinska ulica 18, Vrsar

Tel. +385 (0)91 957 3621

HR

Ribljí meni:

Bruschette

Lignje na žaru s blitvom i krumpirom

Mousse od domaće skute s maslinovim uljem

Čaša malvazije „Pilato“

Mesni meni:

Bruschette

Domaći pljukanci s tartufima i pršutom

Raviol punjen bijelom čokoladom u umaku od smokve

Čaša terana „Pilato“

IT

Menù di pesce:

Bruschette

Calamari grigliati con bietole e patate

Mousse di ricotta fatta in casa con olio d'oliva

Un bicchiere di malvasia „Pilato“

Menù di carne:

Bruschette

Pasta pljukanci fatta in casa con tartufi e prosciutto

Ravioli con cuore di cioccolato bianco e salsa di fichi

Un bicchiere di terrano „Pilato“

EN

Fish menu:

Bruschetta

Grilled calamari with Swiss chard and potatoes

Homemade curd mousse with olive oil

A glass of „Pilato“ Malvasia

Meat menu:

Bruschetta

Homemade pljukanci pasta with truffles and prosciutto

Ravioli filled with white chocolate in a fig sauce

A glass of „Pilato“ Teran

DE

Fischmenü:

Bruschetta

Tintenfisch vom Grill mit Mangold und Kartoffeln

Süßer Ravioli gefüllt mit weißer Schokolade in einer Feigensauce

Glas Malvasier „Pilato“

Fleischmenü:

Bruschetta

Hausgemachte Teigware pljukanci mit Trüffeln und Prosciutto

Süßer Ravioli gefüllt mit weißer Schokolade in einer Feigensauce

Glas Teran „Pilato“

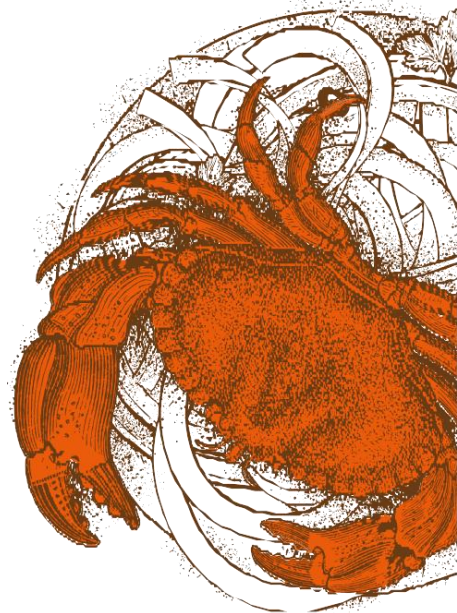
Cijena/prezzo/price/Preis 25 €



Menu

Vrsaranske goložece Golosità di Orsera

2. 5. - 16. 5. 2025.



San Giorgio (Villa Vrsar)

Brostolade 23, Vrsar

Tel. +385 (0)52 442 228

HR

Ribljí meni:

Riblja juha

Fuži sa šparogama i kozicama

Kruška u crnom vinu i medu

Čaša malvazije "Kadum"

Mesni meni:

Juha od šparoga

Teleći kotlet sa šparogama

Kruška u crnom vinu i medu

Čaša Cabernet Sauvignona "Laguna"

IT

Menù di pesce:

Zuppa di pesce

Pasta fuži con asparagi e gamberi

Pera al vino rosso con miele

Un bicchiere di Malvazija "Kadum"

Menù di carne:

Zuppa di asparagi

Costoletta di vitello con asparagi

Pera al vino rosso con miele

Un bicchiere di Cabernet Sauvignon "Laguna"

EN

Fish menu:

Fish soup

Fuži pasta with asparagus and prawns

Pear in red wine and honey

A glass of "Kadum" Malvasia

Meat menu:

Asparagus soup

Veal chop with asparagus

Pear in red wine and honey

A glass of Cabernet Sauvignon "Laguna"

DE

Fischmenü:

Fischsuppe

Teigware fuži mit Spargel und Garnelen

Birne in Rotwein und Honig

Glas Malvasier „Kadum“

Fleischmenü:

Spargelsuppe

Kalbskotelette mit Spargel

Birne in Rotwein und Honig

Glas Cabernet Sauvignon "Laguna"

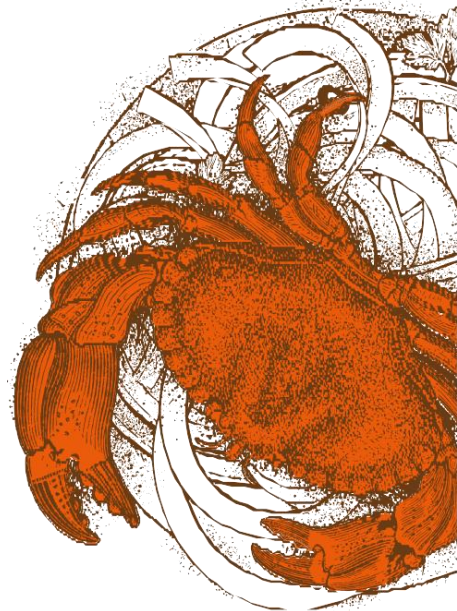
Cijena/prezzo/price/Preis 25 €



Menu

Vrsaranske goložece
Golosità di Orsera

2. 5. - 16. 5. 2025.



Skusha Local Fish

Gradska vrata 5, Vrsar

Tel. +385 (0)98 944 5887

HR

Ribljí meni:

Savor od srdela

Tortilja Skusha

Torta s makom

Čaša malvazije "Prelac"

EN

Fish menu:

Marinated sardines (savor)

Skusha tortilla

Poppy seed cake

A glass of "Prelac" Malvasia

IT

Menù di pesce:

Sardine al savor

Tortilla Skusha

Torta al papavero

Un bicchiere di Malvazija "Prelac"

DE

Fischmenü:

Marinierte Sardinen

Tortilla Skusha

Mohntorte

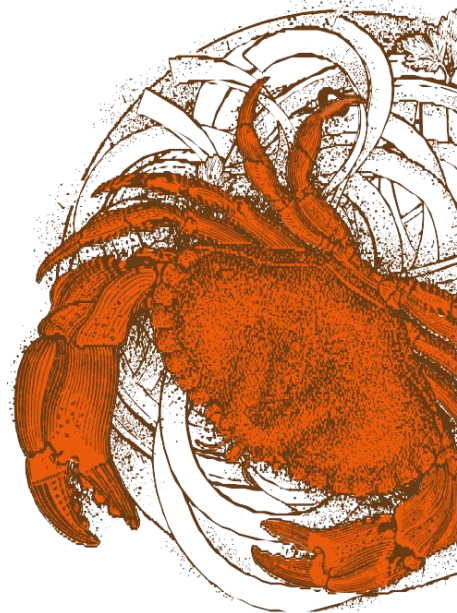
Glass Malvasier "Prelac"

Cijena/prezzo/price/Preis 25 €



Menu

Vrsaranske goložece
Golosità di Orsera
2. 5. - 16. 5. 2025.



Konoba Riva

Obala m. Tita 27c, Vrsar
Tel. +385 (0)98 944 5887

HR

Ribljí meni:

Tartar od tune
Rižoto sa šparogama i kaneštrelama
Torta amaretto
Čaša malvazije "Kadum"

Mesni meni:

Carpaccio od bifteka na rukoli i Grana Padanu
Juneći obrazi na kremi od batata
Čokoladni soufflé
Čaša terana "Kadum"

IT

Menù di pesce:

Tartara di tonno
Risotto con asparagi e canestrelli
Torta all'amaretto
Un bicchiere di Malvasija "Kadum"

Menù di carne:

Carpaccio di filetto di manzo su rucola con Grana Padano
Guance di manzo con purè di patate dolci
Soufflé al cioccolato
Un bicchiere di Teran "Kadum"

EN

Fish menu:

Tuna tartare
Risotto with asparagus and queen scallops
Amaretto cake
A glass of "Kadum" Malvasia

Meat menu:

Beef tenderloin carpaccio on rocket salad with Grana Padano
Baby beef cheeks on sweet potato purée
Chocolate soufflé
A glass of "Kadum" Teran

DE

Fischmenü:

Tartar vom Tunfisch
Risotto mit Spargel und Pilgermuscheln
Amaretto Torte
Glas Malvasier „Kadum“

Fleischmenü:

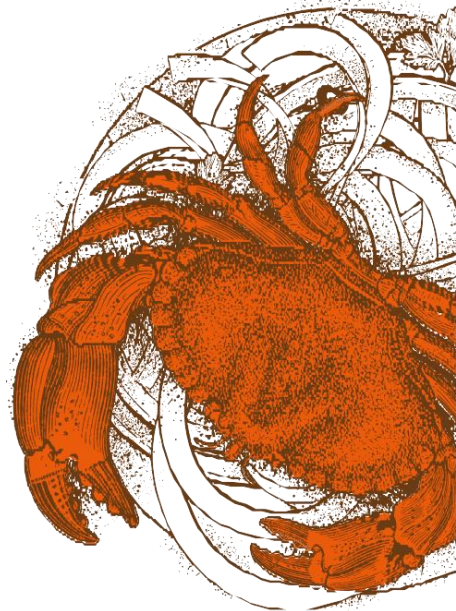
Carpaccio vom Beefsteak auf Rucola und Grana Padano
Rinderbacken auf einer Süßkartoffelcreme
Schoko-Soufflee
Glas Teran "Kadum"

Cijena/prezzo/price/Preis 25 €



Menu

Vrsaranske goložece
Golosità di Orsera
2. 5. - 16. 5. 2025.



Fančita

Dalmatinska ulica 38, Vrsar
Tel. +385(0)52 441 019

HR

Ribljí meni:

Marinirani brancin na podlozi od domaće salate
i soka citrusa

Gulaš od hobotnice s palentom

Čokoladni soufflé

Čaša malvazije "Kadum"

Mesni meni:

Pijat istarskih goložeca

Teleća rebra u teći

Čokoladni soufflé

Čaša terana "Kadum"

IT

Menù di pesce:

Branzino marinato su letto di insalata fresca e
succo di agrumi

Spezzatino di polpo con polenta

Soufflé al cioccolato

Un bicchiere di Malvasija "Kadum"

Menù di carne:

Piatto di prelibatezze istriane

Costine di vitello in tegame

Soufflé al cioccolato

Un bicchiere di Teran "Kadum"

EN

Fish menu:

Marinated sea bass on a bed of homemade
salad and citrus juice

Octopus goulash with polenta

Chocolate soufflé

A glass of malvasia "Kadum"

Meat menu:

Platter of Istrian delicacies

Braised veal ribs

Chocolate soufflé

A glass of teran "Kadum"

DE

Fischmenü:

Marinierter Wolfsbarsch auf einem Bett aus
heimischem Salat und Zitronensaft

Gulasch vom Tintenfisch mit Polenta

Schoko-Soufflé

Glas Malvasier „Kadum“

Fleischmenü:

Teller istrischer Köstlichkeiten
(umgangssprachlich goložece)

Kalbsrippchen aus dem Bräter

Schoko-Soufflé

Glas Teran "Kadum"

Cijena/prezzo/price/Preis 25 €