

Hrvatski
English

JELOVNIK *MENU*

Kada smo otvoreni za iskustvo novoga i drugačijega, u život puštamo čaroliju koja je spremna dotaknuti nas i promijeniti. Život se sastoji od slatkoga i slanoga, od novoga i staroga, a svježije ideje ono su što ga čini neodoljivim. Prepustite im se s nadom da ćete sa svakim zalogajem zagristi u novo sjećanje. Svoje goste dočekujemo otvorenog srca i uma te otvorenih vrata.

Being open to new and unique experiences lets magic into our lives that will touch and change each and every one of us. Life is made of sweet and sour, old and new. What makes it so irresistible are fresh ideas. Give in to them and enjoy a new experience with each bite.

We welcome our guests with an open heart, mind and doors.

Dobro nam došli
Welcome to



HLADNA PREDJELA / COLD STARTERS

Marinirani škampi na podlozi od avokada sa skutom <i>Marinated shrimps with avocado and curd cheese</i> (1, 2, 3, 4, 7)	96,00 kn
Hobotnica na podlozi od rikole <i>Octopus with rucola</i> (14)	85,00 kn
Tartar od tune s motarom na kremi od maslinova ulja <i>Tuna tartare with samphire on top of olive oil cream</i> (4)	85,00 kn
Jakobove kapice <i>Mediterranean scallops</i> (14)	80,00 kn
Bruschetta s jadranskim inćunima i rajčicom <i>Bruschetta with anchovy from the Adriatic Sea and tomatoes</i> (1, 3, 4, 7)	45,00 kn
Vitello tonnato (kuhana teletina s tuna umakom) <i>Vitello tonnato (boiled veal with tuna sauce)</i> (3, 4, 7, 9)	87,00 kn
Pršut <i>Smoked ham</i>	65,00 kn
Ovčji sir <i>Sheep cheese</i> (7)	65,00 kn
Goveđi carpaccio na podlozi od rikule s uljem od tatufa <i>Beef carpaccio on arugula base with truffle oil</i>	80,00 kn
Tartar od jadranskog škampa <i>Tartare of Mediterranean scampi</i> (2)	105,00 kn

JUHE / SOUPS

Goveđa juha s domaćim rezancima <i>Beef soup with home made noodles</i> (1, 3, 7, 9)	37,00 kn
Riblja juha s domaćim raviolima <i>Fish soup with home made ravioli</i> (2, 4, 14)	55,00 kn
Sezonska krem-juha <i>Seasonal cream soup</i> (1, 3, 7, 9)	40,00 kn

TJESTENINE I RIŽOTA / PASTA & RISOTTO

kao toplo predjelo ili glavno jelo / *hot starter or main course*

Tjestenina (linguine) s tunom i metvicom <i>Pasta (linguine) with tuna and mint</i> (1, 3, 4, 7)	90,00 kn
Domaći njoki s gorgonzolom <i>Homemade gnocchi with gorgonzola cheese</i> (1, 3, 7)	80,00 kn
Šurlice sa škampima (na bijelo ili crveno) <i>Šurlice (Krk specialty pasta) with shrimps (white or red)</i> (1, 2, 3, 7)	115,00 kn
Rižoto s vongolama i škampima <i>Risotto with clams and shrimps</i> (1, 2, 3, 7, 14)	100,00 kn
Crni rižoto od svježe jadranske sipe <i>Black risotto with fresh cuttlefish from the Adriatic Sea</i> (1, 3, 7, 14)	95,00 kn

RIBA I JELA OD RIBE / FISH

Riblja plata za dvije osobe <i>Fish platter for two</i> (2, 4, 14)		360,00 kn
Orada, brancin <i>Gilt-head sea bream, European bass</i> (4)	1000 g	430,00 kn
Kovač, škarpina <i>John Dory, red scorpionfish</i> (4)	1000 g	470,00 kn
Tartar od tune na bečki način s pireom i rezancima od tikvice <i>Viennese tuna tartare with mashed potatoes and zucchini noodles</i> (1, 3, 4)		135,00 kn
Jadranski škampi (buzara ili na žaru) <i>Shrimps from the Adriatic (as stew or grilled)</i> (2)	1000 g	470,00 kn
Jadranske lignje na štapiću od ružmarina <i>Calamari from the Adriatic Sea on a rosemary stick</i> (14)		115,00 kn
Grdobina na chefov način <i>Angler à la chef</i> (4)		160,00 kn

JELA OD MESA / MEAT

Svinjski lungić s pancetom i povrćem <i>Pork tenderloin with pancetta and vegetables</i>		120,00 kn
Rib eye tagliata na rikoli, tostirani kruh s perlama od tartufa <i>Rib-eye tagliata with rucola, toasted bread with truffle pearls</i> (1, 3, 7)		150,00 kn
Bifteč po želji <i>Beef steak prepared on request</i> (7)		165,00 kn
Pileći paprikaš s pireom od krumpira <i>Chicken stew with mashed potatoes</i> (7)		90,00 kn
BBQ rebarca <i>BBQ ribs</i>		85,00 kn
T-bone steak, Black Angus <i>T-bone steak, Black Angus steak</i>	500 g	215,00 kn

PRILOZI / SIDE DISHES

Čips od krumpira <i>Potato chips</i>	25,00 kn
Povrće na žaru <i>Grilled vegetables</i>	35,00 kn
Blitva s krumpirom <i>Swiss chard with potatoes</i>	25,00 kn

KRUH / BREAD

Focaccia	10,00 kn
<i>Focaccia</i>	
(1, 3, 7)	
Domaći kruh	10,00 kn
<i>Homemade bread</i>	
(1, 3, 7, 8)	

SALATE KAO GLAVNO JELO / SALAD AS A MAIN COURSE

Salata od tjestenine (pennette) s rajčicom, maslinama i tikvicama	60,00 kn
<i>Pasta (penette) salad with tomatoes, olives and zucchini</i>	
(1, 3, 7)	
Salata od hobotnice s krumpirom	85,00 kn
<i>Octopus salad with potatoes</i>	
(14)	
Salata od heljde s kozjim sirom	60,00 kn
<i>Buckwheat salad with goat cheese</i>	
(1, 7, 8)	
Bodulska salata	55,00 kn
<i>Bodul salad</i>	
(7)	
Salata od komorača s narančom, orahom i bademom	55,00 kn
<i>Fennel salad with orange, walnuts and almonds</i>	
(8)	
Tikvice sa žara s jogurtom i metvicom	60,00 kn
<i>Grilled zucchini with yoghurt and mint</i>	
(7)	

SALATE / SALADS

Zelena 25,00 kn
Green

Miješana sezonska salata 25,00 kn
Mixed seasonal salad

Rikola 30,00 kn
Rucola

Rajčica 25,00 kn
Tomato

DJEČJI MENU / KIDS MENU

Špageti u umaku od rajčice 55,00 kn
Spaghetti in tomato sauce
(1, 3, 7)

Pohani pileći filet s prilogom 60,00 kn
Breaded chicken fillet with side dish
(1, 3, 7)

DESERT / DESSERTS

Dnevni izbor kolača 27,00 kn
Daily selection of cakes
(1, 3, 5, 7, 8)

MARINA BLUE SPECIAL / MARINA BLUE SPECIAL

Marinirana tuna s medom i aromatičnim biljem <i>Marinated tuna with honey and aromatic herbs</i> (4)	125,00 kn
Ravijoli punjeni ribom s pjenom od pjenušca <i>Ravioli with fish and champagne foam</i> (1, 3, 4, 7)	135,00 kn
Riblji filet s marelicama i suhim smokvama u prošek <i>Fish fillet with apricots and dried figs in prosecco</i> (4)	140,00 kn
Domaći njoki s gulašem od boškarina <i>Home made gnocchi with boškarin beef stew</i> (1, 3, 9)	105,00 kn
Sabljarka na chefov način <i>Swordfish à la chef</i> (4)	140,00 kn
File kovača sa sušenim rajčicama i grilanom crnom palentom <i>John Dory fillet with dried tomatoes and grilled black polenta</i> (1, 4)	175,00 kn
Tuna Maremonti <i>Maremonti tuna</i> (1, 4)	160,00 kn

PIĆA
BEVERAGES

TOPLI NAPITCI / WARM BEVERAGES

Kava / <i>Coffee</i>	13,00 kn
Macchiato - Capuccino	17,00 kn
Bijela kava / <i>Coffe with milk</i>	20,00 kn
Kava sa šlagom / <i>Coffee with cream</i>	18,00 kn
Nescafé po izboru / <i>Nescafé</i>	20,00 kn
Kakao Nesquick / <i>Nesquick cocoa</i>	19,00 kn
Čaj po izboru / <i>Tea</i>	18,00 kn

BEZALKOHOLNA PIĆA / NONALCOHOLIC DRINKS

Coca-Cola, Fanta, Sprite	0,25 l	24,00 kn
Schweppes	0,25 l	24,00 kn
Orangina	0,25 l	22,00 kn
Cedevita	0,20 l	18,00 kn
Pago / <i>Pago natural juices</i>	0,20 l	22,00 kn
Ledeni čaj / <i>Ice tea</i>	0,20 l	22,00 kn
Red Bull	0,25 l	32,00 kn
Gazirana min. voda	0,50 l	18,00 kn
<i>Carbonated min. water</i>	0,25 l	12,00 kn
Römerquelle gazirana min. voda	0,75 l	27,00 kn
<i>Römerquelle carbonated water</i>	0,33 l	17,00 kn
Römerquelle negazirana min. voda	0,75 l	27,00 kn
<i>Römerquelle non-carbonated min. water</i>	0.33 l	17,00 kn

Prirodni cijeđeni sokovi *Natural squeezed juices*

Limunada / <i>Lemonade</i>	0,20 l	28,00 kn
Svježe cijeđena naranča ili grejp <i>Freshly squeezed orange or grapefruit</i>	0,20 l	35,00 kn

KOKTELI / COCKTAILS

Hugo (<i>Elderflower syrup, Prosecco, Carb. water</i>)	42,00 kn
Aperol Spritz (<i>Aperol, Sparkling wine, Carb. water</i>)	52,00 kn
Kir (<i>Creme de Cassis, White wine</i>)	38,00 kn
Kir Royal (<i>Creme de Cassis, Sparkling wine</i>)	48,00 kn

PIVO / BEER

Svijetlo domaće točeno / <i>Pale lager</i>	0,50 l	27,00 kn
	0,30 l	20,00 kn
	0,20 l	16,00 kn

Pivo u boci / Beer bottle

Karlovačko	0,50 l	27,00 kn
	0,33 l	23,00 kn
Karlovačko Radler	0,50 l	27,00 kn
Budweiser	0,33 l	28,00 kn
San Servolo (svijetlo ili tamno / <i>Pale lager or dark</i>)	0,33 l	28,00 kn
Heineken	0,33 l	28,00 kn
Heineken bezalkoholno / <i>Alcohol-free</i>	0,33 l	28,00 kn
Stella Artois	0,33 l	28,00 kn
Paulaner Weisbier	0,50 l	30,00 kn

ŽESTOKA PIĆA / SPIRITS

Rakije *Brandies*

Travarica, Komovica, Šljivovica	0,03 l	18,00 kn
Wiljamovka	0,03 l	21,00 kn

Likeri *Liqueurs*

Likeri domaći (Smokvica, Medica, Borovnica)	0,03 l	19,00 kn
Teranino, Biska	0,03 l	20,00 kn
Jägermeister, Baileys	0,03 l	30,00 kn
Pelinkovac, Orahovac, Istra bitter, Amaro	0,03 l	18,00 kn
Campari	0,03 l	24,00 kn
Sambuca	0,03 l	25,00 kn

Vinjaci, Brandy, Cognac

Stock, Metaxa, Martell V.S.	0,03 l	29,00 kn
Martell V.S.O.P., Martell Noblige	0,03 l	35,00 kn
Martell XO	0,03 l	62,00 kn
Martell Cordon Bleu	0,03 l	52,00 kn
Martell Creation , Martell Cohiba	0,03 l	172,00 kn
Courvoisier, Henessy	0,03 l	32,00 kn
Henessy XO	0,03 l	52,00 kn

Whiskey

Chivas Regal	0,03 l	35,00 kn
Johnnie Walker, J&B, Teacher´s, Jameson...	0,03 l	31,00 kn
Jack Daniel´s	0,03 l	30,00 kn

Tequila, Vodka, Rum, Gin

Sauza Gold, Two Fingers, Olmeca Silver	0,03 l	22,00 kn
Vodka (Smirnoff, Finlandia)	0,03 l	30,00 kn
Gin (Beefeater, Gordon ´s)	0,03 l	30,00 kn
Gin Bombay	0,03 l	35,00 kn
Rum (Bacardi, Capt. Morgan, Havana Club)	0,03 l	28,00 kn

VINA KUĆE *TABLE WINE*

Vrbnička Žlahtina, bijelo vino <i>White wine</i>	kv	1,00 l	130,00 kn
Vrbnička Žlahtina, bijelo vino <i>White wine</i>	kv	0,10 l	13,00 kn
Cabernet sauvignon – Merlot, crveno vino <i>Red wine</i>	kv	0,75 l	110,00 kn
Cabernet sauvignon – Merlot, crveno vino <i>Red wine</i>	kv	0,10 l	17,00 kn
Gemišt (vino 0,15 cl, gazirana voda 0,05 cl) žlahtina <i>White wine, Carbonated water</i>		0,20 l	19,00 kn



ALERGENI

Sastavni dio jelovnika su informacije o alergenima koja se nalaze u jelima. Pored svakog jela nalazi se broj koji označava vrstu alergena koje jelo sadrži.

- 1 Žitarice koje sadrže gluten (pšenica, raž, ječam, zob, pir, kamut ili njihovi hibridi) i proizvodi žitarica
- 2 Rakovi i proizvodi od rakova
- 3 Jaja i proizvodi od jaja
- 4 Proizvodi ribarstva
- 5 Kikiriki i proizvodi od kikirikija
- 6 Soja i proizvodi od soje
- 7 Mlijeko i mliječni proizvodi (uključujući i laktozu)
- 8 Orašasti proizvodi (badem *Amygdalus communis* L., lješnjak *Corylus avellana*, orah *Juglans regia*, indijski oraščić-kešu *Anacardium occidentale*, pekan oraščić *Carya illinoensis*, brazilski oraščić *Bertholletia excelsa*, pistacija *Pistacia vera*, makadamija oraščić *Macadamia ternifolia*) i njihovi proizvodi
- 9 Celer i proizvodi od celera
- 10 Gorušica i proizvodi od gorušice
- 11 Sjeme sezama i proizvodi od sjemena sezama
- 12 Sumporni dioksid i sulfiti koncentracije veće od 10 mg/kg ili 10 mg/l izraženi kao SO₂.
- 13 Lupina i proizvodi od lupine
- 14 Školjkaši i ostali mekušci te njihovi proizvodi

ALLERGENS

An integral part of the menu is information regarding allergens which can be found in meals.

Under every meal there is a number indicating allergen type which the meal contains.

- 1 *Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt grains, kamut or their hybrids) and cereal products*
- 2 *Crustaceans and crustacean products*
- 3 *Eggs and egg products*
- 4 *Fish and fish products*
- 5 *Peanuts and peanut products*
- 6 *Soybeans and soy products*
- 7 *Milk and dairy products (including lactose)*
- 8 *Nuts (almond *Amygdalus communis* L., *Corylus avellana* hazelnut, *Juglans regia* walnut, cashew *Anacardium occidentale*, pecan nut *Carya illinoensis*, Brasil nut *Bertholletia excelsa*, pistachio *Pistacia vera*, macadamia nut *Macadamia ternifolia*) and their products*
- 9 *Celery and celeriac products*
- 10 *Mustard and mustard products*
- 11 *Sesame seeds and sesame seed products*
- 12 *Sulfur Dioxide and sulphites of concentrations greater than 10 mg /kg or 10 mg /l expressed as SO₂*
- 13 *Lupin and lupin products*
- 14 *Molluscs and their products*

Marina Hotel & Restaurant Marina Blue

tel: +385 (0) 51 221 128

Obala Hrvatske mornarice 8, 51500 Krk

e-mail: marina@hotelikrk.hr

PDV je uračunat u cijenu

VAT included in price



HOTELI KRK
C R O A T I A

HOTELI KRK d.o.o. 51500 Krk, Ružmarinska 6, Croatia

tel: +385 (0) 51 655 755, fax: +385 (0) 51 221 022

e-mail: hotel@hotelikrk.hr

www.hotelikrk.hr

DRAŽICA
HOTEL

TAMARIS
VILLA

LOVORKA
VILLA

MARINA
HOTEL
