

Deutsch
Italiano

SPEISEKARTE
MENÙ

MARINA *Blue*

Wenn wir der Erfahrung des Neuen und Anderen gegenüber aufgeschlossen sind,
lassen wir einen Zauber in unser Leben ein, der uns berühren und verändern
kann. Das Leben besteht aus Süßem und Salzigem, aus Neuem und Altem, und es
sind gerade die frischen Ideen, die das Leben so unwiderstehlich machen. Lassen
Sie sich von diesen Ideen tragen, in der Hoffnung, mit jedem Bissen eine neue
Erinnerung hervorzurufen.

Wir erwarten unsere Gäste mit offenem Herzen und offenem Gemüt, und
natürlich mit offenen Türen.

*Quando siamo aperti al nuovo e al diverso, lasciamo entrare nella nostra vita espe-
rienze meravigliose che ci toccano nel profondo e ci cambiano. La vita è un'armonia
di dolce e salato, di novità e tradizione, e le idee fresche sono ciò che la rende così
irresistibile. Affidatevi a esse certi che con ogni boccone vi nutrirete di ricordi nuovi.
Accogliamo i nostri ospiti con il cuore, la mente e la porta sempre aperti.*

Willkommen!

Benvenuti



KALTE VORSPEISEN / ANTIPASTI FREDDI

Marinierte Scampi auf Avocado mit Molkenkäse <i>Scampi marinati su letto di avocado con ricotta</i> (1, 2, 3, 4, 7)	96,00 kn	12,80 eur
Oktopus auf Rucola <i>Polpo su letto di rucola</i> (14)	85,00 kn	11,30 eur
Thunfisch-Tatar mit Meerfenchel auf Olivenölcreme <i>Tartare di tonno con finocchio marino su crema all'olio d'oliva</i> (4)	85,00 kn	11,30 eur
Jakobsmuscheln <i>Capesante</i> (14)	80,00 kn	10,70 eur
Bruschettas mit Adria-Sardellen und Tomaten <i>Bruschetta con acciughe dell'Adriatico e pomodori</i> (1, 3, 4, 7)	45,00 kn	6,00 eur
Vitello tonnato (Kalbfleisch in Thunfischsoße) <i>Vitello tonnato (Vittello con salsa di tonno)</i> (3, 4, 7, 9)	87,00 kn	11,55 eur
Prosciutto <i>Prosciutto</i>	65,00 kn	8,70 eur
Käse <i>Formaggio</i> (7)	65,00 kn	8,70 eur
Rindercarpaccio auf Rucola mit Trüffelöl <i>Carpaccio di manzo su rucola con olio al tartufo</i>	80,00 kn	10,70 eur
Adriascampi-Tatar <i>Tartare di scampi dell'Adriatico</i> (2)	105,00 kn	14,00 eur

SUPPEN / BRODI

Rindsuppe mit hausgemachten Nudeln <i>Tagliolini fatti in casa in brodo di manzo</i> (1, 3, 7, 9)	37,00 kn	5,00 eur
Fischsuppe mit hausgemachten Ravioli <i>Ravioli fatti in casa in brodo di pesce</i> (2, 4, 14)	55,00 kn	7,30 eur
Cremesuppe der Saison <i>Vellutata di verdure di stagione</i> (1, 3, 7, 9)	40,00 kn	5,40 eur

PASTA UND RISOTTO / PASTE & RISOTTI

als warme Vorspeise oder Hauptspeise / *come antipasto caldo o primo piatto*

Pasta (Linguini) mit Minze und Thunfisch <i>Linguine con menta e tonno</i> (1, 3, 4, 7)	90,00 kn	12,00 eur
Hausgemachte Gnocchi mit Gorgonzola <i>Gnocchi fatti in casa al gorgonzola</i> (1, 3, 7)	80,00 kn	10,70 eur
Šurlice-Nudeln mit Scampi (mit weißer oder roter Soße) <i>Pasta tipica šurlice con scampi (con sugo bianco o rosso)</i> (1, 2, 3, 7)	115,00 kn	15,30 eur
Risotto mit Venusmuscheln und Scampi <i>Risotto alle vongole e scampi</i> (1, 2, 3, 7, 14)	100,00 kn	13,30 eur
Schwarzer Risotto aus frischem Adria-Tintenfisch <i>Risotto al nero con seppie fresche dell'Adriatico</i> (1, 3, 7, 14)	95,00 kn	12,70 eur

FISCH UND FISCHSPEISEN / PESCE E PIATTI DI PESCE

Fischplatte für zwei Personen <i>Piatto di pesce per due persone</i> (2, 4, 14)		360,00 kn	47,80 eur
Goldbrasse, Meerbarsch <i>Orata, Branzino</i> (4)	1000 g	430,00 kn	58,00 eur
Heringskönig, Drachenkopf <i>Pesce San Pietro, Scorfano</i> (4)	1000 g	470,00 kn	62,40 eur
Thunfisch-Tatar nach Wiener Art mit Kartoffelpüree und Zucchini-Nudeln <i>Tartare di tonno alla viennese con purè e spaghetti di zucchini</i> (1, 3, 4)		135,00 kn	18,00 eur
Adria-Scampi (auf Buzara-Art oder vom Rost) <i>Scampi dell'Adriatico (alla busara o alla griglia)</i> (2)	1000 g	470,00 kn	64,40 eur
Adria-Calamari auf Rosmarinstäbchen <i>Calamari dell'Adriatico su bastoncino al rosmarino</i> (14)		115,00 kn	15,30 eur
Seeteufel nach Art des Chefs <i>Rana pescatrice dello chef</i> (4)		160,00 kn	21,30 eur

FLEISCHSPEISEN / PIATTI DI CARNE

Schweinelendenbraten mit Bauchspeck und Gemüse <i>Lonza di maiale con pancetta e verdure</i>	120,00 kn	16,00 eur
Rib-eye Tagliata auf geröstetem Brot mit Trüffelperlen <i>Tagliata di costata di manzo su letto di rucola, pane tostato con perle al tartufo</i> (1, 3, 7)	150,00 kn	20,00 eur
Beefsteak nach Wunsch <i>Filetto a scelta</i> (7)	165,00 kn	21,90 eur
Hähnchenpaprikasch mit Püree <i>Stufato di pollo alla paprika con purè</i> (7)	90,00 kn	12,00 eur
BBQ-Rippchen <i>Costine BBQ</i>	85,00 kn	11,30 eur
T-Bone Steak, Black Angus Steak <i>Bistecca T-Bone, Black Angus</i>	500 g 215,00 kn	28,60 eur

BEILAGEN / CONTORNI

Kartoffelchips <i>Chips di patate</i>	25,00 kn	3,32 eur
Gemüse vom Rost <i>Verdure alla griglia</i>	35,00 kn	4,65 eur
Mangold mit Kartoffeln <i>Bietole con patate</i>	25,00 kn	3,32 eur

BROT / PANE

Focaccia-Brot <i>Focaccia</i> (1, 3, 7)	10,00 kn	1,33 eur
Hausgemachtes Brot <i>Pane fatto in casa</i> (1, 3, 7, 8)	10,00 kn	1,33 eur

SALATTELLER / INSALATONE

Pasta-Salat (Pennetta) mit Tomaten, Oliven und Zucchini <i>Pennette con pomodori, olive e zucchini</i> (1, 3, 7)	60,00 kn	8,00 eur
Tintenfischsalat mit Kartoffeln <i>Insalata di polpo con patate</i> (14)	85,00 kn	11,30 eur
Buchweizensalat mit Ziegenkäse <i>Insalata di grano saraceno con formaggio di capra</i> (1, 7, 8)	60,00 kn	8,00 eur
Bodul-Salat <i>Insalata "Bodulska"</i> (7)	55,00 kn	7,30 eur
Fenchelsalat mit Orange, Walnüssen und Mandeln <i>Insalata di finocchio con arancia, noci e mandorle</i> (8)	55,00 kn	7,30 eur
Zucchini vom Rost mit Joghurt und Minze <i>Zucchine alla griglia con salsa allo yogurt e menta</i> (7)	60,00 kn	8,00 eur

SALATE / INSALATE

Grüner Salat <i>Insalata verde</i>	25,00 kn	3,32 eur
Gemischter Saisonsalat <i>Insalata mista di stagione</i>	25,00 kn	3,32 eur
Rucola <i>Rucola</i>	30,00 kn	4,00 eur
Tomaten <i>Pomodoro</i>	25,00 kn	3,32 eur

KINDERMENÜ / MENU PER BAMBINI

Spaghetti in Tomatensauce <i>Spaghetti con salsa di pomodoro</i> (1, 3, 7)	55,00 kn	7,30 eur
Paniertes Hühnerfilet mit Beilage <i>Filetto di pollo impanato con contorno</i> (1, 3, 7)	60,00 kn	8,00 eur

NACHSPEISEN / DESSERT

Tagesauswahl (Kuchen) <i>Selezione del giorno di dolci</i> (1, 3, 5, 7, 8)	27,00 kn	3,60 eur
--	----------	----------

MARINA BLUE SPECIAL / *MARINA BLUE SPECIAL*

Marinierter Thunfisch mit Honig und Aromakräutern <i>Tonno marinato al miele ed erbe aromatiche</i> (4)	125,00 kn	16,60 eur
Ravioli mit Fischfüllung und Sektschaum <i>Ravioli ripieni di pesce con e mousse alla spumante</i> (1, 3, 4, 7)	135,00 kn	18,00 eur
Fischfilet mit Aprikosen und Dörrfeigen im Dessertwein Prošek <i>Filetto di pesce con albicocche e fichi secchi al vino prošek</i> (4)	140,00 kn	18,60 eur
Hausgemachte Gnocchi mit Gulasch vom Boškarin-Rind <i>Gnocchi fatti in casa con gulasch di boscarino</i> (1, 3, 9)	105,00 kn	14,00 eur
Schwertfisch nach Art des Chefs <i>Pesce spada dello chef</i> (4)	140,00 kn	18,60 eur
Heringskönigsfilet mit getrockneten Tomaten und gegrillter schwarzer Polenta <i>Filetto di pesce San Pietro con pomodori secchi e polenta nera grigliata</i> (1, 4)	175,00 kn	23,30 eur
Thunfisch Maremonti <i>Tonno mari e monti</i> (1, 4)	160,00 kn	21,30 eur

GETRÄNKE
BEVANDE

HEISSE GETRÄNKE / BEVANDE CALDE

Espresso Kaffee / <i>Espresso</i>	13,00 kn	1,80 eur
Macchiato - Cappuccino	17,00 kn	2,30 eur
Milchkaffee / <i>Caffelatte</i>	20,00 kn	2,70 eur
Kaffee mit Schlagsahne / <i>Caffe con panna montata</i>	18,00 kn	2,40 eur
Nescafé / <i>Nescafé</i>	20,00 kn	2,70 eur
Nesquick Kakao / <i>Nesquick cacao</i>	19,00 kn	2,60 eur
Tee / <i>Tè</i>	18,00 kn	2,40 eur

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / BEVANDE ANALCOLICHE

Coca-Cola, Fanta, Sprite	0,25 l	24,00 kn	3,20 eur
Schweppes	0,25 l	24,00 kn	3,20 eur
Orangina	0,25 l	22,00 kn	3,00 eur
Cedevita	0,20 l	18,00 kn	2,40 eur
Pago Natürsäfte / <i>Pago succhi di frutta naturali</i>	0,20 l	22,00 kn	3,00 eur
Eistee / <i>Tè freddo</i>	0,20 l	22,00 kn	3,00 eur
Red Bull	0,25 l	32,00 kn	4,30 eur
Mineralwasser mit Kohlensäure	0,50 l	18,00 kn	2,40 eur
<i>Acqua minerale con gass</i>	0,25 l	12,00 kn	1,60 eur
Römerquelle Mineralwasser Kohlens.	0,75 l	27,00 kn	3,60 eur
<i>Römerquelle acqua min. gass.</i>	0,33 l	17,00 kn	2,30 eur
Römerquelle Mineralwasser ohne Kohlens.	0,75 l	27,00 kn	3,60 eur
<i>Römerquelle acqua min. nin gass.</i>	0,33 l	17,00 kn	2,30 eur

Natur gepresste Säfte / *Succhi naturali spremuti*

Limonade / <i>Limonata</i>	0,20 l	28,00 kn	3,80 eur
Frisch gepresster Orangen-oder Grapefruitsaft	0,20 l	35,00 kn	4,70 eur
<i>Spremuta d'arancia o pompelmo</i>			

COCKTAILS / COCKTAIL

Hugo (Holunderblütensirup, Prosecco, Mineralwasser) (<i>Sciroppo di sambuco, prosecco, acqua minerale</i>)	42,00 kn	5,60 eur
Aperol Spritz (Aperol, Schaumwein, mineralwasser) (<i>Aperol, vino frizzante, acqua minerale</i>)	52,00 kn	6,90 eur
Kir (Creme de Cassis, Weisswein) (<i>Creme de Cassis, vino bianco</i>)	38,00 kn	5,00 eur
Kir Royal (Creme de Cassis, Schaumwein) (<i>Creme de Cassis, vino frizzante</i>)	48,00 kn	6,40 eur

BIER / BIRRA

Helles Bier vom Fass / <i>Birra chiara alla spina</i>	0,50 l	27,00 kn	3,60 eur
	0,30 l	20,00 kn	2,70 eur
	0,20 l	16,00 kn	2,20 eur
Helles Bier – Flasche / <i>Birra chiara – bottiglia</i>			
Karlovačko pivo	0,50 l	27,00 kn	3,60 eur
	0,33 l	23,00 kn	3,10 eur
Karlovačko Radler	0,50 l	27,00 kn	3,60 eur
Budweiser	0,33 l	28,00 kn	3,72 eur
San Servolo (Helles oder Dunkles / <i>Chiarra o scura</i>)	0,33 l	28,00 kn	3,72 eur
Heineken	0,33 l	28,00 kn	3,72 eur
Heineken Alkoholfrei / <i>birra analcolica</i>	0,33 l	28,00 kn	3,72 eur
Stella Artois	0,33 l	28,00 kn	3,72 eur
Paulaner Weissbier	0,50 l	30,00 kn	4,00 eur

SPRITUOSEN / SUPERALCOLICI

Schnäps Grappa

Travarica, Komovica, Šljivovica	0,03 l	18,00 kn	2,40 eur
Wiljamovka	0,03 l	21,00 kn	2,80 eur

Liköre Liquori

Hausgemachte Liköre / <i>Liquori da casa</i> (Smokvica, Medica, Borovnica)	0,03 l	19,00 kn	2,60 eur
Teranino, Biska	0,03 l	20,00 kn	2,70 eur
Jägermeister, Baileys	0,03 l	30,00 kn	4,00 eur
Pelinkovac, Orahovac, Istra bitter, Amaro	0,03 l	18,00 kn	2,40 eur
Campari	0,03 l	24,00 kn	3,20 eur
Sambuca	0,03 l	25,00 kn	3,40 eur

Brandy, Cognac

Stock, Metaxa, Martell V.S.	0,03 l	29,00 kn	3,90 eur
Martell V.S.O.P., Martell Noblige	0,03 l	35,00 kn	4,70 eur
Martell XO	0,03 l	62,00 kn	8,30 eur
Martell Cordon Bleu	0,03 l	52,00 kn	7,00 eur
Martell Creation , Martell Cohiba	0,03 l	172,00 kn	23,00 eur
Courvoisier, Henessy	0,03 l	32,00 kn	4,30 eur
Henessy XO	0,03 l	52,00 kn	6,90 eur

Whiskey

Chivas Regal	0,03 l	35,00 kn	4,70 eur
Johnnie Walker, J&B, Teacher´s, Jameson...	0,03 l	31,00 kn	4,12 eur
Jack Daniel´s	0,03 l	30,00 kn	4,00 eur

Tequila, Vodka, Rum, Gin

Sauza Gold, Two Fingers, Olmeca Silver	0,03 l	22,00 kn	3,00 eur
Vodka (Smirnoff, Finlandia)	0,03 l	30,00 kn	4,00 eur
Gin (Beefeater, Gordon ´s)	0,03 l	30,00 kn	4,00 eur
Gin Bombay	0,03 l	35,00 kn	4,70 eur
Rum (Bacardi, Capt. Morgan, Havana Club)	0,03 l	28,00 kn	3,80 eur

TAFELWEIN / VINO DA TAVOLA

Vrbnička Žlahtina, Weisswein / <i>Vino bianco</i>	kv	1,00 l	130,00 kn	17,25 eur
Vrbnička Žlahtina, Weisswein / <i>Vino bianco</i>	kv	0,10 l	13,00 kn	1,80 eur
Cabernet sauvignon – Merlot, Rotwein / <i>Vino rosso</i>	kv	0,75 l	120,00 kn	14,60 eur
Cabernet sauvignon – Merlot, Rotwein / <i>Vino rosso</i>	kv	0,10 l	17,00 kn	2,30 eur
Gemišt (Wein 0,15 cl, Sprudelwasser 0,05 cl) žlahtina <i>Gemišt (Vino 0,15 cl, Aqua frizzante 0,05 cl) žlahtina</i>		0,20 l	19,00 kn	11,50 eur



ALLERGENE

Ein Bestandteil der Speisekarte sind Informationen über Allergene, welche sich in den Gerichten befinden. Neben jedem Gericht befindet sich eine Nummer, welche die Art des Allergens bezeichnet, welches das Gericht beinhaltet.

- 1 Getreide welche Gluten beinhalten (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorosan Weizen oder ihre Hybride) und aus Getreide gewonnene Erzeugnisse
- 2 Krebstiere und aus Krebstieren gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier und aus Eiern gewonnene Erzeugnisse
- 4 Erzeugnisse aus dem Fischfang
- 5 Erdnüsse und aus Erdnüssen gewonnene Erzeugnisse
- 6 Soja und aus Soja gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- 8 Schalenfrüchte (Mandel *Amygdalus communis* L., Haselnuss *Corylus avellana*, Walnuss *Juglans regia*, Cashewnuss *Anacardium occidentale*, Pecan-Nuss *Carya illinoensis*, Paranuss *Bertholletia excelsa*, Pistazie *Pistacia vera*, Macadamianuss *Macadamia ternifolia*) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 9 Sellerie und aus Sellerie gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und aus Senf gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und aus Sesamsamen gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite mit einer Konzentration höher als 10 mg/kg oder 10 mg/l angegeben als SO₂.
- 13 Lupinen und aus Lupinen gewonnene Erzeugnisse
- 14 Schalentiere und andere Weichtiere sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

ALLERGENI

Le informazioni sugli allergeni presenti nei cibi sono parte integrante del menu'. Accanto ad ogni pietanza si trova un numero che indica il tipo d'allergene contenuto nel cibo.

- 1 *Cereali che contengono glutene (frumento, segale, avena, farro, grano Khorasan ed i loro ibridi) ed i prodotti che contengono cereali*
- 2 *Croastacei e prodotti a base di crostacei*
- 3 *Uova e prodotti a base di uova*
- 4 *Prodotti dalla pesca*
- 5 *Arachidi e prodotti a base d'arachidi*
- 6 *Soia e prodotti a base di soia*
- 7 *Latte e latticini (incluso il lattosio)*
- 8 *Frutta secca (mandorla *Amygdalus communis* L., nocciola *Corylus avellana*, noce *Juglans regia*, anacardi *Anacardium occidentale*, noci pecan *Carya illinoensis*, noce del Brasile *Bertholletia excelsa*, pistacchio *Pistacia vera*, noce di *Macadamia Macadamia ternifolia*) ed i prodotti che li contengono*
- 9 *Sedano e prodotti a base di sedano*
- 10 *Senape e prodotti a base di senape*
- 11 *Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*
- 12 *Diossido di zolfo e solfati di concentrazione maggiore di mg/kg o di mg/l indicati come SO₂*
- 13 *Lupini e prodotti a base di lupini*
- 14 *Conchiglie e altri molluschi ed i prodotti che li contengono*

Marina Hotel & Restaurant Marina Blue

tel: +385 (0) 51 221 128

Obala Hrvatske mornarice 8, 51500 Krk

e-mail: marina@hotelikrk.hr

MwSt. im Preis inbegriffen

IVA inclusa nel prezzo



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
