

JELOVNIK  
MENU / SPEISEKARTE / MENÙ

**Napomena:** Jela označena sa \*\*\* sezonska su i potrebno je provjeriti dostupnost.

**Note:** Dishes marked with \*\*\* are seasonal dishes and depend on availability.

**Hinweis:** Die mit \*\*\* gekennzeichneten Speisen sind saisonal, so dass deren Verfügbarkeit angefragt werden muss.

**Nota bene:** i piatti contrassegnati con \*\*\* sono stagionali ed è necessario verificare la loro disponibilità.

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.*

*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 Salzigen, 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 esperienze 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.*

Dobro nam došli

*Welcome to*

*Willkommen!*

*Benvenuti*



## HLADNO PREDJELO / COLD STARTERS KALTE VORSPEISEN / ANTIPASTI FREDDI

Domaći ovčji sir <sup>(7, 8)</sup> <i>Homemade sheep milk cheese</i> <i>Heimischer Schafskäse</i> <i>Pecorino locale</i>	10,00 eur
Marinirani inćuni na pepelu od crnih maslina <sup>(4)</sup> <i>Marinated anchovies on black olive powder</i> <i>Marinierte Sardellen Auf Olivenpulver Schwarz</i> <i>Alici marinate su cenere di olive nere</i>	11,00 eur
Marinirani i slani inćuni na salati <sup>(4)</sup> <i>Marinated &amp; salted anchovies on lettuce</i> <i>Marinierte Und Gesalzene Sardellen Auf Salat</i> <i>insalata di alici marinate e sotto sale</i>	12,00 eur
Pršut hrvatskog porijekla <i>Croatian prosciutto</i> <i>Trockenschinken Kroatischer Herkunft</i> <i>Prosciutto crudo croato</i>	13,00 eur
Juneći carpaccio s grana padanom <sup>(7)</sup> <i>Beef carpaccio with grana padano cheese</i> <i>Rindercarpaccio Mit Grana Padano</i> <i>carpaccio di vitellone con grana padano</i>	14,00 eur
Tartar od tune s avokadom *** <i>Tuna tartare with avocado</i> <i>Thunfischtatar Mit Avocado</i> <i>Tartare di tonno con avocado</i>	15,00 eur
Carpaccio od hobotnice na salati *** <i>Octopus carpaccio on lettuce</i> <i>Oktopuscarpaccio Auf Salat</i> <i>Insalata di carpaccio di polpo</i>	16,00 eur
Mornarski pijat za 2 osobe (kombinacija ribljih delicija) *** <sup>(4)</sup> <i>Sailor's plate for 2 persons (mix of fish delicacies)</i> <i>Matrosenteller Für 2 Personen (Fischspezialitätenmischung)</i> <i>Piatto del marinaio per 2 persone (specialità di pesce miste)</i>	22,00 eur
Kapetanov pijat za 4 osobe (kombinacija ribe i mesa) *** <sup>(4, 7, 8, 14)</sup> <i>Captain's plate for 4 persons (mix of fish and meat)</i> <i>Kapitänsteller Für 4 Personen (Kombination Aus Fisch Und Fleisch)</i> <i>Piatto del capitano per 4 persone (misto di carne e pesce)</i>	42,00 eur

## JUHA / SOUPS / SUPPEN / BRODI

Goveđa juha (2, 9, 14) <i>Beef soup</i> <i>Rindsuppe</i> <i>Brodo di manzo</i>	6,00 eur
Riblja juha (2, 9, 14) <i>Fish soup</i> <i>Fischsuppe</i> <i>Zuppa di pesce</i>	7,00 eur
Sezonska juha (dnevna juha) *** (2, 9, 14) <i>Seasonal soup (soup of the day)</i> <i>Suppe nach Saison (Tagessuppe)</i> <i>Brodo di stagione (brodo del giorno)</i>	6,00 eur

## TOPLO PREDJELO / HOT STARTERS WARME VORSPEISEN / ANTIPASTI CALDI

Mozzarella umotana pršutom na crvenom radiću (7) <i>Prosciutto-wrapped mozzarella on a bed of radicchio</i> <i>Mozzarella im Trockenschinkenmantel auf Radicchio Rosso</i> <i>Involtini di mozzarella e prosciutto crudo su radicchio rosso</i>	13,00 eur
Beef bruschetta (juneći file, ovčji sir, cherry rajčica) (7, 1) <i>Beef bruschetta (beef tenderloin, sheep milk cheese, cherry tomatoes)</i> <i>Bruschetta Beef (Rinderfilet, Schafskäse, Cherry-Tomaten)</i> <i>Bruschetta di manzo (filetto di vitellone, pecorino, pomodori ciliegini)</i>	14,00 eur
Škampi aglio e olio porcija (1, 2) <i>Scampi aglio e olio portion</i> <i>Scampi Aglio e Olio Portion</i> <i>Scampi aglio e olio porzione</i>	15,00 eur

■■■■■■ |

## PAŠTE & RIŽOTA / PASTAS & RISOTTOS PASTA & RISOTTOS / PASTE E RISOTTI

Tagliatelle s kozicama i cherry rajčicom <sup>(1, 2, 7)</sup> <i>Tagliatelle with shrimp and cherry tomatoes</i> <i>Tagliatelle mit Garnelen und Cherry-Tomaten</i> <i>Tagliatelle con gamberetti e pomodorini</i>	18,00 eur
Tradicionalni juneći gulaš sa šurlicama *** <sup>(7)</sup> <i>Traditional beef goulash with šurlice pasta</i> <i>Traditionelles Rindsgulasch mit Šurlice-Nudeln</i> <i>Gulasch di vitellone tradizionale con pasta šurlice</i>	18,00 eur
Šurlice sa škampima <sup>(1, 2, 7)</sup> <i>Šurlice pasta with scampi</i> <i>Šurlice-Nudeln mit Scampi</i> <i>Pasta šurlice con scampi</i>	20,00 eur
Domaća zelena pašta tartufata s komadićima pancete *** <i>Homemade green truffle pasta with pieces of pancetta</i> <i>Hausgemachte Grüne Pasta Tartufata mit Bauchspeckstückchen</i> <i>Pasta verde fatta in casa al tartufo con cubetti di pancetta</i>	22,00 eur
Crni rižoto od sipe *** <sup>(7, 14)</sup> <i>Black cuttlefish risotto</i> <i>Schwarzer Tintenfisch-Risotto</i> <i>Risotto al nero di seppia</i>	17,00 eur
Žuti rižoto oplemenjen šafranom i gorgonzolom s piletinom <sup>(7)</sup> <i>Yellow risotto seasoned with saffron and gorgonzola with chicken</i> <i>Gelbes Risotto, Veredelt Mit Safran und Gorgonzola, mit Hähnchenfleisch</i> <i>Risotto giallo arricchito con zafferano e gorgonzola e carne di pollo</i>	17,00 eur
Crveni rižoto od vina, maslina i pršuta <sup>(1, 2, 7)</sup> <i>Red risotto with wine, olives and prosciutto</i> <i>Risotto mit Rotwein, Oliven und Trockenschinken</i> <i>Risotto rosso al vino, olive e prosciutto crudo</i>	17,00 eur

■■■■■■ |

## VEGE / VEGETARIAN DISHES VEGETARISCH / PIATTI VEGETERIANI

Caprese od rajčice i mozzarelle na salati <sup>(7, 8)</sup> <i>Tomato and mozzarella caprese on lettuce</i> <i>Caprese-Salat mit Tomaten und Mozzarella</i> <i>Insalata caprese con pomodoro e mozzarella</i>	10,50 eur
Bruschetta i tartar od rajčice, avokada i maslina <sup>(7)</sup> <i>Bruschetta &amp; tomato, avocado and olive tartare</i> <i>Bruschetta &amp; Sauce Tartar aus Tomaten, Avocado und Oliven</i> <i>Bruschetta &amp; tartare di pomodori, avocado e olive</i>	11,00 eur
Špageti aglio e olio <sup>(6)</sup> <i>Spaghetti aglio e olio</i> <i>Spaghetti Aglio e Olio</i> <i>Spaghetti aglio e olio</i>	11,50 eur
Rižoto vegetalle <sup>(1)</sup> <i>Vegetable risotto</i> <i>Risotto Vegetalle</i> <i>Risotto vegetale</i>	12,00 eur
Domaći njoki quattro formaggi <sup>(1, 3, 7)</sup> <i>Homemade gnocchi ai quattro formaggi</i> <i>Hausgemachte Gnocchi Quattro Formaggi</i> <i>Gnocchi caserecci ai quattro formaggi</i>	12,50 eur
Tagliatelle asia wok <sup>(6)</sup> <i>Asian-style wok tagliatelle</i> <i>Tagliatelle Asia Wok</i> <i>Tagliatelle asia wok</i>	13,00 eur

||||||| |

MESNA JELA (PREPORUKA KUĆE) s prilogom po želji  
MEAT DISHES (CHEF'S RECOMMENDATION) with side dish of your choice  
FLEISCHSPEISEN (EMPFEHLUNGEN DES HAUSES) mit Beilage nach Wunsch  
PIATTI DI CARNE (CONSIGLIATI DALLA CASA) con contorno a scelta

Rolana puretina s nadjevom od pistacija i mediteranskim umakom <sup>(1, 7, 8)</sup> 25,50 eur  
*Turkey roll with pistachio filling and mediterranean sauce*  
*Putenrollbraten mit Pistazienfüllung und Mediterraner Sauce*  
*Rotolo di tacchino farcito con pistacchi e salsa mediterranea*

Pačja prsa u umaku od kupinova vina <sup>(1, 7)</sup> 25,50 eur  
*Duck breast in blackberry wine sauce*  
*Entenbrust in Brombeerweinsauce*  
*Petto d'anatra in salsa al vino di more*

Svinjski file u umaku od kadulje i pršuta <sup>(7, 10)</sup> 25,50 eur  
*Pork fillet in sage and prosciutto sauce*  
*Schweinefilet in Salbei- und Trockenschinkensauce*  
*Filetto di maiale con salvia e prosciutto*

New York steak ramsteak u umaku od crvenog vina <sup>(7, 10)</sup> 25,50 eur  
*New York-style rump steak in red wine sauce*  
*New York Rumpsteak in Rotweinsauce*  
*Bistecca di manzo New York steak in salsa al vino rosso*

Beefsteak s umakom od zelenog papra <sup>(7, 10)</sup> 37,00 eur  
*Beefsteak with green pepper sauce*  
*Beefsteak mit Grüner Pfeffersauce*  
*Bistecca di manzo in salsa al pepe verde*

■■■■■■ |

## CHEF'S BBQ

Piletina caprese s pomfritom <sup>(7)</sup> <i>Chicken caprese with fried potatoes</i> <i>Hähnchenfleisch Caprese mit Pommes Frites</i> <i>Pollo alla caprese con patate fritte</i>	18,00 eur
Gurmanska pljeskavica s pečenim krumpirom <sup>(7)</sup> <i>Gourmet patty with baked potatoes</i> <i>Feinschmecker-Hacksteak mit Bratkartoffeln</i> <i>Pljeskavica gourmet con patate al forno</i>	18,00 eur
Delux ražnjić s pancetom i povrćem te pečenim krumpirom <sup>(7)</sup> <i>Deluxe skewers with pancetta and vegetables and baked potatoes</i> <i>Luxus-Fleischspieß mit Bauchspeck, Gemüse und Bratkartoffeln</i> <i>Spiedino deluxe con pancetta e verdura e patate al forno</i>	18,00 eur
Master grill plata za 2 osobe (svinjetina, piletina, puretina, mljeveno meso + prilog) <sup>(7)</sup> <i>Master grill platter for 2 persons</i> <i>(pork, chicken, turkey, minced meat + side dish)</i> <i>Master Grillplatte für 2 Personen</i> <i>(Schweinefleisch, Hähnchenfleisch, Putenfleisch, Hackfleisch + Beilage)</i> <i>Piatto di carne mista per 2 persone master grill</i> <i>(Carne di maiale, pollo, tacchino, carne macinata + contorno)</i>	48,00 eur

■■■■■ |

## RIBLJA JELA S PRILOGOM / FISH DISHES WITH SIDE DISH FISCHSPEISEN MIT BEILAGE / PIATTI DI PESCE CON CONTORNO

Dagnje na buzaru približno 1 kg *** (1, 14) <i>Buzara-style mussels approximately 1kg</i> <i>Miesmuscheln nach Buzara-Art Cca. 1 Kg</i> <i>Cozze alla busara circa 1 kg</i>	21,00 eur
Lignje na žaru s kuhanim krumpirom i blitvom (14) <i>Grilled squid with boiled potatoes and swiss chard</i> <i>Calamari vom Rost mit Salzkartoffeln und Mangold</i> <i>Calamari alla griglia con patate bollite e biette</i>	22,00 eur
Lignje pržene s pomfritom i tartar umakom (1, 3, 7) <i>Fried squid with fried potatoes and tartar sauce</i> <i>Frittierte Calamari mit Pommes Frites und Sauce Tartare</i> <i>Calamari fritti con patate fritte e salsa tartara</i>	23,00 eur
Jadranska riba – orada ili brancin na žaru (1, 4) <i>Adriatic fish – grilled gilthead sea bream or sea bass</i> <i>Adria-Fisch – Goldbrasse oder Meerbarsch vom Rost</i> <i>Pesce dell'Adriatico - orata o branzino alla griglia</i>	24,00 eur
Meditranska tuna s pistacijom i povrćem *** (4, 8) <i>Mediterranean tuna with pistachio and vegetables</i> <i>Mittelmeer-Thunfisch mit Pistazien und Gemüse</i> <i>Tonno del Mediterraneo con pistacchi e verdure</i>	25,00 eur
Capesante grill *** (1, 14) <i>Grilled scallops</i> <i>Gegrillte Jakobsmuscheln</i> <i>Capesante alla griglia</i>	25,00 eur
File kovača u vinu s domaćom palentom (1, 7) <i>Fish fillet in wine with homemade polenta</i> <i>Heringskönig-Filet in Wein mit Hausgemachter Polenta</i> <i>Filetto di san pietro al vino con polenta fatta in casa</i>	25,00 eur
Škampi na buzaru (1, 2) <i>Buzara-style scampi</i> <i>Scampi nach Buzara-Art</i> <i>Scampi alla busara</i>	48,00 eur
Jadranski škampi na žaru s prilogom po želji *** <i>Grilled Adriatic scampi and side dish of your choice</i> <i>Adria-Scampi vom Rost und Beilage nach Wunsch</i> <i>Scampi dell'Adriatico alla griglia con contorno a scelta</i>	55,00 eur

Riblja plata za 2 osobe s prilgom \*\*\* (1, 2, 4, 14) 65,00 eur  
*Fish platter for 2 persons with side dish*  
*Fischplatte für 2 Personen mit Beilage*  
*Piatto di pesce misto per 2 persone con contorno*

Svježa jadranska riba cijena za 1 kg \*\*\* (4) 90,00 eur  
*Fresh Adriatic fish "price for 1 kg"*  
*Frischer Fisch aus der Adria „preis für 1 Kg“*  
*Pesce fresco dell'adriatico (prezzo per 1 kg)*

## DJEČJA PORCIJA / CHILDREN'S PORTION KINDERPORTIONEN / PIATTI PER BAMBINI

Špageti salsa (1, 7) 10,50 eur  
*Salsa spaghetti*  
*Spaghetti Salsa*  
*Spaghetti al pomodoro*

Tjestenina s gorgonzolom (1, 3, 7) 11,50 eur  
*Pasta with gorgonzola*  
*Nudeln mit Gorgonzola*  
*Pasta al gorgonzola*

Pohani pileći file s pomfritom (1, 3, 7) 12,50 eur  
*Breaded chicken fillet with fried potatoes*  
*Paniertes Hähnchenfilet mit Pommes Frites*  
*Filetto di pollo impanato con patatine fritte*

■■■■■■ |

## SVJEŽE SALATE I SALATE KAO OBROK / FRESH & MAIN DISH SALADS FRISCHE SALATE & SALATTELLER / INSALATE E INSALATONE FRESCHE

Sezonska salata po želji <i>Seasonal salad made to order</i> <i>Salat nach Saison, nach Wunsch</i> <i>Insalata di stagione a scelta</i>	5,50 eur
Cikla s orasima i feta sirom <sup>(8)</sup> <i>Beetroot with walnuts and feta cheese</i> <i>Rote Bete mit Walnüssen und Feta-Käse</i> <i>Barbabietola con noci e formaggio feta</i>	6,50 eur
Riga s cherry rajčicom i bademom <sup>(8)</sup> <i>Rocket with cherry tomatoes and almonds</i> <i>Rucola mit Cherry-Tomaten und Mandeln</i> <i>Rucola con pomodori ciliegini e mandorle</i>	7,50 eur
Meditranska salata s feta sirom <sup>(8)</sup> <i>Mediterranean salad with feta cheese</i> <i>Mediterraner Salat mit Feta-Käse</i> <i>Insalata Mediterranea con formaggio feta</i>	8,50 eur
Marina Blue pureća salata kao obrok <sup>(1, 3, 7)</sup> <i>"Marina Blue" turkey main dish salad</i> <i>„Marina Blue“ Putensalatteller</i> <i>Insalatona "Marina Blue" con tacchino</i>	15,50 eur

■■■■■■ |

## PRILOZI / SIDE DISHES / BEILAGEN / CONTORNI

Pomfrit/pekarski/restani krumpir <sup>(1)</sup> <i>Fried potatoes / potato wedges / sautéed potatoes with onions</i> <i>Pommes Frites/Ofenkartoffeln/Schmorkartoffeln</i> <i>Patatine fritte/patate alla panettiera/patate saltate</i>	5,00 eur
Riža na maslacu <i>Butter rice</i> <i>Butterreis</i> <i>Riso al burro</i>	5,50 eur
Kuhani krumpir i blitva <sup>(1, 7)</sup> <i>Boiled potatoes &amp; swiss chard</i> <i>Salzkartoffeln &amp; Mangold</i> <i>Patate bollite e biete</i>	6,00 eur
Ručno rađeni kroketi/njoki <sup>(1, 3, 7)</sup> <i>Homemade croquets/gnocchi</i> <i>Handgemachte Kroketten/Gnocchi</i> <i>Cocchette/gnocchi fatti a mano</i>	6,50 eur
Povrće sa žara <i>Grilled vegetables</i> <i>Gemüse vom Rost</i> <i>Verdure alla griglia</i>	7,00 eur

■■■■■■ |

## DESERT / DESSERTS / DESSERTS / DESSERT

Palačinke po želji (1, 3, 7, 8) <i>Crêpe made to order</i> <i>Pfannkuchen nach Wunsch</i> <i>Crêpes con farcitura a scelta</i>	6,50 eur
Dnevni kolač *** (1, 3, 7, 8) <i>Cake of the day</i> <i>Tageskuchen</i> <i>Dolce del giorno</i>	6,50 eur
Marina Blue palačinka punjena voćem i sladoledom (1, 3, 7, 8) <i>Marina Blue crêpe filled with fruit and ice cream</i> <i>Marina Blue Pfannkuchen mit Obstfüllung und Eiscreme</i> <i>Crêpe Marina Blue farcita con frutta e gelato</i>	8,00 eur
Snickers palačinka (1, 3, 5, 7, 8) <i>Snickers crêpe</i> <i>Snickers Pfannkuchen</i> <i>Crêpe snickers</i>	8,00 eur
Raffaello palačinka (1, 3, 7, 8) <i>Raffaello crêpe</i> <i>Rafaello Pfannkuchen</i> <i>Crêpe raffaello</i>	8,00 eur
Lava cake souffle (1, 3, 7, 8) <i>Lava soufflé</i> <i>Lava Cake Soufflé</i> <i>Soufflé lava cake</i>	8,00 eur

PIĆA  
BEVERAGES / GETRÄNKE / BEVANDE

## TOPLI NAPITCI / HOT BEVERAGES HEISSE GETRANKE / BEVANDE CALDE

Espresso		2,00 eur
Macchiato – Capuccino		2,50 eur
Latte macchiato		3,00 eur
Decafe		2,50 eur
<i>Decaf caffè / Decaf Kaffee / Caffè decaffeinato</i>		
Decafe latte		3,00 eur
<i>Decaf caffè latte / Decaf Latte / Caffè latte decaffeinato</i>		
Decafe latte macchiato		3,50 eur
<i>Decaf caffè latte macchiato / Decaf Latte Macchiato / Latte macchiato decaffeinato</i>		
Cream on cafe		3,50 eur
<i>Crema al caffè / Café Crème / Panna</i>		
Nescafe Cappuccino aroma		4,00 eur
Turska kava za 2 osobe		5,00 eur
<i>Turkish coffee for 2 people / Mokka für 2 Personen / Caffè alla turca per 2 persone</i>		
Nesquick		4,50 eur
Affogato coffee		4,50 eur
Čaj		3,00 eur
<i>Cup of tea / Tee / Tè</i>		

## BEZALOKOHOLNA PIĆA / NON-ALCOHOLIC DRINKS ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / ANALCOLICI

Coca-Cola/Zero, Fanta, Sprite	0,25 l	3,50 eur
Schweppes Tonic, Bitter, Tangerina	0,25 l	3,50 eur
Orangina	0,25 l	4,00 eur
Cedevita Lemon/Orange	0,3 l	3,00 eur
Ice Tea	0,33 l	3,50 eur
Red Bull	0,25 l	5,50 eur
Cappy natural juice	0,2 l	4,00 eur
Lemonade	0,3 l	5,00 eur
Naranča	0,2 l	6,50 eur
<i>Freshly squeezed orange juice / Frisch gepresste Orange / Spremuta d'arancia</i>		

■■■■■■■ |

Jamnica	0,5 l	3,50 eur
Römerquelle carbonated <i>Römerquelle Sparkling / Kohlensäurehaltig / Frizzante</i>	0,33 l	3,00 eur
Römerquelle carbonated <i>Römerquelle Sparkling / Kohlensäurehaltig / Frizzante</i>	0,7 l	4,50 eur
Römerquelle natural mineral <i>Römerquelle Still / Natürliches Mineralwasser / Minerale naturale</i>	0,33 l	3,00 eur
Römerquelle natural mineral <i>Römerquelle Still / Natürliches Mineralwasser / Minerale naturale</i>	0,7 l	4,50 eur

## VINA KUĆE / HOUSE WINES HAUSWEIN / VINI DELLA CASA

Vrbnička žlahtina kv <i>Vrbnička žlahtina quality wine</i> <i>Vrbnička Žlahtina Qualitätswein</i> <i>Vrbnička Žlahtina</i>	0,10 l	2,50 eur
Cabernet sauvignon / Merlot kv <i>Cabernet Sauvignon / Merlot quality wine</i> <i>Cabernet Sauvignon / Merlot Qualitätswein</i> <i>Cabernet Sauvignon / Merlot</i>	0,10 l	2,50 eur

## PIVO / BEERS / BIER / BIRRE

### Točeno / Draught / Fassbier / Alla spina

Karlovačko	0,3 l	3,50 eur
Karlovačko	0,5 l	5,50 eur

### Pivo u boci / Beer bottle / Pivo u boci / Boca

Karlovačko	0,33 l	3,50 eur
Radler lemon	0,50 l	4,50 eur
San Servolo crno pivo <i>San Servolo Dark Beer / San Servolo dunkel / San Servolo birra nera</i>	0,33 l	4,50 eur
Heineken	0,33 l	4,00 eur
Heineken 0.0 Alcohol Free	0,33 l	4,00 eur
Stella Artois	0,33 l	4,00 eur
Staropramen	0,33 l	4,00 eur
Paulaner Hefe-WeiSbier	0,50 l	4,50 eur

# ŽESTOKA PIĆA / STRONG SPIRITS / SPIRITUOSEN / SUPERALCOLICI

## APERITIV

Rakija KORLAT travarica/komovica/šljivovica/dunja/williams <i>Rakija (fruit brandy) KORLAT Travarica (herb brandy) / Komovica (pomace brandy) / Šljivovica (plum brandy) / Dunja (quince brandy) / Williams (pear brandy)</i> <i>Schnaps KORLAT Kräuterschnaps, Tresterschnaps, Zwetschgenschnaps/Quittenschnaps/Williams-Birnenschnaps</i> <i>Grappe KORLAT Travarica/Komovica/Šljivovica/Dunja/Williams</i>	0,03 l	3,50 eur
Grappa Nonino Italy	0,03 l	4,00 eur

## LIQUERS / LIQUEURS / LIKÖRE / LIQUORI

Pelinkovac/Pelin orange/Amaro 18	0,03 l	3,00 eur
Teranino/Smokvica/Borovnica/Orahovac/Biska/Istra bitter <i>Teranino (Teran wine liqueur) / Smokvica (fig liqueur) / Borovnica (blueberry liqueur) / Orahovac (walnut liqueur) / Biska (mistletoe liqueur) / Istra Bitter</i> <i>Teranino/Feigenlikör/Heidelbeerlikör/Walnusslikör/Biska/Istra Bitter</i> <i>Teranino (liquore al vino Teran) / Smokvica (liquore di fichi) / Borovnica (liquore ai mirtilli) / Orahovac (liquore alle noci) / Biska (liquore di vischio) /Istra bitter</i>	0,03 l	3,00 eur
Antique Pelinkovac Badel	0,03 l	4,00 eur
Jagermeister/Baileys/Sambuca	0,03 l	4,00 eur

## BRANDY / VERMOUTH

Stock 84	0,03 l	3,50 eur
Marco Polo	0,03 l	5,00 eur
MARTINI Dry/Bianco/Rosso	0,10 l	6,00 eur

## TEQUILA

Sauza Gold/Olmeca Silver/Sierra	0,03 l	4,00 eur
Tequila cocktail „Margarita“		8,00 eur

## VOTKA / VODKA / WODKA / VODKE

Smirnoff/Absolut	0,03 l	4,00 eur
Belvedere/Old Pilots CRO No. 1. votka	0,03 l	6,00 eur
Grey Goose	0,03 l	8,00 eur

## GIN

Beefeater, Gordons	0,03 l	4,00 eur
Bombay, Bulldog	0,03 l	5,00 eur
Mare, Old pilots CRO No. 1. gin	0,03 l	6,00 eur

||||||| |

**RUM**

Captain Morgan	0,03 l	4,00 eur
Havana Club 7 anos Black	0,03 l	6,00 eur
Dictador 12. yo.	0,03 l	8,00 eur
Zacapa X.O.	0,03 l	10,00 eur

**WHISKEY (Irish & American Tennessee whiskeys)**

Tullamore	0,03 l	4,00 eur
Jack Daniels	0,03 l	4,50 eur
Jack Daniels Gentleman	0,03 l	5,50 eur
Jameson Green	0,03 l	4,50 eur
Jameson Black barrel	0,03 l	6,00 eur

**WHISKY SCOTCH (Single malt whisky, Scotchies, Canadian, Japanese)**

Ballantines	0,03 l	3,50 eur
Canadian Club	0,03 l	4,00 eur
Chivas Regal	0,03 l	4,50 eur
Johnnie Walker Red	0,03 l	4,00 eur
Teacher's	0,03 l	4,50 eur
Johnnie Walker black	0,03 l	6,00 eur
Glenmorangie Quinta ruban	0,03 l	7,50 eur
Nikka lux barrel	0,03 l	8,50 eur
Chivas Regal 18 yo. Blue	0,03 l	8,50 eur
Macallan 15. yo.	0,03 l	19,50 eur

**COGNAC**

Martel V.S.	0,03 l	5,00 eur
Henesy very special	0,03 l	5,00 eur
Courvoisier V.S.O.P.	0,03 l	5,00 eur
Martell Noblige	0,03 l	10,00 eur
Martell Cordon Bleu	0,03 l	17,50 eur
Martell X.O.	0,03 l	19,50 eur
Henesy X.O. eaux de vie	0,03 l	21,50 eur
Martell Cohiba Grande Champagne Cognac	0,03 l	27,50 eur

VINSKA KARTA  
WINE LIST / WEINKARTE / LISTA DE VINI

*„Vino je poezija u bocama.“*

Robert Louis Stevenson

Povijest vina seže daleko u prošlost, s dokazima o fermentiranim pićima starima oko 8000 godina, pronađenima na azijskom kontinentu, a prva fermentacija grožđa vjerojatno se dogodila prije oko 7000 godina u srednjoj Europi.

Najstarije vino na svijetu otkriveno je u Gruziji (oko 6500. g. pr. Kr.) i Španjolskoj (oko 2000. g. pr. Kr.). Najstarija boca vina na svijetu jest njemačka boca iz oko 300. – 350. g. poslije Krista, a najstarije vino u bačvi nalazi se u Strasbourgu, u Francuskoj, i datira iz 1472. godine.

Vino je značajno doprinijelo razvoju civilizacija, igralo je i važnu ulogu u rimskoj provinciji Panoniji (Slavonija i Podravina – kontinentalna Hrvatska) te je stoljećima bilo važan dio gospodarstva i života u raznim regijama, uključujući Zagorje i Đakovštinu, gorsku i kontinentalnu Hrvatsku, a koje su i danas sinonim za mnoga vrhunska vina i autohtone hrvatske sorte.

Vinsko slavlje iliti Martinje u Hrvatskoj se slavi 11. studenoga, na blagdan svetog Martina, zaštitnika vinara i vinograda. Obilježava se kao Dan mladog vina i slavi se uz krštenje mošta, a često se pije mlado vino i peče guska, iako se proslave mogu razlikovati od regije do regije, što ovu manifestaciju čini još interesantnijom – kako u tradicijskom smislu poimanja vina u Hrvatskoj tako i kulturološkom i turističkom značaju.

*„Jedino žalim što u životu nisam popio više vina.“*

Ernest Hemingway

*“Wine is bottled poetry.”*

Robert Louis Stevenson

*The history of wine goes back a long way, with evidence of fermented beverages around 8,000 years old found in Asia, and the first fermentation of grapes probably occurring around 7,000 years ago in Central Europe.*

*The earliest evidence of winemaking in the world has been discovered in Georgia (around 6,500 BC) and Spain (around 2,000 BC). The oldest bottle of wine in the world is a German bottle from around 300 – 350 AD, whereas the oldest barrel of wine can be found in Strasbourg, France, dating back to 1472.*

*Wine has significantly contributed to the development of civilizations, played an important role in the Roman province of Pannonia (Slavonia and Podravina – Continental Croatia), and has for centuries been an important part of the economy and life in various regions, including Zagorje and Đakovo, mountainous and continental regions of Croatia, which are still synonymous with many premium wines and indigenous Croatian varieties.*

*Wine feast or Martinmas (locally known as Martinje) is celebrated in Croatia on 11 November, the feast day of Saint Martin, as the patron saint of winemakers and vineyards. It is also known as the “New Wine Day” and is celebrated with the “baptism of must”, which often involves drinking new wine and roasting a goose. Celebrations can vary from region to region, which makes this event even more interesting both as regards the traditional perception of wine in Croatia, and its cultural and tourism significance.*

*“My only regret in life is that I did not drink more wine.”*

Ernest Hemingway

„Wein ist Poesie in Flaschen.“  
Robert Louis Stevenson

*Die Geschichte des Weins reicht weit in die Vergangenheit zurück. Etwa 8000 Jahre alte Nachweise über fermentierte Getränke wurden auf dem asiatischen Kontinent entdeckt, und die erste Traubenfermentation fand wahrscheinlich vor etwa 7000 Jahren in Mitteleuropa statt.*

*Der älteste Wein der Welt wurde in Georgien (etwa 6500 Jahre v. Chr.) und in Spanien (etwa 2000 Jahre v. Chr.) entdeckt. Die älteste Flasche Wein der Welt ist eine deutsche Flasche von etwa 300 – 350 n. Chr., und der älteste in einem Fass gelagerte Wein befindet sich in Straßburg, Frankreich, und stammt aus dem Jahr 1472.*

*Wein leistete einen bedeutenden Beitrag zur Entwicklung der Zivilisationen; er spielte auch eine wichtige Rolle in der römischen Provinz Pannonia (Slawonien und Drautal – kontinentales Kroatien) und war jahrhundertlang ein wichtiger Teil der Wirtschaft und des Lebens in verschiedenen Regionen, wie etwa im kroatischen Hochland Zagorje, in der Region Đakovo und im Berg- und Festland Kroatiens, die auch heute noch der Inbegriff für viele Spitzenweine und autochthone kroatische Weinsorten sind.*

*Das Weinfest oder auch der Martinstag wird in Kroatien am 11. November gefeiert, am Tag des St. Martin, des Schutzpatrons der Winzer und Weinberge. Begangen wird das Fest als „Tag des jungen Weins“ mit der „Mosttaufe“. Oft wird junger Wein getrunken und eine Gans gebraten, obwohl sich die Feste von Region zu Region unterscheiden können, was diese Veranstaltung noch interessanter macht, im traditionellen Sinne des Verständnisses des Weins in Kroatien wie auch im Sinne seiner Bedeutung für Kultur und Tourismus.*

„Mein einziges Bedauern im Leben ist, das ich nicht mehr Wein getrunken habe.“  
Ernest Hemingway

“Il vino è poesia in bottiglia.”  
Robert Louis Stevenson

*La storia del vino ha origini antichissime, con testimonianze di bevande fermentate risalenti a circa 8.000 anni fa rinvenute nel continente asiatico. La prima fermentazione dell'uva è avvenuta probabilmente circa 7.000 anni fa in Europa centrale.*

*I vini più antichi del mondo sono stati scoperti in Georgia (intorno al 6.500 a.C.) e in Spagna (intorno al 2000 a.C.). La bottiglia di vino più antica del mondo è una bottiglia tedesca risalente al 300 – 350 d.C. circa, mentre il più antico vino in botte si trova a Strasburgo, in Francia, e risale all'anno 1472.*

*Il vino ha contribuito in modo significativo allo sviluppo delle civiltà, ha giocato un ruolo importante nella provincia romana della Pannonia (Slavonia e Podravina, nella Croazia continentale) e per secoli è stato una parte importante dell'economia e della vita di diverse regioni, tra cui anche lo Zagorje e il territorio di Đakovo, nella Croazia montana e continentale, zone che sono ancora oggi sinonimo di molti vini pregiati e vitigni autoctoni croati.*

*In Croazia, l'11 novembre si celebra la Festa del Vino in onore di San Martino, patrono dei viticoltori e dei vigneti. Durante questa festa, conosciuta come la “Giornata del vino novello” che si festeggia con il “battesimo del mosto”, spesso si assaggia il vino novello e si arrostitisce l'oca, anche se le celebrazioni possono variare da regione a regione, il che rende questo evento ancora più interessante sia per la sua tradizionale concezione del vino in Croazia, sia per il suo significato culturale e turistico.*

“Il mio unico rimpianto nella vita è di non aver bevuto più vino.”  
Ernest Hemingway

## Bijela vina / White Wines / Weißweine / Vini bianchi

### otok Krk / Island of Krk / Insel Krk / Isola di Krk

P. Z. „ZLATNA“ Vrbnička žlahtina	0,75 l	23,45 eur
Katunar Sv. Lucija žlahtina	0,75 l	23,45 eur
Gospoja žlahtina	0,75 l	23,45 eur
Šipun žlahtina	0,75 l	23,45 eur
Gršković „GOLD“ žlahtina	0,75 l	23,45 eur

### Istra

Deklić chardonay	0,75 l	33,00 eur
Deklić malvazija	0,75 l	35,00 eur
Coronica Gran malvazija	0,75 l	37,00 eur
Kozlović malvazija	0,75 l	39,00 eur

### Dalmacija (otok Korčula) / Dalmatia (island of Korčula) Dalmatien (Insel Korčula) / Dalmazia (isola di Korčula)

Bačić Cetinka	0,75 l	25,00 eur
Pošip Korčula	0,75 l	35,00 eur

### Kontinentalna Hrvatska / Continental Croatia Kontinentales Kroatien / Croazia continentale

Vrhunska graševina <i>Graševina high quality</i> <i>Vrhunska Graševina</i> <i>Graševina pregiata</i>	0,75 l	27,50 eur
Pinot grigio	0,75 l	33,50 eur

## Crvena vina / Red Wines / Rotweine / Vini rossi

### otok Krk / Island of Krk / Insel Krk / Isola di Krk

Katunar nigra syrah	0,75 l	30,00 eur
Šipun Sansigot	0,75 l	30,00 eur

### Istra

Matošević Grimlanda	0,75 l	30,00 eur
Frnac Arman Supreme merlot	0,75 l	35,00 eur

■■■■■■ |

**Dalmacija / Dalmatia / Dalmatien / Dalmazia**

Skaramuča dingač	0,75 l	30,00 eur
Korlat cabernet sauvignon	0,75 l	30,00 eur
Korlat syrah	0,75 l	30,00 eur
Tempera Premium cuvee	0,75 l	30,00 eur
Zlatan plavac barrique	0,75 l	33,00 eur
Zlatan plavac „Selection“	0,75 l	43,00 eur
Boškinac cuvee	0,75 l	63,00 eur

**Kontinentalna Hrvatska / Continental Croatia  
Kontinentales Kroatien / Croazia continentale**

Josić cuvee ciconia nigra	0,75 l	27,50 eur
Galić Black 9	0,75 l	35,00 eur

**Ružičasta vina / Rosé Wines / Roséweine / Vini rosati**

**Vrhunska rose vina renomiranih hrvatskih proizvođača:  
High quality rosé wines from renowned Croatian producers:  
SpitzenRoséweine renommierter kroatischer Erzeuger:  
Vini rosati pregiati dei rinomati produttori croati:**

Bastian/Fakin/Festiga/Galić/Kozlović/Saints Heels/Šipun: na čašu <i>By the glass / Glasweise / Al bicchiere</i>	0,75 l 0,10 l	35,00 eur 5,00 eur
---	------------------	-----------------------

**Desertna vina / Dessert Wines  
Dessertweine / Vini da dessert**

Pink Moscato (poluslatko rose vino) <i>Pink Moscato (semi-sweet rosé wine)</i> <i>Pink Moscato (halbsüßer Roséwein)</i> <i>Pink Moscato (vino rosato semi-dolce)</i>	0,75 l	22,50 eur
Muškat Momjanski Kabola Kozlović (desertno slatko vino) <i>Muškat Momjanski Kabola Kozlović (Sweet dessert wine)</i> <i>Muškat Momjanski Kabola Kozlović (Süßer Dessertwein)</i> <i>Muškat Momjanski Kabola Kozlović (Vino dolce da dessert)</i>	0,50 l	30,00 eur

## Prosecco

Col Sandago Italian Prosecco Cuvee Extra Dry	0,75 l	25,00 eur
Freixenet Premium Carta Nevada (semi-seco)	0,75 l	35,00 eur

## Pjenušci / Sparkling Wines Schaumweine / Spumanti

Francois Montand ICE Edition demi-sec France	0,75 l	38,50 eur
Šember rose brut CRO	0,75 l	43,50 eur
Tomac Diplomat CRO	0,75 l	53,50 eur
Slatinski biser I. hrvatski pjenušac od 1864. god.	0,75 l	60,00 eur

Godine 1864. počela je s radom tvornica pjenušavog vina kneza Schaumburg – Lippea u Slatini. U početku su proizveli samo dvije tisuće boca pjenušavog vina bijele i roza boje od grožđa sorte kdarke. Pravi uzlet proizvodnje pjenušavog vina u Slatini vežemo uz ime upravitelja podruma Otta Rockhrora, koji je došao u Slatinu 1866. godine. Uredio je podrum i tehnološki odvojio proizvodnju vina, piva i pjenušca.

### *Slatinski biser, first Croatian sparkling wine since 1864*

*The sparkling wine factory owned by the Prince of Schaumburg-Lippe in Slatina began operating in 1864. At first, they produced only two thousand bottles of sparkling white and rosé wines from the Kadarka grape variety. The person instrumental in the serious take-off of the sparkling wine production in Slatina was the cellar manager Otto Rockhror, who came to Slatina in 1866. He organised the cellar and technologically separated the production of wine, beer and sparkling wine.*

### *Slatinski biser I. Kroatischer Schaumwein aus dem Jahr 1864*

*Im Jahr 1864 nahm die erste Sektkellerei des Fürsten Schaumburg-Lippe in Slatina ihren Betrieb auf. Anfangs wurden nur zweitausend Flaschen Weiß- und Rosé-Schaumwein aus der Rebsorte Kadarka hergestellt. Der wahre Aufschwung der Schaumweinherstellung in Slatina wird mit dem Namen des Kellermeisters Otto Rockhror in Verbindung gebracht, der sich im Jahr 1866 in Slatina niederließ. Er richtete die Kellerei ein und trennte die Herstellung von Wein, Bier und Schaumwein technologisch voneinander ab.*

### *Slatinski biser il primo spumante croato dal 1864*

*Nel 1864, a Slatina, lo stabilimento del principe Schaumburg-Lippe iniziò a produrre spumanti. Inizialmente, dalle uve del vitigno Kadarka venivano prodotte solo duemila bottiglie di spumante bianco e rosato. La vera svolta nella produzione di spumanti a Slatina è legata al nome del responsabile della cantina, Otto Rockhror, giunto a Slatina nel 1866. Fu lui a riorganizzare la cantina e a separare tecnologicamente la produzione di vino, birra e spumante.*

## Pjenušci otoka Krka / Sparkling Wines from the island of Krk Schaumweine der Insel Krk / Spumanti dell'isola di Krk

Valomet	0,75 l	33,00 eur
Morski Valomet	0,75 l	330,00 eur

Prvi pjenušac na svijetu koji 400 dana dozrijeva u bocama na morskoj dubini od preko 30 metara, pri temperaturi od otprilike 12 stupnjeva Celzijusa.

*The first sparkling wine in the world to mature in bottles for 400 days at a sea depth of 30 meters, at a temperature of approx. 12°C.*

*Der erste Schaumwein der Welt, der 400 Tage lang in Flaschen in einer Meerestiefe von 30 Metern bei einer konstanten Temperatur von 12 °C reift.*

*Il primo spumante al mondo invecchiato in bottiglia in mare per 400 giorni a una profondità di oltre 30 metri e a una temperatura di circa 12 °C.*

## Champagne

Bouche Cuvée Réserve Brut since 1920 y.	0,75 l	55,55 eur
Moët & Chandon Brut Imperial	0,75 l	88,00 eur
Dom Pérignon 2008/2009 y.	0,75 l	678,90 eur

■■■■■■ |

Strana vina iz cijeloga svijeta  
Foreign Wines from across the world  
Internationale Weine aus aller Welt  
Vini internazionali provenienti da tutto il mondo

**Europa**

Torrederos Ribera del Duero „Tempranillo“		30,00 eur
Chablis Premier Cru „Domaine Barat“ Chardonnay	0,75 l	33,00 eur
Celeste Crianza	0,75 l	37,00 eur

**Sjeverna i Južna Amerika / North and South America  
Nord und Südamerika / Nord e Sud America**

R Collection Cabernrt Sauvignon „Napa Vally“	0,75 l	30,00 eur
Fume Blanc Chardonnay & Sauvignon „Napa Vally“	0,75 l	35,50 eur
Castillo De Molina Sauvignonn blanc	0,75 l	30,00 eur
35* South Reserva „San Pedro“	0,75 l	30,00 eur

**Australija i Novi Zeland / Australia and New Zealand  
Australien und Neuseeland / Australia e Nuova Zelanda**

Jacob'S Creek Chardonay sparkling wine	0,75 l	35,00 eur
Ferngreen Sauvignon blanc	0,75 l	37,50 eur

**Afrika**

Pinotage „Stellenbosch“ Western Cape	0,75 l	32,50 eur
--------------------------------------	--------	-----------

# AUTOHTONE HRVATSKE SORTE VINA

## HRVATICA

To je autohtona hrvatska sorta crnog grožđa, najviše sačuvana u Istri i u Hrvatskom primorju (npr. na Krku, gdje se zove kamenina). Poznata je po proizvodnji svježih, aromatičnih rosé vina s notama borovnice i cvijeća, često s blagom gorkastošću na završetku, a koristi se i za crna vina i pjenušce. Ostali nazivi su joj croatina, kroatina, bonarda, karbonera i markolina.

## ŽLAHTINA

Autohtona hrvatska bijela sorta grožđa, najviše se uzgaja na području Vrbnika na otoku Krku.

Dobila je ime od stare slavenske riječi žlahtan, što znači plemenit.

Boja vina svijetlo je zelenožuta do slamnato žuta, a okus spaja nježne arome s notama jabuke, citrusa i cvijeća, osvježavajućeg i pitkog okusa te mirisa banane.

Spoj s hranom: odlično se slaže s ovčjim sirom, svim vrstama ribe i morskih specijaliteta te jelima od bijelog mesa.

## CETINKA

Cetinka je autohtona hrvatska bijela sorta vina, a najviše se uzgaja na otoku Korčuli.

Vino je lagano, svježe i osvježavajuće, svjetložute boje s nježnim zelenkastim odsjajem. Karakteriziraju ga mirisi vinogradarske breskve, marelice i žute jabuke, a dobro se sljubljuje s morskim plodovima, mladim sirevima te kao aperitiv.

## POŠIP

Pošip je autohtona hrvatska sorta bijelog grožđa koja potječe s otoka Korčule, a danas se uzgaja diljem Dalmacije.

Vino od pošipa prepoznatljivo je po zlatnožutoj boji, punom okusu s aromama marelica i smokava te relativno visokom postotku alkohola.

Zbog svojih umjerenih kiselina odlično se sljubljuje s jelima od ribe, školjaka i bijelog mesa.

## GRAŠEVINA

Graševina je najznačajnija i najrasprostranjenija bijela vinska sorta u Hrvatskoj i to u kontinentalnoj istočnoj regiji zvanj „Zlatna Slavonija i Baranja”.

Graševina je gotovo pa idealan izbor za sve prigode i neizostavan dio svakog domaćinskog stola uz pregršt domaćih delicija, tambure i pjesme.

## SANSIGOT

Sansigot, poznat i kao sušćan crni, autohtona je crvena sorta grožđa s otoka Suska nedaleko od otoka Krka. Naziv je dobila po talijanskom nazivu otoka – Sansego. Vino od sorte sansigot srednjeg je tijela, lagane do srednje kompleksnosti, s aromama crne višnje, kupine i ribiza, često s notama cvijeća i začina nakon odležavanja u hrastovim bačvama.

## PLAVAC

Plavac mali najznačajnija je autohtona hrvatska sorta grožđa, crno vino, nastalo križanjem sorti crljenka (zinfandel/primitivo) i dobričić. Karakteriziraju ga tamna boja rubina, puno tijelo, naglašeni tanini te voćne arome poput trešanja i šljiva. Najbolja vina proizvode se na specifičnim lokacijama – poput dingača i postupa na Pelješcu, na južnoj strani Hvara te na Braču i Visu, odnosno na jugu Dalmacije.

## TERAN

Neki ga enolozi smatraju ljekovitim vinom zbog veoma visokih polifenola (tanini). Perfektno se sljubljuje s jelima na bazi mesa i divljači te s hladnim predjelima mesnog podrijetla, kao što su istarski i kvarnerski pršut i sir ako je još u uzlaznoj fazi (star do dvije godine).

## FRANKOVKA

Frankovka je jedna od vodećih vinskih sorti crnog grožđa u nekim podregijama kontinentalne Hrvatske, poglavito u Slavoniji, na Plešivici i u Moslavini, dok je u ostalima (Prigorje – Bilogora, Podunavlje, Pokuplje i Zagorje – Međimurje) manje zastupljena, iako je na tom cijelom području zbog redovite i dobre rodnosti, a naročito zbog izvrsne kakvoće vina, svrstana među preporučene.

### Ostale autohtone sorte:

- babičić
- bogdanuša
- crljenak
- debit
- dobričić
- grk (vinska sorta)
- jarbola
- kujundžuša
- lasina
- malvazija
- maraština
- medna (vinska sorta)
- privlačka bilina
- pušipel
- škrlet
- trnjak
- žilavka

# INDIGENOUS CROATIAN WINE GRAPE VARIETIES

## **HRVATICA**

*Hrvatica is an indigenous Croatian red grape variety, mostly cultivated in Istria and the Croatian Littoral (e.g. on the island of Krk, where it is called kamenina), known for producing fresh, aromatic rosé wines with blueberry and floral notes, often with a slight bitterness on the finish, and is also used for red wines and sparkling wines. Other names include Croatina, Kroatina, Bonarda, Karbonera and Markolina.*

## **ŽLAHTINA**

*Žlahtina is an indigenous Croatian white grape variety that is mostly grown in the Vrbnik area on the island of Krk. It got its name from the Old Slavic word "žlahtno" which means "noble".*

*The colour of the wine ranges from light greenish-yellow to straw yellow, and the taste combines delicate aromas with apple, citrus and floral notes, a refreshing and palatable taste and banana-like smell.*

*Food pairing: It pairs well with sheep milk cheese, all types of fish and seafood specialities, as well as white meat dishes.*

## **CETINKA**

*Cetinka is an indigenous Croatian white wine grape variety, which is mostly grown on the island of Korčula.*

*The wine is light, fresh and refreshing, light yellow in colour with a gentle greenish tint. It is characterised by aromas of vineyard peach, apricot and yellow apple, and pairs well with seafood, young cheeses and is often served as an apéritif.*

## **POŠIP**

*Pošip is an indigenous Croatian white grape variety that originates from the island of Korčula, and is now grown throughout Dalmatia.*

*Pošip wine is recognisable by its golden-yellow colour, full flavour with apricot and fig aromas, and relatively high alcohol content.*

*Due to its moderate acidity, it pairs well with fish, shellfish, and white meat dishes.*

## **GRAŠEVINA**

*Graševina is the most important and most widespread white wine grape variety in Croatia, particularly in the continental eastern region called "Golden Slavonia and Baranja".*

*Graševina is almost an ideal choice for all occasions and an indispensable part of every host's table spread with plenty of local delicacies, accompanied by the playing of the traditional string instrument "tambura", and singing songs.*

## **SANSIGOT**

*Sansigot, also known as Sušćan crni, is an indigenous red grape variety from the island of Susak, not far from the island of Krk.*

*It is named after the Italian name for the island, "Sansego". Sansigot wine is medium-bodied, of a light to medium complexity, with sour black cherry, blackberry, and currant aromas, often with spice and floral notes after ageing in oak barrels.*

## **PLAVAC**

*Plavac Mali is the most significant indigenous Croatian grape variety, a red wine, created by crossing the Crljenak (zinfandel/primitivo) and Dobričić varieties. It is characterised by a dark ruby colour, full body, noticeable tannins and fruity aromas such as cherries and plums. The best wines are produced in specific locations such as Dingač and Postup on the Pelješac peninsula, the southern part of the island of Hvar, as well as on Brač and Vis, or South Dalmatia.*

## **TERAN**

*Some oenologists consider it a medicinal wine due to its very high levels of polyphenols (tannins). It pairs perfectly with meat and game dishes, and with cold meat starters such as Istrian and Kvarner prosciutto and cheese if it is still in the ripening phase (up to 2 years old).*

## **FRANKOVKA**

*Frankovka is one of the leading red grape wine varieties in some subregions of Continental Croatia, particularly in Slavonia, Plešivica, and Moslavina, while less represented in others (Prigorje-Bilogora, Podunavlje (Danube region), Pokuplje, and Zagorje-Međimurje), although in that entire area it is classified as a recommended grape wine variety due to its regular and good yield, and especially due to the excellent quality of the wine.*

## **Ostale autohtone sorte:**

- Babić
- Bogdanuša
- Crljenak
- Debit
- Dobričić
- Grk (wine grape variety)
- Jarbola
- Kujundžuša
- Lasina
- Malvazija
- Maraština
- Medna (wine grape variety)
- Privlačka bilina
- Pušipel
- Škrlet
- Trnjak
- Žilavka

# AUTOCHTHONE KROATISCHE WEINSORTEN

## **HRVATICA**

Hrvatica ist eine autochthone kroatische rote Rebsorte, die in Istrien und an der kroatischen Küste am meisten erhalten ist (beispielsweise auf der Insel Krk, wo sie als kamenina bezeichnet wird). Sie ist bekannt für die Erzeugung von frischen, aromatischen Roséweinen mit Johannisbeer- und Blumennoten, oft mit leicht bitterem Geschmack im Abgang, und wird für Rotweine und Schaumweine verwendet. Weitere Bezeichnungen der Rebsorte sind: Croatina, Kroatina, Bonarda, Karbonera und Markolina.

## **ŽLAHTINA**

Žlahtina ist eine autochthone kroatische weiße Rebsorte, die vorwiegend im Raum von Vrbnik auf der Insel Krk angebaut wird. Ihr Name geht auf den altslawischen Begriff „žlahtno“ zurück, der „edel“ bedeutet.

Die Farbe des Weins ist grüngelb bis strohgelb, und der Geschmack verbindet milde Aromen mit Apfel-, Zitrus- und Blumennoten. Der Wein ist erfrischend im Geschmack und süffig und duftet nach Banane.

Paarung mit Speisen: Er passt hervorragend zu Schafskäse, allen Fischarten und Meeresfrüchten sowie zu Speisen mit hellem Fleisch.

## **CETINKA**

Cetinka ist eine autochthone kroatische weiße Rebsorte, die vorwiegend auf der Insel Korčula angebaut wird.

Der Wein ist leicht, frisch und erfrischend, von blassgelber Farbe mit sanft grünlichen Reflexen. Er zeichnet sich aus durch Aromen des Weinbergpfirsichs, der Aprikose und des gelben Apfels und passt gut zu Meeresfrüchten, jungen Käse und als Aperitif.

## **POŠIP**

Pošip ist eine autochthone kroatische weiße Rebsorte, die von der Insel Korčula stammt und heute in ganz Dalmatien angebaut wird.

Den Pošip-Wein erkennt man an der goldgelben Farbe und am vollmundigen Geschmack mit Aprikosen- und Feigenaroma sowie am relativ hohen Alkoholgehalt.

Wegen seines mäßigen Säuregehalts passt er hervorragend zu Fisch- und Muschelgerichten und zu hellem Fleisch.

## **GRAŠEVINA**

Graševina (Welschriesling) ist die bedeutendste und am weitesten verbreitete weiße Rebsorte in Kroatien, und zwar in der kontinentalen östlichen Region, die als „Goldenes Slawonien und Baranja“ bezeichnet wird.

Der Welschriesling ist fast die ideale Wahl für alle Anlässe und ein unverzichtbarer Teil jedes heimischen Tisches voller hausgemachter Spezialitäten, Tamburizza-Musik und Gesang.

## **SANSIGOT**

Sansigot, auch als Sušćan crni bekannt, ist eine autochthone kroatische rote Rebsorte von der Insel Susak unweit der Insel Krk. Der Name geht auf die italienische Bezeichnung der Insel, „Sansego“. Dieser Wein zeichnet sich aus durch einen mittelgewichtigen Körper, eine leichte bis mittlere Komplexität und Aromen der schwarzen Sauerkirsche, der Brombeere und der Johannisbeere, oft mit Blumen- und Würznoten nach der Reifung in Eichenfässern.

## **PLAVAC**

Plavac mali ist die bedeutendste autochthone kroatische rote Rebsorte, entstanden durch den Verschnitt der Sorten Crljenka (Zinfandel/Primitivo) und Dobričić. Sie zeichnet sich aus durch eine dunkle rubinrote Farbe, einen vollen Körper, betonte Tannine und fruchtige Aromen wie Kirsche und Pflaume. Die besten Weine werden an spezifischen Lagen produziert, wie etwa Dingač und Postup auf Pelješac, an der Südseite von Hvar sowie auf Brač und Vis, beziehungsweise im Süden Dalmatiens.

## **TERAN**

Manche Önologen halten ihn für einen heilkräftigen Wein, wegen des recht hohen Gehalts an Polyphenolen (Tanninen). Er passt perfekt zu Speisen mit Fleisch und Wild sowie zu kalten Vorspeisen auf Fleischbasis, wie etwa zum Trockenschinken und Käse von Istrien und der Kvarner-Bucht, falls noch in der Aufstiegsphase befindlich.

## **FRANKOVKA**

Frankovka ist eine der führenden roten Rebsorten in einigen Unterregionen des kontinentalen Kroatiens, besonders in Slawonien und in den Weinregionen Plešivica und Moslavina. In den übrigen Weinregionen (Prigorje-Bilogora, Podunavlje, Pokuplje und Zagorje-Međimurje) ist sie weniger vertreten, obwohl sie in diesem ganzen Raum wegen ihrer regelmäßigen und guten Fruchtbarkeit und besonders wegen der ausgezeichneten Qualität des Weins zu den empfohlenen Rebsorten gezählt wird.

## **Ostale autohtone sorte:**

- Babić
- Bogdanuša
- Crljenak
- Debit
- Dobričić
- Grk (vinska sorta)
- Jarbola
- Kujundžuša
- Lasina
- Malvazija
- Maraština
- Medna (vinska sorta)
- Privlačka bilina
- Pušipel
- Škrlet
- Trnjak
- Žilavka

# I VITIGNI AUTOCTONI DELLA CROAZIA

## **HRVATICA**

Questo vitigno autoctono croato a bacca rossa, ben preservato soprattutto in Istria e nel Litorale croato (ad es. a Krk dove è chiamato kamenina), è famoso per dare vita a vini rosati freschi e aromatici, caratterizzati da note di mirtillo e fiori, spesso con una leggera nota amarognola sul finale, ed è utilizzato anche per creare vini rossi e spumanti. Gli altri nomi con cui è conosciuto sono Croatina, Kroatina, Bonarda, Karbonera e Markolina.

## **ŽLAHTINA**

Un vitigno autoctono croato a bacca bianca, coltivato principalmente nella zona di Vrbnik, sull'isola di Krk. Il suo nome deriva dall'antica parola slava "žlahtno" che significa "nobile". Il colore del vino varia dal giallo verdognolo chiaro al giallo paglierino, e al palato si percepiscono delicati aromi con note di mela, agrumi e fiori, un gusto rinfrescante e piacevole e un profumo di banana. Abbinamenti gastronomici: si abbina alla perfezione con i pecorini, tutti i tipi di pesce e le specialità di mare nonché con i piatti a base di carni bianche.

## **CETINKA**

Il Cetinka è un vitigno autoctono croato a bacca bianca coltivato principalmente sull'isola di Korčula. Il vino è leggero, fresco e rinfrescante, di colore giallo paglierino, con una tenue sfumatura verdognola. È caratterizzato da aromi di pesca, albicocca e mela gialla, e si abbina bene ai frutti di mare e ai formaggi freschi. Ottimo come aperitivo.

## **POŠIP**

Il Pošip è un vitigno autoctono croato a bacca bianca, originario dell'isola di Korčula, e oggi coltivato in tutta la Dalmazia. Il vino nato dal Pošip si distingue per il colore giallo dorato, il sapore pieno, con aromi di albicocca e fichi, e il contenuto alcolico relativamente elevato. Grazie alla sua acidità moderata, si abbina bene ai piatti di pesce, ai molluschi e alle carni bianche.

## **GRAŠEVINA**

Il Graševina è il vitigno a bacca bianca più rilevante e più diffuso in Croazia, e nello specifico nella regione continentale-orientale chiamata "Slavonija e Baranja dorata". Il Graševina è una scelta ideale per quasi tutte le occasioni nonché una parte imprescindibile di ogni tavola, che si accompagna con le specialità locali, le tambure e i canti tradizionali.

## **SANSIGOT**

Il Sansigot, conosciuto anche come Sušćan crni, è un vitigno autoctono a bacca nera dell'isola di Susak, non lontano dall'isola di Krk. Il suo nome deriva dal toponimo italiano dell'isola, "Sansego". Il vino Sansigot è di corpo medio, di complessità da leggera a media, con aromi di amarena, mora e ribes, e spesso presenta note floreali e speziate dopo l'affinamento nelle botti di rovere.

## **PLAVAC**

Il Plavac mali è il vitigno autoctono croato più importante, da cui si ricava l'omonimo vino rosso, ottenuto dall'incrocio delle varietà Crljenak (Zinfandel/Primitivo) e Dobričić. È caratterizzato da un colore rosso rubino intenso, dal corpo pieno, dai tannini pronunciati e dagli aromi fruttati di ciliegia e prugna. I vini migliori vengono prodotti in zone specifiche della Dalmazia meridionale tra cui Dingač e Postup a Pelješac, nella parte meridionale di Hvar, sulle isole di Brač e Vis.

## **TERAN**

Alcuni enologi lo considerano un vino medicinale a causa dell'elevato contenuto di polifenoli (tannini). Si abbina alla perfezione con i piatti a base di carne e selvaggina, nonché con gli antipasti freddi a base di carne come il prosciutto crudo istriano e del Quarnero e i formaggi se ancora in fase crescente (invecchiato fino a 2 anni).

## **FRANKOVKA**

Il Frankovka è uno dei principali vitigni a bacca nera presente in alcune sottoregioni della Croazia continentale, e in particolare della Slavonija, di Plešivica e della Moslavina, mentre in altre (Prigorje-Bilogora, Podunavlje, Pokuplje e Zagorje-Međimurje) è meno diffuso, sebbene in tutta quest'area sia considerato tra le varietà più raccomandate per la sua resa regolare e abbondante, e soprattutto per l'eccellente qualità del vino.

## **Ostale autohtone sorte:**

- Babić
- Bogdanuša
- Crljenak
- Debit
- Dobričić
- Grk (vitigno)
- Jarbola
- Kujundžuša
- Lasina
- Malvazija
- Maraština
- Medna (vitigno)
- Privlačka bilina
- Pušipel
- Škrlet
- Trnjak
- Žilavka

KOKTELI  
COCKTAILS / COCTAILS / COCKTAIL

## KOKTELI

### COCKTAILS / COCTAILS / COCKTAIL

KIR ROYAL	9,50 eur
Creme de Cassis, pjenušac <i>Crème de cassis, sparkling wine</i> <i>Crème de Cassis, Schaumwein</i> <i>crème de cassis, vino frizzante</i>	
HUGO	9,50 eur
pjenušac, bazga, gazirana voda, limeta <i>sparkling wine, elderberry syrup, sparkling water, lime</i> <i>Schaumwein, Holunder, Sprudelwasser, Limette</i> <i>vino frizzante, sciroppo di sambuco, acqua frizzante, lime</i>	
APEROL	9,50 eur
Aperol, pjenušac, gazirana voda, naranča <i>Aperol, sparkling wine, sparkling water, orange</i> <i>Aperol, Schaumwein, Sprudelwasser, Orange</i> <i>Aperol, vino frizzante, acqua frizzante, arancia</i>	
MIMOSA	9,50 eur
pjenušac, cijedena naranča, naranča <i>sparkling wine, squeezed orange juice, orange</i> <i>Schaumwein, gepresste Orange, Orange</i> <i>vino frizzante, spremuta d'arancia, arancia</i>	
LIMONCELLO Spritz	9,50 eur
limunov liker, pjenušac, gazirana voda, limun <i>lemon liqueur, sparkling wine, sparkling water, lemon</i> <i>Zitronenlikör, Schaumwein, Sprudelwasser, Zitrone</i> <i>liquore al limone, vino frizzante, acqua frizzante, limone</i>	
ORANGELLO Spritz	9,50 eur
naranča liker, pjenušac, gazirana voda, naranča <i>orange liqueur, sparkling wine, sparkling water, orange</i> <i>Orangenlikör, Schaumwein, Sprudelwasser, Orange</i> <i>liquore all'arancia, vino frizzante, acqua frizzante, arancia</i>	
CAMPARI Spritz	9,50 eur
Campari, pjenušac, gazirana voda, limun <i>Campari, sparkling wine, sparkling water, lemon</i> <i>Campari, Schaumwein, Sprudelwasser, Zitrone</i> <i>Campari, vino frizzante, acqua frizzante, limone</i>	

CAMPARI ORANGE	9,50 eur
Campari, cijedena naranča , gazirana voda, naranča	
<i>Campari, squeezed orange juice, sparkling water, orange</i>	
<i>Campari, gepresste Orange, Sprudelwasser, Orange</i>	
<i>Campari, spremuta d'arancia, acqua frizzante, arancia</i>	
SORBETO	9,50 eur
votka, pjenušac, sladoled citrus, gazirana voda	
<i>vodka, sparkling wine, citrus ice cream, sparkling water</i>	
<i>Wodka, Schaumwein, Zitrus-Eiscreme, Sprudelwasser</i>	
<i>vodka, vino frizzante, gelato agli agrumi, acqua frizzante</i>	
MARINA BLUE	9,50 eur
Malibu liker, pjenušac, Blue Curacao, gazirana voda, limun	
<i>Malibu liqueur, sparkling wine, blue curacao, sparkling water, lemon</i>	
<i>Malibu-Likör, Schaumwein, Blue Curacao, Sprudelwasser, Zitrone</i>	
<i>liquore Malibu, vino frizzante, blue curacao, acqua frizzante, limone</i>	

## 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 occindetale*, pekan oraščić *Carya illinoiesis*, 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 SO<sub>2</sub>.
- 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 occindetale*, pecan nut *Carya illinoiesis*, 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 SO<sub>2</sub>*
- 13 *Lupin and lupin products*
- 14 *Molluscs and their products*

## **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 SO<sub>2</sub>.
- 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 Crostacei 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 SO<sub>2</sub>
- 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

PDV je uračunat u cijenu  
*VAT included in price*  
*MwSt. im Preis inbegriffen*  
*IVA inclusa nel prezzo*



**HOTELI KRK**  
CROATIA

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](http://www.hotelikrk.hr)

---

**DRAŽICA**  
HOTEL  
\*\*\*

**TAMARIS**  
VILLA  
\*\*\*

**LOVORKA**  
VILLA  
\*\*\*

**MARINA**  
HOTEL  
\*\*\*\*

---