



JELOVNIK

MENU

SPEISEKARTE

# Odabir šefa kuhinje

## RIBLJI MENU

*Carpaccio od inćuna mariniran u limunu i naranči*



*Gusta juha od blitve*



*Repovi od kozica u crnom sezamu na romesko salsi od mini rajčica*



*File od sampjera sa žara sa blitvom i bobom*



*Limun tart*

*600,00 kn*

## MESNI MENU

*Krema od svježeg sira sa crnim tartufima*



*Infuzija od leće*



*Pikantni prutići od bifteka sa povrćem i tjesteninom*



*Mesna plata*

*(janjeći kotlet, teleći kotlet sa umakom od gljiva, turnedo sa umakom od papra)*



*Čokoladni sufle*

*550,00 kn*

<b>HLADNA PREDJELA</b>	<i>kn</i>
TATAR OD TUNE S AVOKADOM.....	90,00
KARPACCIO OD SABLJARKE.....	90,00
SALATA OD JASTOGA .....	295,0
STONSKE KAMENICE (1KOM).....	15,00
CARPACCIO OD BIFTEKA SA SVJEŽIM SIROM AROMATIZIRAN ULJEM OD BIJELOG TARTUFA.....	100,00
DALMATINSKI PRŠUT S PIPUNOM, LISTIĆIMA PAŠKOG SIRA I SMOKVAMA IZ PROŠEKA.....	110,00
TATAR BIFTEK (ZA DVIJE OSOBE) .....	230,00

## **JUHE**

KREM JUHA OD BUČE S KISELIM VRHNJEM.....	40,00
PILEĆA JUHA S DOMAĆIM REZANCIMA .....	35,00
DALMATINSKA RIBLJA JUHA .....	40,00
BISQUE OD RAKOVA SA PAŠKOM SKUTOM I TOSTIRANIM LISTIĆIMA BADEMA .....	55,00

## **TOPLA PREDJELA**

BUZARA OD MUŠULA, ŠKAMPA I KOZICA.....	130,00
RIŽOTO OD KOZICA S TIKVICAMA I SUŠENIM RAJČICAMA .....	90,00
JAKOBOVE KAPICE NA ŽARU S KREMOM OD ŠAFRANA .....	120,00
ISTARSKA TJESTENINA S KREMOM OD TARTUFA, ŠPAROGA I PANCETE ....	100,00
PILETINA PRIPREMLJENA U WOKU S POVRĆEM I RIŽINIM REZANCIMA ...	85,00
PRUTIĆI OD BIFTEKA PRIPREMLJENI U WOKU S POVRĆEM I RIŽINIM REZANCIMA.....	85,00

## **RIBLJA JELA**

FILE OD BRANCINA NA ŽARU S POVRĆEM PRIPREMLJENIM U WOKU ...	155,00
FILE OD ORADE PEČEN U PAPIRU SA POVRĆEM .....	180,00
ODREZAK OD LOSOSA SA ŠPAROGAMA I UMAKOM OD HRENA .....	170,00
ODREZAK OD BAKALARA U PIKANTNOJ MARINADI S REZANCIMA OD KRASTAVCA U UMAKU OD JOGURTA, MENTE I LIMUNA.....	160,00
ODREZAK OD TUNE S BLITVOM I BOBOM .....	190,00
KOZICE NA ŽARU.....	180,00
LIGNJI NA ŽARU SA BLITVOM I BOBOM.....	160,00

**MESNA JELA**

kn

JANJEĆI KOTLET S KORICOM OD ZAČINSKOG BILJA S POVRĆEM SA ŽARA I PEČENIM MLADIM KRUMPIROM .....	200,00
TELEĆI KOTLET SA ŽARA S KAPONATOM (VARIVO OD PATLIDŽANA, TIKVICA, RAJČICA I CRNIH MASLINA) .....	200,00
BIFTEK NA ŽARU SA SALATOM OD CELERA, MRKVE, KORIJANDERA, LUKA I RUKOLE, PEČENI MLADI KRUMPIR.....	170,00
BIFTEK U UMAKU OD TARTUFA SA DOMAĆIM RAVIOLIMA PUNJENIM SKUTOM .....	200,00
TURNEDO NA ŽARU SA SALATOM OD CELERA, MRKVE, KORIJANDERA, LUKA I RUKOLE, PEČENI MLADI KRUMPIR.....	170,00
RIB-EYE ODREZAK SA POVRĆEM SA ŽARA I DŽEMOM OD LUKA .....	200,00
SVINJSKI FILE S UMAKOM OD GLJIVA NA POGAČICI OD KRUMPIRA ....	145,00
PILEĆA PRSA NA TJESTENINI S UMAKOM OD RAJČICA, .....	125,00
SUŠENIH RAJČICA I MASLINA	

**FLAMBIRANO JELO (ZA 2 OSOBE)**

FLAMBIRANI BIFTEK U UMAKU OD ZELENOG PAPRA, SALATA OD RIKULE, MINI RAJČICA I LJUBIČASTOG LUKA, DOMAĆI RAVIOLI PUNJENI SKUTOM.....	390,00
---	--------

**VEGETARIJANSKI KUTAK**

TJESTENINA S UMAKOM OD RAJČICA, SUŠENIH RAJČICA I MASLINA .....	80,00
RIŽOTO OD POVRĆA .....	80,00
BEZGLUTENSKA TJESTENINA SA PESTOM OD RIKULE I MINI RAJČICE.....	80,00

**SALATE**

SEZONSKA SALATA .....	30,00
SALATA OD MASLINA .....	40,00

**UMACI**

UMAK OD PAPRA.....	30,00
UMAK OD GLJIVA.....	30,00
UMAK OD TARTUFA .....	40,00
UMAK OD RAJČICA .....	30,00

<b>SLASTICE</b>	<i>kn</i>
ČOKOLADNA BOMBA .....	45,00
ČOKOLADNI SOUFFLE .....	45,00
OREO CHEESECAKE .....	40,00
LIMUN TART S MERINGOM.....	40,00
PINA COLADA MOUSSE .....	40,00
DUBROVAČKA TORTICA S GORKOM NARANČOM.....	40,00
FLAMBIRANE PALAČINKE (ZA 2 OSOBE) .....	140,00

### **IZBOR SIREVA**

PAŠKI SIR-SUHI OVČJI SIR SA OTOKA PAGA .....	90,00
POLUSUHI KRAVLJI SIR S CRNIM TARTUFIMA.....	95,00
DOMAĆI KOZJI SIR.....	85,00
PLATA PROBRANIH SIREVA.....	120,00

## **LAGANI RUČAK**

### **HLADNA JELA**

TOPLO-HLADNA SALATA S LOSOSOM .....	70,00
TOPLO-HLADNA SALATA S BIFTEKOM.....	70,00
SALATA S RIKOTOM .....	70,00

### **TOPLA JELA**

ŠPAGETI NA BOLONJSKI NAČIN .....	65,00
ŠPAGETI CARBONARA .....	65,00
POHANI RIBLJI FILE SA PRŽENIM KRUMPIROM .....	80,00
TORTILJA S PIKANTNIM PRUTIĆIMA OD BIFTEKA I POVRĆA S KISELIM VRHNJEM.....	85,00
BURGER S PRŽENOM PANCETOM I PRŽENIM KRUMPIROM.....	95,00

# *Chef's Choice Fish Menu*

eng

*Anchovies carpaccio marinated in lemon and orange*



*Thick Swiss chard soup*



*Prawn tails in black sesame in romesco mini tomatoes sauce*



*Grilled St. Peter's fish fillet with Swiss chard and fava beans*



*Lemon tart*

*600,00 kn*

# *Chef's Choice Meat Menu*

*Cottage cheese cream with black truffles*



*Lentil soup*



*Spicy beef strips with vegetables and pasta*



*Meat Platter*

*(lamb chop. veal chop with mushroom sauce, tournedos with pepper sauce)*



*Chocolate soufflé*

*550,00 kn*

**COLD APPETIZERS**

kn

TUNA TARTAR WITH AVOCADO AND SESAME .....	90,00
SWORDFISH CARPACCIO .....	90,00
LOBSTER SALAD WITH ROCKET PESTO .....	295,00
STON OYSTERS, 1 PIECE .....	15,00
BEEFSTEAK CARPACCIO WITH COTTAGE CHEESE AROMATISED WITH WHITE TRUFFLE OIL .....	100,00
DALMATIAN HAM WITH HONEY MELON, PAG CHEESE IN THIN SLICES AND FIGS IN PROŠEK .....	110,00
BEEFSTEAK-TATARE (FOR TWO) .....	230,00

**SOUPS**

CREAMY PUMPKIN SOUP WITH SOUR CREAM .....	40,00
CHICKEN SOUP WITH HOMEMADE NOODLES .....	35,00
DALMATIAN FISH SOUP.....	40,00
CRAWFISH BISQUE WITH COW'S COTTAGE CHEESE AND TOASTED ALMOND FLAKES .....	55,00

**HOT APPETIZERS**

MUSSELS, SCAMPI AND PRAWNS A LA BUZARA .....	130,00
PRAWN RISOTTO WITH ZUCCHINI AND SUNDRIED TOMATOES .....	90,00
GRILLED SCALLOPS WITH SAFFRON CREAM .....	120,00
ISTRIAN PASTA WITH TRUFFLE CREAM, ASPARAGUS AND PANCETTA ...	100,00
CHICKEN FROM THE WOK WITH VEGETABLES AND RICE NOODLES .....	85,00
BEEFSTEAK STRIPS PREPARED IN A WOK WITH VEGETABLES AND RICE NOODLES .....	85,00

**FISH DISHES**

GRILLED FILLET OF SEA BASS WITH VEGETABLES FROM THE WOK .....	155,00
GILTHEAD BREEM FILLET FRIED ON PAPER WITH VEGETABLES .....	180,00
SALMON STEAK WITH ASPARAGUS AND HORSERADISH SAUCE .....	170,00
CODFISH STEAK IN A SPICY MARINADE WITH CUCUMBER NOODLES IN YOGHURT, MINT AND LEMON SAUCE .....	160,00
TUNA STEAK WITH SWISS CHARD AND FAVA BEANS.....	190,00
GRILLED PRAWNS.....	180,00
GRILLED CALAMARI WITH SWISS CHARD AND FAVA BEANS .....	160,00

**MEAT DISHES**

kn

LAMB CHOP WITH HERB CRUST, GRILLED VEGETABLES AND BAKED BABY POTATOES .....	200,00
GRILLED VEAL CHOP WITH CAPONATA (EGGPLANT, ZUCCHINI, TOMATO AND BLACK OLIVES STEW) .....	200,00
GRILLED BEEFSTEAK WITH CELERY, CARROT, CORIANDER, ONION AND ARUGULA SALAD, BAKED BABY POTATOES .....	170,00
BEEF STEAK IN TRUFFLE SAUCE ON HOMEMADE RAVIOLI FILLED WITH RICOTTA .....	200,00
GRILLED Tournedos with Celery, Carrot, Coriander, Onion and Arugula Salad, Baked Baby Potatoes .....	170,00
RIB-EYE-STEAK WITH GRILLED VEGETABLES AND ONION JAM.....	200,00
PORK FILLET WITH MUSHROOM SAUCE ON A POTATO SCONE .....	145,00
CHICKEN BREASTS ON PASTA WITH TOMATO, SUNDRIED TOMATO AND OLIVE SAUCE .....	125,00

**FLAMBE DISHES (FOR TWO)**

BEEF STEAK FLAMBE IN PEPPER SAUCE, ROCKET SALAD, CHERRY TOMATOES, RED ONIONS WITH HOMEMADE RAVIOLI FILLED WITH RICOTTA.....	390,00
---	--------

**VEGETARIAN MEALS**

PASTA WITH TOMATO, SUNDRIED TOMATO AND OLIVE SAUCE.....	80,00
VEGETABLE RISOTTO .....	80,00
GLUTEN-FREE NOODLES WITH ROCKET PESTO AND CHERRY TOMATOES.....	80,00

**SALADS**

SEASONS SALAD .....	30,00
OLIVES .....	40,00

**SAUCES**

PEPPER SAUCE .....	30,00
PORCINI MUSHROOM SAUCE .....	30,00
TRUFFLE SAUCE .....	40,00
TOMATO SAUCE AND BASIL.....	30,00



**DESSERTS***kn*

CHOCOLATE BOMB WITH FOREST FRUITS .....	40,00
CHOCOLATE SOUFFLE WITH ICE CREAM.....	40,00
OREO CHEESECAKE .....	40,00
LEMON TART WITH MERINGUE.....	40,00
PINA COLADA MOUSSE .....	40,00
DUBROVNIK CAKE WITH BITTER ORANGE .....	40,00
PANCAKES FLAMBE (FOR TWO).....	140,00

**CHEESE SELECTION**

CHEESE FROM THE ISLAND OF PAG – HARD SHEEP MILK CHEESE .....	90,00
SEMI-HARD COW MILK CHEESE WITH BLACK TRUFFLES.....	95,00
HOMEMADE GOAT MILK CHEESE .....	85,00
PLATTER WITH A SELECTION OF DIFFERENT CHEESES .....	120,00

**LIGHT LUNCH****COLD DISHES**

WARM SALMON SALAD.....	70,00
WARM BEEFSTEAK SALAD .....	70,00
RICOTTA SALAD .....	70,00

**WARM DISHES**

SPAGHETTI BOLOGNESE .....	65,00
SPAGHETTI CARBONARA.....	65,00
FISH AND CHIPS .....	80,00
TORTILLA WITH SPICY STRIPS OF BEEF STEAK AND VEGETABLES WITH SOUR CREAM .....	85,00
BURGER WITH FRIED PANCETTA AND CHIPS .....	95,00

## *Selection du chef plats de poisson*

*Carpaccio d'anchois mariné au citron et à l'orange*

~  
*Velouté de blette*

~  
*Queues de crevettes, graines de sésame noires en salsa romesco de tomates cerises*

~  
*Filet de saint-pierre grillé, blette et fèves*

~  
*Tarte au citron*

*600,00 kn*

## *Selection du chef plats de viande*

*Velouté de fromage frais aux truffes noires*

~  
*Infusion de lentilles*

~  
*Bâtonnets épicés de bifteck, légumes et pâtes*

~  
*Plateau de viandes*  
*(côtelettes d'agneau, côte de veau en sauce aux champignons, tournedos en sauce au poivre)*

~  
*Soufflé au chocolat*

*550,00 kn*

**HORS D'OEUVRE FROIDS**

kn

TARTARE DE THON À L'AVOCAT ET AU SÉSAME .....	90,00
CARPACCIO D'ESPADON.....	90,00
SALADE DE HOMARD AVEC PESTO DE ROQUETTE .....	295,00
STON HUITRE (1 PIÈCE).....	15,00
CARPACCIO DE BŒUF AU FROMAGE FRAIS AROMATISE A L'HUILE DE TRUFFE BLANCHE .....	100,00
JAMBON DALMATE AU MELON, AU FROMAGE DE PAG COUPÉ EN FINES TRANCHES ET AUX FIGUES AU VIN PROŠEK .....	110,00
BIFTECK TARTARE (POUR 2 PERSONNES) .....	230,00

**SOUPES**

VELOUTE DE POTIRON A LA CREME AIGRE .....	40,00
SOUPE DE POULET AUX PÂTES FAITES MAISON .....	35,00
SOUPE DALMATE DE POISSON.....	40,00
BISQUE D'ÉCREVISSES AU FROMAGE COTTAGE DE VACHE ET AUX AMANDES GRILLÉES EFFILÉES.....	55,00

**HORS D'OEUVRE CHAUDS**

MOULES, LANGOUSTINES ET CREVETTES MARINÉS .....	130,00
RISOTTO AUX CREVETTES, COURGETTES ET TOMATES SECHEES .....	90,00
COQUILLES SAINT JACQUES GRILLÉS À LA CRÈME DE SAFRAN.....	120,00
PATES D'ISTRIE EN CREME AUX TRUFFES, AUX ASPERGES ET A LA PANCETTA .....	100,00
POULET PRÉPARÉ AU WOK ACCOMPAGNÉ DE LÉGUMES ET DES NOUILLES DE RIZ .....	85,00
BATONS DE BIFTECK PREPARES DANS UN WOK, LEGUMES ET NOUILLES AU RIZ .....	85,00

**PLATS DE POISSON**

FILET DE BAR GRILLÉ CUIT AVEC DES LÉGUMES PRÉPARÉS DANS UN WOK .....	155,00
FILET DE DORADE RÔTI EN PAILLOTES AVEC DES LÉGUMES.....	180,00
PAVÉ DE SAUMON AUX ASPERGES DANS SA SAUCE AU RAIFORT .....	170,00
STEAK DE MORUE DANS UNE MARINADE EPICÉE, NOUILLES AU CONCOMBRE EN SAUCE AU YAOURT, A LA MENTHE ET AU CITRON .....	160,00
STEAK DE THON, BLETTE ET FEVES .....	190,00
CREVETTES GRILLÉES.....	180,00
CALAMARS GRILLÉS, BLETTE ET FEVES .....	160,00

**PLAT DE VIANDE**

COTELETTES D'AGNEAU EN CROUTE DE FINES HERBES, LEGUMES GRILLES ET POMMES DE TERRE ROTIES.....	200,00
COTELETTES D'AGNEAU EN CROUTE DE FINES HERBES, LEGUMES GRILLES ET POMMES DE TERRE ROTIES.....	200,00
BIFTECK GRILLE ET SALADE DE CELERI, DE CAROTTES, DE CORIANDRE, D'OIGNONS ET DE ROQUETTE, POMMES DE TERRE ROTIE.....	170,00
BIFTECK À LA SAUCE AUX TRUFFES SUR UN LIT DE RAVIOLIS MAISON À LA RICOTTA.....	200,00
TOURNEDOS GRILLE AVEC UNE SALADE DE CELERI, DE CAROTTES, DE CORIANDRE, D'OIGNONS ET DE ROQUETTE, DES POMMES DE TERRE ROTIES .....	170,00
RIB-EYE-STEAK AUX LÉGUMES GRILLÉS ET AU CONFIT D'OIGNONS...	200,00
FILET DE PORC EN SAUCE AUX CHAMPIGNONS SUR UN PAIN AUX POMMES DE TERRE.....	145,00
POITRINE DE POULET SUR DES PATES A LA SAUCE TOMATE, AUX TOMATES SECHEES ET AUX OLIVES .....	125,00

**PLATS FLAMBÉS (POUR 2 PERSONNES)**

BIFTECK FLAMBÉ DANS SA SAUCE AU POIVRE, SALADE DE ROQUETTE, TOMATES CERISES, OIGNONS ROUGES ACCOMPAGNÉ DE RAVIOLIS FAITS MAISON FARCIS À LA RICOTTA.....	390,00
--	--------

**PLATS VÉGÉTARIENS**

PATES A LA SAUCE TOMATE, AUX TOMATES SECHEES ET AUX OLIVES...	80,00
RISOTTO AUX LEGUMES .....	80,00
PÂTES SANS GLUTEN AVEC PESTO DE ROQUETTE ET TOMATES CERISES..	80,00

**SALADES**

SALADE DE SAISON .....	30,00
SALADE D'OLIVE.....	40,00

**SAUCES**

SAUCE AU POIVRE .....	30,00
SAUCE AUX CÈPES.....	30,00
SAUCE AUX TRUFFES .....	40,00
SAUCE À LA TOMATE ET AU BASILIC .....	30,00

**DESSERTS**

BOMBE AU CHOCOLAT ET AUX FRUITS DES BOIS.....	45,00
SOUFFLÉ AU CHOCOLAT AVEC DE LA GLACE.....	45,00
OREO CHEESECAKE .....	40,00
TARTE AU CITRON ET A LA MERINGUE .....	40,00
PINA COLADA MOUSSE .....	40,00
GATEAU A L'ORANGE AMERE DE DUBROVNIK.....	40,00
CRÊPES FLAMBÉES (POUR 2 PERSONNES) .....	140,00

**SÉLECTION DE FROMAGE**

FROMAGE DE PAG - FROMAGE DE BREBIS SEC DE L'ILE DE PAG.....	90,00
FROMAGE DE VACHE DEMI-SEC AUX TRUFFES NOIRES.....	95,00
FROMAGE DE CHEVRE FAIT MAISON .....	85,00
PLATEAU DE FROMAGES.....	120,00

**PETIT DÉJEUNER LÉGER****PLATS FROIDS**

SALADE CHAUD/FROID DE SAUMON .....	70,00
SALADE CHAUD/FROID AU BIFTECK.....	70,00
SALADE CHAUD/FROID À LA RICOTTA .....	70,00

**PLATS CHAUDS**

SPAGHETTI BOLOGNAISE .....	65,00
SPAGHETTI CARBONARA.....	65,00
FILET DE POISSON PANE AUX PATATES SAUTEES.....	80,00
TORTILLA AUX BÂTONNETS DE BIFTECK ÉPICÉS ET AUX LÉGUMES SUR UNE CRÈME FRAÎCHE .....	85,00
BURGER, BACON FRIT ET FRITES.....	95,00

## *Wahl des chefs fischmenü*

*Carpaccio aus Sardellen, mariniert in Zitrone und Orange*

~  
*Mangold-Cremesuppe*

~  
*Garnelenschwänze in schwarzem Sesam auf Romesco Sauce aus Cherry Tomaten*

~  
*Filet vom Petersfisch mit Mangold und Ackerbohnen*

~  
*Zitronentarte*

*600,00 kn*

## *Wahl des chefs fleischmenü*

*Creme aus frischem Käse mit schwarzen Trüffeln*

~  
*Linsensuppe*

~  
*Pikante Beefsteak-Streifen mit Gemüse und Nudeln*

~  
*Fleischplatte*

*(Lammkotelett, Kalbskotelett mit Pilzsauce, Tournedos mit Pfeffersauce)*

~  
*Schokoladen-Soufflé*

*550,00 kn*

**KALTE VORSPEISEN**

*kn*

THUNFISCH-TATAR MIT AVOCADO UND SESAM .....	90,00
CARPACCIO VOM SCHWERTFISCH.....	90,00
HUMMERSALAT MIT RUCOLA-PESTO .....	295,00
STON AUSTER, 1 STÜCK.....	15,00
CARPACCIO VOM BEEFSTEAK MIT FRISCHEM KÄSE, AROMATISIERT MIT ÖL VON WEISSEN TRÜFFELN .....	100,00
DALMATINISCHER SCHINKEN MIT HONIGMELONE, PAGER KÄSE IN DÜNNEN SCHEIBEN UND FEIGEN IN PROŠEK .....	110,00
BEEFSTEAK-TATAR (FÜR ZWEI PERSONEN) .....	230,00

**SUPPEN**

KÜRBISCREMESUPPE MIT SAUERRAHM.....	40,00
HÜHNERSUPPE MIT HAUSGEMACHTEN NUDELN .....	35,00
DALMATINISCHE FISCHSUPPE .....	40,00
KREBS-BISQUE MIT KUH-HÜTTENKÄSE UND GERÖSTETEN MANDELBLÄTTCHEN .....	55,00

**WARME VORSPEISEN**

MUSCHELN, SCAMPI UND GARNELEN A LA BUZARA.....	130,00
RISOTTO MIT GARNELEN, ZUCCHINI UND GETROCKNETEN TOMATEN .....	90,00
JAKOBSMUSCHELN VOM GRILL MIT SAFRANCREME.....	120,00
NUDELN AUS ISTRIEN MIT TRÜFFELCREME, SPARGEL UND SPECK.....	100,00
HUHN AUS DEM WOK MIT GEMÜSE UND REISNUDELN.....	85,00
BEEFSTEAK-STREIFEN IM WOK ZUBEREITET MIT GEMÜSE UND REISNUDELN.....	85,00

**FISCHGERICHTE**

WOLFSBARSCH-FILET VOM GRILL MIT GEMÜSE IM WOK ZUBEREITET ...	155,00
GOLDBRASSEN-FILET GEBRATEN AUF PAPIER MIT GEMÜSE.....	180,00
LACHS-STEAK MIT SPARGEL UND MEERRETTICH-SAUCE .....	170,00
STEAK VOM STOCKFISCH IN PIKANTER MARINADE MIT GURKENSTREIFEN IN EINER SAUCE AUS JOGHURT, MINZE UND ZITRONE.....	160,00
THUNFISCH-STEAK MIT MANGOLD UND ACKERBOHNEN.....	190,00
GARNELEN VOM GRILL.....	180,00
TINTENFISCH VOM GRILL MIT MANGOLD UND ACKERBOHNEN.....	160,00

**FLEISCHGERICHTE**

kn

LAMMKOTELETT MIT GEWÜRZKRUSTE,  
GEMÜSE VOM GRILL UND GEBRATENEN JUNGKARTOFFELN..... 200,00

KALBSKOTELETT VOM GRILL MIT GEMÜSEBEILAGE  
(AUBERGINE, ZUCCHINI, TOMATEN UND SCHWARZE OLIVEN) ..... 200,00

BEEFSTEAK VOM GRILL MIT SALAT AUS SELLERIE, MOHRRÜBE,  
KORIANDER, ZWIEBELN UND RUCOLA, GEBRATENE JUNGKARTOFFELN ..... 170,00

BEEFSTEAK IN TRÜFFELSAUCE AUF HAUSGEMACHTEN RAVIOLI  
GEFÜLLT MIT RICOTTA ..... 200,00

TOURNEDOS VOM GRILL MIT SALAT AUS SELLERIE, MOHRRÜBE,  
KORIANDER, ZWIEBELN UND RUCOLA, GEBRATENE JUNGKARTOFFELN .... 170,00

RIB-EYE-STEAK MIT GEMÜSE VOM GRILL UND ZWIEBELKONFITÜRE ... 200,00

SCHWEINEFILET MIT PILZSAUCE AUF EINEM KARTOFFELBRÄTLING.... 145,00

HÄHNCHENBRUST AUF NUDELN MIT TOMATENSAUCE,  
GETROCKNETEN TOMATEN UND OLIVEN..... 125,00

**FLAMBIERTE SPEISEN (FÜR 2 PERSONEN)**

FLAMBIERTES BEEFSTEAK IN PFEFFERSAUCE,  
RUCOLA-SALAT, CHERRY TOMATEN, ROTEN ZWIEBELN  
MIT HAUSGEMACHTEN RAVIOLI GEFÜLLT MIT RICOTTA ..... 390,00

**VEGETARISCHE SPEISEN**

NUDELN MIT TOMATENSAUCE, GETROCKNETEN TOMATEN UND OLIVEN ....80,00

GEMÜSE-RISOTTO .....80,00

GLUTENFREIE NUDELN MIT RUCOLA-PESTO UND CHERRY TOMATEN .....80,00

**SALATE**

SALAT DER SAISON .....30,00

OLIVEN .....40,00

**SAUCEN**

PFEFFERSAUCE.....30,00

STEINPILZSAUCE .....30,00

TRÜFFELSAUCE .....40,00

TOMATENSAUCE UND BASILIKUM .....30,00



**SÜSSSPEISEN**

*kn*

SCHOKOLADENBOMBE MIT WALDFRÜCHTEN .....	45,00
SCHOKOLADENSOUFFLEE MIT EIS .....	45,00
OREO KÄSETORTE .....	40,00
ZITRONENTARTE MIT MERINGE .....	40,00
PINA COLADA MOUSSE .....	40,00
KLEINE TORTE AUS DUBROVNIK MIT BITTERORANGE .....	40,00
FLAMBIERTE PFANNKUCHEN (FÜR 2 PERSONEN) .....	140,00

**KÄSEAUSWAHL**

PAGER KÄSE – TROCKENER SCHAFSKÄSE VON DER INSEL PAG .....	90,00
HALBTROCKENER KUHKÄSE MIT SCHWARZEN TRÜFFELN .....	95,00
SELBSTGEMACHTER ZIEGENKÄSE.....	85,00
PLATTE MIT AUSGEWÄHLTEN KÄSESORTEN .....	120,00

**LEICHTES MITTAGESSEN**

**KALTE SPEISEN**

LAUWARMER LACHS-SALAT .....	70,00
LAUWARMER BEEFSTEAK-SALAT .....	70,00
RICOTTA-SALAT .....	70,00

**WARME SPEISEN**

SPAGHETTI BOLOGNESE .....	65,00
SPAGHETTI CARBONARA .....	65,00
PANIERTES FISCHFILET MIT GEBRATENEN KARTOFFELN .....	80,00
TORTILLA MIT PIKANTEN STREIFEN VOM BEEFSTEAK UND GEMÜSE MIT SAUERRAHM .....	85,00
BURGER MIT GEBRATENEM SPECK UND POMMES FRITES .....	95,00

Cijene su izražene u kunama, svi su porezi uključeni. Ukoliko niste dobili račun za korištene usluge, iste niste dužni platiti. Couvert se ne naplaćuje. Cijenjeni gosti, neka od naših jela (riba, školjke kao i jela koja sadrže gluten i jaje) mogu izazivati alergiju. Molimo Vas da nam isto prijavite u što kraćem roku.

#### OBAVIJEST O NAČINU PODNOŠENJA PRIGOVORA POTROŠAČA

Sukladno članku 10. Zakona o zaštiti potrošača (Nar. nov., br. 41/14.) obavještavamo potrošače da nezadovoljstvo u odnosu na kupljeni proizvod ili pruženu uslugu mogu iskazati prigovorom u pisanoj formi. Prigovor možete poslati putem pošte na ruke direktora na adresu:

Hotel More d.o.o., Kardinala Stepinca 33, 20000 Dubrovnik, Hrvatska

Obvezujemo se odgovoriti na prigovore u pisanom obliku u roku od 15 dana od dana zaprimanja prigovora. Obavezno navesti: podnositelja prigovora (ime i prezime), te adresu za dostavu odgovora.

\* \* \*

The above prices are expressed in Croatian Kuna, with all taxes included. In case You don't get a bill for services rendered, You are not bound to pay for them. Couvert is included. Dear guests, some of our dishes (fish, shells and foods that contain gluten and egg) can cause allergies so please tell us before you order the food.

#### NOTICE OF FILING A WRITTEN COMPLAINT

According to Article 10, Consumer Protection Act (Nar. nov., br. 41/14.) we inform our consumers that the objection to the quality of our services can be delivered in writing to attention Hotel Manager, to the following address:

Hotel More d.o.o., Kardinala Stepinca 33, 20000 Dubrovnik, Croatia

The answer to your complaint will be provided in writing no later than 15 days from receiving the complaint. Please be sure to specify your name and the address for submission of replies.

\* \* \*

Les prix ci-dessus sont exprimés en Kuna croate, toutes taxes comprises. Dans le cas où vous ne obtenez pas une facture pour les services rendus, vous n'êtes pas obligés de les payer. Service compris. Chers clients, certains de nos plats (poissons, coquillages et les aliments contennt gluten et oeuf) peuvent provoquer des allergies. Nous vous remercions de bien vouloir nous prévenir avant de passer commande.

#### AVIS DE DÉPÔT D'UNE RÉCLAMATION ÉCRITE

Selon l'article 10 de la loi sur la protection des consommateurs (Journal officiel, No. 41/14), nous informons nos consommateurs que l'objection sur la qualité de nos services peut être transmise par écrit à l'attention du Directeur de l'Hôtel, à l'adresse suivante:

Hotel More d.o.o., Kardinala Stepinca 33, 20000 Dubrovnik, Croatia

La réponse à votre plainte sera fournie par écrit au plus tard 15 jours à compter de la réception de la plainte. S'il vous plaît ne oubliez pas de préciser votre nom et l'adresse pour le dépôt des réponses

\* \* \*

Die Preise sind in Kuna ausgedrückt, inklusive Mehrwertsteuer. Wenn Sie keine Rechnung bekommen, sind Sie zur Zahlung nicht verpflichtet. Sehr geehrte Gäste, manche Nahrungsmittel (Fisch, Muscheln sowie andere Nahrungsmittel mit Gluten und Eier) können allergische Reaktionen hervorrufen. Teilen Sie uns, bitte die vorliegenden Allergien frühzeitig mit. Das Couvert wird nicht berechnet.

#### HINWEIS ZUR EINREICHUNG VON VERBRAUCHERBESCHWERDEN

Im Einklang mit Artikel 10 des Konsumentenschutzgesetzes (Volksblatt, Nr. 41/14.) informieren wir die Kunden, dass sie die Unzufriedenheit auf Bezug der gekauften Ware oder Dienstleistung in Form eines schriftlichen Einspruchs ausdrücken können. Die Beschwerde kann per Post auf Händen des Direktors an die folgende Adresse geschickt werden:

Hotel More d.o.o., Kardinala Stepinaca 33, 20000 Dubrovnik, Kroatien

Wir verpflichten uns, auf die Beschwerden innerhalb von 15 Tagen seit dem Eingang der Beschwerde zu antworten. Unbedingt anzugeben: der Beschwerdeführer (Vor- und Nachname) und die Absenderadresse.