



RESTAURANT
TRAMUNTANA



JELOVNIK

MENU

SPEISEKARTE

Odabir šefa kuhinje

RIBLJI MENU

Salata od jadranske hobotnice



Krema juha od škampa



Crni rižoto od sipe



File od svježe ribe na žaru s blitvom i kuhanim krumpirom



Kolač od rogača

400,00 kn

MESNI MENU

Carpaccio od bifteka sa tostiranim kruhom, dresingom od senfa i Grana Padano sirom



Goveda juha s domaćim rezancima



Linguini s umakom od bifteka i tartufa



Teleći medaljoni u umaku od tartufa s mediteranskim krumpirom



Creme brulee

450,00 kn

PREDJELA

kn

STONSKE KAMENICE KOM	15,00
RIBLJA PAŠTETA	30,00
SALATA OD JADRANSKE HOBOTNICE	85,00
CARPACCIO OD INĆUNA NA RUKOLI.....	75,00
MARINIRANI REPOVI KOZICA.....	95,00
DIMLJENA TUNA S MLADIM SIROM.....	95,00
CARPACCIO OD BIFTEKA S TOSTIRANIM KRUHOM, DRESINGOM OD SENFA I GRANA PADANO SIROM	100,00
MOZZARELLA S RAJČICOM.....	75,00

JUHE

RIBLJA BISTRA JUHA.....	40,00
KREM JUHA OD ŠKAMPA	50,00
GOVEĐA JUHA S DOMAĆIM REZANCIMA	35,00
KREM JUHA OD ŠPAROGA S KRUTONIMA OD KRUHA	35,00

RIBLJA JELA

RIBA SVJEŽA (KG).....	520,00
ŠKAMPI (1 KG) BUZARA/ ROŠTILJ	350,00
GRDOBINA U UMAKU OD JADRANSKOG ŠKAMPA S DOMAĆIM RAVIOLIMA....	180,00
FILE SVJEŽE RIBE NA ŽARU S BLITVOM I KUHANIM KRUMPIROM	175,00
CRNI RIŽOTO OD SIPE	95,00
ŠPAGETI U UMAKU OD ŠKAMPA I TIKVICA	100,00
RAVIOLI PUNJENI SIROM U UMAKU OD KOZICA	110,00
PLJUKANCI U UMAKU OD GRDOBINE I CRNIH MASLINA.....	95,00
BUZARA OD MUŠULA	90,00

MESNA JELA

BIFTEK NA ŽARU S POVRĆEM I KRUMPIROM	170,00
TELEĆI MEDALJONI U UMAKU OD TARTUFA S MEDITERANSKIM KRUMPIROM	200,00
LINGUINI S UMAKOM OD BIFTEKA I TARTUFA	110,00

VEGETARIJANSKI KUTAK

RIŽOTO U UMAKU OD GLJIVA I ŠPAROGA	80,00
ŠPAGETI U UMAKU OD RAJČICE	80,00
PLJUKANCI S UMAKOM OD TARTUFA.....	90,00

SALATE	<i>kn</i>
SEZONSKA SALATA	30,00
SALATA OD MASLINA.....	40,00
KUTAK ZA DJECU	
POHANI RIBLJI FILE S PRŽENIM KRUMPIROM	40,00
PILEĆA PRSA NA ŽARU S PRŽENIM KRUMPIROM.....	40,00
ŠPAGETI S UMAKOM OD RAJČICA	40,00
RIŽOTO OD POVRĆA.....	40,00
PRILOZI	
BLITVA NA DALMATINSKI	35,00
POVRĆE NA ŽARU.....	35,00
PEČENI KRUMPIR	35,00
RIŽA NA MASLACU	35,00
PRŽENI KRUMPIR	35,00
SLASTICE	
CREME BRULEE	40,00
KOLAČ OD ROGAČA.....	45,00
TORTA OD MRKVE	40,00
SEMIFREDDO OD ČOKOLADE I AMARETTO KEKSA	40,00
DUBROVAČKA TORTICA S GORKOM NARANČOM	40,00
ČOKOLADNA BOMBA	45,00
IZBOR SIREVA	
SUHI KRAVLJI SIR.....	80,00
PAŠKI SIR - SUHI OVČJI SIR S OTOKA PAGA.....	90,00
PLATA ODABRANIH SIREVA.....	120,00

Chef's Choice Fish Menu

Adriatic octopus salad



Creamy shrimp soup



Black cuttlefish risotto



Grilled fresh fish fillet with Swiss chard and boiled potatoes



Carob tree cake

400,00 kn

Chef's Choice Meat Menu

Beefsteak carpaccio with toast, mustard dressing and Grana Padano cheese



Beef soup with homemade noodles



Linguini with beefsteak and truffle sauce



Veal medallions in truffle sauce with Mediterranean potatoes



Crème brûlée

450,00 kn

APPETIZERS*kn*

OYSTERS FROM STON, PC.....	15.00
FISH PÂTÉ	30.00
ADRIATIC OCTOPUS SALAD	85.00
ANCHOVIES CARPACCIO ON ARUGULA	75.00
MARINATED PRAWN TAILS	95.00
SMOKED TUNA WITH YOUNG CHEESE.....	95.00
BEEFSTEAK CARPACCIO WITH TOAST, MUSTARD DRESSING AND GRANA PADANO CHEESE	100.00
MOZZARELLA WITH TOMATOES.....	75.00

SOUPS

CLEAR FISH SOUP.....	40.00
CREAMY SHRIMP SOUP	50.00
BEEF SOUP WITH HOMEMADE NOODLES.....	35.00
CREAMY ASPARAGUS SOUP WITH CROUTONS.....	35.00

FISH

FRESH FISH (KG)	520.00
SHRIMPS (1 KG) BUZARA/ GRILLED	350.00
MONKFISH IN ADRIATIC SHRIMP SAUCE WITH HOMEMADE RAVIOLI	180.00
GRILLED FRESH FISH FILLET WITH SWISS CHARD AND BOILED POTATOES ..	175.00
BLACK CUTTLEFISH RISOTTO.....	95.00
SPAGHETTI IN SHRIMP AND ZUCCHINI SAUCE.....	100.00
CHEESE STUFFED RAVIOLI IN PRAWN SAUCE	110.00
HOMEMADE PASTA "PLJUKANCI" IN MONKFISH AND BLACK OLIVE SAUCE	95.00
MUSSELS A LA BUZARA	90.00

MEAT

GRILLED BEEFSTEAK WITH VEGETABLES AND POTATOES	170.00
VEAL MEDALLIONS IN TRUFFLE SAUCE WITH MEDITERRANEAN POTATOES ...	200.00
LINGUINI WITH BEEFSTEAK AND TRUFFLE SAUCE.....	110.00

VEGETARIAN CORNER

MUSHROOM AND ASPARAGUS SAUCE RISOTTO.....	80.00
SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE.....	80.00
HOMEMADE PASTA "PLJUKANCI" WITH TRUFFLE SAUCE.....	90.00

SALADS	<i>kn</i>
SEASON SALAD.....	30.00
OLIVES.....	40.00
CHILDREN'S CORNER	
BREADED FISH FILLET WITH FRIED POTATOES	40.00
GRILLED CHICKEN BREASTS WITH FRIED POTATOES	40.00
SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE.....	40.00
RISOTTO WITH VEGETABLES	40.00
SIDE DISHES	
SWISS CHARD PREPARED DALMATIAN STYLE.....	35.00
GRILLED VEGETABLES.....	35.00
BAKED POTATOES	35.00
RICE ON BUTTER.....	35.00
FRIED POTATOES	35.00
DESSERTS	
CRÈME BRÛLÉE	40.00
CAROB TREE CAKE	45.00
CARROT CAKE.....	40.00
CHOCOLATE AND AMARETTO COOKIE SEMIFREDDO	40.00
DUBROVNIK CAKE WITH BITTER ORANGE.....	40.00
CHOCOLATE BOMB	45.00
CHEESE SELECTION	
HARD COW MILK CHEESE	80.00
CHEESE FROM THE ISLAND OF PAG – HARD SHEEP MILK CHEESE	90.00
PLATTER WITH A SELECTION OF DIFFERENT CHEESES	120.00

Selection du chef plats de poisson

Salade de poulpe de l'Adriatique



Velouté de crevettes



Risotto noir à la seiche



Filet de poisson frais grillé, blette et pommes de terre



Gâteau à la caroube

400,00 kn

Selection du chef plats de viande

*Carpaccio de bifteck avec du pain grillé,
une sauce à la moutarde et du Grana Padano*



Soupe de bœuf aux vermicelles faits maison



Linguine en sauce aux truffes et au bifteck



Médallions de veau en sauce aux truffes et pommes de terre méditerranéennes



Crème brûlée

450,00 kn

ENTRÉES

kn

HUITRES DE STON (PIÈCE)	15,00
TERRINE DE POISSON	30,00
SALADE DE POULPE DE L'ADRIATIQUE	85,00
CARPACCIO D'ANCHOIS SUR UN LIT DE ROQUETTE.....	75,00
QUEUES DE CREVETTES MARINÉES	95,00
THON FUMÉ AU FROMAGE FRAIS.....	95,00
CARPACCIO DE BIFTECK AVEC DU PAIN GRILLÉ, UNE SAUCE À LA MOUTARDE ET DU GRANA PADANO	100,00
MOZZARELLA À LA TOMATE.....	75,00

SOUPES

SOUPE DE POISSON	40,00
VELOUTÉ DE CREVETTES	50,00
SOUPE DE BŒUF AUX VERMICELLES FAITS MAISON	35,00
VELOUTÉ D'ASPERGES ET CROÛTONS DE PAIN	35,00

PLATS DE POISSON

POISSON FRAIS (KG)	520,00
CREVETTES (1 KG) MARINIÈRES/ GRILLÉES.....	350,00
LOTTE EN SAUCE AUX CREVETTES DE L'ADRIATIQUE ET RAVIOLIS FAITS MAISON	180,00
FILET DE POISSON FRAIS GRILLÉ, BLETTE ET POMMES DE TERRE.....	175,00
RISOTTO NOIR À LA SEICHE	95,00
SPAGHETTI EN SAUCE À LA CREVETTE ET À LA COURGETTE.....	100,00
RAVIOLIS FARCIS AU FROMAGE DANS UNE SAUCE AUX CREVETTES.....	110,00
PLJUKANCI DANS UNE SAUCE AUX OLIVES NOIRES ET À LA LOTTE	95,00
MOULES MARINIÈRES.....	90,00

PLATS DE VIANDE

BIFTECK GRILLÉ, LÉGUMES ET POMMES DE TERRE	170,00
MÉDAILLONS DE VEAU EN SAUCE AUX TRUFFES ET POMMES DE TERRE MÉDITERRANÉENNES	200,00
LINGUINE EN SAUCE AUX TRUFFES ET AU BIFTECK.....	110,00

COIN VÉGÉTARIEN

RIZ EN SAUCE AUX CHAMPIGNONS ET AUX ASPERGES.....	80,00
SPAGHETTI À LA SAUCE TOMATE.....	80,00
PLJUKANCI À LA SAUCE AUX TRUFFES.....	90,00

SALADES	<i>kn</i>
SALADE DE SAISON	30,00
SALADE D'OLIVES	40,00
FORMULES ENFANTS	
FILET DE POISSON PANÉ AUX PATATES SAUTÉES	40,00
POITRINE DE POULET GRILLÉE ET FRITES	40,00
SPAGHETTI À LA SAUCE TOMATE	40,00
RISOTTO AUX LÉGUMES	40,00
ACCOMPAGNEMENTS	
BLETTE À LA DALMATE	35,00
LÉGUMES GRILLÉS	35,00
POMMES DE TERRE AU FOUR	35,00
RIZ AU BEURRE	35,00
FRITES	35,00
DESSERTS	
CRÈME BRULÉE	40,00
GÂTEAU À LA CAROUBE	45,00
TARTE AUX CAROTTES	40,00
SEMIFREDDO DE BISCUITS AU CHOCOLAT ET À L'AMARETTO	40,00
GÂTEAU À L'ORANGE AMÈRE DE DUBROVNIK	40,00
BOMBE AU CHOCOLAT	45,00
SÉLECTION DE FROMAGES	
FROMAGE DE VACHE SEC	80,00
FROMAGE DE PAG - FROMAGE DE BREBIS SEC DE L'ÎLE DE PAG	90,00
PLATEAU DE FROMAGES	120,00

Wahl des chefs fischmenü

Salat vom adriatischen Octopus



Scampi-Cremesuppe



Schwarzes Risotto vom Tintenfisch



Filet vom frischen, gegrillten Fisch mit Mangold und gekochten Kartoffeln



Johannisbrotkuchen

400,00 kn

Wahl des chefs fleischmenü

*Carpaccio vom Beefsteak mit getoastetem Brot,
Dressing aus Senf und Grana Padana Käse*



Rindersuppe mit hausgemachten Nudeln



Linguini mit einer Sauce aus Beefsteak und Trüffeln



Kalbsmedaillons in einer Sauce aus Trüffeln mit mediterranen Kartoffeln



Creme brulee

450,00 kn

VORSPEISEN

kn

AUSTERN AUS STON, STÜCK.....	15,00
FISCHPASTETE.....	30,00
SALAT VOM ADRIATISCHEN OCTOPUS	85,00
CARPACCIO AUS SARDELLEN AUF RUCOLA	75,00
MARINIERTE GARNELENSCHWÄNZE	95,00
GERÄUCHERTER THUNFISCH MIT FRISCHKÄSE	95,00
CARPACCIO VOM BEEFSTEAK MIT GETOASTETEM BROT, DRESSING AUS SENF UND GRANA PADANA KÄSE.....	100,00
MOZZARELLA MIT TOMATEN	75,00

SUPPEN

KLARE FISCHSUPPE.....	40,00
SCAMPI-CREMESUPPE	50,00
RINDERSUPPE MIT HAUSGEMACHTEN NUDELN	35,00
SPARGELCREMESUPPE MIT CROUTONS.....	35,00

FISCHSPEISEN

FRISCHER FISCH (KG).....	520,00
SCAMPI (1 KG) A LA BUZARA/ VOM GRILL.....	350,00
SEETEUFEL IN EINER SAUCE AUS ADRIATISCHEN SCAMPI MIT HAUSGEMACHTEN RAVIOLI	180,00
FILET VOM FRISCHEN, GEGRILLTEN FISCH MIT MANGOLD UND GEKOCHTEN KARTOFFELN	175,00
SCHWARZES RISOTTO VOM TINTENFISCH	95,00
SPAGHETTI IN EINER SAUCE AUS SCAMPI UND ZUCCHINI.....	100,00
RAVIOLI GEFÜLLT MIT KÄSE IN EINER SAUCE AUS GARNELEN	110,00
NUDELN IN EINER SAUCE AUS SEETEUFEL UND SCHWARZEN OLIVEN	95,00
MIESMUSCHELN A LA BUZARA	90,00

FLEISCHGERICHTE

BEEFSTEAK VOM GRILL MIT GEMÜSE UND KARTOFFELN	170,00
KALBSMEDAILLONS IN EINER SAUCE AUS TRÜFFELN MIT MEDITERRANEN KARTOFFELN.....	200,00
LINGUINI MIT EINER SAUCE AUS BEEFSTEAK UND TRÜFFELN.....	110,00

VEGETARISCHE ECKE

RISOTTO IN EINER SAUCE AUS PILZEN UND SPARGEL.....	80,00
SPAGHETTI IN TOMATENSAUCE.....	80,00
NUDELN MIT TRÜFFELSAUCE	90,00

SALATE	<i>kn</i>
SAISON-SALAT.....	30,00
OLIVEN.....	40,00

KINDERECKE	
PANIERTES FISCHFILET MIT GEBRATENEN KARTOFFELN.....	40,00
HÄHNCHENBRUST VOM GRILL MIT GEBRATENEN KARTOFFELN	40,00
SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE.....	40,00
GEMÜSE-RISOTTO.....	40,00

BEILAGEN	
MANGOLD NACH DALMATINISCHER ART	35,00
GEMÜSE VOM GRILL.....	35,00
GEBRATENE KARTOFFELN	35,00
BUTTER-REIS	35,00
POMMES FRITES	35,00

SÜSSSPEISEN	
CREME BRULEE	40,00
JOHANNISBROTKUCHEN	45,00
MÖHRENTORTE	40,00
SEMIFREDDO AUS SCHOKOLADE UND AMARETTO KEKSEN	40,00
KLEINE TORTE AUS DUBROVNIK MIT BITTERORANGE.....	40,00
SCHOKOLADENBOMBE.....	45,00

KÄSEAUSSWAHL	
TROCKENER KUHKÄSE.....	80,00
PAGER KÄSE - TROCKENER SCHAFSKÄSE VON DER INSEL PAG	90,00
PLATTE MIT AUSGEWÄHLTEN KÄSESORTEN	120,00

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.