

PREDJEDI
PRIMI PIATTI FREDDI • VORSPEISEN • COLD STARTERS • ЗАКУСКИ

BAKALA IN KROMPIRJEVA SOLATA

Crema di baccalà e insalata di patate
Kabeljau-Creme und Kartoffelsalat
Salt cod cream spread and potato salad
Бакала (вяленая треска) с картофельным салатом

7,50 €

BRANCINOV KARPAČO Z ZELENIM JABOLKOM

Carpaccio di branzino con mela verde
Wolfsbarsch-Carpaccio mit grünem Apfel
Sea bass carpaccio with green apple
Карпаччо из сибаса с зеленым яблоком

16,00 €

HOBOTNICA IN ČESEN

Polpo e aglio
Oktopus und Knoblauch
Octopus and garlic
Осьминог и чеснок

14,00 €

TELETINA, GORČICA IN ŠALOTKA

Vitello, senape e scalogno
Kalbfleisch, Senf und Schalotte
Veal, mustard and shalot
Телятина, горчица и лук-шалот

9,00 €

PRŠUT, MOCARELA, FOKAČA

Prosciutto, mozzarella, focaccia
Пршут, моцарелла и фокачча

14,00 €

JESENSKA SOLATA Z VROČIM SIROM

Insalata autunnale con formaggio caldo
Herbstsalat mit heißem Käse
Autumn salad with hot cheese
Осенний салат с горячим сыром

8,00 €



JUHE • ZUPPE • SUPPE • SOUPS • СУПЫ

CVETAČA IN PREPELIČJA JAJČKA

Cavolfiore e uova di quaglia
Blumenkohl und Wachteleier
Cauliflower and quail eggs
Цветная капуста и перепелиные яйца

6,50 €

PEDOČI IN MORSKA SOLATA

Conchiglie e insalata di mare
Muscheln und Meer Salat
Shells and sea salad
Мидии с морским салатом

6,50 €

TOPLE PREDJEDI

PRIMI PIATTI CALDI • WARME VORSPEISEN • WARM STARTERS • ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HIŠNE POLNOZRNATE TESTENINE

S PARADIŽNIKOVO OMAKO, BAZILIKO, MARINIRANIMI SARDELAMI, KAPRAMI IN OLJKAMI

Pasta integrale fatta in casa con salsa di pomodoro, basilico, sarde marinate, capperi e olive
Hausgemachte Vollkornpasta mit Tomatensauce, Basilikum, marinierten Sardinen, Kapern und Oliven
Homemade wholegrain pasta with tomato sauce, basil, marinated sardines, capers and olives
Домашние макароны из цельнозерновой муки с томатным соусом, базиликом, маринованными сардинами, каперсами и маслинами

8,50 €

ČRNA SIPINA RIŽOTA S SIPINIMI TRAKCI IN GAMBERI

Risotto al nero di seppia con strasci di seppia e gamberi
Schwarzer Tintenfischrisotto mit Tintenfischstreifen und Garnelen
Black squid risotto with squid strips and shrimps
Черное ризотто из каракатицы с кальмарами и креветками

11,00 €

HIŠNE BIGOLE Z VONGOLAMI NA BELO

Pasta fatta in casa con vongole
Selbst gemachte Teigwaren mit Venusmuscheln
Homemade pasta with clams
Домашние макароны с моллюсками

12,00 €

BUČNI NJOKI, RAGU BOŠKARINA IN ŽAJBELJ

Gnocchi di zucca, ragù di boscarino e salvia
Kürbisgnocchi, Boskarinragout und Salbei
Pumpkin gnocchi, Istrian beef ragout and sage
Тыквенные ньокки, ragu и шалфей

10,00 €

RAVIOLI POLNJENI S KROMPIRJEM IN ZELIŠČI IN GRAHOV PIRE

Ravioli con ripieno di patate e erbe e purea di piselli
Ravioli mit Kartoffel-Kräuter-Füllung und Erbsenpüree
Ravioli with potato and herb filling and pea puree
Равиоли с картофелем, зеленью и гороховым пюре

10,00 €

FRITAJA FAI DA TE S PANCETO IN ZELIŠČI

Fritaia Fai da te con speck e erbe
Fritaia do-it-yourself with pancetta and herbs
Фритая сделай-сам с панчеттой и зеленью

6,00 €

• GOOD FOOD •
is all better



with
• GOOD FRIENDS •

GLAVNE JEDI

SECONDI PIATTI • HAUPTGERICHTE • MAIN DISHES • ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

PIŠČANEC Z ISTRSKIMI ZELIŠČI

Pollo con le erbe istriane
Huhn mit istrischen Kräutern
Chicken with istrian herbs
Цыпленок с истрийской зеленью

10,00 €

LIČKA DIVJEGA PRAŠIČKA IN REFOŠK

Guance di maiale selvatico e vino refosco
Wildschweinbacken und Refosco-Wein
Wild pig cheeks and refosco wine
Щеки дикого кабана с вином Рефошк

12,00 €

B-BURGER

Б-Бургер
12,00 €

JAGENJČEK V BRINOVI OMAKI

Agnello in salsa di ginepro
Lamm in Wacholdersoße
Lamb in juniper sauce
Ягнятина в соусе из можжевельных ягод

15,00 €

OHROVT, TOFU IN GOZDNE GOBE

Cavolo, tofu e funghi di bosco
Kohl, Tofu und Waldpilze
Kale, tofu and forest mushrooms
Капуста, тофу и лесные грибы

8,00 €

BRANCIN V ŠKARTOCU Z OLJČNO TAPENADO, ZELENJAVO IN KROMPIRJEM

Branzino nel cartoccio con tapenada d'olive, verdure e patate

Wolfsbarsch in Papiertüte mit Oliven-Tapenade, Gemüse und Kartoffeln

Sea bass in paper bag with olive tapenade, vegetables and potatoes

Сибас приготовленный в специальном бумажном пакете с оливковой тапенадой, овощами и картофелем

16,00 €

PEČENI KRAKI HOBOTNICE S ČESNOVO KREMO

Tentacoli di polpo al forno con crema di aglio

Gebratene Krakenjäger mit Knoblauchcreme

Roasted octopus hunters with garlic cream

Печеные щупальца осьминога с чесночным кремом

22,00 €

TUNA STEAK V TESTU Z ZELENJAVNO KREMO

Bistecca di tonno in crosta con crema di verdure

Thunfischsteak in der Kruste mit Gemüsecreme

Tuna steak in crust with vegetable cream

Стейк тунца в тесте с кремом из зелени

22,00 €

Eat dessert first

SLADICE · DOLCI · DESSERTS · ДЕСЕРТЫ

ČOKOLADNI FONDI S SADJEM IN PENICAMI ZA DVA

Fondue di cioccolato con frutta e marshmallows per due

Schokoladenfondue mit Früchten und Marshmallows für zwei

Chocolate fondue with fruit and marshmallows for two

Шоколадное фондю с фруктами и зефиром для двоих

9,00 €

JABOLČNA TERINA IN DOMAČ VANILJEV SLADOLED

Torta a strati di mela con gelato alla vaniglia fatto in casa

Apple überlagerter Torte mit Hausgemachtem Vanilleeis

Apple layered cake with homemade vanilla icecream

Яблочный торт с домашним ванильным мороженым

6,00 €

VEGANSKI ČOKOLADNI SLADOLED S HRUŠKOVO TORTICO

Gelato vegano al cioccolato con torta di pere

Veganes Schokoladeneis mit Birnenkuchen

Vegan chocolate icecream with pear cake

Веганское шоколадное мороженое с грушевым тортом

Фритая сделай-сам с панчеттой и зеленью

6,00 €