

istri**an**
bistr**o**

& TAPAS BAR

MEMENTO
BISTRO

CHEF'S TABLE

Doživite umetnost kulinarike in spremljajte pripravo vaših jedi pod spretnimi rokami izkušenih chefov. Udobno se namestite in uživajte v prilagojenem več hodnem meniju, ki je pripravljen samo za vas.

Sperimenta l'arte della gastronomia e assisti alla preparazione dei tuoi piatti sotto le abili mani di chef esperti. Accomodati e gusta un menu personalizzato di più portate preparato apposta per te.

- Experience the art of gastronomy and watch your dishes being prepared under the skilful hands of experienced chefs. Sit back and enjoy a personalised multi-course menu prepared just for you.

Erleben Sie die Kunst der Küche und sehen Sie zu, wie Ihre Gerichte unter den geschickten Händen erfahrener Köche zubereitet werden. Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie ein individuelles mehrgängiges Menü, das nur für Sie zubereitet wird.

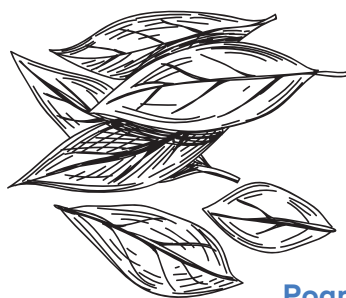


Po predhodni rezervaciji. Minimalno število oseb: 4.

Su prenotazione. Minimo n. persone: 4.

By prior reservation. Minimum no. persons: 4.

Nach vorheriger Reservierung. Mindestanzahl Personen: 4.

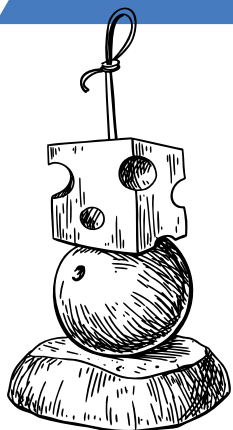


Pogrinjek: oljčno olje, sol iz sečoveljskih solin, kruh

Coperto: olio d'oliva, sale delle saline di Sicciole, pane
Cover charge: olive oil, salt from the Sečovlje saltpans, bread
Gedeck: Olivenöl, Salz aus den Salinen von Sečovlje, Brot

1,50 €

Mix tapasov po izboru šefa
Mix di tapas a scelta dello chef
Mix aus Tapas nach Wahl des Küchenchefs
Mix of tapas of the chef's choice



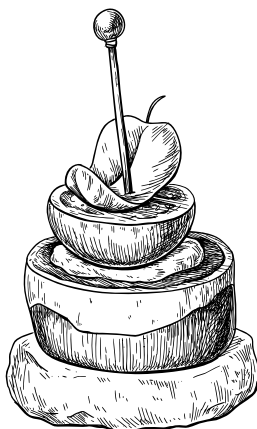
Bakala in tartufi
Baccalà e tartufi
Salt-cod and truffle
Kabeljau und Trüffel

**Hrustljava piščančja bedrca, sirova
krema, artičoke**

Cosce di pollo croccanti, crema di
formaggio, carciofi
Crispy chicken thighs, cheese cream,
artichokes
Knusprige Hähnchenschenkel,
Käsecreme, Artischocken

**Veganski ravioli, rukola, jajčevec,
morske alge**

Ravioli vegani, rucola, melanzane, alge
Vegan ravioli, rocket, aubergine, seaweed
Vegane Ravioli, Rucola, Aubergine, Algen



**Ocvrti gamberi v krompirjevem ovoju,
majoneza bazilike, bazilika**

Gamberi fritti avvolti con patate,
maionese al basilico, basilico
Fried prawns in potato wrap, basil
mayonnaise, basil
Gebratene Garnelen in Kartoffelwickel,
Basilikum-Mayonnaise, Basilikum

Dimljena tuna, limetina majoneza

Tonno affumicato, maionese al lime
Smoked tuna, lime mayonnaise
Geräucherter Thunfisch,
Limettenmayonnaise

Goveji tatar, zeliščno maslo

Tartare di manzo, burro alle erbe
Beef tartare, herb butter
Beefsteak Tatar, Kräuterbutter

HLADNE PREDJEDI

ANTIPASTI / COLD STARTERS / KALTE VORSPEISE

ISTRSKA DILCA

Piatto istriano
Istrische Aufschnitte
Istrian cold-cuts

15,00 €

BRANCINOV KARPAČO

Carpaccio di branzino
Sea bass carpaccio
Wolfsbarsch-Carpaccio

18,00 €

VEGANSKI TARTAR, PARADIŽNIK, BAZILIKA, PINJOLE

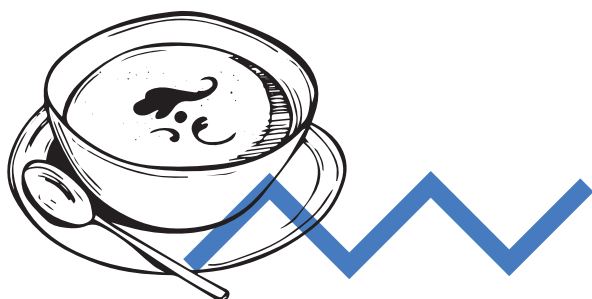
Tartare vegano, pomodoro, basilico, pinoli
Vegan tartare, tomato, basil, pine nuts
Veganes Tartar, Tomate, Basilikum,
Pinienkerne

12,00 €



JUHE

ZUPPE / SOUPS / SUPPEN



YOU *are* A
SOUP-ER
STAR

KREMNA RAKOVA JUHA, MARINIRAN GAMBER, ŠPINAČA, MAKADAMIJA

Zuppa cremosa di granchio, gambero
marinato, spinaci, noci macadamia
Creamy crab soup, marinated prawn,
spinach, macadamia nuts
Cremige Krabbensuppe, marinierte
Garnelen, Spinat, Macadamianüsse

8,00 €

DOMAČA GOVEJA JUHA

Zuppa di manzo fatta in casa
Homemade beef soup
Hausgemachte Rindfleischsuppe

5,00 €

ZA OTROKE

PER BAMBINI / FOR KIDS / FÜR KINDER

TESTENINE Z MESNIM RAGUJEM

Pasta con ragù di carne
Pasta with meat ragù
Nudeln mit Fleischragout

7,50 €

POHAN PIŠČANEC IN PEČEN KROMPIRČEK

Pollo fritto e patatine arrosto
Fried chicken and baked potatoes
Brathähnchen und Bratkartoffeln

9,00 €

TOPLE PREDJEDI

PRIMI PIATTI / WARM STARTERS / WARME VORSPEISE

ISTRSKI FUŽI S ČRNIM TARTUFOM

Fusi (pasta istriana) con tartufo nero
Fuži (Istrian pasta) with black truffles
Fuži (istrische Nudeln) mit
schwarzen Trüffeln

18,00 €

KREMNA ŠAMPANJSKA RIŽOTA Z JAKOBOVIMI POKROVAČAMI IN GOBAMI

Risotto cremoso allo champagne con
capesante e funghi
Creamy champagne risotto with scallops
and mushrooms
Cremiges Champagner-Risotto mit
Jakobsmuscheln und Champignons

16,00 €

HIŠNE TESTENINE S PARADIŽNIKOVO OMAKO IN BAZILIKO

Pasta fatta in casa con salsa di
pomodoro e basilico
Homemade pasta with tomato
sauce and basil
Hausgemachte Nudeln mit
Tomatensauce und Basilikum

12,00 €

GLAVNE JEDI

SECONDI PIATTI / MAIN DISHES / HAUPTGERICHTE

FILE BRANCINA, KOPRIVA, PIRE KOROMAČA IN BATATE, RUMENJAKOVA OMAKA

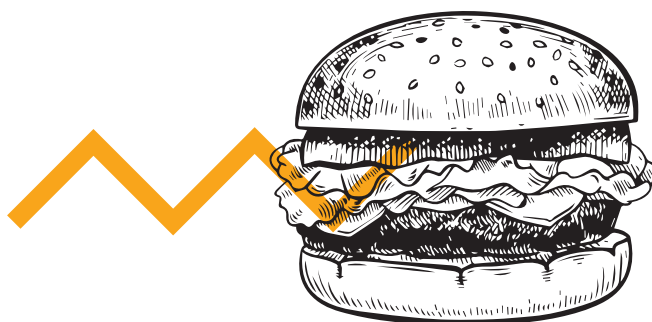
Filetto di branzino, ortiche, purea di finocchi
e patate dolci, salsa al tuorlo d'uovo
Sea bass fillet, nettles, fennel and sweet
potato puree, egg yolk sauce
Wolfsbarschfilet, Brennnesseln,
Fenchel- und Süßkartoffelpüree,
Eigelb-Sauce

26,00 €

OCVRTA HOBOTNICA Z LIMONINO SKORJICO IN ROŽMARINOM, LIMETIN PIRE, ŠPARGLJI, MEDITERANSKI PESTO

Polpo fritto in crosta di limone e rosmarino,
purea di lime, asparagi, pesto mediterraneo
Fried octopus in a lemon and rosemary
crust, lime purée, asparagus,
Mediterranean pesto
Gebratener Octopus in
Zitronen-Rosmarin-Kruste, Limettenpüree,
Spargel, mediterranes Pesto

25,00 €



TELEČJE LIČNICE, REDKVICE, MINI JEŠPRENJ

Guance di vitello, ravanello, orzo
Veal cheeks, radish, barley
Kalbsbäckchen, Rettich, Gerste

21,00 €

ŠEFOV BURGER

Burger dello chef
Chef's burger
Burger des Küchenchefs

13,00 €

SOLATE

INSALATE / SALADS / SALATEN

ŠEFOVA SOLATA - PEČEN LOSOS, SOLATNI MIKS, ARTIČOKE, ČRN SEZAM, KUMARIČNI PRELIV S KOPROM, FOKAČA

Insalata dello chef - salmone arrostito, insalata mista, carciofi, sesamo nero, salsa di cetrioli con aneto, focaccia

Chef's Salad - roasted salmon, salad mix, artichokes, black sesame, cucumber dressing with dill, focaccia

Chef-Salat - gebratener Lachs, Salatmix, Artischocken, schwarzer Sesam, Gurkendressing mit Dill, Focaccia

11,00 €

VEGI SOLATA - TEMPEH, SOLATNI MIKS, AVOKADO, ČEŠNJEV PARADIŽNIK, MAKADAMIJA, PRELIV, FOKAČA

Insalata vegetariana - tempeh, insalata mista, avocado, pomodorini, noci di macadamia, condimento, focaccia

Veggie Salad - tempeh, salad mix, avocado, cherry tomatoes, macadamia nuts, dressing, focaccia

Gemüsesalat - Tempeh, Salatmix, Avocado, Kirschtomaten, Macadamianüsse, Dressing, Focaccia

12,50 €

MEDITERANSKA SOLATA - BURRATA, PARADIŽNIK, OLIVE, PINJOLE, BAZILIKA, OLJČNO OLJE, FOKAČA

Insalata mediterranea - burrata, pomodori, olive, pinoli, basilico, olio d'oliva, focaccia

Mediterranean salad - burrata, tomatoes, olives, pine nuts, basil, olive oil, focaccia

Mediterraner Salat - Burrata, Tomaten, Oliven, Pinienkerne, Basilikum, Olivenöl, Focaccia

Focaccia

13,00 €



SLADICE

DOLCI / DESSERT

MOUSSE MLEČNE ČOKOLADE, GRANATNO JABOLKO, POMARANČNA KREMA, CIMETOV IN POMARANČNI SLADOLED, LEŠNIKOV DROBLJENEC

Mousse al cioccolato al latte, melograno, crema all'arancia, gelato alla cannella e arancia, crumble alla nocciola

Milk chocolate mousse, pomegranate, orange cream, cinnamon and orange ice cream, hazelnut crumble

Milchsokoladen Mousse, Granatapfel, Orangencreme, Zimt- und Orangeneis, Haselnuss-Crumble

6,50 €

VEGANSKA SLADICA - MANDLJEVA KREMA, SLADOLED RDEČIH SADEŽEV, ČRNI RIBEZ, MANDLJEV MAKRON, MANDLJEV DROBLJENEC

Dessert vegano - crema di mandorle, gelato ai frutti rossi, ribes nero, macaron alla mandorla, crumble di mandorle

Vegan dessert - almond cream, red fruit ice cream, blackcurrant, almond macaron, almond crumble

Veganes Dessert - Mandelcreme, rotes Fruchteis, schwarze Johannisbeere, Mandelmakronen, Mandelstreusel

6,50 €



IstrianTapas



istrianbistro

Vse cene so v evrih in vključujejo DDV. Cenik velja od 8. 3. 2023. / Tutti i prezzi sono in Euro. L'I.V.A. è inclusa nel prezzo. Il listino prezzi è valido dal 8. 3. 2023. / All prices are in euros and are inclusive of V.A.T. The price list is valid from March 8th, 2023. / Alle Preise sind in Euro inklusive MWST. Preisliste gültig ab dem 8. 3. 2023.



LIFECCLASS
HOTELS & SPA
PORTOROŽ · SLOVENIJA