



CIJENA MENIJA PO OSOBI
MENU PRICE PER PERSON
MENÜPREIS PRO PERSON
PREZZO DEL MENÙ A PERSONA

100,00 kuna

CIJENA MENIJA PO
OSOBI
100,00 kuna !

Artatore

(Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante)
Artatore 132, Mali Lošinj (Lussinpiccolo), Tel: +385 51 232 932

Meni Contessa Hilda I

Rižoto od šparoga i pršuta
Svinjski file u umaku od vina i kadulje
Antičke palačinke s medom
+
Čaša vina Malvazija (Degrassi, Istra)

Meni Contessa Hilda II

Sušena hobotnica s jajima
Riba list s umakom od lošinjskog luka i oraha
Torta od svježih smokava
+
Čaša vina Žlahtina (Toljanić, Krk)



*MENU PRICE PER
PERSON*
100.00 HRK!

Artatore

(Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante)
Artatore 132, Mali Lošinj (Lussinpiccolo), Tel: +385 51 232 932

Menu Contessa Hilda I

Asparagus and prosciutto Risotto
Pork Fillet in Wine and Sage Sauce
Ancient Pancakes with Honey
+
A Glass of Malvazija (Degrassi, Istria)

Menu Contessa Hilda II

Dried Octopus with Eggs
Sole in Lošinj Onion and Walnut Sauce
Fresh Fig Cake
+
A Glass of Žlahtina (Toljanić, Krk)



MENUPREIS PRO
PERSON
100,00 kuna !



Artatore

(Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante)
Artatore 132, Mali Lošinj (Lussinpiccolo), Tel: +385 51 232 932

Menu Contessa Hilda I

Risotto mit Spargel und Schinken
Schweinefilet in Wein- und Salbeisoße
Antike Pfannkuchen mit Honig
+
ein Glas Malvasier (Degrassi, Istra)

Menu Contessa Hilda II

Getrockneter Oktopus mit Eiern
Seezunge mit Soße aus Lošinjer Zwiebeln und
Nüssen
Torte mit frischen Feigen
+
ein Glas Wein Žlahtina (Toljanić, Krk)

PREZZO DEL MENÙ
100,00 kune A
PERSONA!

Artatore

(Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante)
Artatore 132, Mali Lošinj (Lussinpiccolo), Tel: +385 51 232 932

Menù Contessa Hilda I

Risotto agli asparagi e prosciutto
Filetto di maiale in salsa di vino e salvia
Crêpes al miele (antica ricetta)

+

1 bicchiere di Malvasia "Degrassi" (vino bianco istriano)

Menù Contessa Hilda II

Polpo essiccato con le uova
Sogliola in salsa di cipolla lussignana e noci
Torta di fichi freschi

+

1 bicchiere di Žlahtina "Toljanić" (vino bianco dell'isola di Krk/Veglia)



**CIJENA MENIJA PO
OSOBI
100,00 kuna !**

Baracuda

(Gostiona / Tavern / Gaststätte / Taverna)
Priko 31, Mali Lošinj (Lussinpiccolo), Tel: +385 51 233 309

Meni Leone I

Saur od bijele ribe
File tune u umaku od kadulje i kapara s palentom
na žaru
Torta od naranče
+
čaša vina Malvazija

Meni Leone II

Ravioli sa skutom u umaku od lošinjskoga bilja
Svinjski kare u ovitku od pršuta i kadulje s finim
povrćem
Torta od skute sa šumskim voćem
+
čaša vina Žlahtina



**MENU PRICE PER
PERSON
100.00 HRK!**

Baracuda

(Gostiona / Tavern / Gaststätte / Taverna)
Priko 31, Mali Lošinj (Lussinpiccolo), Tel: +385 51 233 309



Menu Leone I

White Fish Marinade
Tuna Steak with Fennel and Caper Sauce and
Grilled Polenta
Orange Cake
+
A Glass of Malvazija

Menu Leone II

Curd Ravioli with Lošinj Herb Sauce
Prosciutto and Sage-Wrapped Pork Chops with
Vegetables
Curd Cake with Berries
+
A Glass of Žlahtina

MENÜPREIS PRO
PERSON
100,00 kuna !

Baracuda

(Gostiona / Tavern / Gaststätte / Taverna)
Priko 31, Mali Lošinj (Lussinpiccolo), Tel: +385 51 233 309

Menü Leone I

Marinierter Edelfisch
Thunfischfilet in Salbei- und Kapernsoße mit
Polenta vom Grill
Orangentorte
+
Ein Glas Malvasier

Menü Leone II

Ravioli mit Hüttenkäse in Soße aus Lošinjer
Kräutern
Schweinskarree eingerollt in Prosciutto und Salbei
mit feinem Gemüse
Torte mit Hüttenkäse und Beerenobst
+
ein Glas Wein Žlahtina



02. – 31.05.2014.

PREZZO DEL MENÙ
100,00 kune A
PERSONA!

Baracuda

(Gostiona / Tavern / Gaststätte / Taverna)
Priko 31, Mali Lošinj (Lussinpiccolo), Tel: +385 51 233 309

Menù Leone I

Pesce bianco "in saor"
Trancio di tonno in salsa di salvia e capperi con
polenta grigliata
Torta d'arance
+
1 bicchiere di Malvasia (vino bianco)

Menù Leone II

Ravioli alla ricotta in salsa d'erbette aromatiche
lussignane
Carré di maiale in mantello di prosciutto crudo e
salvia con verdure novelle
Torta di ricotta con frutti di bosco
+
1 bicchiere di Žlahtina (vino bianco)



Mali Lošinj Croatia

02. – 31.05.2014.

**CIJENA MENIJA PO
OSOBI
100,00 kuna !**

Deveron

(Pub / Pub / Pub / Pub)

Vladimira Gortana 32, Mali Lošinj (Lussinpiccolo), Tel: +385 51 238 510



Meni Deveron I

Bruschetta rustica (s lošinjskim travama)
Domaći pljukanci sa šparogama
Ravioli s jabukom na kremi od vanilije
+
čaša vina Merlot ili Žlahtina

Meni Deveron II

Srdele na saur
Ravioli punjeni skutom u umaku od mente
Ravioli s jabukom na kremi od vanilije
+
čaša vina Merlot ili Žlahtina

02. – 31.05.2014.

MENU PRICE PER
PERSON
100.00 HRK!



Deveron

(Pub / Pub / Pub / Pub)

Vladimira Gortana 32, Mali Lošinj (Lussinpiccolo), Tel: +385 51 238 510

Menu Deveron I

Bruschetta Rustica (with Lošinj Herbs)
Homemade Pasta *Pijukanci* with Asparagus
Apple Ravioli with Vanilla Cream
+
A Glass of Merlot or Žlahtina

Menu Deveron II

Marinated Sardines
Curd Ravioli with Mint Sauce
Apple Ravioli with Vanilla Cream
+
A Glass of Merlot or Žlahtina

**MENÜPREIS PRO
PERSON
100,00 kuna !**

Deveron

(Pub / Pub / Pub / Pub)

Vladimira Gortana 32, Mali Lošinj (Lussinpiccolo), Tel: +385 51 238 510



Menü Deveron I

Bruschetta Rustica (mit Lošinjer Kräutern)
Hausgemachte Plijukanci-Nudeln mit Spargel
Ravioli mit Apfel auf Vanillecreme
+
ein Glas Wein Merlot oder Žlahtina

Menü Deveron II

Marinierte Sardellen
Ravioli gefüllt mit Hüttenkäse in Minzesoße
Ravioli mit Apfel auf Vanillecreme
+
ein Glas Wein Merlot oder Žlahtina

PREZZO DEL MENÙ
100,00 kune A
PERSONA!

Deveron

(Pub / Pub / Pub / Pub)

Vladimira Gortana 32, Mali Lošinj (Lussinpiccolo), Tel: +385 51 238 510



Mali Lošinj Croatia

Menù Deveron I

Bruschetta rustica (con le erbe aromatiche lussignane)

Pljukanci (pasta reg.) fatti in casa agli asparagi

Ravioli alle mele su crema di vaniglia

+

1 bicchiere di Merlot (vino rosso) o Žlahtina (vino bianco)

Menù Deveron II

Sarde “in saor”

Ravioli alla ricotta in salsa di menta

Ravioli alle mele su crema di vaniglia

+

1 bicchiere di Merlot (vino rosso) o Žlahtina (vino bianco)

**CIJENA MENIJA PO
OSOBI
100,00 kuna !**

Eki

(Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante)
Artatore 107, Mali Lošinj (Lussinpiccolo), Tel: +385 51 233 007

Meni Anton Budinić - Antigo I

Salata Eki
Punjeni odrezak sa svježim sirom i špinatom na
žaru
Pijane smokve
+
čaša vina Malvazija San Martin

Meni Anton Budinić - Antigo II

Gratinirane dagnje
Punjene lignje s prilogom
Tiramisu od višnje
+
čaša vina Žlahtina (Gospoja Toljanić)



**MENU PRICE PER
PERSON
100.00 HRK!**

Eki

(Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante)
Artatore 107, Mali Lošinj (Lussinpiccolo), Tel: +385 51 233 007



Menu Anton Budinić - Antigo I

Salad "Eki"
Grilled Stuffed Steak with Cottage Cheese and
Spinach
Drunken Figs
+
A Glass of Malvazija San Martin

Menu Anton Budinić - Antigo II

Mussels Au Gratin
Stuffed Calamari with a Side Dish
Cherry Tiramisu
+
A Glass of Žlahtina (Gospoja Toljanić)

**MENÜPREIS PRO
PERSON
100,00 kuna !**

Eki

(Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante)
Artatore 107, Mali Lošinj (Lussinpiccolo), Tel: +385 51 233 007



Menü Anton Budinić - Antigo I

Salat Eki
Schnitzel vom Grill gefüllt mit Hüttenkäse und
Spinat
Betrunkene Feigen
+
ein Glas Malvasier San Martin

Menü Anton Budinić - Antigo II

Gratinierte Miesmuscheln
Gefüllte Kalmare mit Beilage
Tiramisu mit Sauerkirschen
+
ein Glas Wein Žlahtina (Gospoja Toljanić)

PREZZO DEL MENÙ
100,00 kune A
PERSONA!

Eki

(Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante)
Artatore 107, Mali Lošinj (Lussinpiccolo), Tel: +385 51 233 007

Menù Anton Budinić - Antigo I

Insalata Eki

Cotoletta ripiena di formaggio fresco e spinaci
grigliati

Fichi al vino

+

1 bicchiere di Malvasia "San Martin" (vino bianco)

Menù Anton Budinić - Antigo II

Cozze gratinate

Calamari ripieni con contorno

Tiramisù alle amarene

+

1 bicchiere di Žlahtina "Gospoja Toljanić" (vino
bianco)



CIJENA MENIJA PO
OSOBI
100,00 kuna !

Lošinjsko jidro

(Buffet / Buffet / Buffet / Buffet)

Sv. Marije 11, Mali Lošinj (Lussinpiccolo), Tel: +385 51 233 424

Meni Agostino Straulino I

Salata od hobotnice
Brodet od bakalara s krumpirom
Palačinke s domaćim medom
+
čaša vina Malvazija

Meni Agostino Straulino II

Domaća riblja juha
Rezanci od špinata u umaku od škampa i kozica
Sladoled „Vruća ljubav“
+
čaša vina Žlahtina



MENU PRICE PER
PERSON
100.00 HRK!

Lošinjsko jidro

(Buffet / Buffet / Buffet / Buffet)

Sv. Marije 11, Mali Lošinj (Lussinpiccolo), Tel: +385 51 233 424



Menu Agostino Straulino I

Octopus Salad
Cod Brodetto with Potatoes
Pancakes with Organic Honey
+
A Glass of Malvazija

Menu Agostino Straulino I

Fish Soup
Spinach Tagliatelle with Scampi and Prawn
Sauce
“Hot Love“ Ice Cream
+
A Glass of Žlahtina

MENÜPREIS PRO
PERSON
100,00 kuna !

Lošinjsko jidro

(Buffet / Buffet / Buffet / Buffet)

Sv. Marije 11, Mali Lošinj (Lussinpiccolo), Tel: +385 51 233 424



Menü Agostino Straulino I

Oktopussalat
Kabeljau-Fischeintopf mit Kartoffeln
Pfannkuchen mit hausgemachtem Honig
+
Ein Glas Malvasier

Menü Agostino Straulino II

Hausgemachte Fischsuppe
Spinatnudeln in Scampi- und Shrimpsöße
Eis „Heiße Liebe“
+
ein Glas Wein Žlahtina

PREZZO DEL MENÙ
100,00 kune A
PERSONA!

Lošinjsko jidro

(Buffet / Buffet / Buffet / Buffet)

Sv. Marije 11, Mali Lošinj (Lussinpiccolo), Tel: +385 51 233 424

Menù Agostino Straulino I

Insalata di polpo

Brodetto di baccalà con patate

Crêpes al miele nostrano

+

1 bicchiere di Malvasia (vino bianco)

Menù Agostino Straulino II

Zuppa di pesce casereccia

Tagliatelle agli spinaci in salsa di scampi e
gamberetti

Gelato "Amore appassionato"

+

1 bicchiere di Žlahtina (vino bianco)



CIJENA MENIJA PO
OSOBI
100,00 kuna !

Manora

(Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante)
Mandalenska 26b, Nerezine, Tel: +385 51 237 460

Meni Eugen Matković I

Bruschetta s mozzarellom, slaninim inćunima i
kavijarom od rajčice
File brancina pečen na listićima kadulje s
umakom od limuna
Torta čokolada – naranča
+
čaša vina Malvazija (Kabola)

Meni Eugen Matković II

Meditranska salata s kozicama
Pljukanci s pestom od rikule i hobotnicom
Semifreddo
+
čaša vina Teran (Markežić)



MENU PRICE PER
PERSON
100.00 HRK!

Manora

(Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante)
Mandalenska 26b, Nerezine, Tel: +385 51 237 460

Menu Eugen Matković I

Bruschetta with Mozzarella, Salted Anchovies
and Tomato Caviar

Grilled Sea Bass Fillet on Sage Leaves with
Lemon Sauce

Orange and Chocolate Cake

+

A Glass of Malvazija (Kabola)

Menu Eugen Matković II

Mediterranean Prawn Salad

Pasta *Pljukanci* with Arugula Pesto and Octopus
Semifreddo

+

A Glass of Teran (Markežić)



**MENÜPREIS PRO
PERSON
100,00 kuna !**

Manora

(Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante)
Mandalenska 26b, Nerezine, Tel: +385 51 237 460

Menü Eugen Matković I

Bruschetta mit Mozzarella, gesalzenen Anchovis
und Tomaten-Kaviar
Filet vom Wolfsbarsch auf Salbeiblättern mit
Zitronensoße
Schoko-Orangen-Torte
+
ein Glas Malvasier (Kabola)

Menü Eugen Matković II

Mediterraner Shrimpsalat
Pljukanci-Nudeln mit Rucola-Oktopus-Pesto
Semifredo
+
ein Glas Teran (Markežić)



PREZZO DEL MENÙ
100,00 kune A
PERSONA!

Manora

(Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante)
Mandalenska 26b, Nerezine, Tel: +385 51 237 460

Menù Eugen Matković I

Bruschetta con mozzarella, alici salate e caviale
di pomodoro

Filetto di branzino ai ferri su foglioline di salvia
con salsetta al limone

Torta cioccolato – arancia

+

1 bicchiere di Malvasia “Kabola” (vino bianco)

Menù Eugen Matković II

Insalata mediterranea con gamberetti

Pljukanci (pasta reg.) al pesto di rucola e polpo
Semifreddo

+

1 bicchiere di Teran/Terrano “Markežić” (vino
rosso)



Mali Lošinj Croatia

**CIJENA MENIJA PO
OSOBI
100,00 kuna !**

Marina

(Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante)
Privlaka 19, Mali Lošinj (Lussinpiccolo), Tel: +385 51 233 261



Meni Nicolo Rode I

Krem juha od šparoga s udičem i pancetom
Janjetina na belejski
Fritule sa šparogama
+
čaša vina Graševina (Krauthaker)

Meni Nicolo Rode II

Janjeći žgvacet s njokima od koromača
Janjetina ispod peke
Palačinke „Marina“
+
Čaša vina Graševina (Krauthaker)

**MENU PRICE PER
PERSON
100.00 HRK!**

Marina

(Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante)
Privlaka 19, Mali Lošinj (Lussinpiccolo), Tel: +385 51 233 261

Menu Nicolo Rode I

Asparagus Cream Soup with Cured Leg of
Lamb and Pancetta
Lamb à la *Belejski*
Donuts *Fritule* with Asparagus
+
A Glass of Graševina (Krauthaker)

Menu Nicolo Rode II

Lamb Stew *Žgvacet* with Fennel Gnocchi
Lamb Under the Bell
Pancakes „Marina“
+
A Glass of Graševina (Krauthaker)



**MENÜPREIS PRO
PERSON
100,00 kuna !**

Marina

(Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante)
Privlaka 19, Mali Lošinj (Lussinpiccolo), Tel: +385 51 233 261



Menü Nicolo Rode I

Spargelcremesuppe mit Schafsschinken und
Bauchspeck
Lammfleisch nach Belejer Art
Fritule-Gebäck mit Spargeln
+
Glas Welschriesling (Krauthaker)

Menü Nicolo Rode II

Lammgulasch (Žgvacet) mit Gnocchi und
Fenchel
Lammfleisch unter der Backglocke
Pfannkuchen „Marina“
+
Glas Welschriesling (Krauthaker)

PREZZO DEL MENÙ
100,00 kune A
PERSONA!

Marina

(Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante)
Privlaka 19, Mali Lošinj (Lussinpiccolo), Tel: +385 51 233 261

Menù Nicolo Rode I

Vellutata d'asparagi con carne d'agnello
essiccata (*udič*) e pancetta
Carne d'agnello alla moda di Bellei (Belej)
Frittelle d'asparagi
+
1 bicchiere di Graševina/Riesling italoico
"Krauthaker" (vino bianco)

Menù Nicolo Rode II

Guazzetto d'agnello con gnocchi al finocchio
Carne d'agnello arrosto alla "peka"
Crêpes "Marina"
+
1 bicchiere di Graševina/Riesling italoico
"Krauthaker" (vino bianco)



CIJENA MENIJA PO
OSOBI
100,00 kuna !

Noštromo

(Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante)
Priko 54, Mali Lošinj (Lussinpiccolo), Tel: +385 51 231 784

Meni Cosulich I

Marinirani file brancina u soku od lošinjskih
agruma na domaćoj rigi
Steak zubaca u vinu
Tradicionalni lošinjski kolač „Papuči“
+
čaša vina Žlahtina (Toljanić)

Meni Cosulich II

Rolana hobotnica s kaparima i domaćim
maslinovim uljem
File brancina u umaku od škampa i lošinjskih
šparoga
Tradicionalni lošinjski kolač „Papuči“
+
čaša vina Žlahtina (Toljanić)



**MENU PRICE PER
PERSON
100.00 HRK!**

Noštromo

(Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante)
Priko 54, Mali Lošinj (Lussinpiccolo), Tel: +385 51 231 784

Menu Cosulich I

Sea Bass Marinated in Lošinj Citrus Juice with
Organic Arugula
Dentex Steak in Wine
Traditional Lošinj Cake *Papuči*
+
A Glass of Žlahtina (Toljanić)

Menu Cosulich II

Rolled Octopus with Capers and Organic Olive
Oil
Sea Bass Fillet with Scampi and Lošinj
Asparagus Sauce
Traditional Lošinj Cake *Papuči*
+
A Glass of Žlahtina (Toljanić)



Mali Lošinj Croatia

**MENÜPREIS PRO
PERSON
100,00 kuna !**

Noštromo

(Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante)
Priko 54, Mali Lošinj (Lussinpiccolo), Tel: +385 51 231 784

Menü Cosulich I

Mariniertes Filet vom Wolfsbarsch in Soße aus
Lošinj Orangen auf Salatruke
Filetierte Zahnbrasse in Wein
Traditioneller Lošinj Kuchan „Papuči“
+
ein Glas Wein Žlahtina (Toljanić)

Menü Cosulich II

Oktopus-Röllchen mit Kapern und
hausgemachtem Olivenöl
Filet vom Wolfsbarsch in Scampi-Soße mit
Lošinj Spargel
Traditioneller Lošinj Kuchan „Papuči“
+
ein Glas Wein Žlahtina (Toljanić)



PREZZO DEL MENÙ
100,00 kune A
PERSONA!

Noštromo

(Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante)
Priko 54, Mali Lošinj (Lussinpiccolo), Tel: +385 51 231 784



Menù Cosulich I

Filetto di branzino marinato nel succo degli agrumi lussignani su letto di rucola nostrana
Trancio di dentice al vino
“Papuči”, dolce della tradizione lussignana
+
1 bicchiere di Žlahtina “Toljanić” (vino bianco)

Menù Cosulich II

Rotolo di polpo con capperi e olio d’oliva nostrano
Filetto di branzino in salsa di scampi e asparagi lussignani
“Papuči”, dolce della tradizione lussignana
+
1 bicchiere di Žlahtina “Toljanić” (vino bianco)

**CIJENA MENIJA PO
OSOBI
100,00 kuna !**

Porto

(Buffet / Buffet / Buffet / Buffet)

Sv. Martin 58, Mali Lošinj (Lussinpiccolo), Tel: +385 51 231 956



Mali Lošinj Croatia

Meni Sator I

Kvarneske bruschette
Svinjska pisanica s tikvicama i pečenim
krumpirom
Palačinke sa suhim smokvama, čokoladom i
mentom
+
čaša vina Graševina

Meni Sator II

Marinirani inćun s rigom i kaparima
Kraljevska pržena riba
Voćna salata
+
čaša vina Graševina

**MENU PRICE PER
PERSON
100.00 HRK!**

Porto

(Buffet / Buffet / Buffet / Buffet)

Sv. Martin 58, Mali Lošinj (Lussinpiccolo), Tel: +385 51 231 956



Mali Lošinj Croatia

Menu Sator I

Kvarner Bruschettas
Pork Tenderloin with Zucchini and Baked
Potatoes
Dry Fig, Chocolate and Mint Pancakes
+
A Glass of Graševina

Menu Sator II

Marinated Anchovy with Asparagus and Capers
Royal Fried Fish
Fruit Salad
+
A Glass of Graševina

**MENÜPREIS PRO
PERSON
100,00 kuna !**

Porto

(Buffet / Buffet / Buffet / Buffet)

Sv. Martin 58, Mali Lošinj (Lussinpiccolo), Tel: +385 51 231 956



Mali Lošinj Croatia

Menü Sator I

Kvarner-Bruschetta
Schweinelende mit Zucchini und Bratkartoffeln
Pfannkuchen mit Trockenpflaumen, Schokolade
und Minze
+
ein Glas Wein Graševina

Menü Sator II

Marinierte Anchovis mit Salattrauke und Kapern
Frittierter Fisch nach Königsart
Obstsalat
+
ein Glas Wein Graševina

PREZZO DEL MENÙ
100,00 kune A
PERSONA!

Porto

(Buffet / Buffet / Buffet / Buffet)

Sv. Martin 58, Mali Lošinj (Lussinpiccolo), Tel: +385 51 231 956



Menù Sator I

Bruschette quarnerine
Filetto di maiale con zucchine e patate al forno
Crêpes con fichi secchi, cioccolato e menta
+
1 bicchiere di Graševina/ Riesling italico (vino bianco)

Menù Sator II

Alici marinate con rucola e capperi
Frittura "reale" di pesce
Macedonia di frutta
+
1 bicchiere di Graševina/ Riesling italico (vino bianco)

CIJENA MENIJA PO
OSOBI
100,00 kuna !

Punta

(Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante)

Šestavine bb, Veli Lošinj (Lussingrande), Tel: +385 51 662 034

Meni Petar Jakov Leva I

Fuži s pršutom i šparogama
Janjeći kotleti u soku od kadulje
Topli kolač od sira

+

čaša vina Cabernet Sauvignon (laguna Histria)

Meni Petar Jakov Leva II

Orada pod limunom
Odrezak od tune s orzotom od blitve
Pjenica od čokolade s umakom od naranče

+

čaša vina Malvazija (vina Laguna)



**MENU PRICE PER
PERSON
100.00 HRK!**

Punta

(Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante)
Šestavine bb, Veli Lošinj (Lussingrande), Tel: +385 51 662 034

Menu Petar Jakov Leva I

Pasta *Fuži* with Prosciutto and Asparagus
Lamb Chop with Sage Sauce
Hot Cheese Cake

+

A Glass of Cabernet Sauvignon (Laguna Histria)

Menu Petar Jakov Leva II

Gilthead Bream with Lemon
Tuna Steak with Swiss Chard Risotto
Chocolate Mousse with Orange Sauce

+

A Glass of Malvazija (Vina Laguna)



**MENÜPREIS PRO
PERSON
100,00 kuna !**

Punta

(Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante)
Šestavine bb, Veli Lošinj (Lussingrande), Tel: +385 51 662 034

Menü Petar Jakov Leva I

Fuži-Nudeln mit Prosciutto und Spargel
Lammkoteletts in Salbeisoße
Warme Käsetorte
+
ein Glas Wein Sauvignon (Laguna Histria)

Menü Petar Jakov Leva II

Golfbrasse unter Zitronen
Thunfisch-Steak mit Mangold-Orzotto
Mousse au chocolat mit Orangensoße
+
ein Glas Malvasier (Wein Laguna)



PREZZO DEL MENÙ
100,00 kune A
PERSONA!

Punta

(Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante)
Šestavine bb, Veli Lošinj (Lussingrande), Tel: +385 51 662 034



Mali Lošinj Croatia

Menù Petar Jakov Leva I

Fuži (pasta reg.) prosciutto crudo e asparagi
Costolette d'agnello in salsetta di salvia
Torta calda al formaggio
+
1 bicchiere di Cabernet sauvignon "Laguna
Histria" (vino rosso)

Menù Petar Jakov Leva II

Orata al limone
Trancio di tonno con orzotto alle bietole
Mousse di cioccolato con salsetta d'arancia
+
1 bicchiere di Malvasia "Vina Laguna" (vino
bianco)

CIJENA MENIJA PO
OSOBI
100,00 kuna !

Silvana

(Konoba / Tavern / Taverne / Trattoria)

Lošinjskih pomoraca 2, Mali Lošinj (Lussinpiccolo), Tel: +385 51 232 591



Meni Grazia Divina I

Rižoto od šparoga
Grdobina s krumpirom na ribarski
Kolač od naranči
+
čaša vina Žlahtina (Toljanić)

Meni Grazia Divina I

Juha od rakova
Riblji ražnjići s prilogom
Kolač s pinjolima
+
čaša vina Žlahtina (Toljanić)

MENU PRICE PER
PERSON
100.00 HRK!

Silvana

(Konoba / Tavern / Taverne / Trattoria)

Lošinjskih pomoraca 2, Mali Lošinj (Lussinpiccolo), Tel: +385 51 232 591



Menu Grazia Divina I

Asparagus Risotto
Frogfish with Fisherman's Potatoes
Orange Cake
+
A Glass of Wine

Menu Grazia Divina II

Crab Soup
Fish Kebabs with a Side Dish
Cake with Pine Nuts
+
A Glass of Wine

**MENUPREIS PRO
PERSON
100,00 kuna !**

Silvana

(Konoba / Tavern / Taverne / Trattoria)

Lošinjskih pomoraca 2, Mali Lošinj (Lussinpiccolo), Tel: +385 51 232 591



Mali Lošinj Croatia

Menu Grazia Divina I

Risotto mit Spargel
Seeteufel mit Kartoffeln nach Fischers Art
Orangenkuchen
+
ein Glas Wein

Menu Grazia Divina II

Krebssuppe
Fischspießchen mit Beilage
Kuchen mit Pinienkernen
+
ein Glas Wein

PREZZO DEL MENÙ
100,00 kune A
PERSONA!

Silvana

(Konoba / Tavern / Taverne / Trattoria)

Lošinjskih pomoraca 2, Mali Lošinj (Lussinpiccolo), Tel: +385 51 232 591



Menù Grazia Divina I

Risotto agli asparagi
Coda di rospo con patate alla pescatora
Dolce d'arance
+
1 bicchiere di vino Žlahtina (Toljanić)

Menù Grazia Divina II

Zuppa di granchi
Spiedini di mare con contorno
Dolce di pinoli
+
1 bicchiere di vino Žlahtina (Toljanić)

**CIJENA MENIJA PO
OSOBI
100,00 kuna !**

Televrin

(Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante)
Obala nerezinskih pomoraca 21, Nerezine, Tel: +385 51 237 121

Meni Aldebrand Petrina I

Fritaja od hobotnice
Marinirani file bakalara na žaru s vinskim krumpirom
Kolubica (palačinke sa suhim smokvama, grožđicama
i jabukama)
+
čaša vina Malvazije Dešković

Meni Aldebrand Petrina II

Maneštra od čiča (gusta juha od slanutka)
Pirjana janjetina u crnom vinu s bobom „in teća“ (bob s
krumpirom i koromačem)
Kolubica (palačinke sa suhim smokvama, grožđicama
i jabukama)
+
čaša vina Plavac de Mar



**MENU PRICE PER
PERSON
100.00 HRK!**

Televrin

(Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante)

Obala nerezinskih pomoraca 21, Nerezine, Tel: +385 51 237 121



Menu Aldebrand Petrina I

Octopus Omelette
Grilled Marinated Cod Fillet with Wine Potatoes
Dry Fig, Raisin and Apple Pancakes "Kolubica"
+
A Glass of Malvazija Dešković

Menu Aldebrand Petrina II

Thick Chick Pea Soup
Sautéed Lamb in Red Wine with Fava Beans,
Potatoes and Fennel
Dry Fig, Raisin and Apple Pancakes "Kolubica"
+
A Glass of Plavac de Mar

MENÜPREIS PRO
PERSON
100,00 kuna !

Televrin

(Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante)
Obala nerezinskih pomoraca 21, Nerezine, Tel: +385 51 237 121



Mali Lošinj Croatia

Menü Aldebrand Petrina I

Omelette mit Oktopus
Mariniertes Kabeljaufilet vom Grill mit Weinkartoffeln
Kolubica (Pfannkuchen mit Trockenfeigen, Rosinen
und Apfel)
+
ein Glas Malvasier Dešković

Menü Aldebrand Petrina II

Čiča-Maneštra (cremige Kichererbsensuppe)
In Wein gedünstetes Lamm mit Grünen Bohnen,
Kartoffeln und Fenchel
Kolubica (Pfannkuchen mit Trockenfeigen, Rosinen
und Apfel)
+
ein Glas Wein Plavac de Mar

PREZZO DEL MENÙ
100,00 kune A
PERSONA!

Televrin

(Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante)
Obala nerezinskih pomoraca 21, Nerezine, Tel: +385 51 237 121

Menù Aldebrand Petrina I

Frittata (*fritaja*) di polpo
Filetto di baccalà marinato ai ferri con patate al vino
Kolubica (crêpes con fichi secchi, uvetta e mele)
+
1 bicchiere di Malvasia “Dešković” (vino bianco)

Menù Aldebrand Petrina II

Minestrone di ceci
Agnello stufato al vino rosso con fave “in teća” (fave
con patate e finocchi)
Kolubica (crêpes con fichi secchi, uvetta e mele)
+
1 bicchiere di “Plavac de Mar” (vino rosso)



**CIJENA MENIJA PO
OSOBI
100,00 kuna !**

Veli žal

(Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante)
Sunčana uvala bb, Mali Lošinj (Lussinpiccolo), Tel: +385 51 667 260



Meni Annunziata I

Ovčja juha s domaćom tjesteninom i povrćem
Janjetina u umaku od lošinjskih trava s krumpirom
na žaru

Savijača od suhih smokava, jabuka i pinjola
+

čaša vina Cabernet Sauvignon (Laguna Histria)

Meni Annunziata II

Gusta riblja juha s rižom i ribljim mesom
List u umaku od limuna i bijelog vina s rižotom od
koromača

Palačinke sa smokvama i narančom
+

čaša vina Malvazija (vina Laguna)

MENU PRICE PER
PERSON
100.00 HRK!

Veli žal

(Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante)
Sunčana uvala bb, Mali Lošinj (Lussinpiccolo), Tel: +385 51 667 260

Menu Annunziata I

Sheep Soup with Homemade Pasta and Vegetables
Lamb with Lošinj Herb Sauce and Grilled Potatoes
Dry Fig, Apple and Pine Nut Strudel
+
A Glass of Cabernet Sauvignon (Laguna Histria)

Menu Annunziata II

Thick Fish Soup with Rice and Fish Meat
Sole with Lemon and White Wine Sauce and
Fennel Risotto
Fig and Orange Pancakes
+
A Glass of Malvazija (Vina Laguna)



**MENÜPREIS PRO
PERSON
100,00 kuna !**

Veli žal

(Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante)

Sunčana uvala bb, Mali Lošinj (Lussinpiccolo), Tel: +385 51 667 260

Menü Annunziata I

Schafsuppe mit hausgemachten Nudeln und Gemüse
Lamm in Soße aus Lošinjer Kräutern mit Kartoffeln vom Grill
Strudel mit Trockenfeigen, Apfel und Pinienkernen
+
ein Glas Wein Cabernet Sauvignon (Laguna Histria)

Menü Annunziata II

Cremige Fischsuppe mit Reis und Fisch
Seezunge in Zitronen- und Weißweinsoße mit Fenchel-Risotto
Pfannkuchen mit Feigen und Orange
+
ein Glas Malvasier (Wein Laguna)



PREZZO DEL MENÙ
100,00 kune A
PERSONA!

Veli žal

(Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante)

Sunčana uvala bb, Mali Lošinj (Lussinpiccolo), Tel: +385 51 667 260



Mali Lošinj Croatia

Menù Annunziata I

Brodo di pecora con pasta fatta in casa e verdure
Agnello alle erbe aromatiche lussignane con
contorno di patate alla brace
Strudel di fichi secchi, mele e pinoli
+
1 bicchiere di Cabernet sauvignon “Laguna Histria”
(vino rosso)

Menù Annunziata II

Zuppa di pesce con riso e polpa di pesce
Sogliola in salsa di limone e vino bianco con risotto
ai finocchi
Crêpes di fichi e arance
+
1 bicchiere di Malvasia “Vina Laguna” (vino bianco)

**CIJENA MENIJA PO
OSOBI
100,00 kuna !**

Za kantuni

(Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante)

Vladimira Gortana 25, Mali Lošinj (Lussinpiccolo), Tel: +385 51 231 840

Meni Gange I

Juha od srakanskih šparoga s kvarnerskim škampima
File orade s lošinjskom mentom i ružmarinom na pjenici od tartufa
Torta od maslina
+
čaša vina Malvazina (Pilato) ili Cabernet Sauvignon, Merlot (Pilato)

Meni Gange II

Domaći fuži sa srakanskim šparogama i pancetom
Ombolo s pršutom i lošinjskom kaduljom
Hladna pjenica od kamilice s medom
+
čaša vina Malvazina (Pilato) ili Cabernet Sauvignon, Merlot (Pilato)



**MENU PRICE PER
PERSON
100.00 HRK!**

Za kantuni

(Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante)

Vladimira Gortana 25, Mali Lošinj (Lussinpiccolo), Tel: +385 51 231 840

Menu Gange I

Srakane Asparagus Soup and Kvarner Scampi
Gilthead Bream Fillet with Lošinj Mint and
Rosemary and Truffle Mousse
Olive Cake

+

A Glass of Malvazija (Pilato) or Cabernet Sauvignon,
Merlot (Pilato)

Menu Gange II

Homemade Pasta *Fuži* with Asparagus from
Srakane Island and Pancetta
Pork Chop *Ombolo* with Prosciutto and Lošinj Sage
Cold Chamomile Mousse with Honey

+

A Glass of Malvazija (Pilato) or Cabernet Sauvignon,
Merlot (Pilato)



**MENÜPREIS PRO
PERSON**
100,00 kuna !

Za kantuni

(Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante)

Vladimira Gortana 25, Mali Lošinj (Lussinpiccolo), Tel: +385 51 231 840

Menü Gange I

Suppe mit Spargel der Insel Srakane und Kvarner-
Scampi
Goldbrassenfilet mit Lošinjer Minze und Rosmarin auf
Trüffelmousse
Oliventorte
+
ein Glas Malvazina (Pilato) oder Cabernet Sauvignon,
Merlot (Pilato)

Menü Gange II

Hausgemachte Fuži-Nudeln mit Spargel der Insel
Srakane und geräuchertem Speck
Geräuchertes Schweinefilet mit Prosciutto und
Lošinjer Salbei
Kühle Kamille-Mousse mit Honig
+
ein Glas Malvazina (Pilato) oder Cabernet Sauvignon,
Merlot (Pilato)



PREZZO DEL MENÙ
100,00 kune A
PERSONA!

Za kantuni

(Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante)

Vladimira Gortana 25, Mali Lošinj (Lussinpiccolo), Tel: +385 51 231 840

Menù Gange I

Zuppa d'asparagi di Srakane con scampi del Quarnero

Filetto d'orata alla menta e al rosmarino lussignani su
mousse di tartufi

Torta d'olive

+

1 bicchiere di Malvazino "Pilato" (vino bianco) o
Cabernet sauvignon, Merlot "Pilato" (vini rossi)

Menù Gange II

Fuži (pasta reg.) fatti in casa agli asparagi di Srakane e
alla pancetta

Ombolo (lombo di maiale) al prosciutto crudo e alla
salvia lussignana

Mousse fredda di camomilla con miele

+

1 bicchiere di Malvazino "Pilato" (vino bianco) o
Cabernet sauvignon, Merlot "Pilato" (vini rossi)



Otvorenje 8. Fešte lošinjske kuhinje održat će se na glavnom trgu u Malom Lošinju, 2. svibnja 2014. s početkom u 18:00 sati

Rezervirajte svoje mjesto i uživajte u jelovnicima lošinjskih kapetana.
Neka fešta počne!

The Opening of the 8th Lošinj Cuisine Festival will take place on the Main Square in Mali Lošinj on May 2nd, 2014, and start at 6 p.m.

Book your place and enjoy the menus of Lošinj captains, and let the feast begin!

Die Eröffnung des 8. Festes der Lošinjer Küche findet am 02.05.2014 mit Beginn um 18,00 Uhr auf dem Hauptplatz in Mali Lošinj statt.

Reservieren Sie Ihren Platz, genießen Sie die Speisekarten der Lošinjer Kapitäne und lassen Sie das Fest beginnen!

La cerimonia d'apertura della VIII Festa della cucina lussignana si terrà sulla piazza principale di Lussinpiccolo il 02.05.2014 con inizio alle 18,00.

Prenotate il vostro tavolo e godetevi tutta la bontà delle ricette dei capitani.
E che la festa cominci!

Zdravlje na otoku vitalnosti...
Health on the island of vitality...

Since 1892



HRVATSKI APOKSIOMEN
(2. – 1.st.pr.Kr.)

CROATIAN APOXYOMENOS
(2nd – 1st century B.C.)

Welcome Dobrodošli

www.tz-malilosinj.hr