

# CRIKVENICA

## RESTORAN - RESTAURANT "AMOR"

- Carpaccio od tune/Tuna Carpaccio/Thunfischcarpaccio
- Marinirane plave ribe/Oily fish marinade/Mariniertes Fettfisch
- Tuna na mornarski s palentom/Tuna navy style with polenta/Thunfisch nach Seemans-Art mit Polenta
  - Semifreddo

## RESTORAN - RESTAURANT "BODULKA"

- Carpaccio od inćuna na rukoli/Anchovy carpaccio on rocket/Sardellen Carpaccio auf Rucola
- Tuna steak na šurlicama genovese/Tuna steak with šurlice-pasta genovese/Thunfischsteak mit Šurlice-Pasta Genovese
- Bodulkin desert iznenađenja/Bodulka's surprise dessert/Bodulka's Überraschungsdessert

## KONOBA - TAVERNE "KAROCA"

- Carpaccio od tune na rukoli sa emulzijom od inćuna, kapara i limuna/Tuna Carpaccio on rocket with emulsion of anchovies, capers and lemon/Thunfischcarpaccio auf Rucola mit der Emulsion von Sardellen, Kapern und Zitrone
- Tuna steak na mišanciji od povrća s ružmarinom i umakom od sezama/Tuna steak with the mix of vegetables with rosemary and sesame sauce/Thunfischsteak mit der Gemüsemischung mit Rosmarin und Sesamsauce
- Desert "Karoča"/Dessert „Karoča“/Dessert „Karoča“

## RESTORAN - RESTAURANT "MENDULA"

- Riblja krem juha/Fish cream soup/Fischcremesuppe
  - Plavi mješani tanjur/Blue mixed plate/Blaue gemischte Platte
- Crikveničke palačinke/Crikvenica pancakes/Crikvenica Pfannkuchen

## KONOBA - TAVERNE "TRABAKUL"

- Slani inćuni/Salty anchovies/Gesalzene Sardellen
- Crikveničke rupice na palenti/ Rupice Crikvenica (fish balls) on polenta/Fischfrikadellen/Rupice Crikvenica mit Polenta
- Tuna „Kotor“/Tuna „Kotor“/Thunfisch „Kotor“
- Crikveničke palačinke/Crikvenica pancakes/Crikvenica Pfannkuchen

POSEBNU PONUDU JELA U PROMOTIVNOM TJEDNU PLAVE RIBE MOŽETE KUŠATI SA POPUSTOM OD 20% U SLJEDEĆIM UGOSTITELJSKIM OBJEKTIMA:

SPECIAL OFFER OF DISHES IN THE PROMOTIONAL OILY FISH WEEK YOU CAN TASTE WITH 20% OF DISCOUNT IN THE FOLLOWING RESTAURANTS:

IN EINEM BESONDEREN ANGEBOT VON FETTFISCH-SPEISEN IN DER WERBE-WOCHEN KÖNNEN SIE MIT DEM RABATT VON 20% IN FOLGENDEN RESTAURANTS GENIEßEN:

## DRAMALJ

## RESTORAN - RESTAURANT "DOMINO"

- Primorski sushi punjen dimljenom tunom, carpacciom od inćuna, divljim šparogama, mladim lukom i majonezom od šparoga/Sushi from Primorje stuffed with smoked tuna, anchovy carpaccio, wild asparagus, onions and asparagus mayonnaise/Sushi aus Primorje gefüllt mit geräuchertem Thunfisch, Sardellen Carpaccio, Wildspargel, Zwiebeln und Spargel Mayonnaise

## JADRANOVO

## RESTORAN - RESTAURANT "FERAL"

- Salata od tune/Tuna salad/Thunfischsalat
  - Riblja juha/Fish soup/Fischsuppe
- Tuna sa slanim krumpirom/Tuna with salty potatoes/Thunfisch mit gekochten Kartoffeln
- Palačinke sa sladoledom/Pancakes with ice cream/Pfannkuchen mit Eis

Potraži me u svim objektima "Jadran Hotela Crikvenica".

Gastro putovanje tradicionalnim vodama uljepšat će ti "Omorika", "Katarina", "Slaven", "Kaštel", "International", "Zagreb", "Esplanade", "Ad Turres" i "Kačjak". Probaj me i uživaj! Find me in all Jadran Hotels Crikvenica. Take a gastronomic trip throughout our tradition in "Omorika", "Katarina", "Slaven", "Kaštel", "International", "Zagreb", "Esplanade", "Ad Turres" and "Kačjak". Try me and enjoy!

Finde mich in allen Jadran Hotels Crikvenica. Mach eine gastronomische Reise durch unsere Tradition in "Omorika", "Katarina", "Slaven", "Kaštel", "International", "Zagreb", "Esplanade", "Ad Turres" und "Kačjak". Probiere mich und genieße!

## SELCE

## RESTORAN - RESTAURANT "KANTUNIĆ"

- Namaz od dimljene skuše i slanotka/Topping from smoked mackerel and chickpeas/Geräucherte Makrelen und Kichererbsen-aufstrich
- Domaća kobasica od plave ribe s pljukancima u vinu/Home-made sausage from oily fish with pljukanci-paste in wine/Hausgemachte Wurst aus Fettfisch mit Pljukanci-Teig in Wein
- Brudet od sardelica s fažolom, ječmom i palentom/Stew of sardines with beans, barley and polenta/Brühe von Sardinen mit Bohnen, Gerste und Polenta
- Domaći kolač od rogača i jabuke na kremi od proška/Home-made cake of carob and apple on a sherry cream/Hausgemachter Kuchen von Johannsbrot und Apfel auf einer Creme von Sherry

Cesta plave ribe  
The Oily Fish Route  
Fettfisch-Route