

Your 2nd Home

ALERGIJE I INTOLERANCIJA NA HRANU: UKOLIKO SU VAM POTREBNE INFORMACIJE O SASTOJECIMA U HRANI KOJU POSLUŽUJEMO, MOLIMO PITAJTE NAŠE OSOBLJE. • FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES: PLEASE ASK A MEMBER OF STAFF IF YOU REQUIRE INFORMATION ON THE INGREDIENTS IN THE FOOD WE SERVE. • LEBENSMITTELALLERGIEN UND – UNVERTRÄGLICHKEITEN: BITTE FRAGEN SIE EIN MITGLIED DES PERSONALS, WENN SIE WEITERE INFORMATIONEN ÜBER DIE INHALTSSTOFFE DER VON UNS SERVIERTEN SPEISEN BENÖTIGEN. • PREHRANSKE ALERGIJE IN NEVZDRŽNOSTI: PROSIMO, VPRAŠAJTE ČLANA OSEBJA, ČE POTREBUJETE VEČ INFORMACIJ O SESTAVINAH V HRANI, KI JO POSTRIŽEMO. • ALLERGIE ALIMENTARI E INTOLERANZE: SI PREGA DI CHIEDERE A UN MEMBRO DELLO STAFF SE DESIDERA INFORMAZIONI SUGLI INGREDIENTI DEL CIBO CHE SERVIAMO.

Dani smokava u restoranu Marina Fig Days at Marina Restaurant Feigen-Tage im Restaurant Marina Dnevi fig v restavraciji Marina Giornate del Fico al Ristorante Marina

Brusketa sa smokvom, gorgonzolom i medom Preporuka vina: bezalkoholni rosé pjenušac	0,101	8,80 € 5,00 €
Bruschetta with figs, gorgonzola, and honey Wine recommendation: Non-alcoholic rosé sparkling wine		
Bruschetta mit Feigen, Gorgonzola und Honig Weinempfehlung: Alkoholfreier Rosé-Sekt		
Brusketa s figo, gorgonzolo in medom Priporočilo vina: brezalkoholni rosé penina		
Bruschetta con fico, gorgonzola e miele Vino consigliato: spumante rosé analcolico		
"Bodulska štorija" Carpaccio od smokve s pršutom i kremom od skute Preporuka vina: Abbazia San Giorgio Orange	0,101	13,00 € 8,00 €
Fig carpaccio with prosciutto and curd cream Wine recommendation: Abbazia San Giorgio Orange		
Feigen-Carpaccio mit Prosciutto und Hüttenkäsecreme Weinempfehlung: Abbazia San Giorgio Orange		
Carpaccio iz fig s pršutom in skutino kremo Priporočilo vina: Abbazia San Giorgio Orange		
Carpaccio di fico con prosciutto e crema di ricotta Vino consigliato: Abbazia San Giorgio Orange		

Domaće tagliatelle sa smokvom i dimljenom srdelom Preporuka vina: R3 Bibich Cuvee	0,10l	18,00 € 6,00 €
---	-------	-------------------

Homemade tagliatelle with fig and smoked sardine
Wine recommendation: R3 Bibich Cuvée

Hausgemachte Tagliatelle mit Feige und geräucherter Sardine
Weinempfehlung: R3 Bibich Cuvée

Domaće tagliatelle s figami in dimljeno sardelo
Priporočilo vina: R3 Bibich Cuvee

Tagliatelle fatte in casa con fichi e sardina affumicata
Vino consigliato: R3 Bibich Cuvée

Juneći biftek, pečena cvjetača sa smokvom i crnim vinom Preporuka vina: Grimalda Crno	0,10l	34,00 € 6,00 €
---	-------	-------------------

Beef fillet, roasted cauliflower with fig and red wine
Wine recommendation: Grimalda Red

Rinderfilet, gerösteter Blumenkohl mit Feige und Rotwein
Weinempfehlung: Grimalda Rot

Goveji file, pečena cvetača s figami in rdečim vinom
Priporočilo vina: Grimalda rdeče

Filetto di manzo, cavolfiore arrosto con fichi e vino rosso
Vino consigliato: Grimalda Rosso

Deserti • Desserts • Sladice • Dolci:

Toplo – hladno • Hot – cold • Warm – kalt • Toplo – hladno • Caldo – freddo	8,00 €
--	--------

Topla suha smokva u portu sa sladoledom od smokve
Warm dried figs in port wine with fig ice cream
Warme getrocknete feige in porto mit feigeneis
Tople suhe fige v portu s figovim sladoledom
Fichi secchi caldi al porto con gelato di fichi

"Kušinić" zi smokvu Slatki jastučić sa smokvama • Fig fritter • Feigenpuff • Figova rolica • Dolce ai fichi	6,00 €
--	--------