

Your 2nd Home

ALERGIJE I INTOLERANCIJA NA HRANU: UKOLIKO SU VAM POTREBNE INFORMACIJE O SASTOJcima 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.

Vikend ponuda u restoranu Marina

Weekend offer at Marina Restaurant

Wochenendangebot im Restaurant Marina

Vikend ponudba v restavraciji Marina

Offerta weekend al Ristorante Marina

Pića / Drinks / Getränke / Pijače / Bevande

Gin grejp (bezalkoholni)	
Grapefruit Gin (non-alcoholic)	9,00 €
Grapefruit Gin (alkoholfrei)	
Grenivka gin (brezalkoholno)	
Gin al pomelmo (analcolico)	

Smokva Spritz	
Fig Spritz	
Feigen Spritz	6,00 €
Figa Spritz	
Spritz al fico	

Preporuka chefa / Chef's Recommendations / Chef's Empfehlungen / Priporočila chefa / Consigli dello chef:

Trilja s kikirikijem	
Red mullet with peanuts	15,00 €
Rotbarbe mit Erdnüssen	
Trlja z arašidi	
Triglie con arachidi	

Domaće tagliatele sa suhom smokvom i dimljenom srdelom	17,00 €
Homemade tagliatelle with dried figs and smoked sardines	
Hausgemachte Tagliatelle mit getrockneten Feigen und Räuchersardellen	
Domaće tagliatelle s suhimi figami in dimljeno sardelo	
Tagliatelle fatte in casa con fichi secchi e sardine affumicate	

Falafel salata
Falafel salad
Falafelsalat
Falafel solata
Insalata di falafel
16,00 €

List s kremom od kukuruza
Common sole with corn cream
Seezunge mit Maiscreme
List s koruzno kremom
Sogliola comune con crema di mais
35,00 €

 Desert / Dessert / Sladica / Dessert

Toplo šumsko voće kuhano u teraninu sa sladoledom od vanilije
Warm forest fruits cooked in Teran wine with vanilla ice cream
Warmes Waldobst in Teran gekocht mit Vanilleeis
Toplo gozdno sadje kuhano v Teranu s sladoledom vanilije
Frutti di bosco caldi cotti nel vino Terrano con gelato alla vaniglia
8,00 €

-
- ✦ Svakog vikenda uživajte u svježoj ribi i pomno odabranim jelima koja spajaju okuse mora i jeseni.
- ✦ Every weekend, enjoy fresh fish and carefully selected dishes that unite the flavors of the sea and autumn.
- ✦ Genießen Sie jedes Wochenende frische Fische und sorgfältig ausgewählte Gerichte, die die Aromen von Meer und Herbst vereinen.
- ✦ Vsak konec tedna uživajte v svežih ribah in skrbno izbranih jedeh, ki združujejo okuse morja in jeseni.
- ✦ Ogni fine settimana gustate pesche fresche e piatti accuratamente selezionati che uniscono i sapori del mare e dell'autunno.

Bon Appétit!