



APOKSIOMENOVA ANTIČKA KUHINJA

Salata od hobotnice, slanutka i graha

Rezanci s kozicama i ribanim sirom

File orade s ribanim sirom na orzotu od broskve

Janjeći kotlet u crnom vinu na bobu s krpicama

Tuna na žaru sa salatam od graha

Antički kolač od jabuka, meda i badema

Palačinke sa skutom, medom i orasima



Artatore (Restoran)

Artatore 132, Mali Lošinj, Tel:+385 51 232 932

info@restaurant-artatore.hr

www.restaurant-artatore.hr



APOKSIOMENOVA ANTIČKA KUHINJA

Hobotnica na salatu alla antica (bob, koromač, češnjak, masline...)

Sipa na crno sa čičvardom, palenta

Landovina (morski pas, mačka, raža) na žaru s preljevom od lošinjskih trava,
svježa salata

File tune u umaku od češnjaka i kadulje, sotirano povrće

Pečena rolica filea brancina s pjenicom od brokule

Janjeći kotleti s umakom od kadulje i ružmarina, povrće na žaru

Baracuda (Gostiona)
Priko 31, Mali Lošinj, Tel:+385 51 233 309



APOKSIOMENOVA ANTIČKA KUHINJA

File orade u kremi od tartufa s pireom od brokula i celera
Marinirani brancin u otočnim travama na žaru, povrće na žaru
Svinjski lungić u medu sa zelenim krpicama u umaku od gljiva
Piletina u senfu i suhom voću s tjesteninom od slanutka
Janjeći ragu s palentom

Bocca Vera (Restoran)

Riva lošinjskih kapetana 10, Mali Lošinj, Tel: +385 51 238 511
boccovera.mlosinj@gmail.com
www.boccovera.com



APOKSIOMENOVA ANTIČKA KUHINJA

Sirove tikvice s naribanim bademima, kozjim sirom i medom od tartufa

Tuna s mariniranim celerom

Domaće tijesto s vrganjima

Domaća pogača u umaku od lošinjske hobotnice

File brancina s tikvicama

Kolač od jabuke s medom, orasima, sezamom

Borabar (Konoba)
Rovenska 3, Veli Lošinj, Tel: +385 51 867 544
balenovicmaja@gmail.com
www.borabar.net



APOKSIOMENOVA ANTIČKA KUHINJA

Sirova tuna na podlozi od slanih inćuna, kapara i maslinovog ulja

Salata Apoksiomen (od crnog tartufa, gljiva, jaja i rukole)

Janjeći kotleti u marinadi od mente i ružmarina, šparoge na žaru

File bijele oborite ribe Posejdon na podlozi od povrća

Medaljoni u umaku od tartufa na pireu od koromača

Datulje punjene bademima i orasima u medu

Deveron (pub)

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

deveronpub@gmail.com



APOKSIOMENOVA ANTIČKA KUHINJA

Minestron juha od grahorica / sočivica

Lisnate salate s ovčjim sirom i orasima

Janjeći kotlet na žaru s varivom od heljde i graškom sa slaninom

Povrće na žaru, pohani karfiol, salata od kupusa s kuminom

Suho voće u medenom vinu

Diana (Restoran)
Šetalište dr. A. M. Montesole 2, Mali Lošinj, Tel:+385 51 232 055
restoran.diana@jadranka.hr
www.losinj-hotels.com



APOKSIOMENOVA ANTIČKA KUHINJA

Tris od sira, začinjeni sir s maslinovim uljem i orasima, maslinama
Papirnati smotuljak punjen kapesantom, dagnjom, škampom i file bijele ribe
Palačinke s medom i maslinovim uljem
Prepečenac s paštetom od maslina, tartar od povrća sa slaninom i prženim
lukom
Piletina na žaru s gljivama i sezamom
Punjene datulje

Eki (Restoran)
Artatore 107, Mali Lošinj, Tel:+385 51 233 007
restoran@eki.hr
www.eki.hr



APOKSIOMENOVA ANTIČKA KUHINJA

Namaz od maslina i sira na crnome kruhu

Pržene ribice i kapula

Rukola s maslinovim uljem, ovčjim sirom i maslinama

Pečena riba na žaru s ružmarinom i povrćem

Pirjani fazan u grožđu s ječmenom kašom

Janjeća jetrica s ječmenom kašom i salatam od mahuna

Medeno vino 0,1 l

Lošinjsko jidro (buffet)
Sv. Marije 11, Mali Lošinj, Tel:+385 51 233 424
maric.restoran@ri.t-com.hr



APOKSIOMENOVA ANTIČKA KUHINJA

Domaća pogača s mariniranim inćunima, maslacem od kadulje i kavijarom od
češnjaka

Krem juha s mrkvom i koromačem

Odrezak od tune na žaru s kremom od maslina i ciklom

File brancina sa salatam od leće u snijegu od lošinjskog maslinovog ulja

Torta s rogačem i marmeladom od planike

Datulje punjene krem sirom s medom

Manora (Restoran)
Mandalenska 26b, Nerezine, Tel: +385 51 237 460
manora@manora-losinj.hr
www.manora-losinj.hr



APOKSIOMENOVA ANTIČKA KUHINJA

Sirove tikvice s britvama

Hladno predjelo od vongola i koromača

Salata od kuhane mrkve i dagnji

Hladno predjelo od kuhane bijele ribe

Porto (buffet)

Sv. Martin 58, Mali Lošinj, Tel:+385 51 231 956
porto.renato.lorena@gmail.com



APOKSIOMENOVA ANTIČKA KUHINJA

Sirovi brancin s preljevom od slane ribe, maslinovog ulja i mirisnih trava

Morski pas sa sezamom na žaru

Blitva na maslinovom ulju, polpeta od graha

Lisnate salate sa slanutkom

Janjeći kotlet na žaru

Varivo od heljde, grašak sa slaninom

Palačinke sa suhim smokvama

Punta (Restoran)

Šestavine 13a, Veli Lošinj, Tel: +385 51 662 034

punta.restoran@jadranka.hr

www.losinj-hotels.com



APOKSIOMENOVA ANTIČKA KUHINJA

Slani i marinirani inćuni
Fritaja sa slaninom i divljim šparogama
Janjeći žgvacet s mladim mahunama
Pržene morske mačke s blitvom
Palačinke s medom

Silvana (Konoba)

Lošinjskih pomoraca 2, Mali Lošinj, Tel: +385 51 232 591
konoba.silvana@inet.hr
www.silvana.hr



APOKSIOMENOVA ANTIČKA KUHINJA

Namaz od svježeg sira i ružmarina,
pogača s incunima

Juha od boba i koromača

Pirjana janjetina s gljivama u crvenom vinu

Palačinke s medom i suhim smokvama

Televrin (Restoran)
Obala nerezinskih pomoraca 21, Nerezine, Tel: +385 51 237 121
televrin@ri.t-com.hr
www.televrin.com



APOKSIOMENOVA ANTIČKA KUHINJA

Goveđa juha s heljdinom kašom i vlascem

Fritaja s udićem

Odrezak od tune s orzotom od blitve i koromača

Krema od skute i meda s umakom od suhih smokava

Veli žal (Restoran)
Sunčana uvala 3, Mali Lošinj, Tel:+385 51 667 260
veli.zal@jadranka.hr
www.losinj-hotels.com



APOKSIOMENOVA ANTIČKA KUHINJA

Kozji feta sir s dinjom

Gulaš od divljači s okruglicama od kruha

Odrezak od tune na žaru s preljevom od slanih srdela, kuhana blitva, pirjano
korjenasto povrće

Smokve kuhane u crnom vinu, krema od mente s medom i bademima

Za kantuni (restoran)

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

restorani@losinia.hr

www.losinia.hr