



16.

LOŠINJ
FOOD
FESTIVAL

FEŠTA
LOŠINJSKE
KUHINJE

25.4.
- 31.5.
2024.



#losinjfoodfestival



#visitlosinj



visitlosinj.hr



Jelovnici / Menus



LOŠINJ 

ISLAND OF VITALITY



Town
of Mali
Lošinj



16.

LOŠINJ
FOOD
FESTIVAL

FEŠTA
LOŠINJSKE
KUHINJE

RESTORAN
ARTATORE

Artatore ul. 132,
51550 Mali Lošinj

T: +385 51 232 93

Jelovnik / Menu 40€

HR

RIBLJI MENI

Lošinjsko more - hobotnica, riblja pašteta, slana srdela i marinirani inćun

Brancin kuhan u maslinovom ulju i vinu žlahtini s krumpirom

Čokoladna torta sa smokvama ukrašena svježom lošinjskom mentom

MESNI MENI

Domaći pršut i ovčji sir s ukiseljenim motrom

Otočna divljač s domaćim njokima s komoračem

Palačinke sa skutom, orasima i medom od kadulje

EN

FISH MENU

Lošinj sea delicacy - octopus, fish pâté, salty sardines and marinated anchovies

Sea bass cooked in olive oil and Žlahtina wine with potatoes

Chocolate cake with figs garnished with fresh Lošinj mint

MEAT MENU

Homemade prosciutto and sheep cheese with pickled sea fennel

Island game with homemade gnocchi and fennel

Crêpes with cottage cheese, walnuts, and sage honey

DE

FISCHMENÜ

Lošinj Meer - Oktopus, Fischpastete, gesalzene Sardelle und marinierte Anchovis

Wolfsbarsch gekocht in Olivenöl und Žlahtina-Wein mit Kartoffeln

Schokoladentorte mit Feigen, dekoriert mit frischer Lošinj Minze

FLEISCHMENÜ

Hausgemachter Prosciutto und Schafskäse mit eingelegtem Meerfenchel

Inselwild mit hausgemachten Gnocchi mit Fenchel

Pfannkuchen mit Hüttenkäse, Walnüssen und Salbeihonig

IT

MENÙ DI PESCE

Mare di Lošinj - polpo, paté di pesce, sardine sotto sale e acciughe marinate

Branzino cotto in olio d'oliva e vino Žlahtina con patate

Torta al cioccolato con fichi decorata con menta fresca di Lošinj

MENÙ DI CARNE

Prosciutto crudo e formaggio pecorina fatti in casa con finocchio marino in salamoia

Selvaggina isolana con gnocchi fatti in casa al finocchio

Crêpes con ricotta, noci e miele di salvia



#losinjfoodfestival



#visitlosinj



visitlosinj.hr





16.

LOŠINJ
FOOD
FESTIVAL

FEŠTA
LOŠINJSKE
KUHINJE

RESTORAN
BOCCA VERA

Riva lošinjskih
kapetana 10,
Mali Lošinj

T: +385 51 238 511

Jelovnik / Menu 40€

HR

RIBLJI MENI

Hobotnica i inćuni marinirani u malvaziji, bob, komorač, motar, kapari
Riblji Tris (gamberi, lignja, filet bijele ribe), s blitvom/krumpirima i pestom od divlje rige, maslinova ulja i badema

Torta od mlade skute i meda s kulisom od jagoda

MESNI MENI

Pâté od otočke janjeće jetre

Janjeći žgvacet po "creski" s palentom začinjenom otočnim miomirisnim biljem (kadulja, ružmarin, dušica)

Torta od mlade skute i meda s kulisom od jagoda

EN

FISH MENU

Octopus and anchovies marinated in Malvasia, broad beans, fennel, sea fennel and capers

Fish Tris (prawns, squid, white fish fillet), with Swiss chard/potatoes and perennial wall-rocket, olive oil, and almonds pesto

Curd and honey cake with a strawberry coulis

MEAT MENU

Island lamb liver pâté

Cres-style lamb "žgvacet" stew with polenta seasoned with aromatic island herbs (sage, rosemary, thyme)

Curd and honey cake with a strawberry coulis

DE

FISCHMENÜ

Oktopus und Anchovis, mariniert in Malvasia, mit Ackerbohnen, Fenchel, wildem Senf, Kapern

Fisch-Trio (Garnelen, Kalmare, Filet vom weißen Fisch), mit Mangold/Kartoffeln und Pesto aus wilder Rauke, Olivenöl und Mandeln

Torte aus jungem Quark und Honig mit Erdbeerkulisse

FLEISCHMENÜ

Pate aus Insel-Lammleber

Lammgulasch „nach Cres-Art“ mit Polenta, gewürzt mit Inselkräutern (Salbei, Rosmarin, Thymian)

Torte aus jungem Quark und Honig mit Erdbeerkulisse

IT

MENÙ DI PESCE

Polpo e acciughe marinati nella malvasia, fave, finocchio, finocchio marino, capperi

Tris di pesce (gamberi, calamari, filetto di pesce bianco), con bietole/patate e pesto da rughetta selvatica, olio d'oliva e mandorle

Torta a base di ricotta e miele con coulis di fragole

MENÙ DI CARNE

Paté di fegato di agnello della isola

Stufato di agnello alla Cres con polenta condita con erbe aromatiche isolate (salvia, rosmarino, timo)

Torta a base di ricotta giovane e miele con coulis di fragole



#losinjfoodfestival



#visitlosinj



visitlosinj.hr





16.

LOŠINJ
FOOD
FESTIVAL

FEŠTA
LOŠINJSKE
KUHINJE

GASTRO PUB
DEVERON

Vladimira Gortana
32, Mali Lošinj

T: +385 51 238 510

Jelovnik / Menu 40€

HR

RIBLJI MENI

Rošana hobotnica

Ravioli punjeni kapesantama i kozicama u nježnom umaku od rakova i crnog i crvenog caviara (butarge)

Tart od lošinjskih limuna

MESNI MENI

Aromatična focaccia, domaći pršuti i ovčji sir

Gulaš od cresko - lošinjske divljači

Tart od lošinjskih limuna

EN

FISH MENU

Rolled octopus

Ravioli stuffed with Mediterranean scallops and shrimp in a delicate crab sauce and black and red caviar (bottarga)

Lošinj lemon tart

MEAT MENU

Flavoured focaccia, homemade prosciutto and sheep cheese

Goulash made of Cres and Lošinj game

Lošinj lemon tart

DE

FISCHMENÜ

Gerollter Oktopus

Ravioli gefüllt mit Jakobsmuscheln und Garnelen in einer sanften Krebsauce mit schwarzem und rotem Kaviar (Botargo)

Lošinjer Zitronentarte

FLEISCHMENÜ

Aromatische Focaccia, hausgemachter Prosciutto und Schafskäse

Gulasch vom Cres-Lošinjer Wild

Lošinjer Zitronentarte

IT

MENU' DI PESCE

Rotolo di polpo

Ravioli ripieni di capesante e gamberi in tenera salsa di granchio di caviale nero e rosso (bottarghe)

Crostata di limoni di Lošinj

MENU DI CARNE

Focaccia aromatica, prosciutto fatto in casa e pecorino

Stufato di cervo di Cres e Lošinj

Crostata ai limoni di Lošinj



#losinjfoodfestival



#visitlosinj



visitlosinj.hr





16.

LOŠINJ
FOOD
FESTIVAL

FEŠTA
LOŠINJSKE
KUHINJE

RESTORAN EKI

Artatore 107,
Artatore, Mali Lošinj

T: +385 51 233 007

Jelovnik / Menu 40€

HR

RIBLJI MENI

Srdele na savor

Riblje lasanje

Čokoladna torta s bademima i lošinjским narančama

MESNI MENI

Pašteta od domaćeg pršuta

Paštica s njokima

Tiramisu od limuna

EN

FISH MENU

Sardines in savor

Fish lasagna

Chocolate cake with almonds and Lošinj oranges

MEAT MENU

Homemade prosciutto pâté

“Paštica” stew with gnocchi

Lemon tiramisu

DE

FISCHMENÜ

Savur-Sardellen

Fischlasagne

Schokoladentorte mit Mandeln und Lošinj Orangen

FLEISCHMENÜ

Pastete aus hausgemachtem Prosciutto

Schmorbraten „Paštica“ mit Gnocchi

Zitronen-Tiramisu

IT

MENÙ DI PESCE

Sarde in saor

Lasagne di pesce

Torta al cioccolato con mandorle e arance di Lošinj

MENÙ DI CARNE

Paté di prosciutto crudo fatto in casa

Paštica con gnocchi

Tiramisù al limone



#losinjfoodfestival



#visitlosinj



visitlosinj.hr





16.

LOŠINJ
FOOD
FESTIVAL

FEŠTA
LOŠINJSKE
KUHINJE

RESTORAN
MANORA

Mandalenska 26b,
Nerezine

+385 51 237 460

Jelovnik / Menu 40€

HR

RIBLJI MENI

Proljetne palačinke od špinata i mladog luka punjene tunom s namazom od rotkvica i kopra

Cannelloni punjeni bijelom ribom, kaparima i kremom od mladog graška i bosiljka

Torta od slanutka s kremom od borovih iglica

VEGETARIJANSKI MENI

Povrtna lizalica na pestu od samoniklog divljeg bilja

Kremasti rižoto od komorača, ricotta sira, kadulje i majčine dušice

Tiramisu od jagoda i mente

EN

FISH MENU

Spring spinach and green onion crêpes filled with tuna with radish and dill spread

Cannelloni stuffed with white fish, capers and cream of baby peas and basil

Chickpea cake with pine needle cream

VEGETARIAN MENU

Vegetable lollipop on wild herb pesto

Creamy risotto with fennel, ricotta cheese, sage and thyme

Strawberry and mint tiramisu

DE

FISCHMENÜ

Frühlingspfannkuchen mit Spinat und Frühlingszwiebeln, gefüllt mit Thunfisch und einem Rettich-Dill-Aufstrich

Cannelloni gefüllt mit Weißfisch, Kapern und einer Creme aus jungen Erbsen und Basilikum

Kichererbsentorte mit Kiefernadelcreme

VEGETARISCHES MENÜ

Gemüse am Stiel auf einem Pesto aus wilden Kräutern

Cremiges Risotto aus Fenchel, Ricotta, Salbei und Thymian

Erdbeer-Minz-Tiramisu

IT

MENU' DI PESCE

Crêpes di spinaci e cipollotti ripiene di tonno con crema di ravanello e aneto

Cannelloni ripieni di pesce bianco, capperi e crema di piselli novelli e basilico

Torta di ceci con crema di aghi di pino

MENÙ VEGETARIANO

Lecca-lecca di verdure su pesto di erbe selvatiche

Risotto cremoso al finocchietto, ricotta, salvia e timo

Tiramisù di fragola e menta



#losinjfoodfestival



#visitlosinj



visitlosinj.hr





16.

LOŠINJ
FOOD
FESTIVAL

FEŠTA
LOŠINJSKE
KUHINJE

RESTORAN
TELEVRIN

Obala nerezinskih
pomoraca 21,
Nerezine

T: +385 51 237 121

Jelovnik / Menu 40€

HR

RIBLJI MENI

Cezar salata s tunom (zelena salata, radič, krutoni, tuna, jogurt, parmezan, origano, inćuni, češnjak, limun)

Odrezak sabljjarke na žaru sa zelenim šparogama i slatko kiselim umakom

Cheesecake od bijele čokolade i jagoda

MESNI MENI

Goveđi carpaccio na podlozi od rukole s emulzijom od tartufa

Teleća saltimbocca s vinskim krumpirom, umakom od gljiva i lošinjskom kaduljom

Čokoladna torta s orasima i bademima

EN

FISH MENU

Caesar salad with tuna (lettuce, radicchio, croutons, tuna, yogurt, parmesan, oregano, anchovies, garlic, lemon)

Grilled swordfish steak with green asparagus and sweet and sour sauce

White chocolate and strawberry cheesecake

MEAT MENU

Beef carpaccio on a rocket bed with truffle emulsion

Veal saltimbocca with wine potatoes, mushroom sauce, and Lošinj sage

Chocolate cake with walnuts and almonds

DE

FISCHMENÜ

Caesar-Salat mit Thunfisch (grüner Salat, Radicchio, Croutons, Thunfisch, Joghurt, Parmesan, Oregano, Anchovis, Knoblauch, Zitrone)

Schwertfischsteak gegrillt mit grünen Spargeln und süß-saurer Sauce

Cheesecake aus weißer Schokolade und Erdbeeren

FLEISCHMENÜ

Rinder-Carpaccio auf einem Bett aus Rucola mit einer Trüffelemulsion

Kalbssaltimbocca mit Wein-Kartoffeln, Pilzsauce und Lošinjer Salbei

Schokoladentorte mit Walnüssen und Mandeln

IT

MENÙ DI PESCE

Insalata Caesar con tonno (lattuga, radicchio, crostini, tonno, yogurt, parmigiano, origano, acciughe, aglio, limone)

Trancio di pesce spada alla griglia con asparagi verdi e salsa agrodolce

Cheesecake al cioccolato bianco e fragole

MENÙ DI CARNE

Carpaccio di manzo su letto di rucola con emulsione al tartufo

Saltimbocca di vitello con patate al vino, salsa di funghi e salvia di Lošinj

Torta al cioccolato con noci e mandorle



#losinjfoodfestival



#visitlosinj



visitlosinj.hr





16.

LOŠINJ
FOOD
FESTIVAL

FEŠTA
LOŠINJSKE
KUHINJE

RESTORAN
ZA KANTUNI

Vladimira Gortana 25,
Mali Lošinj

T: +385 51 231 840

Jelovnik / Menu 40€

HR

RIBLJI MENI

Lošinjaska riblja maneštra

Steak od plavorepe tune i rižoto od komorača

Torta od čokolade i lješnjaka bez glutena

MESNI MENI

Juha od divljih šparoga

Mladi pivac na žaru s pečenim povrćem i lošinjaskim biljem

Topla savijača od jabuke, smokve i naranče s listićima mente

EN

FISH MENU

Lošinj fish "maneštra" stew

Bluefin tuna steak and fennel risotto

Gluten-free chocolate and hazelnut cake

MEAT MENU

Wild asparagus soup

Grilled young rooster with roasted vegetables and Lošinj herbs

Warm apple, fig, and orange strudel with mint leaves

DE

FISCHMENÜ

Lošinjer Fischeintopf

Thunfischsteak vom Blauflossen-Thunfisch und Fenchelrisotto

Glutenfreie Schokoladen-Haselnusstorte

FLEISCHMENÜ

Suppe aus wildem Spargel

Junges Grillhähnchen mit geröstetem Gemüse und Lošinj Kräuter

Warmer Apfel-, Feigen- und Orangenstrudel mit Minzblättern

IT

MENÙ DI PESCE

Minestra di pesci di Lošinj

Tagliata di tonno pinna blu e risotto ai finocchi

Torta al cioccolato e nocciole senza glutine

MENÙ DI CARNE

Zuppa di asparagi selvatici

Gallo giovane alla griglia con verdure arrosto ed erbe di Lošinj

Strudel di mele caldo, fichi e arance con foglioline di menta



#losinjfoodfestival



#visitlosinj



visitlosinj.hr





16.

LOŠINJ
FOOD
FESTIVAL

FEŠTA
LOŠINJSKE
KUHINJE

GOSTIONICA
BARACUDA

Priko 31, Mali Lošinj

T: +385 51 233 309

Jelovnik / Menu 40€

HR

RIBLJI MENI

Domaći saur od srdela i lošinjskog bilja
Riblji brodet i palenta s lošinjskim biljem
Lošinjske smokve u prošek s
mascarpone sirom

MESNI MENI

Sir u škartocu s aromatičnim lošinjskim
biljem
Janjeći žgvacet sa zelenim njokima
Lošinjske smokve u prošek s
mascarpone sirom

EN

FISH MENU

Homemade sardines in savor and Lošinj
herbs
Fish stew and polenta with Lošinj herbs
Lošinj figs in prosecco with mascarpone

MEAT MENU

Covered cheese with aromatic Lošinj
herbs
Lamb "žgvacet" stew with green gnocchi
Lošinj figs in prosecco with mascarpone

DE

FISCHMENÜ

Hausgemachter Saur von Sardellen und
Lošinjher Kräutern
Fischbrodet und Polenta mit Lošinjher
Kräutern
Lošinjher Feigen in Prošek mit
Mascarpone

FLEISCHMENÜ

Käse in der Schachtel mit aromatischen
Lošinjher Kräutern
Lammgulasch mit grünen Gnocchi
Lošinjher Feigen in Prošek mit
Mascarpone

IT

MENÙ DI PESCE

Saur fatto in casa con sardine ed erbe di
Lošinj
Brodetto di pesce e polenta alle erbe di
Lošinj
Fichi di Lošinj al prosecco con
mascarpone

MENÙ DI CARNE

Formaggio al cartoccio con erbe
aromatiche di Lošinj
Stufato d'agnello con gnocchi verdi
Fichi di Lošinj al prosecco con
mascarpone



#losinjfoodfestival



#visitlosinj



visitlosinj.hr





16.

LOŠINJ
FOOD
FESTIVAL

FEŠTA
LOŠINJSKE
KUHINJE

BORIK
MEDITERRANEAN
BAR

Sunčana uvala 9,
Mali Lošinj

T: +385 51 667 350

Jelovnik / Menu 40€

HR

RIBLJI MENI

Krem juha od divljih šparoga

Crni rižoto od sipe sa slanutkom i mladim graškom

Krema od skute, meda i creskog maslinovog ulja

MESNI MENI

Aromatizirana bruschetta s mariniranim inćunima, polusušenom rajčicom i rukolom

Svinjski lungić u umaku od divljih šparoga s aromatiziranom palentom

Krema od skute, meda i creskog maslinovog ulja

EN

FISH MENU

Cream of wild asparagus soup

Black cuttlefish risotto with chickpeas and baby peas

Cream made from curd, honey, and Cres olive oil

MEAT MENU

Flavoured bruschetta with marinated anchovies, semi-dried tomatoes and rocket

Pork loin in wild asparagus sauce with flavoured polenta

Cream made from curd, honey, and Cres olive oil

DE

FISCHMENÜ

Cremesuppe aus wildem Spargel

Schwarzer Sepia-Risotto mit Kichererbsen und jungen Erbsen

Creme aus Quark, Honig und Cres-Olivenöl

FLEISCHMENÜ

Aromatisierte Bruschetta mit marinierten Anchovis, halbtrockneten Tomaten und Rucola

Schweinelende in einer Sauce aus wildem Spargel mit aromatisierter Polenta

Creme aus Quark, Honig und Cres-Olivenöl

IT

MENÙ DI PESCE

Vellutata di asparagi selvatici

Risotto al nero di seppia con ceci e piselli novelli

Crema a base di ricotta, miele e olio d'oliva di Cres

MENÙ DI CARNE

Bruschetta aromatizzata con acciughe marinate, pomodoro semisecco e rucola

Lombo di maiale in salsa di asparagi selvatici con polenta aromatizzata

Crema a base di ricotta, miele e olio d'oliva di Cres



#losinjfoodfestival



#visitlosinj



visitlosinj.hr





16.

LOŠINJ
FOOD
FESTIVAL

FEŠTA
LOŠINJSKE
KUHINJE

RESTORAN
DIANA

Šetalište dr. A. E. M.
Montesole 2,
Mali Lošinj

T: +385 51 232 055

Jelovnik / Menu 40€

HR

RIBLJI MENI

Tartar od bijele ribe iz kvarnerskog akvatorija

Pečeni krak hobotnice na kremi od batata sa salatom od ukiseljenog komorača i pečenim povrćem

Pavlova od jabuka s kaduljom i metvicom

MESNI MENI

Nonina maneštra

Sporo pečeni kare crne svinje s ratatouille povrćem i pečenim lošinjskim mladim krumpirom

Pavlova od jabuka s kaduljom i metvicom

EN

FISH MENU

White fish tartare from the Quarner waters

Baked octopus arm on sweet potato cream with pickled fennel salad and roasted vegetables

Apple Pavlova with sage and mint

MEAT MENU

Nonna's "maneštra" stew

Slow-roasted black pork loin with ratatouille and roasted baby potatoes from Lošinj

Apple Pavlova with sage and mint

DE

FISCHMENÜ

Tartar von weißem Fisch aus dem Quarner Bereich

Gebackener Oktopusarm auf einer Süßkartoffelcreme mit eingelegtem Fenchelsalat und gebackenem Gemüse

Apfel-Pavlova mit Salbei und Minze

FLEISCHMENÜ

Nonnas Manestra

Langsam gebackenes Karree vom schwarzen Schwein mit Ratatouille-Gemüse und gebackenen jungen Kartoffeln von Lošinj

Apfel-Pavlova mit Salbei und Minze

IT

MENÙ DI PESCE

Tartare di pesce bianco dalle acque del Quarnero

Coscia di polpo al forno su crema di patate dolci con insalata di finocchi sott'aceto e verdure arrostate

Pavlova di mele con salvia e menta

MENÙ DI CARNE

Minestra della nonna

Lombo di maiale nero arrostito lentamente con verdure ratatouille e patate novelle di Lošinj arrosto

Pavlova di mele con salvia e menta



#losinjfoodfestival



#visitlosinj



visitlosinj.hr





16.

LOŠINJ
FOOD
FESTIVAL

FEŠTA
LOŠINJSKE
KUHINJE

LANTERNA
GRILL

Čikat 24, Mali Lošinj

T: +385 51 896 6147

Jelovnik / Menu 40€

HR

RIBLJI MENI

Marinirani i slani fileti inćuna na rukoli s emulzijom od lošinjskih citrusa

Filet brancina sa salatom od krumpira, rukole i mladog luka

Lava cake na umaku od lavande

MESNI MENI

Salata od sipe i boba s krumpirom i rajčicom

Janjeći kotlet s mladim krumpirom i povrćem sa žara

Lava cake na umaku od lavande

EN

FISH MENU

Marinated and salted anchovy fillets on rocket with Lošinj citrus emulsion

Sea bass fillet with potato, rocket, and green onion salad

Lava cake on lavender sauce

MEAT MENU

Cuttlefish and broad bean salad with potatoes and tomatoes

Lamb chop with new potatoes and grilled vegetables

Lava cake on lavender sauce

DE

FISCHMENÜ

Marinierte und gesalzene Filets von Anchovis auf Rucola mit einer Emulsion aus Lošinjer Zitrusfrüchten

Wolfsbarschfilet mit Kartoffelsalat, Rucola und Frühlingszwiebeln

Lava-Kuchen auf einer Lavendelsauce

FLEISCHMENÜ

Seppia- und Ackerbohnsensalat mit Kartoffeln und Tomaten

Lammkoteletts mit jungen Kartoffeln und gegrilltem Gemüse

Lava-Kuchen auf einer Lavendelsauce

IT

MENÙ DI PESCE

Filetti di acciughe marinate e salate su rucola con emulsione di agrumi di Lošinj

Filetto di branzino con insalata di patate, rucola e cipollotto

Lava cake su salsa alla lavanda

MENÙ DI CARNE

Insalata di seppie e fave con patate e pomodori

Cotoletta di agnello con patate novelle e verdure alla griglia

Lava cake su salsa alla lavanda



#losinjfoodfestival



#visitlosinj



visitlosinj.hr





16.

LOŠINJ
FOOD
FESTIVAL

FEŠTA
LOŠINJSKE
KUHINJE

KONOBA
SILVANA

Lošinjskih pomoraca 2,
Mali Lošinj

T: +385 51 232 591

Jelovnik / Menu 40€

HR

RIBLJI MENI

Krem juha od rakova s aromatiziranim krutonima

Filet brancina u umaku od žlahtine i lošinjskih kapara s njokima u aromatičnom bilju

Millefoglie s kremom od lošinjskih limuna i naranči

MESNI MENI

Aromatizirani carpaccio od janjetine na podlozi od divlje rige

Pureća rolada punjena svježim sirom, divljim lukom, komoračem i kaduljom s rižotom od šparoga

Millefoglie s kremom od lošinjskih limuna i naranči

EN

FISH MENU

Cream of crab soup with flavoured croutons

Sea bass fillet in Žlahtina wine sauce with Lošinj capers and gnocchi in aromatic herbs

Millefoglie with Lošinj lemon and orange cream

MEAT MENU

Flavoured lamb carpaccio on a bed of perennial wall-rocket

Turkey roll stuffed with fresh cheese, wild onion, fennel, and sage with asparagus risotto

Millefoglie with Lošinj lemon and orange cream

DE

FISCHMENÜ

Krebscremesuppe mit aromatisierten Croutons

Wolfsbarschfilet in Žlahtina- und Lošinj Kapernsauce mit Gnocchi in aromatischen Kräutern

Mille-Feuille mit einer Creme aus Lošinj Zitronen und Orangen

FLEISCHMENÜ

Aromatisierter Lamm-Carpaccio auf einem Bett aus wilder Rauke

Truthahnroulade gefüllt mit Frischkäse, Bärlauch, Fenchel und Salbei mit Spargelrisotto

Mille-Feuille mit einer Creme aus Lošinj Zitronen und Orangen

IT

MENÙ DI PESCE

Vellutata di granchi con crostini aromatizzati

Filetto di branzino in salsa di Žlahtina e di capperi di Lošinj con gnocchi alle erbe aromatiche

Millefoglie con crema al limone e arancia di Lošinj

MENÙ DI CARNE

Carpaccio di agnello aromatizzato su letto di rughetta selvatica

Involtino di tacchino ripieno di formaggio fresco, cipollotto, finocchio e salvia con risotto agli asparagi

Millefoglie con crema al limone e arancia di Lošinj



#losinjfoodfestival



#visitlosinj



visitlosinj.hr





16.

LOŠINJ
FOOD
FESTIVAL

FEŠTA
LOŠINJSKE
KUHINJE

RESTORAN
VELI ŽAL

Sunčana uvala 3,
Mali Lošinj

T: +385 51 667 260

Jelovnik / Menu 40€

HR

RIBLJI MENI

Lošinjska riblja juha

Odrezak od tune s orzotom od komorača i blitve

Palačinke sa suhim smokvama i narančom

MESNI MENI

Proletna salata s ovčjim sirom, orasima i ukiseljenim motrom

Pileća prsa u umaku od divljih šparoga i kapara s tjesteninom

Palačinke sa suhim smokvama i narančom

EN

FISH MENU

Lošinj fish soup

Tuna steak with fennel and Swiss chard orzotto

Crêpes with dried figs and orange

MEAT MENU

Spring salad with sheep cheese, walnuts, and pickled sea fennel

Chicken breast in wild asparagus and caper sauce with pasta

Crêpes with dried figs and orange

DE

FISCHMENÜ

Lošinjer Fischsuppe

Thunfischsteak mit Orzotto aus Fenchel und Mangold

Pfannkuchen mit getrockneten Feigen und Orange

FLEISCHMENÜ

Frühlingsalat mit Schafskäse, Walnüssen und eingelegtem Meerfenchel

Hähnchenbrust in einer Sauce aus wildem Spargel und Kapern mit Pasta

Pfannkuchen mit getrockneten Feigen und Orange

IT

MENÙ DI PESCE

Zuppa di pesce di Lošinj

Trancio di tonno con orzotto ai finocchi e bietole

Crêpes con fichi secchi e arancia

MENÙ DI CARNE

Insalata primaverile con formaggio di pecora, noci e finocchio marino sott'aceto

Petto di pollo in salsa di asparagi selvatici e capperi con pasta

Crêpes con fichi secchi e arancia



#losinjfoodfestival



#visitlosinj



visitlosinj.hr

