





# FEŠTA LOŠINJSKE 14. KUHINJE

Grad Mali Lošinj i Turistička zajednica grada Malog Lošinja u suradnji s lošinjskim ugostiteljima organiziraju gastro događanje

28.04.  
- 30.05.  
2022.

## 14<sup>th</sup> Lošinj Cuisine Festival - Apoxyomenos Antique Cuisine

The Town of Mali Lošinj and The Tourist Board of Mali Lošinj in cooperation with the caterers from Lošinj organizes the gastronomy show

## 14. Fest der Lošinjer Küche - Antike Küche des Apoxyomenos

Stadt Mali Lošinj und Tourismusverband der Stadt Mali Lošinj veranstaltet in Zusammenarbeit mit Lošinjer Gastronomen die Gastro-Veranstaltung

## 14º Festa della cucina lussignana - La cucina al tempo dell'Apoxyómenos

Città di Lussinpiccolo e L'Ente per il turismo della Città di Lussinpiccolo, in collaborazione con i ristoratori lussignani, organizzano la manifestazione gastronomica

### Gostionica Baracuda

Priko 31, Mali Lošinj  
T: +385 51 233 309  
baracuda.lošinj@gmail.com

CIJENA MENIJA PO OSOBI  
MENU PRICE PER PERSON  
PREZZO DEL MENU A PERSONA  
MENUPREIS PRO PERSON

**149,00 kn – 20 €**

### FEŠTA LOŠINJSKE KUHINJE

#### MESNI MENI

Panceta s povrćem na prepečenu  
Teleće pečenje s povrćem  
Torta od rogača  
Chardonnay Laguna ili Merlot Laguna (čaša)  
  
**RIBLJI MENI**  
Srdele u savoru  
Miješana riba s palentom  
Torta od rogača  
Chardonnay Laguna ili Merlot Laguna (čaša)

### FEST DER LOŠINJER KÜCHE

#### FLEISCHMENÜ

Pancetta mit Gemüse auf Toast  
Kalbsbraten mit Gemüse  
Johannisbrot-Torte  
Chardonnay Laguna oder Merlot Laguna (Ein Glas)  
  
**FISCHMENÜ**  
Sardinen in süß-saurer Marinade  
Gemischte Fische mit Polenta  
Johannisbrot-Torte  
Chardonnay Laguna oder Merlot Laguna (Ein Glas)

### LOŠINJ CUISINE FESTIVAL

#### MEAT MENU

Pancetta and vegetables on toasted bread  
Roasted veal with vegetables  
Carob cake  
Chardonnay Laguna or Merlot Laguna (a glass)  
  
**FISH MENU**  
Savor marinated sardines  
Mixed fish with polenta  
Carob cake  
Chardonnay Laguna or Merlot Laguna (a glass)

### FESTA DELLA CUCINA LUSSIGNANA

#### MENÙ DI TERRA

Pancetta con verdure su pane tostato  
Arrosto di vitello con verdure  
Torta di carrube  
Chardonnay Laguna / Merlot Laguna (Un bicchiere di vino)  
  
**MENÙ DI MARE**  
Sardine "in saor"  
Pesce misto con polenta  
Torta di carrube  
Chardonnay Laguna / Merlot Laguna (Un bicchiere di vino)

























