





*Poštovani gosti.*

Hvala Vam što ste odabrali upravo našu konobu. Ako ste ljubitelj hrane pripremljene po domaćim receptima sa puno pažnje, na pravom ste mjestu. Sa spojem tradicije i suvremenih trendova, trudimo se da se kod nas osjećate ugodno i opušteno. Osim ugostiteljstva bavimo se i ribarstvom. Imamo vlastiti ribarski brod, tako da svakodnevno nudimo svježe morske delicije pripremljene po Vašoj želji. Također možete birati između mesnih, veganskih te bezglutenskih specijaliteta. Sa dugogodišnjim iskustvom i kreativnošću u pripremi mediteranskih delicija, želimo zadovoljiti i najzahtjevnijim gostima.

*U slast.*



*Dear guests.*

Thank you for choosing our tavern. If you love your food prepared by local recipes with a lot of attention, then you are in the right place. With a combination of tradition and modern trends, we are trying to make you feel comfortable and special. Besides gastronomy, our family is also engaged in fishing activities. We have our own boat, so you can enjoy daily fresh seafood prepared upon your request. You can also choose from meat, vegan and gluten-free specialities. With years of experience and creativity in the preparation of Mediterranean cuisine, we are eager to satisfy even the most demanding guests.

*Enjoy your meal.*

A  
D  
R  
I  
A  
K  
O  
N  
O  
B  
A

Osor 1, 51554 Nerezine

OIB: 72512500280

Tel.: +38551237151

Mob.: +385997709356

Facebook: Konoba Adria Osor

Mail: adriakonoba@gmail.com

Instagram: adriakonoba (Konoba Adria Osor)

Radno vrijeme / Working hours: 08.00-23.00

# Menu

## Hladna predjela

DALMATINSKI PRŠUT SA MARINIRANIM POVRĆEM	60 kn
OVČJI SIR SA MARMELADOM OD CRVENOG LUKA	55 kn
RIBLJE PREDJELO „ADRIA“	75 kn
CARPACCIO OD TUNE NA NAČIN KUĆE SA CEKLENJAČOM	70 kn
CARPACCIO OD HOBOTNICE SA MOTROM	60 kn
CARPACCIO OD BIJELE RIBE	80 kn
ŠKAMPI SIROVI (300 g)	120 kn
NAMAZ OD BIJELE RIBE NA HRSKAVOJ PALENTI	70 kn
TRILOGIJA HUMUSA SA MIRISIMA OTOKA NA POPEČCIMA OD SLANUTKA	70 kn



## Juhe

DNEVNA JUHA	30 kn
TRADICIONALNA CRVENA RIBLJA JUHA	40 kn


## Topla predjela

ŠPAGETI S PLODOVIMA MORA	70 kn
TAGLIATELLE S REPOVIMA ŠKAMPA	90 kn
RIŽOTO S PLODOVIMA MORA	70 kn
RIŽOTO S REPOVIMA ŠKAMPA	90 kn
CRNI RIŽOTO OD SIPE	70 kn
BRUDET OD SIPE S PALENTOM	80 kn
PENNE „NAPOLITANA“	50 kn
PENNE „AMATRICIANA“	55 kn
ŠPAGETI „BOLOGNESE“	55 kn
NJOKI SA JUNEĆIM RAGUOM	55 kn
MALANCANI „ALLA PARMIGIANA“	50 kn
DOMAĆE ZELENE TAGLIATELLE S REPOVIMA ŠKAMPA I TARTUFIMA	110 kn
DOMAĆI RAVIOLI „RED IN LOVE“ (od cikle i krumpira, punjeni špinatom, u umaku od otočke kadulje)	85 kn
DOMAĆI NJOKI „SLANUTAK“ (od slanutkovog brašna i krumpira sa tikvicama i majčinom dušicom s otoka)	85 kn



## Specijaliteti od ribe s prilogom

od priloga možete izabrati:  
blitvu, slani krumpir  
ili prženi krumpir

RIBLJA PLATA ADRIA 1. KLASE NA ŽARU ZA DVIJE OSOBE (1 kg) (riba prve klase, lignje, škampi, prilog)	330 kn
RIBLJA PLATA ADRIA 2. KLASE NA ŽARU ZA DVIJE OSOBE (1 kg) (riba druge klase, lignje, škampi, prilog)	250 kn
RIBLJA FRITURA ZA DVIJE OSOBE (1 kg) 	250 kn
(riba druge klase, lignje, škampi, prilog)	
ŠKARPINA, KOVAČ NA ŽARU (1kg)	400 kn
BRANCIN, ORADA, LIST, ZUBATAC, GRDOBINA, ROMB NA ŽARU (1kg)	360 kn
OSLIĆ, TRILJA NA ŽARU (1kg)	250 kn
FILE TUNE NA ŽARU	120 kn
MIJEŠANA RIBA NA ŽARU	85 kn
MIJEŠANA RIBA PRŽENA 	85 kn
PRŽENE LIGNJE SA RIŽEVIM BRAŠNOM 	80 kn
LIGNJE NA ŽARU	80 kn
LIGNJE NA ŽARU MARINIRANE OTOČKIM BILJEM	85 kn
FILE BRANCINA U UMAKU OD BIJELOG VINA S POVRĆEM IZ WOKA	120 kn
TUNA NA TRI NAČINA S POVRĆEM NA ŽARU	145 kn

## školjke

JAKOBOVE KAPICE (1 kom)	30 kn
DAGNJE NA BUZARU (1 kg) (na bijelo ili na crveno)	140 kn

## Rakovi

ŠKAMPI NA BUZARU SA BAVETTAMA (1 kg)	500 kn
ŠKAMPI NA ŽARU (1 kg)	450 kn
JASTOG ILI H LAP NA BUZARU SA BAVETTAMA (1kg)	630 kn

## Specijaliteti od mesa s prilogom

od priloga možete izabrati:  
blitvu, slani krumpir,  
ili prženi krumpir

TAGLIATA OD BIFTEKA NA RUKOLI SA GRANA PADANOM ZA DVIJE OSOBE	250 kn
RIB-EYE ODREZAK NA ŽARU	150 kn
BIFTEK NA ŽARU	130 kn
BIFTEK U UMAKU OD TARTUFA	150 kn
SVINJSKI KOTLET U UMAKU OD OTOČKOG BILJA	85 kn
RAŽNJIĆI „ADRIA“	80 kn
ČEVAPČIĆI	70 kn
PILEĆA PRSA NA ŽARU	75 kn
BEČKI ODREZAK	80 kn
MIJEŠANO MESO NA ŽARU	85 kn



## *Sela po narudžbi*

treba naručiti bar  
dan prije

RIBA PRVE KLASE U PEĆNICI SA KRUMPIRIMA (1kg) (orada, brancin, zubatac, romb, grdobina, kovač, škarčina)	400 kn
CRESKA JANJETINA U PEĆNICI SA KRUMPIRIMA (1 kg) (minimalna narudžba 3 kg za 6 osoba)	250 kn

## *Prilozi*

POVRĆE IZ WOKA	40 kn
POVRĆE SA ŽARA	40 kn
PRŽENI KRUMPIR	25 kn
SLANI KRUMPIR	25 kn
BLITVA	25 kn
RIŽA NA MASLACU	25 kn
KRUH KOŠARICA	5 kn

## *Salate*

SEZONSKA SALATA PO IZBORU (kupus, rajčica, krastavci, zelena salata, miješana salata)	25 kn
SALATA ADRIA (zelena salata, rukola, kupus, rajčica, kukuruz, tuna, suncokretove sjemenke, brusnice, domaći krutoni sa začинима)	70 kn
GRČKA SALATA (rajčica, krastavci, paprika, luk, feta sir, masline)	50 kn
SALATA CAPRESE (rajčica, mozzarella, bosiljak)	50 kn
RUKOLA	40 kn

## *Slastice*

SLADOLEDNI KUP „APSOROS“	35 kn
TIRAMISU U ČAŠI	35 kn
ČOKOLADNI MOUSSE	35 kn
CHEESECAKE	35 kn
PALAČINKE SA SLADOLEDOM I ŠLAGOM	35 kn
PALAČINKE S ORASIMA	30 kn
PALAČINKE S NUTELLOM	30 kn
PALAČINKE SA MARMELADOM	30 kn
DNEVNI DESERT	35 kn



# Menu

## *hladne predjedi*

DALMATINSKI PRŠUT Z MARINIRANO ZELENJAVO	60 kn
OVČJI SIR S ČEBULNO MARMELADO	55 kn
RIBJA PREDJED „ADRIA“	75 kn
CARPACCIO OD TUNE NA HIŠNI NAČIN Z NAVADNIM OSOČNIKOM	70 kn
CARPACCIO OD HOBOTNICE Z NAVADNIM MORSKIM KOPRCEM	60 kn
CARPACCIO OD BELE RIBE	80 kn
SUROVI ŠKAMPI (300 g)	120 kn
NAMAZ OD BELE RIBE NA HRUSTLJAVI POLENTI	70 kn
TRILOGIJA HUMUSA Z VONJI OTOKA NA ČIČERIKINIH HRUSTAVCIH	70 kn



## *Tuhe*

DNEVNA JUHA	30 kn
TRADICIONALNA RDEČA RIBJA JUHA	40 kn




## *Tople predjedi*

ŠPAGETI Z MORSKIMI SADEŽI	70 kn
TAGLIATELLE Z REPKI ŠKAMPOV	90 kn
RIŽOTA Z MORSKIMI SADEŽI	70 kn
RIŽOTA Z REPKI ŠKAMPOV	90 kn
SIPINA ČRNA RIŽOTA	70 kn
BRUDET OD SIPE S POLENTO	80 kn
PENNE „NAPOLITANA“	50 kn
PENNE „AMATRICIANA“	55 kn
ŠPAGETI „BOLOGNESE“	55 kn
NJOKI Z GOLAŽEM	55 kn
JAJČEVCI „ALLA PARMIGIANA“	50 kn
DOMAČE ZELENE TAGLIATELLE Z REPKI ŠKAMPOV IN TARTUFI	110 kn
DOMAČI RAVIOLI „RED IN LOVE“ (od rdeče pese in krompirja, polnjeni s špinačo v omaki od žajblja z otoka)	85 kn
DOMAČI NJOKI „ČIČERIKA“ (od čičerikine moke in krompirja, v omaki od bučk in materine dušice z otoka)	85 kn



## Ribje specialitete s prilogo

za prilogo lahko izberete:  
blitvo, slani krompir  
ali ocvrti krompir

RIBJA PLOŠČA ADRIA 1. KATEGORIJE NA ŽARU ZA DVE OSEBI (1 kg) (riba prve kategorije, lignji, škampi, priloga)	330 kn
RIBJA PLOŠČA ADRIA 2. KATEGORIJE NA ŽARU ZA DVE OSEBI (1 kg) (riba druge kategorije, lignji, škampi, priloga)	250 kn
RIBJA OCVRTA PLOŠČA ZA DVE OSEBI (1 kg) 	250 kn
ŠKARPINA, KOVAČ NA ŽARU (1kg)	400 kn
BRANCIN, ORADA, LIST, ZOBATEC, MORSKA ŽABA, GLADKI ROMB NA ŽARU (1kg)	360 kn
OSLIČ, TRILJA NA ŽARU (1kg)	250 kn
FILE TUNE NA ŽARU	120 kn
MEŠANA RIBA NA ŽARU	85 kn
MEŠANA RIBA OCVRTA 	85 kn
LIGNJI OCVRTI Z RIŽEVO MOKO 	80 kn
LIGNJI NA ŽARU	80 kn
LIGNJI NA ŽARU MARINIRANI Z ZELIŠČI Z OTOKA	85 kn
FILE BRANCINA V OMAKI OD BELEGA VINA Z ZELENJAVO IZ WOKA	120 kn
TUNA NA TRI NAČINE Z ZELENJAVO NA ŽARU	145 kn

## Školjke

JAKOBOVE KAPICE (1 kom)	30 kn
DAGNJE NA BUZARO (1 kg) (na belo ali rdeče)	140 kn

## Raki

ŠKAMPI NA BUZARO Z BAVETTAMI (1 kg)	500 kn
ŠKAMPI NA ŽARU (1 kg)	450 kn
JASTOG ALI H LAP NA BUZARO Z BAVETTAMI (1kg)	630 kn

## Mesne specialitete s prilogo

za prilogo lahko izberete:  
blitvo, slani krompir  
ali ocvrti krompir

TAGLIATA OD BIFTEKA NA RUKOLI Z GRANA PADANO ZA DVE OSEBI	250 kn
RIB-EYE ZREZEK NA ŽARU	150 kn
BIFTEK NA ŽARU	130 kn
BIFTEK V OMAKI OD TARTUFOV	150 kn
SVINJSKI KOTLET V OMAKI OTOŠKIH ZELIŠČ	85 kn
RAŽNJIČI „ADRIA“	80 kn
ČEVAPČIČI	70 kn
PIŠČANČJA PRSA NA ŽARU	75 kn
DUNAJSKI ZREZEK	80 kn
MEŠANO MESO NA ŽARU	85 kn



## *Sedi po naročilu*

potrebno naročiti  
vsaj en dan prej

RIBA ZAPEČENA V PEČICI S KROMPIRJEM (1kg) (orada, brancin, zobatec, romb, morska žaba, kovač, škarpina)	400 kn
JAGNJETINA Z OTOKA CRESA V PEČICI S KROMPIRJEM (1 kg) (minimalno naročilo 3 kg za 6 oseb)	250 kn

## *Priloge*

ZELENJAVA IZ WOKA	40 kn
ZELENJAVA NA ŽARU	40 kn
OCVRTI KROMPIR	25 kn
SLANI KROMPIR	25 kn
BLITVA	25 kn
RIŽ NA MASLU	25 kn
KRUH KOŠARICA	5 kn

## *Solate*

SEZONSKA SOLATA PO IZBIRI (zelje, paradižnik, kumare, zelena solata, mešana solata)	25 kn
SOLATA ADRIA (zelena solata, zelje, paradižnik, koruza, tuna, sončnična semena, brusnice, domači krutoni z začimbami)	70 kn
GRŠKA SOLATA (paradižnik, kumare, paprika, čebula, feta sir, olive)	50 kn
SOLATA CAPRESE (paradižnik, mozzarella, bazilika)	50 kn
RUKOLA	40 kn

## *Sladice*

SLADOLEDNA KUPA „APSOROS“	35 kn
TIRAMISU V KOZARCU	35 kn
ČOKOLADNI MOUSSE	35 kn
CHEESECAKE	35 kn
PALAČINKE S SLADOLEDOM IN SMETANO	35 kn
PALAČINKE Z OREHI	30 kn
PALAČINKE Z NUTELLO	30 kn
PALAČINKE Z MARMELADO	30 kn
DNEVNA SLADICA	35 kn










# Menu

<i>Antipasti freddi</i>	PROSCIUTTO DALMATO CON VERDURE MARINATE DA NOI	60 kn
	FORMAGGIO DI PECORA NAZIONALE CON MARMELLATA DI CIPOLLE ROSSE	55 kn
	ANTIPASTO DI MARE „ADRIA“	75 kn
	CARPACCIO DI TONNO IN MODO SPECIALE CON ASPARAGO DI MARE	70 kn
	CARPACCIO DI POLPO CON FINOCCHIO MARINO	60 kn
	CARPACCIO DI PESCE BIANCO	80 kn
	SCAMPI CRUDI (300 g)	120 kn
	PESCE BIANCO MANTECATO SU SFOGLIA DI POLENTA CROCCANTE	70 kn
	TRIOLOGIA DI HUMUS CON I PROFUMI DELL'ISOLA	70 kn
		 
<i>Zuppe</i>	ZUPPA DEL GIORNO	30 kn
	BRODO NAZIONALE DI PESCE IN ROSSO	40 kn
<i>Antipasti caldi</i>	SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE	70 kn
	TAGLIATELLE CON SCAMPI	90 kn
	RISOTTO AI FRUTTI DI MARE	70 kn
	RISOTTO DI SCAMPI	90 kn
	RISOTTO AL NERO DI SEPPIA	70 kn
	SEPPIE IN UMIDO CON POLENTA	80 kn
	PENNE ALLA NAPOLETANA	50 kn
	PENNE ALL' AMATRICIANA	55 kn
	SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE	55 kn
	GNOCCHI CON GOULASH	55 kn
	MELANZANE ALLA PARMIGIANA	50 kn
	TAGLIATELLE VERDI FATTE IN CASA CON SCAMPI E TARTUFO	110 kn
	TORTELLONI „RED IN LOVE“ (di barbabietola e patate, ripieno di spinaci con salvia isolana)	85 kn
		
	GNOCCHI „CECI“ FATTI IN CASA (con patate e farina di ceci in salsa di zucchine e timo selvatico dell' isola)	85 kn
	 	



## Specialità di pesce con contorno

di contorni si può scegliere tra: bietole, patate lesse, patate fritte

PIATTO ADRIA DI PESCE 1. QUALITÀ PER DUE PERSONE (1 kg) (pesce di prima qualità, calamari, scampi)	330 kn
PIATTO ADRIA DI PESCE 2. QUALITÀ PER DUE PERSONE (1 kg) (pesce di seconda qualità, calamari, scampi)	250 kn
FRITURA DI PESCE PER 2 PERSONE (1 kg) 	250 kn
(pesce di seconda qualità, calamari, scampi)	
SCARPENA, PESCE SAN PIETRO ALLA GRIGLIA (1kg)	400 kn
BRANZINO, ORATA, SOGLIOLA, DENTICE, CODA DI ROSPO, ROMBO ALLA GRIGLIA (1kg)	360 kn
MERLUZZO, TRIGLIA ALLA GRIGLIA (1kg)	250 kn
FILETTO DI TONNO ALLA GRIGLIA	120 kn
PESCE MISTO ALLA GRIGLIA	85 kn
PESCE MISTO FRITTO 	85 kn
CALAMARI FRITTI CON FARINA DI RISO 	80 kn
CALAMARI ALLA GRIGLIA	80 kn
CALAMARI ALLA GRIGLIA CON ERBE AROMATICHE DELL'ISOLA	85 kn
FILETTO RIPULITO DI BRANZINO IN SALSA DI VINO BIANCO CON VERDURE SALTATE	120 kn
TRIOLOGIA DI TONNO CON VERDURE	145 kn

## Conchiglie

CAPELANTE (1 pz)	30 kn
COZZE ALLA BUSARA (1 kg) ("in bianco" o "in rosso")	140 kn

## Granchi

SCAMPI ALLA BUSARA CON BAVETTE (1 kg)	500 kn
SCAMPI ALLA GRIGLIA (1 kg)	450 kn
ASTICE O ARAGOSTA ALLA BUSARA CON PASTA (1kg)	630 kn

## Specialità di carne con contorno

di contorni si può scegliere tra: bietole, patate lesse, patate fritte

TAGLIATA DI MANZO SU LETTO DI RUCOLA E GRANA PER DUE PERSONE	250 kn
COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA	150 kn
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA	130 kn
FILETTO DI MANZO IN SALSA DI TARTUFO	150 kn
BRACIOLE DI MAIALE IN SALSA CON LE ERBE AROMATICHE DELL'ISOLA	85 kn
SPIEDINI DI CARNE „ADRIA“	80 kn
„ČEVAPČIĆI“	70 kn
PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA	75 kn
SCALOPPINA ALLA MILANESE	80 kn
GRIGLIATA DI CARNE MISTA	85 kn



## *Da prenotare*

deve essere ordinato  
almeno il giorno prima

PESCE AL FORNO CON PATATE (1kg) (scarpèna, pesce san pietro, branzino, orata, dentice, coda di rospo, rombo)	400 kn
AGNELLO DI CHERSO AL FORNO CON PATATE (1 kg) (ordine minimo di 3 kg per 6 persone)	250 kn

## *Contorni*

VERDURE SALTATE	40 kn
VERDURA ALLA GRIGLIA	40 kn
PATATINE FRITTE	25 kn
PATATE LESSE	25 kn
BIETOLA	25 kn
RISO AL BURRO	25 kn
CESTINO DI PANE	5 kn

## *Insalate*

INSALATE DI STAGIONE A SCELTA (cappuccio, pomodoro, cetrioli, insalata verde, insalata mista)	25 kn
INSALATA ADRIA (insalata verde, cappuccio, pomodori, mais, tonno, semi di girasole, mirtillo rosso, crostini con specie)	70 kn
INSALATA GRECA (pomodori, cetrioli, peperoni, cipolle, formaggio feta, olive)	50 kn
INSALATA CAPRESE (pomodori, mozzarella, basilico)	50 kn
RUCOLA	40 kn

## *Dolci*

COPPA DI GELATO „APSOROS“	35 kn
TIRAMISÙ IN COPPETTA	35 kn
MOUSSE AL CIOCCOLATO	35 kn
CHEESECAKE	35 kn
CRESPILLE CON GELATO E PANNA MONTATA	35 kn
CRESPILLE CON NOCI	30 kn
CRESPILLE CON NUTELLA	30 kn
CRESPILLE CON MARMELLATA	30 kn
DOLCE DEL GIORNO	35 kn



# Menu

## Kalte Vorspeisen

DALMATINISCHER ROHSCHINKEN MIT MARINIERTEM GEMÜSE	60 kn
SCHAFSKÄSE MIT ROTE ZWIEBELMARMELADE	55 kn
FISCHVORSPEISE „ADRIA“	75 kn
THUNFISCH CARPACCIO MIT GLASSWORT SPARGEL	70 kn
OKTOPUS CARPACCIO MIT SEEFENCHEL	60 kn
WEISSFISCH CARPACCIO	80 kn
ROHE SCAMPI (300 g)	120 kn
FISCHAUFSTRICH AUF KNUSPRIGER POLENTA	70 kn
DIE HUMMUS TRILOGIE MIT DEN GERÜCHEN DER INSELN AUF KICHERERBSEN-PUFFER	70 kn



## Suppen

TAGESSUPPE	30 kn
TRADITIONELLE ROTE FISCHSUPPE	40 kn

## Warme Vorspeisen

SPAGHETTI MIT MEERESFRÜCHTEN	70 kn
TAGLIATELLE MIT SCAMPI	90 kn
RISOTTO MIT MEERESFRÜCHTEN	70 kn
RISOTTO MIT SCAMPI	90 kn
SCHWARZES TINTENFISCHRISOTTO	70 kn
TINTENFISCHEINTOPF MIT POLENTA	80 kn
PENNE „NAPOLITANA“	50 kn
PENNE „AMATRICIANA“	55 kn
SPAGHETTI „BOLOGNESE“	55 kn
GNOCCHI MIT GULASCH	55 kn
AUBERGINEN „ALLA PARMIGIANA“	50 kn
HAUSGEMACHTE GRÜNE TAGLIATELLE MIT SCAMPI UND TRÜFFELN	110 kn
HAUSGEMACHTE RAVIOLI „RED IN LOVE“	85 kn
(aus Roter Bete und Kartoffeln, mit Spinatfüllung, in einer Sauce aus Salbei von den Inseln)	
HAUSGEMACHTE GNOCCHI „KICHERERBSEN“	85 kn
(aus Kichererbsen Mehl und Kartoffeln, in Sauce aus Zucchini und Thymian von den Inseln)	



## Fischgerichte mit Beilagen

Beilagen Auswahl:  
Mangold, Salzkartoffeln,  
frittierte Kartoffeln

FISCHPLATTE ADRIA 1. KLASSE VOM GRILL FÜR ZWEI PERSONEN (1 kg) (erstklassige Fish, Calamari, Scampi, Beilage)	330 kn
FISCHPLATTE ADRIA 2. KLASSE VOM GRILL FÜR ZWEI PERSONEN (1 kg) (zweitklassiger Fish, Calamari, Scampi, Beilage)	250 kn
PANIERTER FISCH FÜR ZWEI PERSONEN (1 kg) (zweitklassiger Fisch, Tintenfisch, Scampi, Beilage)	250 kn
GROSSER ROTER DRACHENKOPF, PETERSFISCH VOM GRILL (1kg)	400 kn
WOLFSBARSCH, GOLDBRASSE, SEEZUNGE, ZAHNBRASSE, SEETEUFEL, GLATTBUTT VOM GRILL (1kg)	360 kn
SEEHECHT, ROTE MEERÄSCHE VOM GRILL (1kg)	250 kn
THUNFISCHFILET VOM GRILL	120 kn
GEMISCHTER FISCH VOM GRILL	85 kn
GEMISCHTER GEBRATENER FISCH	85 kn
GEBRATENE CALAMARI MIT REISMEHL	80 kn
GEGRILLTE CALAMARI	80 kn
GEGRILLTE CALAMARI MIT INSELKRÄUTERN MARINIERT	85 kn
WOLFSBARSCHFILET IN WEISSWEINSAUCE MIT WOKGEMÜSE	120 kn
THUNFISCH AUF DREI ARTEN MIT GEMÜSE VOM GRILL	145 kn

## Muscheln

JAKOBSMUSCHELN (1 Stk.)	30 kn
MIESMUSCHELN Á LA BUZARA (1 kg) (in weißer oder roter Soße)	140 kn

## Krebse

SCAMPI Á LA BUZARA MIT BAVETTEN (1 kg)	500 kn
SCAMPI VOM GRILL (1 kg)	450 kn
LANGUSTE ODER HUMMER Á LA BUZARA MIT BAVETTEN (1kg)	630 kn

## Fleischgerichte mit Beilagen

Beilagen Auswahl:  
Mangold, Salzkartoffeln,  
frittierte Kartoffeln

TAGLIATA VOM RIND AUF RUCOLA MIT GRANA PADANO FÜR ZWEI PERSONEN	250 kn
RIB-EYE STEAK VOM GRILL	150 kn
FILETSTEAK VOM GRILL	130 kn
FILETSTEAK IN TRÜFFELSAUCE	150 kn
SCHWEINEKOTELETT IN SAUCE MIT INSELKRÄUTERN	85 kn
FLEISCHSPIESSCHEN „ADRIA“	80 kn
„ČEVAPČIĆI“	70 kn
HÄHNCHENBRUST VOM GRILL	75 kn
WIENER SCHNITZEL	80 kn
GEMISCHTES FLEISCH VOM GRILL	85 kn



## Vorherige Bestellung

Man muss mindestens einen  
Tag im Voraus bestellen.

FISCH ERSTER KLASSE IM OFEN MIT KARTOFFELN (1kg) 400 kn  
(Goldbrasse, Wolfsbarsch, Zahnbrasse, Glattbutt, Seeteufel, Petersfisch,  
Großer Roter Drachenkopf)

LAMMFLEISCH VON DER INSEL CRES IM OFEN MIT KARTOFFELN 250 kn  
(1kg) (Mindestbestellung 3 Kg für 6 Personen)

## Beilagen

WOK-GEMÜSE 40 kn

GEMÜSE VOM GRILL 40 kn

FRITTIERTE KARTOFFELN 25 kn

SALZKARTOFFELN 25 kn

MANGOLD 25 kn

BUTTERREIS 25 kn

KÖRBCHEN BROT 5 kn

## Salat

SAISONSALAT NACH WAHL 25 kn  
(Sauerkraut, Tomaten, Gurken, Gartensalat, gemischter Salat)

ADRIA SALAT 70 kn  
(Gartensalat, Kohl, Tomaten, Mais, Thunfisch, Sonnenblumenkerne,  
Preiselbeeren, Croutons mit Gewürzen)

GRIECHISCHER SALAT 50 kn  
(Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Fetakäse, Oliven)

CAPRESE SALAT 50 kn  
(Tomaten, Mozzarella, Basilikum)

RUCOLA 40 kn

## Desserts

EISBECHER „APSOROS“ 35 kn

TIRAMISU IM GLAS 35 kn

SCHOKOMOUSSE 35 kn

CHEESECAKE 35 kn

PFANNKUCHEN MIT EIS UND SCHLAGSAHNE 35 kn

PFANNKUCHEN MIT WALNÜSSEN 30 kn

PFANNKUCHEN MIT NUTELLA 30 kn

PFANNKUCHEN MIT MARMELADE 30 kn

TAGESDESSERT 35 kn



# Menu

## Cold starters

DALMATIAN PROSCIUTTO WITH MARINATED VEGGIES	60 kn
SHEEP CHEESE WITH RED ONION MARMALADE	55 kn
SEAFOOD STARTER „ADRIA“	75 kn
TUNA CARPACCIO ADRIA STYLE WITH COMMON GLASSWORT	70 kn
OCTOPUS CARPACCIO WITH SEA FENNEL	60 kn
WHITE FISH CARPACCIO	80 kn
RAW SCAMPI (300 g)	120 kn
WHITEFISH PATE ON CRISPY POLENTA BITES	70 kn
HUMMUS TRILOGY WITH ISLAND HERBS ON CHICKPEA FRITTERS	70 kn



## Soups

DAILY SOUP	30 kn
TRADITIONAL RED FISH SOUP	40 kn




## Hot appetizers

SEAFOOD SPAGHETTI	70 kn
TAGLIATELLE WITH SCAMPI	90 kn
SEAFOOD RISOTTO	70 kn
RISOTTO WITH SCAMPI	90 kn
BLACK CUTTLEFISH RISOTTO	70 kn
CUTTLEFISH STEW WITH POLENTA	80 kn
PENNE „NAPOLITANA“	50 kn
PENNE „AMATRICIANA“	55 kn
SPAGHETTI BOLOGNESE	55 kn
BEEF GOULASH WITH GNOCCHI	55 kn
AUBERGINE PARMIGIANA	50 kn
HOMEMADE GREEN TAGLIATELLE WITH SCAMPI AND TRUFFLES	110 kn
HOMEMADE RAVIOLI „RED IN LOVE“ (beet and potato ravioli, filled with spinach in island sage sauce)	85 kn
HOMEMADE GNOCCHI „CHICKPEA“ (with potato and chickpea flour in zucchini and island thyme sauce)	85 kn



*Fish  
specials  
with  
side dish*

you can choose from:  
swiss chard,  
boiled potatoes  
or fried potatoes

GRILLED FISH PLATTER ADRIA 1st CLASS FOR TWO (1 kg) (first class fish, calamari, scampi, side dish)	330 kn
GRILLED FISH PLATTER ADRIA 2nd CLASS FOR TWO (1 kg) (second class fish, calamari, scampi, side dish)	250 kn
FRIED FISH PLATTER FOR TWO (1 kg) 	250 kn
(second class fish, calamari, scampi, side dish)	
GRILLED RED SCORPIONFISH OR JOHN DORY FISH (1kg)	400 kn
GRILLED SEA BASS, SEA BREAM, SOLE, DENTEX, MONKFISH OR BRILL FISH (1kg)	360 kn
GRILLED HAKE OR RED MULLET (1kg)	250 kn
GRILLED TUNA STEAK	120 kn
MIXED GRILLED FISH	85 kn
MIXED FRIED FISH 	85 kn
FRIED CALAMARI WITH RICE FLOUR 	80 kn
GRILLED CALAMARI	80 kn
ISLAND HERB MARINATED GRILLED CALAMARI	85 kn
SEA BASS FILLET IN WHITE WINE SAUCE WITH FRIED WOK VEGETABLES	120 kn
TUNA TRILOGY WITH ROASTED VEGGIES	145 kn

*Seashells*

SCALLOPS (1 pc)	30 kn
BUZARA-STYLE MUSSELS (1 kg) (with white or red sauce)	140 kn

*Crabs*

BUZARA-STYLE SCAMPI WITH BAVETTE (1 kg)	500 kn
GRILLED SCAMPI (1 kg)	450 kn
BUZARA-STYLE LOBSTER WITH BAVETTE (1kg)	630 kn

*Meat  
specials  
with  
side dish*

you can choose from:  
swiss chard,  
boiled potatoes  
or fried potatoes

BEEF TAGLIATA WITH ROCKET AND GRANA PADANO FOR TWO	250 kn
GRILLED RIB EYE STEAK	150 kn
GRILLED FILLET MIGNON	130 kn
FILET MIGNON WITH TRUFFLE SAUCE	150 kn
PORK CHOPS WITH ISLAND HERB SAUCE	85 kn
GRILLED KEBABS „ADRIA“	80 kn
„ĆEVAPČIĆI“ (grilled dish of minced meat)	70 kn
GRILLED CHICKEN BREASTS	75 kn
VIENNESE SCHNITZEL	80 kn
MIXED GRILLED MEAT	85 kn





## Pre-order meals

should be ordered at  
least one day earlier

OVEN-BAKED FISH WITH POTATOES (1kg) (sea bream, sea bass, dentex, brill fish, monkfish, john dory, red scorpionfish)	400 kn
OVEN ROASTED LAMB FROM CRES ISLAND WITH POTATOES (1 kg) (minimum order is 3 kg for 6 people)	250 kn

## Side dish

STIR-FRIED WOK VEGETABLES	40 kn
ROASTED VEGGIES	40 kn
FRIED POTATOES	25 kn
BOILED POTATOES	25 kn
SWISS CHARD	25 kn
BUTTER RICE	25 kn
BREAD BASKET	5 kn

## Salads

A CHOICE OF SEASON SALADS (cabbage, tomatoes, cucumbers, lettuce, mixed salad)	25 kn
ADRIA SALAD (green salad, cabbage, tomatoes, corn, tuna, sunflower seeds, cranberry, homemade croutons with herbs)	70 kn
GREEK SALAD (tomatoes, cucumbers, pepper, onion, feta cheese, olives)	50 kn
CAPRESE SALAD (tomato, mozzarella, basil)	50 kn
ROCKET / ARUGULA	40 kn

## Desserts

ICE CREAM SUNDAE „APSOROS“	35 kn
TIRAMISU IN A CUP	35 kn
CHOCOLATE MOUSSE	35 kn
CHEESECAKE	35 kn
CREPES WITH ICE CREAM AND WHIPPED CREAM	35 kn
WALNUT CREPES	30 kn
NUTELLA CREPES	30 kn
CREPES WITH JAM	30 kn
DESSERT OF THE DAY	35 kn



PDV i usluge su uključene u cijenu. Knjiga utiska i žalbi nalazi se na šanku.  
Zabranjeno je točenje alkoholnih pića osobama mlađim od 18 godina.  
Neka od naših jela sadrže soju i sojine derivate, gluten, pšenicu, ribe, školjke, jaja, mlječne proizvode te orašaste plodove. U našem meniju nisu navedeni svi sastojci, zato vas molimo da o Vašim alergijama ili intoleranciji na određenu hranu obavijestite Vašeg konobara.

Ukoliko niste dobili račun, niste dužni platiti.  
Način plaćanja: gotovinsko plaćanje.

VAT and services are included in the price. The book of compliments and complaints is at your disposal at the bar. The selling of alcohol beverages to anyone under the age of 18 is prohibited.

Some of our dishes might contain soy and soy derivatives, gluten and wheat products, nuts and nut derivatives, fish, shellfish, eggs, dairy products and our menu descriptions do not list all ingredients. If you have any concerns about the presence of allergens, please speak to a member of staff.

If you did not receive the bill, you are not obligated to pay.  
Payment method: a cash payment.

