



MARGHERITA	35,00
<i>rajčica, sir</i>	
<i>tomaten, käse</i>	
<i>tomato, cheese</i>	
<i>pomodoro, formaggio</i>	
BOLOGNESE	50,00
<i>rajčica, sir, mljeveno meso, parmeza</i>	
<i>tomaten, käse, hackfleisch, parmesan</i>	
<i>tomato, cheese, minced meat, parmesan</i>	
<i>pomodoro, formaggio, carne macinata, parmegiano</i>	
PICANTE	50,00
<i>rajčica, sir, šunka, slanina, slatki feferoni</i>	
<i>tomaten, käse, schinken, speck, peperonen</i>	
<i>tomato, cheese, ham, bacon</i>	
<i>pomodoro, formaggio, prosciutto coto, lardo</i>	
NAPOLITANA	45,00
<i>rajčica, sir, sardine</i>	
<i>tomaten, käse, sardinen</i>	
<i>tomato, cheese, sardines</i>	
<i>pomodoro, formaggio, sardina</i>	
AL FUNGHI	45,00
<i>rajčica, sir, gljive</i>	
<i>tomaten, käse, pilzen</i>	
<i>tomato, cheese, mushrooms</i>	
<i>pomodoro, formaggio, funghi</i>	
VESUVIO	45,00
<i>rajčica, sir, šunka</i>	
<i>tomaten, käse, schinken</i>	
<i>tomato, cheese, ham</i>	
<i>pomodoro, formaggio, prosciutto coto</i>	
FRUTTI DI MARE	55,00
<i>rajčica, sir, plodovi mora</i>	
<i>tomaten, käse, meeresfrüchten</i>	
<i>tomato, cheese, seafood</i>	
<i>pomodoro, formaggio, frutti di mare</i>	
CAPRICIOSA	45,00
<i>rajčica, sir, šunka, gljive</i>	
<i>tomaten, käse, schinken, pilzen</i>	
<i>tomato, cheese, ham, mushrooms</i>	
<i>pomodoro, formaggio, prosciutto coto, funghi</i>	

QUATTRO STAGIONE	45,00
<i>rajčica, sir, šunka, gljive, salama</i>	
<i>tomaten, käse, schinken, pilzen, salame</i>	
<i>tomato, cheese, ham, mushrooms, sausage</i>	
<i>pomodoro, formaggio, prosciutto coto, funghi, salsiccia</i>	
PIZZA DI TONNO	60,00
<i>rajčica, sir, tunjevina, masline, luk</i>	
<i>tomaten, käse, thunfisch, zwiebel, oliven</i>	
<i>tomato, cheese, tuna, onion, olives</i>	
<i>pomodoro, formaggio, carne di tonno, cipola, olive</i>	
PIZZA SALAMI	50,00
<i>rajčica, sir, salama, jaja</i>	
<i>tomaten, käse, wurst, ei</i>	
<i>tomato, cheese, sausage, egg</i>	
<i>pomodoro, formaggio, salsiccia, uovo</i>	
VEGETARIANA	50,00
<i>rajčica, sir, mješano povrće</i>	
<i>tomaten, käse, gemüse</i>	
<i>tomato, cheese, mixed vegetables</i>	
<i>pomodoro, formaggio, verdura</i>	
RUCOLA	60,00
<i>rajčica, sir, pršut, rukola</i>	
<i>tomaten, käse, rohschinken, rucola</i>	
<i>tomato, cheese, smoked ham, rucola</i>	
<i>pomodoro, formaggio, prosciutto, rucola</i>	
BIANCA	55,00
<i>vrhnje, mozzarella, sir, svježa rajčica</i>	
<i>sauerrahm, käse, mozzarella, tomaten</i>	
<i>sour cream, cheese, mozzarella, tomato</i>	
<i>panna, formaggio, mozzarella, pomodoro</i>	
HAWAII	55,00
<i>rajčica, sir, šunka, ananas</i>	
<i>tomaten, käse, schinken, ananas</i>	
<i>tomato, cheese, ham, pineapple</i>	
<i>pomodoro, formaggio, prosciutto coto, ananas</i>	
LANTINO	75,00
<i>rajčica, sir, kozice, lignje, masline, kapari</i>	
<i>tomaten, käse, scampi, calamari, oliven, kapern</i>	
<i>tomato, cheese, scampi, squid, olives, capers</i>	
<i>pomodoro, formaggio, scampi, oliva, capperi</i>	



hrvatski

JELA KUĆE	predjelo	glavno jelo
1. COUVERT PAŠTETA OD RIBE, PAŠTETA OD PILEĆE JETRICE, PAŠTETA OD BOBA.....	40,00	
29. DOMAĆE TAGLIATELLE S KONOPLJOM I MASLINAMA.....	65,00	90,00
30. DOMAĆE TAGLIATELLE S KOZICAMA.....	65,00	90,00
35. DOMAĆI RAVIOLI S TARTUFATOM I PARMEZANOM.....	65,00	90,00
36. DOMAĆI TORTELLONI SA ŠPAROGAMA.....	65,00	90,00
31. DOMAĆI ŠPAGETI SA ŠKOLJKAMA I CRNIM MASLINAMA.....	65,00	90,00
PEČENI KRAKOVI HOBOTNICE NA PODLOZI OD ZELENE SALATE S ULJEM OD TARTUFA.....	70,00	
INĆUNI I MLADI LUK LEŠANI U MORSKOJ VODI I VINU, PRELIVENI MASLINOVIIM ULJEM I KVASINOM, ZAČINJENI KAPARAMA I PAPROM NA MIJEŠANOJ SALATI.....	25,00	
19. HOBOTNICA NA MEDITERANSKI NAČIN.....	70,00	
LIGNJE PUNJENE NA HLADNO.....	75,00	
20. JAKOBOVE KAPICE NA PODLOZI OD PIREA BLITVE.....	70,00	
5. HOBOTNICA S BIJELIM GRAHOM.....	65,00	
-- o --		
43. RIŽOTO OD MLADOG LUKA S TOFUOM.....	55,00	70,00
GRATINIRANI JASTOG S UMAKOM OD MASLACA, MASLINOVOG ULJA I TVRDOG SIRA S KOCKICAMA SVJEŽE RAJČICE.....	130,00	
NJOKI SA SIPICAMA, PATLIDŽANOM, LJUBIČASTIM LUKOM I BLITVOM.....	70,00	
41. KANEŠTRELE NA CRVENO SA ŠURLICAMA.....	80,00	100,00
RIBLJI FILE NA PODLOZI PIREA OD TIKVICA.....	130,00	
RIBLJI FILE SA CRNO ŽUTIM ŽGANCIMA I ŠPAGETIMA OD TIKVICE.....	130,00	
-- o --		
66. ORADA PUNJENA POVRTNIM RIŽOTOM.....	160,00	
90. BIFTEK KUĆE, PEČEN NA STOLNOM GRILL-U, UZ POVRĆE I KRUMPIR.....	150,00	
87. BIFTEK LANTINO S TJESTENINOM, PRŠUTOM I GLJIVAMA.....	130,00	
72. PLJESKAVICA NA ŽARU ZAPEČENA S VRHNJEM I AJVAROM.....	70,00	
68. MARINIRANI PILEĆI FILE NA PODLOZI OD HLADNOG SLANUTKA SA SALATOM OD CELERA.....	60,00	
76. SVINJSKI FILE NA PODLOZI OD TIKVICA.....	80,00	
REBRO OD BOŠKARINA PEČENO U VLASTITOM SOKU.....	110,00	
91. CHATEAUBRIAND, REZAN PRED GOSTOM, ZA DVIJE OSOBE.....	260,00	
86. BIFTEK SA ŠPAROGAMA I PIRE OD TIKVICE.....	130,00	
-- o --		

114. LAVA CAKE SA SLADOLEDOM OD VANILIJE.....	30,00
115. ANANAS S MENTOM I PANIRANIM SLADOLEDOM.....	30,00
116. SACHER MUFFIN SA SLADOLEDOM OD JAGODA	30,00
117. PALAČINKE NA HRVATSKI, PUNJENE I ZAPEČENE U VRHNJU.....	30,00
118. PITA OD KRUŠAKA, ORAHA I MASLINOVOG ULJA.....	30,00
119. KREMA OD SUHIH SMOKAVA	30,00
121. KOCKICE NARANČE PEČENE U VLASTITOM SOKU S KREMOM OD KAVE I GROŽĐICA.....	30,00

	predjelo	glavno jelo
VEGETARIJANSKA JELA		
29. DOMAĆE TAGLIATELLE S KONOPLJOM I MASLINAMA.....	65,00	90,00
35. DOMAĆI RAVIOLI S TARTUFATOM I PARMEZANOM.....	65,00	90,00
36. DOMAĆI TORTELLONI SA ŠPAROGAMA	65,00	90,00
15. ŠOPSKA VELIKA SALATA	55,00	
21. POHANI SIR.....	35,00	
22. POVRĆE NA ŽARU	45,00	
23. VEGETARIJANSKI TANJUR (POHANI SIR, PALENTA, POVRĆE NA ŽARU)		60,00
37. DOMAĆE ŠURLICE SA ŠEST VRSTA GLJIVA.....	45,00	60,00
98. PALENTA S GRILA.....	18,00	
99. KRUMPIR U FOLIJI.....	20,00	
104. PIRE OD SLANUTKA NA HLADNO.....	18,00	

HLADNA PREDJELA

1. COUVERT PAŠTETA RIBLJA, PAŠTETA OD PILEĆE JETRICE, PAŠTETA OD BOBA	40,00
2. TRIS OD HOBOTNICE (HOBOTNICA NA SALATU, CARPACCIO, HOBOTNICA NA GRILU)	180,00
3. PRŠUT S MASLINAMA 0,10 KG.....	55,00
4. SIREVI RAZNI 0,10 KG	60,00
5. HOBOTNICA S BIJELIM GRAHOM.....	65,00
6. CARPACCIO OD HOBOTNICE	65,00
7. CARPACCIO OD GOVEDINE	65,00
8. CARPACCIO OD GRDOBINE	65,00
9. SALATA OD HOBOTNICE.....	65,00
10. SALATA OD MORSKIH PLODOVA.....	55,00
11. SALATA MIJEŠANA S TUNJEVINOM.....	45,00
12. MOZZARELLA CAPRESE	50,00
13. MIJEŠANA ZELENA SALATA S PILETINOM I DRESINGOM.....	45,00
14. MIJEŠANA SALATA S DRESINGOM	40,00
15. ŠOPSKA VELIKA SALATA	55,00
16. HLADNO PEČENI ROZBIF NA PODLOZI OD ZELENE SALATE	60,00
17. CEZAR SALATA	60,00

TOPLA PREDJELA

18. MOZZARELLA ADRIATICA.....	50,00
19. HOBOTNICA NA MEDITERANSKI NAČIN.....	70,00
20. JAKOBOVE KAPICE NA PODLOZI OD PIREA BLITVE	70,00
21. POHANI SIR	35,00
22. POVRĆE NA ŽARU.....	45,00
23. VEGETARIJANSKI TANJUR (POHANI SIR, PALENTA, POVRĆE NA ŽARU).....	60,00

JUHE

24. GOVEĐA JUHA.....	20,00
25. JUHA OD POVRĆA.....	20,00
26. RIBLJA JUHA.....	25,00
27. KREM JUHA OD MESA ŠKAMPA	35,00
28. KREM JUHA OD RAJČICE.....	20,00

	toplo predjelo	glavno jelo
DOMAĆI REZANCI, ŠPAGETI, RAVIOLI, NJOKI I RIŽOTI		
29. DOMAĆE TAGLIATELLE S KONOPLJOM I MASLINAMA.....	65,00	
30. DOMAĆE TAGLIATELLE S KOZICAMA.....	65,00	90,00
31. DOMAĆI ŠPAGETI SA ŠKOLJKAMA I CRNIM MASLINAMA.....	65,00	90,00
32. DOMAĆI ŠPAGETI NA BOLONJSKI ILI MILANSKI NAČIN.....	40,00	50,00
33. DOMAĆE ŠURLICE SA ŠPAROGAMA I ŠKAMPIMA.....	65,00	90,00
34. ZELENİ REZANCI S PLODOVIMA MORA.....	45,00	60,00
35. DOMAĆI RAVIOLI S TARTUFATOM I PARMEZANOM.....	50,00	65,00
36. DOMAĆI TORTELLONI SA ŠPAROGAMA.....	65,00	
37. DOMAĆE ŠURLICE SA ŠEST VRSTA GLJIVA.....	45,00	60,00
38. RIŽOTO SA ŠKAMPIMA.....	65,00	90,00
39. RIŽOTO S PLODOVIMA MORA.....	50,00	65,00
40. RIŽOTO NA CRNO SA SIPICAMA.....	55,00	70,00
41. KANEŠTRELE NA CRVENO SA ŠURLICAMA.....	80,00	100,00
42. TRIS LANTINO (RIŽOTO ŠKAMPI, RIŽOTO S PLODOVIMA MORA, CRNI RIŽOTO SA SIPICAMA).....	170,00	225,00
43. RIŽOTO OD MLADOG LUKA S TOFUOM.....	55,00	70,00
RIBE, RAKOVI, ŠKOLJKE		
44. VRHUNSKA RIBA (KOVAČ, ŠKARPINA, ZUBATAC) 1 KG.....	500,00	
45. KVALITETNA RIBA (ORADA, BRANCIN, GRDOBINA, ARBUN) 1 KG.....	350,00	
46. MIJEŠANA RIBLJA PLATA (ZA 2 OSOBE).....	290,00	
47. PRŽENA RIBLJA PLATA (ZA 2 OSOBE).....	270,00	
48. OSLIĆ NA ŽARU 1 KG.....	180,00	
49. LIGNJE JADRANSKE 1 KG.....	350,00	
50. LIGNJE PRŽENE.....	90,00	
51. LIGNJE NA ŽARU.....	90,00	
52. LIGNJE PUNJENE.....	100,00	
53. DAGNJE NA ŽARU 0,5 KG.....	70,00	
54. DAGNJE NA BUZARU 0,5 KG.....	75,00	
55. MIJEŠANE ŠKOLJKE NA BUZARU 0,5 KG.....	130,00	
56. KAPESANTE.....	80,00	
57. ŠKAMPI NA ŽARU 0,5 KG.....	190,00	
58. ŠKAMPI NA BUZARU 0,5 KG.....	200,00	
59. ŠKAMPI NA BUZARU SA ŠPAGETIMA(ZA 2 OSOBE).....	400,00	
60. ŠKAMPI NA PARIŠKI.....	130,00	
61. TUNA NA ŽARU S POVRĆEM U SALSU.....	120,00	
62. GRDOBINA U UMAKU OD ŠKAMPA SA CRNOM PALENTOM.....	130,00	
63. FILE ŠKARPINE/ KOVAČA U BIJELOM VINU.....	100,00	
64. RIBLJI FILE S MASLACEM I MASLINAMA.....	100,00	
65. FILE LISTA U BIJELOM VINU.....	100,00	
66. ORADA PUNJENA POVRTNIM RIŽOTOM.....	160,00	
67. RIBA ZAPEČENA S KRUMPIROM I RAJČICAMA.....	130,00	

JELA OD MESA

68. MARINIRANI PILEĆI FILE NA PODLOZI OD HLADNOG SLANUTKA	
SA SALATOM OD CELERA.....	60,00
69. RAŽNJIĆI / ČEVAPČIĆI (POLA-POLA)	65,00
70. PUNJENA PLJESKAVICA SA SIROM	70,00
71. PLJESKAVICA SA ŽARA	65,00
72. PLJESKAVICA ZAPEČENA S VRHNJEM I AJVAROM	70,00
73. BAŠĆANSKA PLOČA ZA DVIJE OSOBE	170,00
74. PANIRANI PILEĆI MEDALJONI S UMAKOM (AURORA ILI CURRY)	60,00
75. PILEĆE BIJELO MESO NA ŽARU	70,00
76. SVINJSKI FILE NA PODLOZI OD TIKVICA	80,00
77. SVINJSKI MEDALJONI U UMAKU OD ZELENOG PAPRA	80,00
78. ZRINSKI ODREZAK	80,00
79. CORDON BLEU OD PILETINE	80,00
80. MIJEŠANO MESO	85,00
81. PEČENICA OD SVINJETINE	75,00
82. PEČENA TELETINA S PEČENIM KRUMPIROM	90,00
83. PAČJA PRSA U UMAKU OD MANDARINE I ZELENOG PAPRA	130,00
84. RAMSTEK NA ŽARU	90,00
85. BIFTEK S UMAKOM OD BOROVNICE, ACETA I PIMETA	130,00
86. BIFTEK SA ŠPAROGAMA I PIREOM OD TIKVICE	130,00
87. BIFTEK LANTINO S TJESTENINOM, PRŠUTOM I GLJIVAMA	130,00
88. BIFTEK IZ MOTOVUNSKJE ŠUME (UMAK OD TARTUFA)	140,00
89. BIFTEK U UMAKU OD ZELENOG PAPRA	130,00
90. BIFTEK KUĆE, PEČEN NA STOLNOM GRILL-U, UZ POVRĆE I KRUMPIR	150,00
91. CHATEAUBRIAND REZAN PRED GOSTOM, ZA DVIJE OSOBE	260,00

PRILOZI

92. BLITVA	18,00
93. POMFRIT	18,00
94. KROKETI	18,00
95. KUHANI SLANI KRUMPIR	18,00
96. PEKARSKI KRUMPIR	18,00
97. PIRE KRUMPIR S ČEŠNJAKOM	18,00
98. PALENTA S GRILA	18,00
99. KRUMPIR U FOLIJI	20,00
100. ĐUVEČ	18,00
101. MASLINE	18,00
102. PIRE OD TIKVICE I KOPRA	25,00
103. RIŽOTO SA BLITVOM	25,00
104. PIRE OD SLANUTKA NA HLADNO	18,00

SALATE

105. MIJEŠANA SALATA.....	18,00
106. ZELENA SALATA.....	18,00
107. RAJČICA SALATA.....	18,00
108. KUPUS SALATA.....	18,00
109. PAPRIKA SALATA.....	18,00
110. KRASTAVCI.....	18,00
111. MIJEŠANA ZELENA SALATA (RUKOLA, MATOVILAC, RADIĆ, ZELENA).....	25,00
112. ŠOPSKA SALATA.....	25,00
113. SALATA S MARINIRANIM PILEĆIM PRSIMA.....	25,00

DESERTI

114. LAVA CAKE SA SLADOLEDOM OD VANILIJE.....	30,00
115. ANANAS S MENTOM I PANIRANIM SLADOLEDOM.....	30,00
116. SACHER MUFFIN SA SLADOLEDOM OD JAGODA.....	30,00
117. PALAČINKE NA HRVATSKI.....	30,00
118. PITA OD KRUŠAKA, ORAHA I MASLINOVA ULJA.....	30,00
119. KREMA OD SMOKAVA.....	30,00
120. PRŽENE BANANE U CIMETU.....	30,00
121. KOCKICE NARANČE PEČENE U VLASTITOM SOKU S KREMOM OD KAVE I GROŽĐICA.....	30,00
122. PALAČINKE S RAZNIM PUNJENJIMA (ORASI, MARMELADA, MAK I DŽEM, ČOKOLADA).....	20,00
123. PALAČINKE SA SLADOLEDOM.....	25,00
124. VOĆNA SALATA.....	30,00
125. KUP LANTINO.....	30,00
126. DOMAĆI KRUH.....	5,00
127. LEPINJICE.....	15,00

DJEČJE PORCIJE

128. DOMAĆI ŠPAGETI NA BOLONJSKI ILI MILANSKI NAČIN.....	35,00
129. PANIRANI PILEĆI MEDALJONI S UMAKOM (AURORA ILI CURRY).....	40,00
130. PILEĆE BIJELO MESO NA ŽARU.....	50,00
131. RAŽNJIĆI / ČEVAPČIĆI (POLA-POLA).....	45,00



UNSERE EMPFEHLUNG	Vorspeise	Hauptgang
1. COUVERT FISCHPASTETE, PASTETE AUS HÜHNERLEBER, SAUBOHNEN PASTETE.....	40,00	
29. HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE MIT HANF UND OLIVEN	65,00	90,00
30. HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE MIT GARNELEN.....	65,00	90,00
35. HAUSGEMACHTE RAVIOLI MIT TRUFFEL UND PARMESAN KÄSE.....	65,00	90,00
36. HAUSGEMACHTE TORTELLONI MIT SPARGEL	65,00	90,00
31. HAUSGEMACHTE SPAGHETTI MIT MUSCHELN UND SCHWARZE OLIVEN ..	65,00	90,00
GEGRILLTER OKTOPUS AUF GRUNER SALAD UND TRÜFFELÖL	70,00	
SARDELLEN UND ZWIEBELN IN WEIN UND MEER GEKOCHT, GARNIERT MIT OLIVENÖL UND ESSIG, GEWÜRZT MIT KAPERN UND PFEFFER.....	25,00	
19. OKTOPUS AUF MITTELMEER ART.....	70,00	
GEFÜLLTE CALAMARI AUF KALTE ART.....	75,00	
20. JAKOBSMUSCHELN AUF EINEM BETT AUS MANGOLD PÜREE	70,00	
5. OKTOPUS MIT WEISSE BOHNEN.....	65,00	
-- o --		
43. RISOTTO MIT FRÜHLLINGSZWIEBELN UND TOFU.....	55,00	70,00
GESCHÄLTE HUMMER ÜBERBACKEN MIT BUTTER, OLIVENÖL UND HARTKÄSE MIT GEWÜRFELTEN FRISCHEN TOMATEN.....	130,00	
GNOCCHI MIT SEPIEN, AUBERGINE, LILA ZWIEBELN UND MANGOLD.....	70,00	
41. KANEŠTRELE (MUSCHELN) MIT ŠURLICE UND TOMATEN SOSSE.....	80,00	100,00
FISCHFILET AUF EINEM BETT AUS PÜRE ZUCCHINI	130,00	
FISCHFILET MIT SCHWARZER UND GELBER POLENTA UND SPAGHETTİKÜRBIS	130,00	
-- o --		
66. GOLDBRASSE GEFÜLLT MIT REIS UND MANGOLD	160,00	
90. RINDSTEAK, VOR DEN GÄSTEN ZUBEREITET, MIT GEMÜSE UND KARTOFFELN ALS BEILAGE.....	150,00	
87. BEEFSTEAK LANTINO (NUDELN, SCHINKEN, PILZEN).....	130,00	
72. PLJESKAVICA IN RAHMSOSSE (ÜBERGEBACKEN).....	70,00	
68. MARINIERTER HÄHNCHENFILET AUF EINEM BETT AUS KALT KICHERERBSEN SALAT SELLERIE.....	60,00	
76. SCHWEINEFILET AUF EINEM BETT AUS ZUCCHINI	80,00	
BOŠKARIN RIPPEN GEBACKEN IN EIGENEM SAFT	110,00	
91. CHATEAUBRIAND (FÜR 2 PERSONEN)	260,00	
86. BEEFSTEAK MIT SPARGEL UND ZUCCHINI PÜRE	130,00	
-- o --		

114. LAVA CAKE MIT VANILLEEIS.....	30,00
115. ANANAS MIT MINZE UND PANIERTEM EIS.....	30,00
116. SACHER MUFFIN MIT ERDBEEREIS	30,00
117. PFANNKUCHEN AUF KROATISCH, GEFÜLLT UND GEBACKEN IN SAHNE..	30,00
118. KUCHEN MIT BIRNEN, WALNÜSSEN UND OLIVENÖL.....	30,00
119. CREME MIT FEIGEN	30,00
121. ORANGENWÜRFEL GEBACKEN IN EIGENEM SAFT MIT KAFFEECREME .	30,00

VEGETARISCHE GERICHTE

	Vorspeise	Hauptgang
29. HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE MIT HANF UND OLIVEN.....	65,00	90,00
35. HAUSGEMACHTE RAVIOLI MIT TRUFFEL UND PARMESAN.....	65,00	90,00
36. HAUSGEMACHTE TORTELLONI MIT SPARGEL.....	65,00	90,00
15. ŠOPSKA SALAT (GROSSES)	55,00	
21. KÄSE PANIERT.....	35,00	
22. GEMÜSE VOM ROST	45,00	
23. VEGETARISCHE PLATTE (KÄSE PANIERT, POLENTA, GEGRILTES GEMÜSE).....	60,00	
37. HAUSGEMACHTE SURLICE MIT VERSCHIEDENEN PILZEN.....	45,00	60,00
98. POLENTA VOM GRILL.....	18,00	
99. FOLIENKARTOFFELN	20,00	
104. KICHERERBSEN PUREE.....	18,00	

KALTE VORSPEISEN

1. COUVERT FISCHPASTETE, PASTETE AUS HÜHNERLEBER, SAUBOHNEN PASTETE.....	40,00
2. TRIS OKTOPUS (OKTOPUSSALAT, CARPACCIO, GEGRILLTER OKTOPUS)	180,00
3. DALMATINISCHER ROHSCHINKEN MIT OLIVEN 0,10 KG.....	55,00
4. VERSCHIEDENE KÄSEARTEN 0,10 KG	60,00
5. OKTOPUS MIT WEISSE BOHNEN.....	65,00
6. OKTOPUS CARPACCIO	65,00
7. RINDER CARPACCIO	65,00
8. SEETEUFEL CARPACCIO	65,00
9. OKTOPUSSALAT	65,00
10. MEERESFRÜCHTENSALAT	55,00
11. GEMISCHTER SALAT MIT THUNFISCH	45,00
12. MOZZARELLA CAPRESE.....	50,00
13. GEMISCHTER GRÜNER SALAT MIT HÜHNERFLEISCH UND DRESSING.....	45,00
14. GEMISCHTER SALAT MIT DRESSING	40,00
15. ŠOPSKA SALAT (GROSSES).....	55,00
16. KALTEBRATEN ROASTBEEF MIT GEMISCHTER GRÜNER SALAT	60,00
17. CEZAR SALAT.....	60,00

HEIÙE VORSPEISEN

18. MOZZARELLA ADRIATICA.....	50,00
19. OKTOPUS AUF MITTELMEER ART MIT VERSCHIEDENE GEMUSE	70,00
20. JAKOBSMUSCHELN AUF ENIEM BETT AUS MANGOLD PÜRE	70,00
21. KÄSE PANIERT.....	35,00
22. GEMÜSE VOM ROST.....	45,00
23. VEGETARISCHE PLATTE (GEBACKENER KÄSE, POLENTA, GEGRILTES GEMÜSE).....	60,00

SUPPEN

24. RINDSUPPE	20,00
25. GEMÜSESUPPE	20,00
26. FISCHSUPPE	25,00
27. SCAMPI CREMESUPPE	35,00
28. TOMATEN CREMESUPPE	20,00

HAUSGEMACHTE NUDELN, SPAGHETTI, RAVIOLI, GNOCCHI UND RISOTTO

	HeiÙe Vorspeise	Hauptgang
29. HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE MIT HANF UND OLIVEN	65,00	
30. HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE MIT GARNELEN.....	65,00	90,00
31. HAUSGEMACHTE SPAGHETTI MIT MUSCHELN UND OLIVEN.....	65,00	90,00

	Heiße Vorspeise	Hauptgang
32. HAUSGEMACHTE SPAGHETTI AUF BOLOGNER ODER MAILÄNDER ART	40,00	50,00
33. HAUSGEMACHTE ŠURLICE MIT SPARGELN UND SCAMPI	65,00	90,00
34. GRÜNE NUDELN MIT MEERESFRÜCHTEN	45,00	60,00
35. HAUSGEMACHTE RAVIOLI MIT TRÜFFEL UND PARMESAN	50,00	65,00
36. HAUSGEMACHTE TORTELLONI MIT SPARGEL	65,00	
37. HAUSGEMACHTE ŠURLICE MIT VERSCHIEDENEN PILZEN	45,00	60,00
38. RISOTTO MIT SCAMPI	65,00	90,00
39. RISOTTO MIT MEERESFRÜCHTEN	50,00	65,00
40. SCHWARZER RISOTTO MIT SEPIEN	55,00	70,00
41. KANEŠTRELE (MUSCHELN) MIT ŠURLICE UND TOMATEN SOSSE.....	80,00	100,00
42. TRIS LANTINO (RISOTTO MIT SCAMPI, RISOTTO MIT MEERESFRÜCHTE, SCHWARZER RISOTTO MIT SEPIEN)	170,00	225,00
43. RISOTTO MIT FRÜHLLINGSZWIEBELN UND TOFU.....	55,00	70,00

FISCHE, KREBSE UND MUSCHELN

44. WEISSE EDELFISCHE

(PETERSFISCH, DRACHENKOPF, ZAHNBRASSE) 1 KG	500,00
45. WEISSE EDELFISCHE (SEEBARSCH, GOLDBRASSE) 1 KG.....	350,00
46. GEMISCHTE FISCHPLATTE (FÜR 2 PERSONEN)	290,00
47. GEBACKENE FISCHPLATTE (FÜR 2 PERSONEN)	270,00
48. SEEHECHT VOM ROST 1 KG.....	180,00
49. ADRIATISCHE CALAMARI.....	350,00
50. CALAMARI GEBACKEN	90,00
51. CALAMARI VOM ROST	90,00
52. GEFÜLLTE CALAMARI	100,00
53. MIESMUSCHELN BUZZARA	70,00
54. MIESMUSCHELN VOM ROST.....	75,00
55. GEMISCHTE MUSCHELNPLATTE	130,00
56. JACOBS MUSCHELN IN DEN OFEN EINGEBACKEN.....	80,00
57. SCAMPI VOM ROST 0,5 KG	190,00
58. SCAMPI BUZZARA 0,5 KG	200,00
59. SCAMPI BUZZARA MIT SPAGHETTI (FÜR 2 PERSONEN)	400,00
60. SCAMPI AUF PARISER ART.....	130,00
61. THUNFISCHSTEAK MIT GEMUSE	120,00
62. SEETEUFEL IN SCAMPI SOSSE MIT SCHWARZEN POLENTA.....	130,00
63. PETERSFISCH/ DRACHENKOPF IN WEISS WEIN SOSSE.....	100,00
64. FISCHFILET MIT BUTTER UND OLIVEN	100,00
65. SEEZUNGE IN WEISSWEIN SOSSE	100,00
66. GOLDBRASSE GEFÜLLT MIT REIS UND MANGOLD	160,00
67. FISCH AUS DEM BACKOFEN MIT KARTOFFELN UND TOMATEN.....	130,00

FLEISCHGERICHTE

68. MARINIERTER HÄHNCHENFILET AUF EINEM BETT AUS KALTE KICHERERBSEN MIT SELLERIE SALAT	60,00
69. RAŽNJIĆI /ČEVAPČIĆI (HALBE- HALBE)	65,00
70. PLJESKAVICA-GEFFÜLTE HACKSCHNITZEL MIT KASE	70,00
71. PLJESKAVICA - HACKSCHNITZEL VOM ROST	65,00
72. PLJESKAVICA-HACKSCHNITZEL IN RAHMSOSSE (ÜBERGEBACKEN)	70,00
73. “BAŠKA“ PLATTE (2 PERS)	170,00
74. PANIERTE HÄNCHENMEDALLIONS MIT SOSSE (AURORA ODER CURRY)	60,00
75. HÄNCHENBRUST VOM ROST	70,00
76. SCHWEINEFILET AUF EINEM BETT AUS ZUCCHINI	80,00
77. SCHWEINEMEDALLIONS IN GRÜNEN PFEFFER SOSSE	80,00
78. ZRINSKI SCHNITZEL	80,00
79. CORDON BLEU (HÜHNCHENFLEISCH)	80,00
80. GEMISCHTES FLEISCH VOM ROST	85,00
81. SCHWEINELENDE VOM ROST	75,00
82. KALBSBRATEN MIT GEBACKENEN KARTOFFELN	90,00
83. ENTENBRUST IN MANDARIN SOSSE UND GRÜNER PFEFFER SOSSE	130,00
84. RUMPSTEAK VOM ROST	90,00
85. BEEFSTEAK IM EINER SOSSE AUS HEIDELBEEREN UND ACETO BALSAMICO	130,00
86. BEEFSTEAK MIT SPARGEL UND ZUCCHINI PÜRE	130,00
87. BEEFSTEAK LANTINO (NUDELN, SCHINKEN, PILZEN)	130,00
88. BEEFSTEAK AUS DEM WALD VON MOTOVUN (TRÜFFELSAUCE)	140,00
89. PFEFFERSTEAK IN SOSSE MIT GRÜNER PFEFFER	130,00
90. RINDSTEAK, VOR DEN GÄSTEN ZUBEREITET, MIT GEMÜSE UND KARTOFFELN	150,00
91. CHATEAUBRIAND (FÜR 2 PERSONEN)	260,00

BEILAGEN

92. MANGOLD	18,00
93. POMMES FRITES	18,00
94. KROKETTEN	18,00
95. SALZKARTOFFEL	18,00
96. GEBACKENE KARTOFFEL	18,00
97. KARTOFFELPÜRE MIT KNOBLAUCH	18,00
98. POLENTA VOM GRILL	18,00
99. FOLIENKARTOFFELN	20,00
100. DJUWETSCH (REIS MIT GEMUSE)	18,00
101. OLIVEN	18,00
102. ZUCCHINI PÜREE UND DILL	25,00
103. RISOTTO MIT MANGOLD	25,00
104 KICHERERBSEN PÜREE	18,00

SALAT

105. GEMISCHTER SALAT	18,00
106. GRÜNER SALAT	18,00
107. TOMATEN SALAT	18,00
108. KRAUT SALAT	18,00
109. PAPRIKA SALAT	18,00
110. GURKEN SALAT	18,00
111. GEMISCHTER GRÜNER SALAT (RUCOLA, FELDSALAT, RADICCHIO GRÜNSALAT).....	25,00
112. ŠOPSKA SALAT	25,00
113. SALAT MIT MARINIRTER HÄNCHENBRUST.....	25,00

DESSERT

114. LAVA CAKE MIT VANILLEEIS.....	30,00
115. ANANAS MIT MINZE UND PANIERTEM EIS	30,00
116. SACHER MUFFIN MIT ERDBEEREIS.....	30,00
117. PFANNKUCHEN AUF KROATISCH, GEFÜLLT UND GEBACKEN IN SAHNE...	30,00
118. KUCHEN MIT BIRNEN, WALNÜSSEN UND OLIVENÖL	30,00
119. CREME MIT FEIGEN	30,00
120. GEBACKENE BANANEN MIT ZIMT	30,00
121. ORANGENWÜRFEL GEBACKEN IN EIGENEM SAFT MIT KAFFEECREME ...	30,00
122. GEFÜLLTE PFANNKUCHEN (MIT NÜSSEN, MARMELADE, MOHN UND JAM, SCHOKOLADE).....	20,00
123. PFANNKUCHEN MIT EIS	25,00
124. OBSTSALAT	30,00
125. EISBECHER „LANTINO“	30,00
126. HAUSGEMACHTES BROT.....	5,00
127. PIZZA BRÖTHEN.....	15,00

KINDERPORTIONEN

128. HAUSGEMACHTE SPAGHETTI AUF BOLOGNER ODER MAILÄNDER ART ...	35,00
129. PANIERTE HÄNCHENMEDALLIONS MIT SOSSE (AURORA ODER CURRY)...	40,00
130. HANCHENBRUST VOM ROST	50,00
131. RAŽNJIĆI /ČEVAPČIĆI (HALBE- HALBE).....	45,00



	appetizer	main course
OUR RECOMMENDATION		
1. COUVERT FISH PATE, CHICKEN LIVER PATE, PATE OF BROAD BEANS.....	40,00	
29. HOMEMADE TAGLIATELLE WITH HEMP AND OLIVES	65,00	90,00
30. HOMEMADE TAGLIATELLE WITH SHRIMPS.....	65,00	90,00
35. HOMEMADE RAVIOLI WITH TRUFFLE AND PARMESAN.....	65,00	90,00
36. HOMEMADE TORTELLONI WITH ASPARAGUS	65,00	90,00
31. HOMEMADE SPAGHETTI WITH SHELLS AND OLIVES	65,00	90,00
BAKED OCTOPUS TENTACLES WITH LETTUCE AND TRUFFLE OIL	70,00	
ANCHOVIES AND SCALLIONS "THE WINE AND THE SEA" TOPPED WITH OLIVE OIL AND VINEGAR, SEASONED WITH CAPERS AND PEPPER.....	25,00	
19. OCTOPUS MEDITERRAN STYLE	70,00	
STUFFED SQUIDS ON COLD.....	75,00	
20. SCALLOPS ON A BED OF MASHED CHARD	70,00	
5. OCTOPUS WITH WHITE BEANS	65,00	
- - o - -		
43. RISOTTO WITH SPRING ONION AND TOFU.....	55,00	70,00
FRIED LOBSTER, IN GRATIN SAUCE WITH BUTTER, OLIVE OIL AND HARD CHEESE WITH FRESH DICED TOMATOES		130,00
GNOCCHI WITH CUTTLEFISH, EGGPLANT, PURPLE ONIONS AND SWISS CHARD		70,00
41. SHELLFISH WITH ŠURLICE AND TOMATO SAUCE.....	80,00	100,00
FISH FILLET ON ZUCCHINI MASHED POTATOES		130,00
FISH FILET WITH BLACK AND YELLOW CORN FLOUR AND COLORFUL PASTA		130,00
- - o - -		
66. GILTHEAD STUFFED WITH VEGETABLE RISOTTO.....		160,00
90. BEEF STEAK HOUSE, COOKED ON A GRILL IN A TABLE SIDE FINISHING, SERVED ALONG WITH VEGETABLES AND POTATOES.....		150,00
87. BEEFSTEAK LANTINO A FALL WITH HAM AND MUSHROOMS.....		130,00
72. PLJESKAVICA WITH SOUR CREAM AND CHUTNEY.....		70,00
68. MARINATED CHICKEN FILLET ON A BED OF COLD CHICKPEA AND SALAD OF CELERY.....		60,00
76. PORK MEDALLIONS IN GREEN PEPPER SAUCE.....		80,00
BOŠKARIN RIB (INDIGENOUS ISTRIAN BEEF) STEWED IN ITS OWN JUICE.....		110,00
91. CHATEAUBRIAND, CARVED IN FRONT OF THE GUESTS, FOR TWO PERSONS.....		260,00
86. BEEFSTEAK WITH ASPARAGUS AND MASHED ZUCCHINI.....		130,00

114. LAVA CAKE WITH VANILLA ICE CREAM	30,00
115. PINEAPPLE WITH MINT AND ICE CREAM.....	30,00
116. SACHER MUFFIN WITH STRAWBERRY ICE CREAM	30,00
117. PANCAKES ON THE CROATIAN, STUFFED AND BAKED IN CREAM	30,00
118. CAKE WITH PEARS, WALNUTS AND OLIVE OIL	30,00
119. CREAM OF DRIED FIGS	30,00
121. CHECKERED ORANGE BAKED IN ITS OWN JUICE WITH CREAM AND COFFEE MADE OUT OF RAISINS	30,00

VEGETARIAN DISHES	appetizer	main course
29. HOMEMADE TAGLIATELLE WITH HEMP AND OLIVES.....	65,00	90,00
35. HOMEMADE RAVIOLI WITH TRUFFLE AND PARMESAN	65,00	90,00
36. HOMEMADE TORTELLONI WITH ASPARAGUS.....	65,00	90,00
15. ŠOPSKA BIG SALAD	55,00	
21. BREADED CHEESE.....	35,00	
22. GRILLED VEGETABLE	45,00	
23. VEGETARIAN PLATE (FRIED CHEESE, POLENTA, GRILLED VEGETABLES)...	60,00	
37. HOMEMADE ŠURLICE WITH ASSORTED MUSHROOMS.....	45,00	60,00
98. GRILLED CORN FLOUR	18,00	
99. FOIL POTATOES.....	20,00	
104. MASHED CHICKPEAS	18,00	

APPETIZERS

1. COUVERT FISH PATE, CHICKEN LIVER PATE, PATE OF BROAD BEANS.....	40,00
2. TRIS OCTOPUS (OCTOPUS SALAD, CARPACCIO, OCTOPUS ON THE GRILL).....	180,00
3. DALMATIAN SMOKED HAM WITH OLIVES 0,10 KG.....	55,00
4. ASSORTED CHEESE 0,10 KG.....	60,00
5. OCTOPUS WITH WHITE BEANS.....	65,00
6. OCTOPUS CARPACCIO.....	65,00
7. BEEFSTEAK CARPACCIO.....	65,00
8. FROGFISH CARPACCIO.....	65,00
9. OCTOPUSS SALAD.....	65,00
10. SEAFOOD SALAD.....	55,00
11. MIXED SALAD WITH TUNA.....	45,00
12. MOZZARELLA CAPRESE.....	50,00
13. MIXED GREEN SALAD WITH CHICKEN AND DRESSING.....	45,00
14. MIXED SALAD WITH DRESSING.....	40,00
15. ŠOPSKA BIG SALAD.....	55,00
16. ROAST BEEF WITH MIXED GREEN SALAD.....	60,00
17. CAESAR SALAD.....	60,00

HOT APPETIZERS

18. MOZZARELLA ADRIATICA.....	50,00
19. OCTOPUS MEDITERRAN STYLE.....	70,00
20. SCALLOPS ON A BED OF MASHED CHARD.....	70,00
21. BREADED CHEESE.....	35,00
22. GRILLED VEGETABLE.....	45,00
23. VEGETARIAN PLATE (FRIED CHEESE, POLENTA, GRILLED VEGETABLES).....	60,00

SOUPS

24. BEEF SOUP.....	20,00
25. VEGETABLE SOUP.....	20,00
26. FISH SOUP.....	25,00
27. SCAMPI CREAM SOUP.....	35,00
28. TOMATO CREAM SOUP.....	20,00

HOMEMADE NOODLES, SPAGHETTI, RAVIOLI,

GNOCCHI AND RISOTTOS

	appetizer	main course
29. HOMEMADE TAGLIATELLE WITH HEMP AND OLIVES.....	65,00	
30. HOMEMADE TAGLIATELLE WITH SCAMPI.....	65,00	90,00
31. HOMEMADE SPAGHETTI WITH SHELLS AND OLIVES.....	65,00	90,00
32. HOMEMADE SPAGHETTI BOLOGNAISE OR MILANAISE.....	40,00	50,00

	appetizer	main course
33. HOMEMADE ŠURLICE WITH ASPARAGOS AND SCAMPI	65,00	90,00
34. GREEN NOODLES WITH SEA FOOD.....	45,00	60,00
35. HOMEMADE RAVIOLI WITH TRUFFLES AND PARMESAN.....	50,00	65,00
36. HOMEMADE TORTELLONI WITH ASPARAGUS	65,00	
37. HOMEMADE ŠURLICE WITH ASSORTED MUSHROOMS	45,00	60,00
38. SCAMPI RISOTTO.....	65,00	90,00
39. SEAFOOD RISOTTO	50,00	65,00
40. BLACK RISOTTO WITH CUTTLEFISH.....	55,00	70,00
41. SHELLFISH WITH ŠURLICE AND TOMATO SAUCE.....	80,00	100,00
42. TRIS LANTINO (RISOTTO WITH SCAMPI, RISOTTO SEAFOOD, RISOTTO WITH CUTTLERFISH ON BLACK).....	170,00	225,00
43. RISOTTO WITH SPRING ONION AND TOFU.....	55,00	70,00

FISH, CRABS AND SHELLFISH

44. HIGH QUALITY WHITE FISH (JOHN DORY, RED SCORPION FISH, DENTEX) 1 KG.....	500,00
45. QUALITY WHITE FISH (BASS, GILTHEAD) 1 KG.....	350,00
46. MIXED FISH PLATTER (2 PERS)	290,00
47. FRIED FISH PLATTER (2 PERS).....	270,00
48. GRILLED HAKE 1 KG.....	180,00
49. ADRIATIC SQUID 1 KG	350,00
50. FRIED SQUIDS.....	90,00
51. GRILLED SQUIDS	90,00
52. STUFFED SQUIDS.....	100,00
53. MUSSELS BUZZARA 0,5 KG	70,00
54. MUSSELS GRILLED 0,5 KG.....	75,00
55. MIXED SHELL PLATTER BUZZARA 0,5 KG	130,00
56. JACOB'S SHELLS	80,00
57. GRILLED SCAMPI 0,5 KG	190,00
58. SCAMPI BUZZARA 0,5 KG	200,00
59. SCAMPI BUZZARA WITH SPAGHETTI (2 PERS)	400,00
60. SCAMPI PARISIEN	130,00
61. TUNA STEAK.....	120,00
62. FROGFISH IN SCAMPI SOUCE WITH BLACK POLENTA	130,00
63. JOHN DORY/ RED SCORPION FISH IN WHITE WINE SAUCE.....	100,00
64. FISH FILLET WITH BUTTER AND OLIVES	100,00
65. SOLE IN WHITE WINE SAUCE	100,00
66. GILTHEAD SEABREAM STUFFED WITH VEGETABLE RISOTTO	160,00
67. OVEN BAKED FISH WITH POTATOES AND TOMATOES	130,00

MEAT DISHES

68. MARINATED CHICKEN FILLET ON A BED OF COLD CHICKPEA AND SALAD OF CELERY.....	60,00
69. RAŽNJIĆI / ČEVAPČIĆI (HALF-HALF).....	65,00
70. PLJESKAVICA- STUFFED MINCED MEAT WITH CHEESE.....	70,00
71. PLJESKAVICA- GRILLED MINCED MEAT PATTY.....	65,00
72. PLJESKAVICA- GRILLED MINCED MEAT WITH SOUR CREAM SAUCE GRATINATE	70,00
73. PLATE „BAŠKA“ (2 PERS)	170,00
74. BREADED CHICKEN MEDALLIONS WITH SAUCE (AURORA OR CURRY).....	60,00
75. GRILLED CHICKEN BREAST	70,00
76. PORK FILLET ON A BED OF ZUCCHINI.....	80,00
77. PORK MEDALLIONS IN GREEN PEPPER SAUCE.....	80,00
78. STEAK „ZRINSKI“	80,00
79. CORDON BLEU (CHICKEN BREAST)	80,00
80. GRILLED MIXED MEAT	85,00
81. GRILLED PORK LOIN	75,00
82. ROAST VEAL WITH BAKED POTATOES.....	90,00
83. DUCK BREAST WITH MANDARINA AND GREEN PEPPER SAUCE	130,00
84. GRILLED RUMPSTEAK	90,00
85. BEEFSTEAK IN A SAUCE OF BLUEBERRIES.....	130,00
86. BEEFSTEAK WITH ASPARAGUS SAUCE AND MASHED ZUCCHINI.....	130,00
87. BEEFSTEAK LANTINO A FALL WITH HAM AND MUSHROOMS.....	130,00
88. BEEFSTEAK FROM THE MOTOVUNFOREST (TRUFFLE SAUCE)	140,00
89. GREEN PEPPER STEAK	130,00
90. BEEF STEAK HOUSE, COOKED ON A GRILL IN A TABLE SIDE FINISHING, SERVED ALONG WITH VEGETABLES AND POTATOES.....	150,00
91. CHATEAUBRIAND (2 PERS)	260,00

SIDE DISHES

92. CHARD	18,00
93. FRENCH FRIES	18,00
94. CROQUETTES.....	18,00
95. BOILED POTATOES	18,00
96. BAKED POTATO	18,00
97. MASHED POTATOES WITH GARLIC.....	18,00
98. GRILLED CORN FLOUR.....	18,00
99. FOIL POTATOES.....	20,00
100. DJUWETCH (RICE WITH VEGETABLES)	18,00
101. OLIVES	18,00
102. MASHED ZUCCHINI AND DILL	25,00
103. RISOTTO WITH SWISS CHARD.....	25,00
104. MASHED CHICKPEAS ON COLD.....	18,00

SALADS

105. MIXED SALAD	18,00
106. LETTUCE.....	18,00
107. TOMATO SALAD.....	18,00
108. CABBAGE SALAD.....	18,00
109. GREEN PEPPER SALAD	18,00
110. CUCUMBER SALAD	18,00
111. MIXED GREEN SALAD (ROCKET, BOSTON LETTUCE, RADICCHIO, AND ROMAINE LETTUCE).....	25,00
112. ŠOPSKA SALAD	25,00
113. SALAD WITH MARINATED CHICKEN BREAST.....	25,00

SWEET DISHES

114. LAVA CAKE WITH VANILLA ICE CREAM	30,00
115. PINEAPPLE WITH MINT AND ICE CREAM.....	30,00
116. SACHER MUFFIN WITH STRAWBERRY ICE CREAM	30,00
117. PANCAKES IN THE CROATIAN WAY, STUFFED AND BAKED IN CREAM	30,00
WITH WALNUTS, GRATINATED WITH CREAM).....	30,00
118. CAKE WITH PEARS, WALNUTS AND OLIVE OIL.....	30,00
119. DRIED FIGS CREAM.....	30,00
120. FRIED BANANAS WITH CINNAMON	30,00
121. ORANGE CUBES BAKED IN ITS OWN JUICE WITH COFFEE AND RAISINS CREAM	20,00
122. STUFFED PANCAKES (WALNUTS, CHOCOLATE, POPPY AND JAM).....	25,00
123. PANCAKES WITH ICE CREAM	30,00
124. FRUIT SALAD	30,00
125. CUP OF ICE „LANTINO“	30,00
126. HOMEMADE BREAD	5,00
127. PIZZA BREAD.....	15,00

CHILDRENS PORTIONS

128. HOMEMADE SPAGHETTI BOLOGNAISE OR MILANAISE.....	35,00
129. BREADED CHICKEN MEDALLIONS WITH SAUCE (AURORA OR CURRY)	40,00
130. GRILLED CHICKEN BREAST	50,00
131. RAŽNJIĆI / ČEVAPČIĆI (HALF-HALF).....	45,00



NOSTRA RACCOMANDAZIONE	<i>antipasto</i>	<i>secondi</i>
1. COUVERT PESCE PATÈ, PATE DI FEGATINI DI POLLO, FAGIOLI PATE	40,00	
29. TAGLIATELLE FATTE IN CASA CON ALBERI DI CANAPA E OLIVE	65,00	90,00
30. TAGLIATELLE FATTE IN CASA CON GAMBERETTI	65,00	90,00
35. RAVIOLI FATTI IN CASA CON TARTUFI E PARMIGIANO	65,00	90,00
36. TORTELLONI FATTI IN CASA CON ASPARAGI	65,00	90,00
31. SPAGHETTI FATTI IN CASA CON CONCHIGLIE E OLIVE	65,00	90,00
POLIPO COTTO CON INSALATA VERDE E OLIO DI TARTUFO	70,00	
ACCIUGHE E CIPOLLE LESANE "IL VINO E IL MARE".		
CONDITA CON OLIO D'OLIVA E ACETO BALSAMICO, CAPPERI E PEPE.	25,00	
19. POLIPO "MEDITERAN"	70,00	
CALAMARI RIPIENI DI FREDDO	75,00	
20. CAPESANTE SU UN LETTO DI PURÈ DI BIETOLA	70,00	
5. POLIPO CON FAGIOLI BIANCHI	65,00	
- - 0 - -		
43. RISOTTO CON CIPPOLLOTI E TOFU	55,00	70,00
ARAGOSTA FRITTO CON SALSA DI BURRO, OLIO D'OLIVA		
E FORMAGGI A PASTA DURA CON DADINI DI POMODORO FRESCO	130,00	
GNOCCHI DI SEPPIA, MELANZANE, CIPOLLE VIOLA E BIETOLE	70,00	
41. CROSTACEI CON ŠURLICE E SALSA DI POMODORO	80,00	100,00
FILETTO DI PESCE SU UN LETTO DI PURE' DI PATATE ZUCCHINI	130,00	
FILETTO DI PESCE CON NERO E GIALLO PALENTOMI		
DI PASTA COLORATA	130,00	
- - 0 - -		
66. ORATA RIPIENA CON RISOTTO DI VERDURE	160,00	
90. BISTECCA DI LA CASA COTTA SU UNA GRIGLIA NELLA TABELLA,		
INSIEME CON VERDURE E PATATE PER DUE PERSONE	150,00	
87. BISTECCA LANTINO "LA CADUTA" CON PROSCIUTTO E FUNGHI	130,00	
72. PLJESKAVICA CON PANNA ACIDA E CHUTNEY	70,00	
68. MARINATO FILETTO DI POLLO SU UN LETTO DI INSALATA		
DI CECI FREDDA DI SEDANO	60,00	
76. MEDAGLIONI DI MAIALE IN SALSA AL PEPE VERDE	80,00	
ARROSTO DI RIB CANTATI, NEL SUO SUGO	110,00	
91. CHATEAUBRIAND, TAGLIATA DI FRONTE AGLI OSPITI,		
PER DUE PERSONE	260,00	
86. BISTECCA DI MANZO CON ASPARAGI E PURE' DI ZUCCHINI	130,00	
- - 0 - -		

114. LAVA CAKE CON GELATO ALLA VANIGLIA.....	30,00
115. ANANAS CON MENTA E GELATO IMPANATI	30,00
116. SACHER MUFFIN CON GELATO ALLA FRAGOLA.....	30,00
117. CREPES ALLA CROATA, IMBOTTITO E COTTO IN CREMA.....	30,00
118. TORTA DI PERE, NOCI E OLIO D'OLIVA.....	30,00
119. CREMA DI FICHI SECCHI.....	30,00
121. ARANCIONE TAGLIATO IN PICCOLI PEZZETTINO COTTO NEL SUO SUGO DI PANNA E CAFFÈ DA UVA PASSA.....	30,00

PIATTI VEGETARIANI

	<i>antipasto</i>	<i>secondi</i>
29. TAGLIATELLE FATTE IN CASA CON ALBERI DI CANAPA E OLIVE	65,00	90,00
35. RAVIOLI FATTI IN CASA CON TARTUFI E PARMIGIANO	65,00	90,00
36. TORTELLONI FATTI IN CASA CON ASPARAGI	65,00	90,00
15. GRANDE INSALATA ŠOPSKA.....	55,00	
21. FORMAGGIO FRITTO	35,00	
22. VERDURA ALLA GRIGLIA	45,00	
23. PIATTO VEGETARIANO (FORMAGGIO FRITTO, POLENTA, VERDURE GRIGLITE).....	60,00	
37. ŠURLICE FATTE IN CASA CON FUNGHI MISTI.....	45,00	60,00
98. POLENTA ALLA GRIGLIA.....	18,00	
99. PATATE AL CARTOCCIO.....	20,00	
104. PUREA DI CECI	18,00	

ANTIPASTI

1. COUVERT PESCE PATÈ, PATE DI FEGATINI DI POLLO, FAGIOLI PATE	40,00
2. TRIS DI POLIPO (INSALATA , CARPACCIO, ALLA GRIGLIA).....	180,00
3. PROSCIUTTO DALMATO CON OLIVE 0,10 KG.....	55,00
4. FORMAGGI VARI 0,10 KG	60,00
5. POLIPO CON FAGIOLI BIANCHI.....	65,00
6. CARPACCIO DI POLIPO	65,00
7. CARPACCIO DI MANZO.....	65,00
8. CARPACCIO DI ROSPO	65,00
9. INSALATA DI POLIPO.....	65,00
10. INSALATA DI FRUTTI DI MARE	55,00
11. INSALATA MISTA CON TONNO	45,00
12. MOZZARELLA CAPRESE.....	50,00
13. INSALATA VERDE MISTA CON POLLO E DRESSING.....	45,00
14. INSALATA MISTA CON DRESSING	40,00
15. GRANDE INSALATA ŠOPSKA.....	55,00
16. ARROSTO DI MANZO CON INSALATA VERDE MISTA	60,00
17. INSALATA ALLA CESARE.....	60,00

ANTIPASTI CALDI

18. MOZZARELLA ADRIATICA.....	50,00
19. POLIPO "MEDITERAN"	70,00
20. CAPESANTE SU UN LETTO DI PURÈ DI BIETOLA.....	70,00
21. FORMAGGIO FRITTO	35,00
22. VERDURA ALLA GRIGLIA.....	45,00
23. PIATTO VEGETARIANO (FORMAGGIO FRITTO, POLENTA, VERDURE ALLA GRIGLIA)	60,00

ZUPPE

24. ZUPPA DI MANZO.....	20,00
25. ZUPPA DI VERDURA	20,00
26. ZUPPA DI PESCE	25,00
27. ZUPPA DI SCAMPI	35,00
28. CREMA DI POMODORO	20,00

PASTA FATTA IN CASA, GNOCCHI, RISOTTI

	<i>antipasto</i>	<i>secondi</i>
29. TAGLIATELLE FATTE IN CASA CON ALBERI DI CANAPA E OLIVE.....	65,00	
30. TAGLIATELLE FATTE IN CASA CON GAMBERETTI.....	65,00	90,00
31. SPAGHETTI FATTI IN CASA CON CONCHIGLIE E OLIVE.....	65,00	90,00
32. SPAGHETTI FATTI IN CASA ALLA BOLOGNESE, O ALLA MILANESE.....	40,00	50,00
33. ŠURLICE FATTE IN CASA DI ASPARAGI E SCAMPI	65,00	90,00
34. TAGLIATELLE VERDE CON FRUTTI DI MARE	45,00	60,00
35. RAVIOLI FATTI IN CASA CON TARTUFI E PARMIGIANO.....	50,00	65,00

	<i>antipasto</i>	<i>secondi</i>
36. TORTELLONI FATTI IN CASA CON ASPARAGI	65,00	
37. ŠURLICE FATTE IN CASA AI FUNGHI MISTI.....	45,00	60,00
38. RISOTTO DI SCAMPI	65,00	90,00
39. RISOTTO AI FRUTTI DI MARE	50,00	65,00
40. RISOTTO NERO DI SEPIA	55,00	70,00
41. CROSTACEI CON ŠURLICE E SALSA DI POMODORO.....	80,00	100,00
42. TRIS LANTINO (RISOTTO CON SCAMPI, RISOTTO FRUTTI DI MARE, RISOTTO DI SEPIA AL NERO).....	170,00	225,00
43. RISOTTO CON CIPPOLLOTI E TOFU.....	55,00	70,00

PESCI, SCAMPI E CONCHIGLIE

44. PESCE BIANCO DI PRIMA QUALITA (SAN PIETRO, SCORFANO, DENTICE) 1 KG.....	500,00
45. PESCE BIANCO DI QUALITA (BRANZINO, ORATA) 1 KG	350,00
46. PORTATA DI PESCE (2.PERS)	290,00
47. FRITURA MISTA (2.PERS)	270,00
48. NASELLO ALLA GRIGLIA 1 KG	180,00
49. CALAMARI DALL ADRIATICO 1 KG	350,00
50. CALAMARI FRITI	90,00
51. CALAMARI ALLA GRIGLIA	90,00
52. CALAMARI RIPIENI	100,00
53. COZZE ALLA BUSARA 0,5 KG.....	70,00
54. COZZE ALLA GRIGLIA 0,5 KG	75,00
55. PORTATA DI CONCHIGLIE ALLA BUSARA 0,5 KG	130,00
56. CAPESANTE	80,00
57. SCAMPI ALLA GRIGLIA 0,5 KG.....	190,00
58 SCAMPI ALLA BUSARA 0,5 KG	200,00
59. SCAMPI ALLA BUSARA CON SPAGHETTI(2 PERS)	400,00
60. SCAMPI PARISIEN	130,00
61. TONNO FILETO	120,00
62. CODA DI ROSPO IN SALSA DI SCAMPI CON POLENTA NERA	130,00
63. FILETTO DI PESCE DI SAN PIETRO/ SCORFANO IN VINO BIANCO	100,00
64. FILETTO DI PESCE CON BURRO E OLIO	100,00
65. SOGLIOLA IN VINO BIANCO	100,00
66. ORATA RIPIENI CON RISOTTO E VERDURE.....	160,00
67. PESCE AL FORNO CON PATATE E POMODORI	130,00

DI CARNE PIATTI

68. MARINATO FILETTO DI POLLO SU UN LETTO DI INSALATA DI CECI FREDDA DI SEDANO.....	60,00
69. RAŽNJIĆI / ČEVAPČIĆI (MEZZO-MEZZO).....	65,00
70. PLJESKAVICA- CARNE MACINATA RIPIENA CON FORMAGGIO.....	70,00
71. PLJESKAVICA - CARNE MACINATA ALLA GRIGLIA.....	65,00
72. PLJESKAVICA CON PANNA (FATTA IN FORNO).....	70,00
73. PIATTO „BAŠKA“ (2 PERS.).....	170,00
74. MEDAGLIONI DI POLLO IMPANATI CON SALSIA (AURORA O CURRY).....	60,00
75. PETTO DI POLLO SULLA GRIGLIA.....	70,00
76. FILETTO DI MAIALE SU UN LETTO DI ZUCCHINE.....	80,00
77. MEDAGLIONI DI MAIALE IN SALSIA AL PEPE VERDE.....	80,00
78. SCALOPPINA „ZRINSKI“.....	80,00
79. CORDON BLEU (CARNE DI POLLO).....	80,00
80. CARNE MISTA SULLA GRIGLIA.....	85,00
81. LONZA DI MAIALE SULLA GRIGLIA.....	75,00
82. ARROSTO DI VITELLO CON PATATE AL FORNO.....	90,00
83. PETTO D’ANATRA IN SALSIA DI MADARINO E PEPE VERDE.....	130,00
84. RUMPSTEAK AI FERRI.....	90,00
85. BISTECCA CON SALSIA DI MIRTILLI, CON PIMET E ACETO.....	130,00
86. BISTECCA DI MANZO CON SALSIA DI ASPARAGI E PURE’ DI ZUCCHINI.....	130,00
87. BISTECCA LANTINO “LA CADUTA” CON PROSCIUTTO E FUNGHI.....	130,00
88. BISTECCA DAL BOSCO DI MONTONA (SALSIA DI TARTUFO).....	140,00
89. BISTECCA ALL PEPE.....	130,00
90. BISTECCA DE LA CASA COTTI SU UNA GRIGLIA NELLA TABELLA, INSIEME CON VERDURE E PATATE.....	150,00
91. CHATEAUBRIAND (2. PERS).....	260,00

CONTRIBUTI

92. BIETOLA (COSTE BIANCHE).....	18,00
93. POMMES FRITES.....	18,00
94. CROCCHETTE.....	18,00
95. PATATE AL BURRO.....	18,00
96. PATATE AL FORNO.....	18,00
97. PURE’ DI PATATE CON AGLIO.....	18,00
98. POLENTA ALLA GRIGLIA.....	18,00
99. PATATE AL CARTOCCIO.....	20,00
100. RISO CON VERDURA.....	18,00
101. OLIVE.....	18,00
102. ZUCCHINE PURE’ E ANETO.....	25,00
103. RISOTTO CON ERBETTE.....	25,00
104. PUREA DI CECI.....	18,00

INSALATE

105. INSALATA MISTA	18,00
106. INSLATA VERDE (LATTUGA)	18,00
107. INSALATA DI POMODORI	18,00
108. INSALATA DI CAVOLO	18,00
109. INSALATA DI PEPERONI	18,00
110. INSALATA DI CETRIOLI	18,00
111. INSALATA VERDE MISTA (RUCOLA, LATTUGA PECORINA, RADICCHIO, LATTUGA ROMANA).....	25,00
112. ŠOPSKA INSALATA	25,00
113. INSALATA CON PETTO DI POLLO MARINATO	25,00

DOLCI

114. LAVA CAKE CON GELATO ALLA VANIGLIA	30,00
115. ANANAS CON MENTA E GELATO IMPANATI	30,00
116. SACHER MUFFIN CON GELATO ALLA FRAGOLA	30,00
117. CREPES ALLA CROATA, IMBOTTITO E COTTO IN CREMA	30,00
118. TORTA DI PERE, NOCI E OLIO D'OLIVA	30,00
119. CREMA DI FICHI SECCHI	30,00
120. BANANE FRITTE CON CANELLA	30,00
121. ARANCIONE TAGLIATO IN PICCOLI PEZZETTINO COTTO NEL SUO SUGO DI PANNA E CAFFÈ DA UVA PASSA.....	20,00
122. CRESPELLE RIPIENI (NOCCI, CIOCCOLATA, PAPAVERO E MARMELATTA).....	25,00
123. CRESPELLE CON GELATO	30,00
124. MACEDONIA	30,00
125. COPPA DI GELATO LANTINO	
126. PANE FATTO IN CASA	5,00
127. PIZZA PANE	15,00

PORZIONI BAMBINI

128. SPAGHETTI FATTI IN CASA ALLA BOLOGNESE, O ALLA MILANESE	35,00
129. MEDAGLIONI DI POLLO IMPANATI CON SALSA (AURORA O CURRY)	40,00
130. PETTO DI POLLO SULLA GRIGLIA	50,00
131. RAŽNJIĆI / ČEVAPČIĆI (MEZZO-MEZZO)	45,00

..... *pića / getränke / drinks / bevande*

PIVO / BIER / BIRRA / BEER**TOČENO / VOM FASS / BICCHERE / DRAFT**

PIVO TOČENO OŽUJSKO.....	0,50 l.....	18,00
PIVO TOČENO OŽUJSKO.....	0,30 l.....	12,00

PIVO U BOCI / FLASCHE / BOTIGLIA / BOTTLE

OŽUJSKO	0,50 l.....	18,00
OŽUJSKO PŠENIČNO	0,50 l.....	20,00
OŽUJSKO LIMUN.....	0,50 l.....	20,00
STELLA ARTOIS	0,50 l.....	16,00
HEINEKEN	0,33 l.....	18,00
BAVARIA	0,25 l.....	16,00
ERDINGER	0,25 l.....	28,00
TOMISLAV TAMNO PIVO	0,50 l.....	20,00

BEZALKOHOLNA PIĆA/SOFT DRINKS

COCA-COLA-FANTA-SPRITE BOČICA.....	0,25 l.....	16,00
TONIC SCHWEPES BOČICA	0,25 l.....	16,00
COCA-COLA-FANTA-SPRITE TOČENA	0,25 l.....	16,00
COCA-COLA-FANTA-SPRITE TOČENA	0,30 l.....	25,00
ŠPEZI / COLA-FANTA MIX	0,50 l.....	15,00
ŠPEZI / COLA-FANTA MIX	0,30 l.....	25,00
MINERALNA VODA	0,25 l.....	12,00
MINERALNA VODA	0,75 l.....	20,00
MINERALNA VODA	1,00 l.....	25,00
SOK PRIRODNI / FRUCHTSAFT / SUCCO DI FRUTTA / FRUIT JUICE.....	0,20 l.....	16,00
LEDENI ČAJ / EISTEE / TE FREDDO / ICE TEA.....	0,25 l.....	16,00
ORANGINA.....	0,25 l.....	16,00
JUICYVITA.....	0,25 l.....	16,00
LIMUNADA	0,20 l.....	16,00
SPREMUTO.....	0,30 l.....	20,00
RED BULL	0,20 l.....	25,00

BAMBUS / COLA+VINO, COLA+ROTWEIN,

COLA+VINO ROSSO, COKE+RED WINE	0,30 l.....	18,00
--------------------------------------	-------------	-------

MIŠ MAŠ/ FANTA+CRNO VINO, FANTA+ROTWEIN,

FANTA+VINO ROSSO, FANTA+RED WINE	0,30 l.....	18,00
--	-------------	-------

TOPLI NAPITCI/POTABLES

KAVA / KAFFEE / CAFFE / COFFEE.....	10,00
KAVA SA ŠLAGOM/KAFFEE MIT SAHNE/CAFFE CON PANNA/COFFEE WITH CREAM.....	12,00
CAPPUCCINO.....	13,00
BIJELA KAVA / MILCHKAFFEE / CAFFE E LATTE / WHITE COFFEE	14,00
ČAJ / TEE / TE / TEA	10,00

RAKIJE/GRAPE/SCHNAPSE

LOZOVAČA / TRAUBENSCHNAPS / GRAPPA DI VITE / WINE BRANDY.....	0,03 l.....	12,00
TRAVARICA / KRÄUTERSCHNAPS /GRAPPA DI VITE AROMATIZZATA		
/ HERBAL BRANDY	0,03 l.....	10,00
ŠLJIVOVIKA / PFLAUMENSCHNAPS / GRAPPA DI PRUGNE		
/ PLUM BRANDY	0,03 l.....	12,00
VILIJAMOVKA / WILLIAMS / GRAPPA DI PERE / PEAR BRANDY		
/ GRAPPA DI PERE / PEAR BRANDY.....	0,03 l.....	18,00
MEDICA / HONEY BRANDY	0,03 l.....	15,00
BISKA	0,03 l.....	15,00
SMOKOVAČA / FIG BRANDY.....	0,03 l.....	15,00
KORLAT LOZA BARRIQA.....	0,03 l.....	40,00

WHISKEYS

JIM BEAM	0,03 l.....	25,00
BALLANTINES	0,03 l.....	18,00
JACK DANIELS	0,03 l.....	25,00
FOUR ROSES	0,03 l.....	20,00
CHIVAS REGAL	0,03 l.....	25,00
GLEN MORANGIE 10 YO.....	0,03 l.....	50,00

KONJAK/COGNAC

MARTELL.....	0,03 l.....	25,00
HENNESSY	0,03 l.....	25,00
COURVOISIER	0,03 l.....	25,00
STOCK	0,03 l.....	12,00
VECCHIA	0,03 l.....	12,00

ŽESTOKA PIĆA/OTHER LIQUEURS

TEQUILA	0,03 l.....	17,00
VODKA SMIRNOFF.....	0,03 l.....	17,00
GIN	0,03 l.....	15,00
JÄGERMEISTER	0,03 l.....	17,00

RUM	0,03 l	12,00
VODKA	0,03 l	12,00
PELINKOVAC.....	0,03 l	12,00
CYNAR	0,03 l	12,00
CAMPARI	0,03 l	17,00
BITTER	0,03 l	12,00
LAVOV	0,03 l	12,00
AMARO RAMAZZOTTI	0,03 l	17,00
AMARO 18	0,03 l	12,00
VODKA GRAY GOOSE.....	0,03 l	60,00

LIKERI/LIQUEUR

CAROLANS	0,03 l	17,00
BAILEYS	0,03 l	17,00
KRUŠKOVAC	0,03 l	12,00
MARASCHINO	0,03 l	12,00
CHERRY BRANDY	0,03 l	12,00

COCKTAIL

APEROL.....		30,00
HUGO.....		30,00
MOJITO		45,00
PINA COLADA.....		45,00
SEX ON THE BEACH.....		45,00
CUBA LIBRE.....		45,00
LONG ISLAND.....		45,00
HAWAI		45,00
CAIPIRINHA		45,00
CAIPIROSCHKA.....		45,00

BIJELA VINA - WHITE WINE

OTVORENO VINO

ILOČKA GRAŠEVINA.....	1,0 l	80,00
-----------------------	-------------	-------

NADA

ŽLAHTINA	0,75 l	120,00
----------------	--------------	--------

PZ VRBNIK

ZLATNA ŽLAHTINA	0,75 l	120,00
-----------------------	--------------	--------

ISTRAVINO DAJLA

MALVAZIJA KVALITETNA.....0,75 l..... 150,00

AGROLAGUNA

MALVAZIJA VRHUNSKA.....0,75 l..... 200,00

MALVAZIJA KVALITETNA0,75 l..... 150,00

MALVAZIJA KVALITETNA0,375 l.....80,00

ILOČKI PODRUMI

CHARDONNAY KVALITETNI.....0,75 l..... 120,00

GRAŠEVINA VRHUNSKA.....0,75 l..... 150,00

TRAMINAC VRHUNSKI.....0,75 l..... 200,00

BELJE

GRAŠEVINA GOLDBERG0,75 l..... 300,00

GRAŠEVINA VRHUNSKA.....0,75 l..... 200,00

JOSIĆ

GRAŠEVINA KVALITETNA0,75 l..... 150,00

SAUVIGNON KVALITETNI0,75 l..... 150,00

PINOT SIVI VRHUNSKI.....0,75 l..... 200,00

KRAUTHAKER

CHARDONNAY ROSENBERG VRHUNSKI.....0,75 l..... 200,00

MIGUEL TORRES

SANTA DIGNA CHARDONNAY.....0,75 l..... 300,00

SANTA DIGNA SAUVIGNON BLANC.....0,75 l..... 250,00

FRATELLI BOLLA

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE.....0,75 l..... 250,00

MARCHESI DE FRESCOBALDI

CASTELLO DI POMINO BIANCO0,75 l..... 350,00

DESERTNA VINA - DESSERT WINES

PORTO0,05 L25,00

ILOČKI PODRUMI

TRAMINAC KASNA BERBA.....0,50 l 200,00

KOZLOVIĆ

MUŠKAT MOMJANSKI.....0,50 l 250,00

AGROLAGUNA

RUŽA MUŠKAT.....0,50 l 200,00

JOSIĆ

GRAŠEVINA IZBORNA BERBA PROSUŠENIH BOBICA.....0,50 l 300,00

MIGUEL TORES

RIESLING VENDIMIA TARDIA KASNA BERBA..... 0,375 l 450,00

ROSÉ VINA - ROSE WINES

JOSIĆ

ROSÉ0,75 l 150,00

KRAUTHAKER

ROSÉ CUVÉE0,75 l 150,00

AGROLAGUNA

ROSÉ CABERNET SAUVIGNON0,75 l 150,00

PJENUŠCI - SPARKLING WINE

HENKEL TROCKEN0,20 l35,00

PROSECCO0,75 l 150,00

BAKARSKA VODICA0,75 l 200,00

VALDO PROSECCO MARCA ORO.....0,75 l 200,00

FREIXENET0,75 l 250,00

CHAMPAGNE

LOUIS ROEDERER CHAMPAGNE BRUT PREMIER.....0,75 l 1000,00

MOËT CHANDON0,75 l 700,00

CRVENA VINA - RED WINE

OTVORENO VINO

PLAVAC ISTRAVINO.....1,0 l.....80,00

AGROLAGUNA FESTIGA

MERLOT.....0,75 l.....200,00

CABERNET SAUVIGNON.....0,75 l.....200,00

ISTRAVINO DAJLA

TERAN.....0,75 l.....200,00

POSTUP DONJA BANDA.....0,75 l.....200,00

PLENKOVIĆ

ZLATAN PLAVAC.....0,75 l.....250,00

ZLATAN PLAVAC BARRIQUE.....0,75 l.....350,00

ZLATAN PLAVAC GRAN CRU.....0,75 l.....450,00

BADEL 1862

PLAVAC.....0,75 l.....150,00

IVAN DOLAC PLAVAC MALI.....0,75 l.....300,00

KORLAT MERLOT.....0,75 l.....250,00

SYRAH KORLAT.....0,75 l.....250,00

GRGIĆ

PLAVAC MALI.....0,75 l.....350,00

JOSIĆ

CICONIA NEGRA.....0,75 l.....200,00

BELJE

MERLOT.....0,75 l.....200,00

CABERNET SAUVIGNON.....0,75 l.....200,00

MARCHESI DE FRESCOBALDI

CASTIGLIONI CHIANTI.....0,75 l.....250,00

FRATELLI BOLLA

VALPOLICELLA CLASSICO.....0,75 l.....250,00



ROMOS-COMMERCE D.O.O.
OSIJEK, FERDE LIVADIĆA 9
TEL.: 031 250 450 FAX: 031 250 453



BISTRO "LANTINO"
BAŠKA, EMILA GEISTLICH A 30
TEL.: 051 856 484

PDV I USLUGA SU URAČUNATI U CIJENU
OBAVIJEST O NAČINU PRIGOVORA POTROŠAČA
NALAZI SE U PROSTORU TOČIONIKA.
ZABRANJENO USLUŽIVANJE I KONZUMIRANJE ALKOHOLA
OSOBAMA MLAĐIM OD 18 GODINA