FORA LE PORTE

wine_ food

JELOVNIK

MENU • SPEISEKARTE • CARTA

FORA LE PORTE
wine_ food

HLADNA PREDJELA / COLD APPETIZERS / KALTE VORSPEISEN / ANTIPASTI FREDDI

Carpaccio Boškarin — 18,50 €

HR *Tanko rezani odrezak istarskog goveda s rukulom i listićima parmezana*
EN *Thinly sliced Istrian ox fillet with rocket salad and parmesan shavings*
DE *Hauchdunnes carpaccio vom istrianischen rind mit rucola und parmesansplittern*
IT *Carpaccio di bue istriano tagliato sottile con rucola e scaglie di parmigiano*

Tuna Tartar — 19,00 €

HR *Svježa jadranska tuna s aromatičnim začinima*
EN *Fresh Adriatic tuna tartar with aromatic herbs*
DE *Frisches adriatisches thunfisch-tatar mit aromatischen gewürzen*
IT *Tartare di tonno fresco dell'Adriatico con spezie aromatiche*

Istarski Pršut — 15,00 €

HR *Ručno rezani domaći pršut*
EN *Hand-carved authentic Istrian dry-cured ham*
DE *Handgeschnittener einheimischer istrianischer rohschinken*
IT *Prosciutto crudo istriano nostrano tagliato a mano*

Plata Tartuf — 26,00 €

HR *Kobasice s tartufima, sir s teranom, sir s tartufima, istarski pršut, maslinovo ulje s okusom tartufa*
EN *Truffle sausage, Teran wine cheese, truffle cheese, Istrian prosciutto, truffle-infused olive oil*
DE *Trüffelwurst, Teran-weinkäse, trüffelkäse, istrianischer rohschinken, trüffel-olivenöl*
IT *Salsicciaa l tartufo, formaggio al Terrano, formaggio al tartufo, prosciutto istriano, olio d'oliva al tartufo*

Plata FLP — 24,00 €

HR *Istarski pršut, ombolo, dvije vrste sira, domaća kobasica od jelena*
EN *Istrian prosciutto, ombolo (cured pork loin), two types of cheese, homemade deer sausage*
DE *Istrianischer rohschinken, ombolo (Schweinslende), zwei käsesorten, hausgemachte hirschwurst*
IT *Prosciutto istriano, ombolo (lombo di maiale essiccato), due tipi di formaggio, salsiccia di cervo fatta in casa*

Plata Sireva — 11,00 €

HR *Selekcija vrhunskih lokalnih sireva*
EN *Selection of premium local cheeses*
DE *Auswahl an erstklassigen lokalen käsesorten*
IT *Selezione di formaggi locali*

FORA LE PORTE
wine_ food

JUHE/SOUPS/SUPPEN/ZUPPE

Domaća Juha od Rajčice — 6,00 €

HR *Gusta juha od pomidora s hrskavim kuglicama pohanog sira*
EN *Rich tomato soup with crispy fried cheese balls*
DE *Hausgemachte tomatensuppe mit knusprig gebackenen käsebällchen*
IT *Zuppa densa di pomodoro con sfiziose palline di formaggio fritto*

Istarska Maneštra "Bobići" — 7,50 €

HR *Tradicionalno varivo s bobićima (kukuruzom) i suhim mesom*
EN *Traditional Istrian vegetable stew with sweet corn and cured meat*
DE *Traditioneller istrianischer eintopf mit mais und selchfleisch*
IT *Minestrone tradizionale istriano con mais (bobići) e carne affumicata*

FORA LE PORTE
wine_ food

TOPLA PREDJELA / WARM APPETIZERS / WARME VORSPEISEN / PRIMI PIATTI

Njoki Tartuf na Bijelo — 22,00 €

HR *Domaći njoki s tartufima u bogatom bijelom umaku*
EN *Homemade gnocchi with truffles in a rich white cream sauce*
DE *Hausgemachte gnocchi mit trüffeln in einer reichhaltigen weißen Sahnesauce*
IT *Gnocchi fatti in casa al tartufo in ricca salsa bianca*

Njoki Boškarin — 18,50 €

HR *Domaći njoki u tradicionalnom šugu od istarskog goveda*
EN *Homemade gnocchi in a traditional Istrian ox ragout*
DE *Hausgemachte gnocchi mit traditionellem schmorrippengulasch vom istrianischen boškarin-rind*
IT *Gnocchi fatti in casa con spezzatino tradizionale di bue istriano (boškarin)*

Plukanici sa Trakicama Bifteka i Tartufatom — 21,00 €

HR *Pljukanci s trakicama bifteka, tartufatom i parmezanom*
EN *Traditional pljukanci pasta with beef tenderloin strips, truffle paste, and parmesan*
DE *Traditionelle pljukanci-pasta mit rinderfiletstreifen, trüffelcreme und parmesan*
IT *Pljukanci tradizionali con straccetti di filetto di manzo, tartufata e parmigiano*

Plukanici sa Kozicama i Burratom — 19,50 €

HR *Pljukanci s kozicama u laganom umaku s kremastom burratom*
EN *Pljukanci pasta with prawns in a light sauce topped with creamy burrata*
DE *Pljukanci-pasta mit garnelen in einer leichten sauce mit cremiger burrata*
IT *Pljukanci conm azzancolle in salsa leggera e burrata cremosa*

Tagliatelle Bolognese — 14,00 €

HR *Klasični talijanski ragu od mljevenog mesa*
EN *Classic Italian minced meat ragout*
DE *Tagliatelle mit klassischem italienischem hackfleischragout*
IT *Tagliatelle al classico ragù bolognese di carne*

Tagliatelle Carbonara — 14,00 €

HR *Shrskavom pancetom, žumanjkom i pecorino sirom*
EN *With crispy pancetta, egg yolk, and pecorino cheese*
DE *Mit knusprigem speck, eigelb und pecorino-Käse*
IT *Con pancetta croccante, tuorlo d'uovo e pecorino*

Risotto Primavera — 13,50 €

HR *Kremasti rižoto sa sezonskim povrćem*
EN *Creamy risotto with fresh seasonal vegetables*
DE *Cremiges risotto mit frischem remüse der saison*
IT *Risotto mantecato con verdure fresche di stagione*

Risotto sa Calamarima — 16,50 €

HR *Mediteranski rižoto s jadranskim lignjama*
EN *Mediterranean risotto with Adriatic squid*
DE *Mediterranes risotto mit tintenfisch aus der adria*
IT *Risotto mediterraneo con calamari dell'Adriatico*

FORA LE PORTE
wine_ food

PINSE

Pinsa Istriana (Pršut, Rukula) 15,50 €

HR *Istarski pršut, svježa rukola, maslinovo ulje*
EN *Istrian prosciutto, fresh rocket salad, olive oil*
DE *Istrianischer rohschinken, frischer rucola, olivenöl*
IT *Prosciutto crudo istriano, rucola fresca, olio d'oliva*

Pinsa Margherita 12,00 €

HR *Umak od rajčice, mozzarella, oregano*
EN *Tomato sauce, mozzarella, oregano*
DE *Tomatensauce, mozzarella, oregano*
IT *Salsa di pomodoro, mozzarella, oregano*

Pinsa Mortadela Pistacio 16,00 €

HR *Mortadela, mozzarella, mljeveni pistacio*
EN *Mortadella, mozzarella, crushed pistachios*
DE *Mortadella, mozzarella, gemahlene pistazien*
IT *Mortadella, mozzarella, granella di pistacchio*

FORA LE PORTE
wine_ food

BURGERI / BURGERS

Classic Burger / Pomes — 15,00 €

HR *100% juneći burger, umak,salata, rajčica + prženi krumpirići*
EN *100% beef burger, sauce, lettuce, tomato + french fries*
DE *100% rindfleisch-burger, sauce, salat, tomate + pommes frites*
IT *Hamburger 100% manzo, salsa, insalata, pomodoro + patatine fritte*

Vege Burger / Pomes — 13,00 €

HR *Pljeskavica od povrća,rikola, blagi umak + prženi krumpirići*
EN *Vegetable patty, rocket salad, mild sauce + french fries*
DE *Veggie-burger, rucola, milde sauce + pommes frites*
IT *Hamburger vegetariano, rucola, salsa delicata + patatine fritte*

100% Juneći / Batat — 16,50 €

HR *Juneće meso, topljeni sir, karamelizirani luk + prženi batat*
EN *Beef, melted cheese, caramelized onions + sweet potato fries*
DE *Rindfleisch, geschmolzener Käse, karamellisierte zwiebeln + süßkartoffel-pommes*
IT *Manzop remium, formaggio fuso, cipolle caramellate + patate dolci fritte*

Tartuf Burger / Batat — 19,00 €

HR *Juneće meso, umak od tartufa, rukola + prženi batat*
EN *Beef burger, truffle sauce, rocket salad + sweet potato fries*
DE *Rindfleisch, trüffelsauce, rucola + süßkartoffel-pommes*
IT *Hamburger di manzo, salsa al tartufo, rucola + patate dolci fritte*

Tuna Burger / Kiselo povrće — 19,00 €

HR *Odrezak svježetu ne,dressing+ kiselo povrće i prženi krumpirići*
EN *Fresh tuna steak, light dressing + sour vegetables and french fries*
DE *Frisches thunfischsteak, dressing + eingelegtes gemüse und pommes frites*
IT *fresco a fette, dressing leggero + verdure in salamoia e patatine fritte*

FORA LE PORTE
wine_ food

MESNAJELA/MEATDISHES/FLEISCHGERICHTE/ SECONDIDICARNE

Svinjska Rebarca / Batat — 18,50 €

HR *Svinjska rebarcas BBQumakom i prženim batatom*
EN *Pork ribs with BBQ sauce and sweet potato fries*
DE *Schweinerippchen mit barbecuesauce und süßkartoffel-pommes*
IT *Costine di maiale in salsa BBQ con patate dolcif ritte*

Tagliata Ramsteak sa Tartufima i Krumpirima — 25,50 €

HR *Rezani ramsteak s listićima tartufa i domaćim krumpirima*
EN *Sliced rump steak with fresh truffle flakes and rustic potatoes*
DE *Rumpsteak-Tagliata mit trüffelscheiben und einheimischen kartoffeln*
IT *Tagliata di scamone/controfilettocon scaglie di tartufoe patate nostrane*

Tagliata Ramsteak sa Batatom i Povrćem na žaru — 24,00 €

HR *Ramsteaks prženim batatom i povrćem na žaru*
EN *Rump steak with sweet potato fries and grilled vegetables*
DE *Rumpsteak-Tagliata mit süßkartoffel-pommes und gegrilltem gemüse*
IT *Tagliata dimanzo con patate dolci fritte e verdure alla griglia*

Biftek / Pljukanci Tartuf — 34,00 €

HR *Goveđi file s domaćim pljukancima u umaku od tartufa*
EN *Beef tenderloin fillet with homemade pljukanci pasta in truffle sauce*
DE *Rinderfilet mit hausgemachter pljukanci-pasta in trüffelsauce*
IT *Filetto di manzo con pljukanci fatti in casainsalsa al tartufo*

Biftek sa Kroketima i Povrćem na Žaru — 32,00 €

HR *Goveđi file s kroketima od krumpira i povrćem na žaru*
EN *Beef tenderloin with potato croquettes and grilled vegetables*
DE *Rinderfilet mit kartoffelkroketten und gegrilltem gemüse*
IT *Filetto di manzo con crocchette di patate e verdure alla griglia*

Pileći Batak / Zabatak sa Restanim Krumpiriom — 14,50 €

HR *Otkošteni batak i zabatak na žaru s restanim krumpirom*
EN *Grilled boneless chicken thigh and drumstick with traditional sautéed potatoes*
DE *Gegrillte ausgelöste hähnchenkeule mit traditionellen röstkartoffeln*
IT *Sovracosciad i pollo disossata alla griglia con patate in tecia / saltate*

FORA LE PORTE
wine_ food

RIBLJAJELA/FISHDISHES/FISCHGERICHTE/ SECONDIDIPESCE

File Brancina sa Dalmatinskom Garniturom — 21,00 €

HR *File brancina na žaru s krumpirima i blitvom*
EN *Grilled sea bass fillet with Swiss chard and potatoes*
DE *Wolfsbarschfilet vom grill mit mangold und kartoffeln*
IT *Filetto di branzino alla griglia con bietole e patate lesse*

Tuna Steak u Sezamu sa Wok Povrćem — 24,00 €

HR *Tuna steak u sezamu s wok povrćem*
EN *Sesame-crusted tuna steak with wok-fried vegetables*
DE *Thunfischsteak im sesam mantel mit wok-gemüse*
IT *Tagliata di tonno in crosta di sesamo sa verdure al wok*

Frigane Lignje sa Dalmatinskom Garniturom — 16,00 €

HR *Pržene lignje s krumpirima i blitvom, tatar umak*
EN *Fried squid served with Swiss chard, potatoes, and tartar sauce*
DE *Tintenfisch frittiert mit mangold-kartoffeln und sauce tartare*
IT *Calamari frittiserviti con bietole, patate e salsa tartara*

Fritto Misto sa Pomesom — 17,00 €

HR *Mix prženih plodova mora s prženim krumpirićima*
EN *Mixed fried seafood platter served with french fries*
DE *Fritto Misto (frittierte meeresfrüchte-mischung) mit pommes frites*
IT *Fritto misto di mare con patatine fritte*

FORA LE PORTE
wine_ food

SALATE / SALADS / SALATE / INSALATE

Caprese — 8,50 €

HR *Rajčica, svježa mozzarella, bosiljak, maslinovo ulje*
EN *Tomatoes, fresh mozzarella, basil, and olive oil*
DE *Tomaten, frischer mozzarella, basilikum, olivenöl*
IT *Pomodoro, mozzarella fresca, basilico, olio d'oliva*

Salata Tuna — 13,00 €

HR *Salata s tunom, rukolom, cherry rajčicama i dresingom*
EN *Salad with tuna, rocket salad, cherry tomatoes and dressing*
DE *Salat mit thunfisch, rucola, kirschtomaten und dressing*
IT *Insalata con tonno, rucola, pomodorini e condimento*

Salata Piletina — 12,00 €

HR *Pileća prsa na žaru u hrskavoj salati s dresingom*
EN *Grilled chicken breast on a bed of crisp seasonal salad with dressing*
DE *Gegrillte hähnchenbrust auf knackigem salatbett mit dressing*
IT *Petto di pollo allagriglia su letto di insalata croccante con dressing*

Sezonska Salata — 6,50 €

HR *Izbor svježeg lisnatog i sezonskog povrća*
EN *Selection of fresh leafy and seasonal garden vegetables*
DE *Auswahl an frischen blattsalaten und gemüse der saison*
IT *Selezione di insalate fresche e verdure di stagione*

FORA LE PORTE
wine_ food

DJEČJI MENI / KIDS MENU / KINDERMENÜ / MENU BAMBINI

Bečka sa Pomesom — 9,00 €

HR *Panirani pileći file s prženim krumpirićima*
EN *Breaded chicken schnitzel with french fries*
DE *Paniertes hähnchen mit pommes frites*
IT *Cotoletta alla milanese (pollo) con patatine fritte*

Pljukanci Salsa — 7,50 €

HR *Domaća tjestenina u blagom umaku od rajčice*
EN *Homemade pasta in a mild tomato sauce*
DE *Hausgemachte nudeln in milder tomatensauce*
IT *Pasta tradizionale fatta in casa con salsa al pomodoro delicata*

Njoki Sir — 8,00 €

HR *Mekani njoki u kremastom, blagom umaku od sira*
EN *Tender gnocchi in a creamy, mild cheese sauce*
DE *Weiche gnocchi in cremiger, milder käsesauce*
IT *Gnocchi morbidi in crema delicata al formaggio*

FORA LE PORTE
wine_ food

DESERTI / DESSERTS / NACHSPEISEN / DOLCI

Čoko souffle — 7,00 €

HR *Topli čokoladni kolač s tekućim srcem i sladoledom od vanilije*
EN *Warm chocolate lava cake with a melting heart and vanilla icecream*
DE *Warmes schokoladenküchlein mit flüssigem kern und Vanilleeis*
IT *Tortino caldo al cioccolato dal cuore fondente con gelato alla vaniglia*

Cheesecake — 6,50 €

HR *Lagana krema od sira s preljevom od šumskog voća*
EN *Light cream cheese cake with wild berry topping*
DE *Leichter käsekuchen mit waldbeeren-spiegel*
IT *Torta al formaggio leggera con glassa ai frutti di bosco*

Mini Tiramisu — 3,50 €

HR *Klasični talijanski desert s kavom i mascarponeom u čaši*
EN *Classic Italian coffee and mascarpone dessert served in a glass*
DE *Klassisches italienisches tiramisu im glas mit mascarpone*
IT *Classico tiramisù all'italiana in bicchiere con caffè e mascarpone*

Crumble — 6,50 €

HR *Pečeno voće s hrskavim posipom od maslaca i zobi*
EN *Baked seasonal fruit with a crispy butter and oat crumble topping*
DE *Gebackenes obst mit knusprigen butter-streuseln*
IT *Frutta al forno coperta da un croccante impasto sbriciolato*