

Gastro since 2010.

RESTAURANT

Cijenjeni gosti,
dobrodošli u obiteljski restoran "Gastro".

S tradicijom postojanja od 2010. godine, postajemo prepoznatljivi zahvaljujući Vama na čemu Vam istinski zahvaljujemo.

Želimo Vam ugodne trenutke uz raznovrsnu ponudu naše kuhinje, raznovrsna nacionalna i internacionalna jela pripravljena od pažljivo odabranih i svježih namirnica.

Stojimo na raspolaganju za sve Vaše upite.



GASTRO, obrt za ugostiteljstvo, vl. Sandra Čale, OIB: 78388907066, Obala 26, 21320 Promajna



Karakteristike dalmatinske obalne gastro ponude su lagana jela i jednostavna priprema istih, a tajna izvrsnog okusa je u maslinovom ulju i tehnici pečenja koji daju specifičan okus ribi i mesu. Naš restoran Vam nudi široku ponudu dalmatinskih specijaliteta, moderno pripremljene hrane i izvrsnog domaćeg bijelog vina Kujundžuša. Osim svakodnevno svježe pripremljenih mesnih jela, nudimo salate, pizze, špagete, rižota, dalmatinsku peku i pečenu janjetinu. Dragi gosti, želimo Vam ugodan boravak i dobar tek.



The features of the Dalmatian coastal gastronomic offer are light dishes and simple preparation. The secret of the excellent taste lies in olive oil and frying technique giving fish and meat a specific taste. Our restaurant offers a wide range of Dalmatian specialties, contemporarily prepared food and excellent homemade Kujundžuša white wine. Apart from the daily freshly prepared meat dishes, we offer salads, pizza, spaghetti, risotto, Dalmatian bell and baked lamb. Dear Guests, we wish you a pleasant stay and bon appetit.



Die Hauptmerkmale des kulinarischen Angebots der Küste Dalmatiens sind leichte Gerichte und deren einfache Zubereitung. Das Geheimnis des vorzüglichen Geschmacks liegt am Olivenöl und der Art des Bratens, was dem Fisch, sowie dem Fleisch, ein besonderes Aroma gibt. Unser Restaurant bietet Ihnen eine große Auswahl an dalmatinischen Spezialitäten, modern zubereitete Gerichte sowie das ausgezeichnete Kujundžuša Weißwein. Außer den täglich frisch zubereiteten Fleischgerichten, bieten wir Salate, Pizza, Spaghetti, Risotto, dalmatinische Peka und gebratenes Lamm an. Liebe Gäste, wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit.



Charakteristickým rysem pobřežní dalmatské gastro-nabídky jsou lehká jídla, jejich jednoduchá příprava. Tajemství skvělé chutě ukrývá olivový olej a technika pečení, které umocňují specifickou příchut' ryb a masa. Naše restaurace nabízí širokou škálu dalmatských specialit, moderně připravených jídel a vynikajícího místního bílého vína Kujundžuša. Kromě čerstvých, denně připravovaných masných pokrmů, nabízíme saláty, pizzu, těstoviny, rizoto, dalmatskou peku a pečené jehněčí. Milí hosté, přejeme vám příjemný pobyt a dobrou chuť.



Charakteristickou črtou pobrežnej dalmatinskej gastro-ponuky sú ľahké jedlá, ich jednoduchá príprava. Tajomstvo skvelej chute ukrýva olivový olej a technika pečenia, ktoré umocňujú špecifickú príchut' rýb a mäsa. Naša reštaurácia ponúka širokú škálu dalmatinských špecialít, moderne pripravených jedál a vynikajúceho miestneho bieleho vína Kujundžuša. Okrem čerstvých, denne pripravovaných mäsových pokrmov, ponúkame šaláty, pizzu, cestoviny, rizoto, dalmatínsku peku a pečenú jahňacinu. Milí hostia, prajeme vám príjemný pobyt a dobrú chuť.



Dla gastronomicznej oferty dalmatyńskiego wybrzeża charakterystyczne są lekkie dania i prostota ich przyrządzenia, a sekret ich wspaniałego smaku leży w wykorzystaniu oliwy z oliwek i specjalnej metodzie pieczenia, które nadają specyficznego smaku rydom i mięsu. Nasza restauracja oferuje Państwu szeroką gamę dalmatyńskich specjalów, nowoczesnie przygotowanych dań oraz doskonale, lokalne, białe wino Kujundžuša. Oprócz codziennie przygotowywanych, świeżych dań mięsnych, oferujemy również sałatki, pizze, makarony, risotta, dalmatyńską „pekę” i pieczoną jagnięcinę. Drodzy goście, życzymy Wam miłego pobytu w naszej restauracji oraz smacznego!

1

JANJETINA S RAŽNJA

Kn/Kg

220,00

Lamb on the spit
Lamm vom Spieß
Jehněčí na rožni
Jahňacina na ražni
Jagnięcina z rożna



Janjetina koju možete probati u našem restoranu porijeklom je iz Dalmatinske zagore, čiji su pašnjaci puni aromatičnog bilja koji ovu janjetinu čine tako ukusnom. Janjetinu pečemo svake nedjelje, a poželjno je naručiti jelo ranije. Uz ovo jelo preporučamo bijelo vino Kujundžušu ili crno vino Plavac mali.



Lamb that you can taste in our restaurant stems from the hinterlands of Dalmatia. The pastures there abound with aromatic herbs that make this lamb this delicious. We bake lamb ever Sunday but it is desirable to order ahead. Along with the dish, we recommend Kujundžuša or Plavac Mali red wine.



Das Lamm, dass Sie in unserem Restaurant probieren können, kommt aus dem dalmatinischen Hinterland (Zagora). Die Zagora ist voller Weiden mit aromatischen Kräutern, die das Fleisch der Lämmer so schmackhaft machen. Lamm wird bei uns jeden Sonntag gebraten, wobei es wünschenswert ist dieses Gericht vorzubestellen. Zu diesem Gericht empfehlen wir den Kujundžuša Weißwein oder den Rotwein Plavac mali.



Jehně, které můžete ochutnat v naší restauraci, pochází z dalmatského vnitrozemí, kde jsou pastviny plné aromatických bylin, které dávají tomuto jehněčímu výbornou chuť. Jehně pečeme každou neděli. Jídlo doporučujeme objednat předem. K tomuto pokrmu navrhujeme bílé víno Kujundžuša nebo červené víno Plavac mali.



Jahňa, ktoré môžete ochutnať v našej reštaurácii, pochádza z dalmatínskeho vnútrozemia, kde sú pastviny plné aromatických bylín, ktoré dávajú tejto jahňacine výbornú chuť. Jahňa pečieme každú nedeľu. Jedlo odporúčame objednať vopred. K tomuto pokrmu navrhujeme biele víno Kujundžuša alebo červené víno Plavac mali.



Jagnięcina, której mogą Państwo spróbować w naszej restauracji, pochodzi z dalmatyńskiej Zagory, której to pastwiska pełne są aromatycznych ziół, co czyni tę jagnięcinę tak smaczną. Jagnięcinę pieczemy co niedzielę, a zalecamy zamówienie dania wcześniej. Do tego dania polecamy białe wino Kujundžuša lub czerwone wino Plavac mali.



Dalmatian baking
Dalmatiner Backen
Dalmatin pečeni
Dalmatin pečenie
Dalmatyńczyk pieczenia

Dalmatinska peka

2

DALMATINSKA PEKA

Kn/Kg

6/600,00

4/400,00

Janjetina 0.50 kg, svinjetina 1 kg, piletina 1 kg, teletina 0.50 kg, krompir, mješano povrće

Dalmatian food under the bell - Lamb, pork, chicken, veal, potatoes, mixed vegetables

Dalmatinische Peka - Lamm, Schwein, Hühn, Rindfleisch, Kartoffeln, Gemüse

Dalmatská peka - Jehněčí, vepřové, kuřecí maso, telecí maso, brambory, míchaná zelenina

Dalmatínska peka - Jahňacie, bravčové, kuracie mäso, telacie mäso, zemiaky, miešaná zelenina

Dalmatyńska peka - Jagnięcina, wieprzowina, kurczak, cielęcina, ziemniaki, warzywa mieszane



Preporuka!

Recommendation!

Empfehlung! Doporučení!

Odporúčanie! Zalecenie!



Jedno od najpopularnijih jela dalmatinske obale je dalmatinska peka, jelo koje se polako priprema od sača. U jelo ide približno oko 3 kg mesa, različito povrće i začini. Jela koja su pripremljena na ovakav način ne mogu se usporediti s bilo kojim modernim načinom pečenja hrane. Nažalost, jako se rijetko pripremaju u domaćinstvima na ovakav način, no naš restoran nastoji održati ovu tradiciju. Bilo bi poželjno da se naruči dan ranije, upravo zbog duge pripreme jela. Uz jelo preporučujemo domaće bijelo vino Kujundžuša ili crno vino Plavac mali.



One of the most popular dishes of the Dalmatian coast is the Dalmatian bell, a dish that is slowly prepared below the bell. Approximately 3 kg of meat, various vegetables and spices are put under the bell. Dishes prepared in this way cannot be compared with any of the modern means of baking food. Unfortunately, this is rarely prepared at home, however, our restaurant is trying to keep this tradition alive. It would be desirable if you could order a day earlier, precisely because of the lengthy preparation of the meal. With this dish, we recommend the homemade Kujundžuša white wine or Plavac Mali red wine.



Eins der beliebtesten Gerichte der Küste Dalmatiens ist die dalmatinische Peka, diese wird langsam unter einer Glocke gebraten. Dazu benötigt man ungefähr 3 kg Fleisch, verschiedenes Gemüse und Gewürze. Speisen die auf diese Art vorbereitet werden, können nicht mit irgendwelchen modernen Zubereitungsmethoden verglichen werden. Leider werden sie eher selten auf diese Weise in Haushalten zubereitet, doch unser Restaurant versucht diese traditionelle Art aufrecht zu erhalten. Es ist wünschenswert dieses Gericht einen Tag im Voraus zu bestellen, wegen der langen Vorbereitungszeit. Zu diesem Gericht empfehlen wir den Kujundžuša Weißwein oder den Rotwein Plavac mali.



Jedno z nejpůlárnějších jídel dalmatského pobřeží je jídlo, které se pomalu peče v mise zakryté železným zvonem. Připravuje se asi 3 kg masa, různé druhy zeleniny a koření. Pokrmy připravované tímto způsobem nelze srovnávat s žádným moderním způsobem pečení potravin. Bohužel, jen velmi zřídka se připravuje v domácnostech tímto způsobem, ale naše restaurace se snaží udržet tuto tradici. Bylo by vhodné objednat jídlo den předem, právě z důvodu dlouhé přípravy. K jídlu doporučujeme domácí bílé víno Kujundžuša nebo červené víno Plavac mali.



Jedno z najpopulárnejších jedál dalmatínskeho pobrežia je jedlo, ktoré sa pomaly pečie v mise zakrytej železným zvonom. Pripravuje sa asi 3 kg mäsa, rôzne druhy zeleniny a korenia. Pokrmy pripravované týmto spôsobom nemožno porovnávať so žiadnym moderným spôsobom pečenia potravín. Bohužiaľ, len veľmi zriedka sa pripravuje v domácnostiach týmto spôsobom, ale naša reštaurácia sa snaží udržať túto tradíciu. Bolo by vhodné objednať jedlo deň vopred, práve z dôvodu dlhej prípravy. K jedlu odporúčame domáce biele víno Kujundžuša alebo červené víno Plavac mali.



Jednym z najpopularniejszych dań dalmatyńskiego wybrzeża jest dalmatyńska peka, danie, które przygotowuje się powoli pod żeliwną pokrywą. Do przygotowania dania wykorzystuje się około 3 kg mięsa, różne warzywa i przyprawy. Dań przygotowanych w ten sposób, nie można porównać z żadną nowoczesną metodą pieczenia. Niestety, w gospodarstwach domowych bardzo rzadko przygotowuje się potrawy w ten sposób, dlatego też nasza restauracja stara się jako se rijetko pripremaju u domaćinstvima na ovakav način, no naš restoran nastoji zachować tę tradycję. Byłoby wskazane, aby danie zamówić dzień wcześniej, właśnie z powodu jego długiego przygotowania. Do tego dania polecamy białe wino Kujundžuša lub czerwone wino Plavac mali.

| | | KN |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 3 | ZELENA SALATA <i>Green salad - Grüner salat - Zeleny salat - Zeleny salat - Zielona salatka</i> | 16,00 |
| 4 | SALATA OD RAJČICA <i>Tomato salad - Tomatensalat - Rajčatovy salat - Paradajkovi šalat - Salatka pomidorowa</i> | 20,00 |
| 5 | KUPUS SALATA <i>Cabbage salad - Kohlsalat - Zelný salát - Kapustový šalát - Surówka z kapusty</i> | 16,00 |
| 6 | MIJEŠANA SALATA <i>Mixed salad - Gemischter salat - Michany salat - Miešany šalat - Salatka mieszana</i> | 23,00 |
| 7 | ŠOPSKA SALATA <i>Miješana salata sa slaním sirom - Spotted salad (mixed salad with salty cheese) Schopska-Salat (Gemischter salat mit salzigem Käse) Šopský salát (michaný salát se slaným syrom) Šopský šalát (miešaný šalát so slaným syrom) Salatka Šopska (świeża, mieszana salatka ze słonym serem)</i> | 37,00 |
| 8 | KRASTAVAC SALATA <i>Cucumber salad - Gurkensalat - Okurkový salát - Uhorkový šalát - Surówka z ogórka</i> | 17,00 |
| 76 | SALATA OD KRASTAVACA S KISELIM VRHNJEM <i>Salad of cucumber with sour cream - Gurkensalat mit saurer Sahne - Salát z okurky se zakysanou smetanou Šalát z uhorky so zakysanou smotanou - Salatka z marynowanego ogórka z kwaśną śmietaną</i> | 20,00 |
| 9 | SALATA SA PILETINOM <i>Chicken salad - Hähnchensalat - Salát s kuřecím masem - Šalát s kuracím mäsom Salatka z kurczakiem</i> | 47,00 |
| 10 | SALATA S TUNJEVINOM <i>Tuna salad - Thunfischsalat - Salát s tuňákom - Šalát s tuniakom - Salatka z tuńczykiem</i> | 51,00 |
| 77 | SALATA "GASTRO" <i>Piletina, parmezan, šeri rajčica, kubeti, kukuruz, sos - Chicken, parmesan, cherry tomatoes, kubeti, corn, sauce Hühn, Parmesan, Cherry Tomaten, Kubeti, Mais, Sauce - Kuře, parmazán, ořechy z rajčat, kubeti, kukuřice, omáčka Kuracie mäso, parmezáň, cherry paradajky, kubeti, kukurica, omáčka Kurczak, parmezan, pomidory orzechowe, kubeti, kukurydza, sos</i> | 47,00 |
| 78 | SALATA "GRČKA" <i>Salad Greece - Salat Griechenland - Sálát Řecko - Šalát Grécko - Salatka Grecja</i> | 37,00 |

| | | KN |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 11 | DALMATINSKI PRŠUT 10 dkg <i>Dalmatian smoked ham</i> <i>Dalmatinischer rohschinken</i> <i>Dalmatin uzena šunka</i> <i>Dalmatin udena šunka</i> <i>Dalmaciji wedzonej stynki</i> | 55,00 |
| 12 | SIR LIVANJSKI 10 dkg <i>Cheese Livno</i> <i>Käse Livno</i> <i>Syr Livno</i> <i>Syr Livno</i> <i>Ser livno</i> | 55,00 |
| 13 | SALATA OD HOBOTNICE <i>Octopus salad</i> <i>Octopus salat</i> <i>Octopus salat</i> <i>Octopus šalat</i> <i>Octopus salatka</i> | 69,00 |
| 18 | POHANI SIR S TARTAR UMAKOM <i>Friedchesse with tartar souce</i> <i>Panierter käse mit souce tartar</i> <i>Smaženy syr s tatarskou omačku</i> <i>Vupraženy syr s tatarskou omačkou</i> <i>Smazony ser z sosem tatarskim</i> | 63,00 |
| 19 | POVRĆE NA ŽARU <i>Sezonsko povrće</i> <i>Grilled vegetables (seasonal vegetables)</i> <i>Gegrilltes Gemüse (Saison-Gemüse)</i> <i>Grilovaná zelenina (sezónní zelenina)</i> <i>Grilovaná zelenina (sezónna zelenina)</i> <i>Warzywa z grilla (warzywa sezonowe)</i> | 50,00 |

HR: Kod intolerancije ili alergije na bilo koju namirnicu, molimo Vas, da nam se slobodno obratite. Rado ćemo Vas savjetovati. ENG: In intolerance or allergy to any food, please give us free to contact us. We will be happy to advise you. DE: Bei Unverträglichkeit oder Allergien gegen bestimmte Inhaltsstoffe sprechen Sie uns bitte an. Wir beraten Sie gerne. CS: Při nesnášenlivost nebo alergie na jakékoli potraviny, prosím, na neváhejte kontaktovat. Budeme rádi poradí. SK: Pri neznášanlivost' alebo alergie na akékoľvek potraviny, prosím, na neváhajte kontaktovať. Budeme radi poradia. PL: Kiedy nietolerancji lub alergii na jakiegokolwiek żywności, proszę się czuć swobodnie kontaktować. Będziemy szczęśliwi, aby doradzić.

KN

| | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 14 | ŠPAGETI CARBONARA | 49,00 |
| | <i>Šunka, slanina, vrhnje, jaja</i> <i>Spaghetti carbonara (ham, bacon, cream, eggs)</i> <i>Spaghetti carbonara (Schinken, Speck, Sahne, eier)</i> <i>Špagety carbonara (šunka, slanina, smeana, vejce)</i> <i>Špagety carbonara (šunka, slanina, smotana, vajcia)</i> <i>Spaghetti carbonara (szynka, boczek, śmietana, jaja)</i> | |
| 15 | ŠPAGETI FRUTTI DI MARE (morski plodovi, vino, češnjak, pelat) | 59,00 |
| | <i>Morski plodovi, vino, češnjak, pelat</i> <i>Spaghetti frutti di mare (seafood, wine, garlic, tomato sauce)</i> <i>Spaghetti frutti di mare (Fisch, Wein, Knoblauch, Tomaten-Sauce)</i> <i>Špagety frutti di mare (morske plody, vino, česnek, rajčatova oaćka)</i> <i>Špagety frutti di mare (morske plody, vino, cesnak, paradajkova omaćka)</i> <i>Spaghetti frutti di mare (owuze morza, wino, czosnek, sos pomidorowy)</i> | |
| 16 | ŠPAGETI BOLOGNESE (mljeveno meso, pelat) | 48,00 |
| | <i>Spaghetti bolognese (minced meat, tomato sauce)</i> <i>Spaghetti bolognese (Hackfleisch, Tomatensauce)</i> <i>Špagety bolognese (mlete maso, rajčatova omaćka)</i> <i>Špagety bolognese (mlate maso, paradajkova omaćka)</i> <i>Spaghetti bolognese (mieso mielone, sos pomidorowy)</i> | |
| 17 | ŠPAGETI MILANESE | 39,00 |
| | <i>Spaghetti milanese - Spaghetti milanese - Špagety milanese - Špagety milanese - Spaghetti milanese</i> | |
| 18 | POHANI SIR S TARTAR UMAKOM (prilog pomfrit) | 63,00 |
| | <i>Friedchesse with tartar souce (french fries)</i> <i>Panierter käse mit souce tartar (Pommes Frites)</i> <i>Smaženy syr s tatarskou omaćku (hranolky)</i> <i>Vupraženy syr s tatarskou omaćkou (hranolky)</i> <i>Smazony ser z sosem tatarskim (fritky)</i> | |
| 19 | LASAGNA | 50,00 |
| | <i>Bechamel umak, govede meso pirjano u umaku od rajčice, sir</i> <i>Lasagne - Béchamel sauce, beef stewed in tomato sauce, cheese</i> <i>Lasagne - Béchamelsoße, Rindfleisch gekocht in Tomatensoße, Käse</i> <i>Lasagne - bešamelová omaćka, dušené hovězi maso v rajské omaćce, syr</i> <i>Lazane - bešamelová omaćka, dusené hovädzie mäso v rajčinovej omaćke, syr</i> <i>Lasagne - sos beszamelowy, wołowina duszona w sosie pomidorowym, ser</i> | |

Pasta

| | | KN |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 22 | GOVEĐA JUHA <i>Beef soup - Rindersoupe - Hovezi plevka - Hovadzie polievka - Beef zupa</i> | 18,00 |
| 23 | PILEĆA JUHA <i>Chicken soup - Hühnersuppe - Kuřecí polévka - Kuracia polievka - Zupa z kurczakiem</i> | 18,00 |
| 24 | JUHA OD GLJIVA <i>Mushroom soup - Pilzsuppe - Houbova plevka - Hubova polievka - Zupagrzybowa</i> | 18,00 |
| 25 | JUHA OD RAJČICE <i>Tomato soup - Tomatensuppe - Rajčatova plevka - Paradajkova polievka - Pomidorowa zupa</i> | 18,00 |
| 26 | JUHA MINESTRONE <i>Minestrone soup - Minestrone Suppe - Polévka minestrone - Polievka minestrone - Zupa minestrone</i> | 18,00 |
| 82 | RIBLJA JUHA <i>Fish soup - Fischsuppe - Rybí polévka - Rybacia polievka - Zupa rybna</i> | 20,00 |

KN

| | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 27 | <p>PILEĆI FILE NA ŽARU</p> <p><i>Pomfrit</i> Chicken fillet on grill (french fries) Hähnchenfilet vom Grill (Pommes Frites) Kureci rizek na grillu (hranolky) Kuraci rezen na grillu (hranolky) Filet z kurczaka na grillu (fritky)</p> | 55,00 |
| 28 | <p>PILETINA U GORGONZOLI</p> <p><i>Pileći file u umaku od gorgonzole i vrhnja, njoki</i> Chicken gorgonzola (chicken fillet in gorgonzola souce and sour cream, gnocchi) Hähnchen Gorgonzola (Hähnchenfilet in Gorgonzola-Sauce und Sauerrahm, Gnocchi) Kureci gorgonzola (kureci rizeks gorgonzola oakum a zakysanou smetanou, noky) Kuracie gorgonzola (kuraci rezen s gorgonzola oakum a kislou smotanou, noky) Kurczak gorgonzola (filet z cupcake w sosie gorgonzola i kwassna smetana, gnocchi)</p> | 59,00 |
| 29 | <p>PILEĆI RAŽNJIĆ NA ŽARU</p> <p><i>Pileći file, paprika, tikvice, luk, šampinjoni, pomfrit</i> Chicken kebabs on grill (chicken fillet, peppers, zucchini, onions, button mushrooms, french fries) Hähnchenspiß (Hähnchenfilet, Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Champignons, Pommes Frites) Ražnići kure na grilu (kureci rizek, paprika, cuketa, cibule, žampiony, hranolky) Ražnići kurča na grile (kuraci rezen, paprika, cuketa, cibula, lampion, hranolky) Kurczak kebaby grill (filetz cupcake, paprika, cukinia, cebula, pieczarki, frytki)</p> | 55,00 |
| 30 | <p>CORDON BLEU</p> <p><i>Piletina 250g, šunka, sir, pomfrit</i> Cordon Bleu (chicken meat 250g, ham, cheese, french fries) Cordon Bleu (Hähnchen 250g, Schinken, Käse, Französosich frites) Cordon Bleu (kuřecí maso 250g, šunka, sýr, hranolky) Cordon Bleu (kuracie mäso 250g, šunka, syr, hranolky) Cordon Bleu (kurczak 250g, szynka, ser, frytki)</p> | 71,00 |
| 83 | <p>PILETINA U CURY UMAKU</p> <p><i>Piletina 250g, curry, njoke</i> Chicken meat (250g), curry sauce, gnocchi Hähnchen (250g), Currysoße, Gnoochi Kuřecí maso (250g), kari omáčka, gnoochi Kuracie mäso (250g), kari omáčka, gnoochi Kurczak (250g), sos curry, gnoochi</p> | 63,00 |

KN

| | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 31 | ČEVAPČIĆI <i>Mljeveno miješano meso, pomfrit</i> Minced meat mixed, french fries Gehacktes gemischtes Fleisch, Pommes Frites Maso smišené, hranolky Mäso zmiešané, hranolky Mielone mieso misname, frytki | 55,00 |
| 32 | PLJESKAVICA, NA ŽARU HAMBURGER STEAK <i>Mljeveno miješano meso, pomfrit</i> Hamburger, grilled hamburger steak (mixed minced meat, french fries) Frikadelle, vom Grill Hamburger-Steak (Gemischtes Hackfleisch, Pommes Frites) Pljeskavica, grilovaný hamburger steak (mleté mihané maso, hranolky) Pljeskavica, grilovaný hamburger steak (mleté miešané mäso, hranolky) Pljeskavica, z grilla, hamburger steak (mieszane mięso mielone, frytki) | 55,00 |
| 33 | PUNJENA PLJESKAVICA <i>Mljeveno miješano meso, pomfrit</i> Stufed hamburger, french fries Gefüllte Pljeskavica (Frikadelle), Pommes Frites Plněná pljeskavica, hranolky Plnená pljeskavica, hranolky Nadziewana pljeskavica, frytki | 65,00 |
| 34 | RAŽNJIĆI <i>Pomfrit</i> Skewers (french fries) - Spieß (Pommes Frites) - Ražnići (hranolky) - Ražnići (hranolky) - Szaszlyki (frytki) | 56,00 |
| 84 | SVINJSKI VRAT GRILL <i>Svinjski vrat, pomfrit, đuveč riža</i> Pork neck grill, french fries, "đuveč", rice Schweinehals mit Grill, Pommes Frites, "đuveč", Reis Vepřová krk s grilovanými hranolky, "đuveč", rýže Bravčová krkovička s grilovanými hranolkami, "đuveč", ryža Karkówka z grilla, frytkami, "đuveč", ryżem | 60,00 |
| 85 | PILETINA "GASTRO" <i>Piletina, pekarski krompir, umak od šampinjona</i> Chicken "Gastro", baked potatoes, mushroom sauce Huhn "Gastro", Offenkartoffeln, Pilzsauce Kuře "Gastro", pečené brambory, omáčka z hub Kuacie "Gastro", pečené zemiaky, hríbová omáčka Kurczak "Gastro", pieczone ziemniaki, sos grzybowy | 56,00 |

KN

| | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 35 | SVINJSKI BEČKI <i>Pomfrit, tartar umak</i> Pork escalope viennese "wiener schnitzel" (french fries, tartar sauce) Wiener Schnitzel - Schweinefleisch (Pommes Frites, Tartar Soße) Vidensky rizek - veprove maso (hranolky, tartar omačka) Viedensky rezen - bravčove maso (hranolky, tartar omačka) Wiener schnitzel - wieprzowy (frytki, tartar sosie) | 67,00 |
| 36 | SVINJSKI MEDALJONI U UMAKU OD ŠAMPINJONA <i>Pomfrit, bijela riža</i> Pork medallions in champignon sauce (french fries, white rice) Schweinemedallions mit Champignonsoße (Pommes Frites, weiber Rise) Vepřové medailony v šampionové omáčce (hranolky, bila ryže) Bravčové medailóny v šampiňonovej omáčke (hranolky, biela ryža) Medaliony wieprzowe w sosie pieczarkowym (frytki, ryżu białego) | 73,00 |
| 37 | SVINJSKI KOTLET NA ŽARU <i>Pomfrit</i> Grilled pork chop (french fries) Gegrilltes Schweinekotelett (Pommes Frites) Grilovana veprova kotleta (hranolky) Grilovana bravčova kotleta (hranolky) Kotlet wieprzowy grilla (frytki) | 57,00 |
| 38 | NARAVNI TELEČI ODREZAK NA ŽARU SA UMAKOM <i>Pomfrit</i> Veal steak on grill with sauce (french fries) Kalbssteak auf dem Grill mit Soße (Pommes Frites) A teleci rizek na grilu s omáčkou (hranolky) A telacie rezen na grilu s omáčkou (hranolky) Cielecina stek grill z sosem (frytki) | 85,00 |
| 39 | MIJEŠANO MESO "Gastro" <i>Ražnjić, ćevapi, kotlet, kobasica, slanina, pomfrit</i> Mixed minced meat "Gastro" (skewers, ćevapčići, pork chop, sausage, bacon, french fries) Gemischtes Hackfleisch "Gastro" (Spieß, Cevapcici, Schweinekotelett, Wurst, Speck, Pommes Frites) Mleté míchané maso "Gastro" (ražnići, ćevapčići, bravčove kotlety, klobasa, slanina, hranolky) Mleté miešané mäso "Gastro" (ražnići, cevapcici, kotlet wieprzowy, kielbasa, boczek, hranolky) Mieszane mięso mielone (szaszlyki, cevapcici, kotlet, kielbasa, boczek, frytki) | 87,00 |
| 40 | MESNA PLATA "Gastro" (za 2. osobe) <i>Cordon Bleu, Ražnjić, ćevapi, kotlet, kobasica, slanina, pomfrit</i> Cordon Bleu mixed minced meat "Gastro" (skewers, ćevapčići, pork chop, sausage, bacon, french fries) Cordon Bleu, Gemischtes Hackfleisch "Gastro" (Spieß, Cevapcici, Schweinekotelett, Wurst, Speck, Pommes Frites) Cordon Bleu, Mleté míchané maso "Gastro" (ražnići, ćevapčići, bravčove kotlety, klobasa, slanina, hranolky) Cordon Bleu, Mleté miešané mäso "Gastro" (ražnići, cevapcici, kotlet wieprzowy, kielbasa, boczek, hranolky) Cordon Bleu, Mieszane mięso mielone (szaszlyki, cevapcici, kotlet, kielbasa, boczek, frytki) | 230,00 |

KN

41

BIFTEK NA ŽARU

Povrće sa grila, pomfrit, đuveč riža

Beefsteak grilled (vegetables from the grill, french fries, đuveč rice)

Beefsteak Grill (Gemüse vom grill, Pommes Frites, Đuveč Rice)

Biftek grilu (zelenina z grilu, hranolky, đuveč ryže)

Biftek grilu (zelenina z grilu, hranolky, đuveč ryža)

Befsztyk grilla (warzywa z grilla, frytki, ryż)

155,00

42

BIFTEK U UMAKU OD ŠAMPINJONA

Umak od vrhnja, šampinjona, đuveč riža, pomfrit

Beefsteak in sauce champignon (sauce of cream, champignon, đuveč rice, french fries)

Beefsteak in Champignonsoße (Sauce Sauerrahm, Champignon, Đuveč Reis, Pommes Frites)

Biftek se žampionovom omačku (omačke z smetana, žampionovu, đuveč ryže, hranolky)

Biftek so šampionovou omačkou (omačke z smetana sa šampinovou, đuveč ryže, hranolky)

Befstyk w sosie pieczarek (sos smetana i pieczarek, đuveč ryż, frytki)

165,00

43

BIFTEK U UMAKU OD ZELENOG PAPRA

Umak od mekanog zelenog papra, vrhnje, vinjak, đuveč riža, pomfrit

Peppersteak (sauce soft green pepper, cream, brandy, đuveč rice, french fries)

Pfeffersteak (lichte grüner Pfeffer Sauce, Sahne, Brandy, Đuveč Reis, Pommes Frites)

Biftek s omačkom ze zelenhou pepre (omačka mekky zeleny peper, smetana, brandy, đuveč ryže, hranolky)

Biftek s omačkom zo zelenhou korenja (omačka makky zeleny korenje, smotana, brandy, đuveč ryža, hranolky)

Befsztyk w sosie z zielonego pieprzu (sos miekki zielony pieprz, smetana, brandy, đuveč ryż, fritky)

165,00

44

RAMSTEAK S PEČENIM KRUMPIRIMA I MASLACEM OD ZAČINSKOG BILJA I UMAK

Ramsteak with oven roasted potatoes and herb butter

Rinder-Ramsteak mit Ofenkartoffel und Kräuter-Butter

Ramsteak s pečenými bramborami a s bylinkovým máslem

Ramsteak s pečenými zemiakmi a bylinkovým maslom

Ramsteak z pieczonymi ziemniakami i z masłem z ziołami

97,00

KN

| | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 45 | LUBIN (BRANCIN) /350g <i>Blitva, slani krompir</i> <i>Seebass (chard, salted potatoes)</i> <i>Brancin (mangold, gesalzene kartoffeln)</i> <i>Brancin (blitva, solene brambory)</i> <i>Brancin (blitva, solenezemiaky)</i> <i>Brancin (cwiklowych, solone ziemniaki)</i> | 78,00 |
| 46 | KOMARČA (ORADA) /350g <i>Blitva, slani krompir</i> <i>Orada (chard, salted potatoes)</i> <i>Orada (mangold, gesalzene kartoffeln)</i> <i>Orada (blitva, solene brambory)</i> <i>Orada (blitva, solene zemiaky)</i> <i>Orada (cwiklowych, solone ziemniaki)</i> | 83,00 |
| 47 | RIBLJA PLATA za dvoje /800g <i>Fish plate for two (800g) - Fischplatte für Zwei (800g) - Rybí mísa pro dva (800g)</i> <i>Rybia mísa pre dvoch (800g) - Półmisek rybny dla dwojga (800g)</i> | 230,00 |
| 48 | POHANI FILET OSLIĆ <i>Blitva, slani krompir</i> <i>Fried hake filet (chard, salted potatoes)</i> <i>Gebackene seehechtfilet (mangold, gesalzene ka</i> <i>Smažene filet oslić (blitva, solene brambory)</i> <i>Vypražane filet merluzy (blitva, solene zemiaky)</i> <i>Smažone filet z morszczuka (willowish, solone z</i> | 53,00 |
| 49 | ZELENA MANISTRA SA KOZICAMA <i>Green noodles with prawns</i> <i>Grüne Nudeln mit Garnelen</i> <i>Zelene nudle s krevety</i> <i>Zelené rezance s krevety</i> <i>Zelené rezance s krewetka</i> | 70,00 |
| 50 | RIŽOT SA KOZICAMA <i>Risotto with prawns</i> <i>Risotto mit Garnelen</i> <i>Rizoto s krevety</i> <i>Rizoto s krevety</i> <i>Risotto s krewetka</i> | 70,00 |



KN

| | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 51 | <p>TUNA NA ŽARU</p> <p><i>Maslinovo ulje i češnjak, blitva, pomfrit</i> Grilled tuna fillet (olive oil and garlic, chard, french fries) Thunfischfilet vom Grill (Olivenöl und Knoblauch, Mangold, Pommes Frites) Grilovaný tuňák filé (olivový olej i česnek, blitva, hranolky) Grilovaný tuniak filé (olivevový olej i česnek, blitva, hranolky) Tuńczyk filet z grilla (oliwy z oliwek i czosnkiem, willowish, frytki)</p> | 93,00 |
| 52 | <p>LIGNJA NA ŽARU</p> <p><i>Maslinovo ulje i češnjak, blitva, pomfrit - Grilled squid (olive oil and garlic, chard, french fries)</i> Gegrillter Tintenfisch (Olivenöl und Knoblauch, Mangold, Pommes Frites) Grilovana kalamary (olivový olej i česnek, blitva, hranolky) Grilovana kalamary (olivevový olej i česnek, blitva, hranolky) Kalmary z grilla (oliwy z oliwek i czosnkiem, willowish, frytki)</p> | 75,00 |
| 53 | <p>POHANE LIGNJE</p> <p><i>Pomfrit, tartar umak - Fried squid (french fries, tartar sauce)</i> Gebackene Tintenfisch (Französische frites, Tatarsensoße) - Smažene kalamary (hranolky, tatarska omačka) Vypražene kalamare (hranolky, tatarska omačka) - Smażone kalamary (frytki, sos tatarski)</p> | 68,00 |
| 54 | <p>ŠKAMPE BUZARA / UMAK OD RAJČICA, VINA, ČEŠNJAKA I KONJAKA</p> <p><i>Scampi buzzara (tomato souce, wine, garlic, cognac)</i> Scampi buzzara (Tomatensauce, Wein, Knoblauch, Cognac) Scampi buzzara (rajčatova omačka, vino, česnak, konak) Scampi buzzara (paradajkova omačka, vino, cesnak, konak) Scampi buzzara (sos pomidorowy, wino, czosnek, koniak)</p> | 160,00 |
| 55 | <p>ŠKAMPI GRILL</p> <p><i>Grilled scampi - Scampi vom Grill - Grilované garnáty - Grilované garnáty- Krewetki grill</i></p> | 170,00 |
| 56 | <p>PEDOČE NA BUZARU /500g</p> <p><i>Maslinovo ulje, češnjak, vino - Mussels buzzara (olive oil, garlic, wine)</i> Muscheln buzzara (Olivenöl, Knoblauch, Wein) - Mušle buzaru (olivevový olej, česnek, vino) Mušle buzaru (olivevový olej, cesnak, vino) - Buzara malže (oliwy z oliwek i czosnkiem, willowish, frytki)</p> | 60,00 |
| 57 | <p>RIŽOTO S PLODOVIMA MORA</p> <p><i>Morski plodovi, vino, češnjak, pelat - Seafood risotto (seafood, wine, garlic, tomatoes)</i> Meeresfrüchte-Risotto (Meeresfrüchte, Wein, Knoblauch, Tomaten) Rizoto s plody moře (mořské plody, vino, česnek, loupaná rajčata) Rizoto s plodmi mora (morské plody, vino, cesnak, lúpané paradajky) Risotto z owocami morza (owoce morza, wino, czosnek, sso pomidorowy)</p> | 65,00 |

KN

| | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 58 | PIZZA MARGHERITA <i>Rajčica, sir</i> Tomato, cheese - Tomaten, Käse - Rajčata, sýr - Rajčiny, syr - Pomidor, ser | 36,00 |
| 59 | PIZZA QUATRO FORMAGGI <i>Rajčica, sir gauda, mozzarella, gorgonzola, dimljeni sir</i> Tomato, Gouda cheese, mozzarella, gorgonzola, smoked cheese Tomaten, Gouda Käse, Mozzarella, Gorgonzola, Räucherkäse Rajčata, sýr gauda, mozzarella, gorgonzola, uzený sýr Rajčiny, syr gauda, mozzarella, gorgonzola, údený syr Pomidor, ser gauda, mozzarella, gorgonzola, wędzony ser | 46,00 |
| 60 | PIZZA CAPPRICIOSA <i>Rajčica, sir, šunka, šampinjoni</i> Tomato, cheese, ham, champignons - Tomaten, Käse, Schinken, Champignons Pilze - Rajčata, sýr, šunka, žampiony - Rajčiny, syr, šunka, šampiňóny - Pomidor, ser, szynka, pieczarki | 44,00 |
| 61 | PIZZA SLAVONSKA <i>Rajčica, sir, slanina, kobasica, češnjak, chilli, paprika</i> Tomato, cheese, bacon, sausage, garlic, chilli, peppers - Tomaten, Käse, Schinken, Wurst, Knoblauch, Chili, Paprika Rajčata, sýr, slanina, klobása, česnek, chilli, paprika - Rajčiny, syr, slanina, klobása, cesnak, chilli, korenje Pomidor, ser, słonina, kielbasa, czosnek, chilli, papryka | 56,00 |
| 62 | PIZZA FRUTI DI MARE <i>Rajčica, plodovi mora, maslinovo ulje, origano</i> Tomato, seafood, olive oil, oregano - Tomaten, Meeresfrüchte, Olivenöl, Oregano Rajčata, mořske plody, olivový olej, oregano - Paradajky, morské plody, olivový olej, oregano Pomidor, owoce morza, oliwa z oliwek, oregano | 51,00 |
| 63 | PIZZA VEGETARIANA <i>Rajčica, paprika, tikvica, gljive, origano</i> Tomato, peppers, flakes, mushrooms, oregano - Tomaten, Paprika, Flocken, Pilze, Oregano - Rajčata, papriky, vložky, houby, oregano - Paradajky, papriky, vložky, huby, oregano Pomidor, papryka, płatki, pieczarki, oregano | 51,00 |
| 64 | PIZZA TUNA <i>Rajčica, tuna, maslinovo ulje, origano</i> Tomato, tuna, olive oil, oregano - Tomaten, Thunfisch, Olivenöl, Oregano - Tomato, tuňák, olivový olej, oregano - Paradajky, tuniaky, olivový olej, oregano Pomidor, tuńczyk, oliwa z oliwek, oregano | 51,00 |
| 65 | PIZZA "Gastro" <i>Rajčica, sir, mozzarella, šunka, gljive, kobasica, pršut, paprike</i> Tomato, cheese, mozzarella, ham, mushrooms, sausage, prosciutto, peppers Tomaten, Käse, Mozzarella, Schinken, Pilze, Wurst, Räucherschinken, Paprika Rajče, sýr, mozzarella, šunka, houby, klobása, pršut, paprika Rajčina, syr, mozzarella, šunka, hříby, klobása, pršut, paprika Pomidor, ser, mozzarella, szynka, grzyby, kielbasa, pršut, papryki | 61,00 |



Side dish - Beitrag
Příspěvek - Príspevok
Wkład

Prilozi

KN

| | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 84 | POMFRIT <i>French fries - Französisch frites - hranolky - hranolky - frytki</i> | 21,00 |
| 85 | BLITVA <i>Swiss chard - Mangold - Mangold - Mangold - Burak liściowy</i> | 21,00 |
| 86 | PEČENI KROMPIR <i>Baked potatoes - Bratkartoffeln - Pečené brambory - Pečené zemiaky - Pieczone ziemniaki</i> | 21,00 |
| 87 | ĐUVEČ RIŽA <i>Djuvec rice - Đuveč-Reis - Džuveč ryže - Džuveč ryža - "Đuveč"-ryž z warzywami</i> | 21,00 |
| 88 | SLANI KROMPIR <i>Salty potatoes - Salzkartoffeln - Slané brambory - Slané zemiaky - Slone ziemniaki</i> | 21,00 |

KN

89

PALAČINKE SA SLADOLEDOM

*Ice cream pancakes - Pfannkuchen mit Eis - Palačinky se zmrzlinou
Palacinky so zmrzlinou - Nalešniki z lodami*

22,00

90

PALAČINKE SA ČOKOLADOM

*Chocolate pancakes - Pfannkuchen mit Schokolade
Palačinky s čokoládou - Palacinky s čokoládou - Nalešniki z czekoladą*

25,00

91

PALAČINKE SA MARMELADOM

*Jam pancakes - Pfannkuchen mit Marmelade - Palačinky s marmeládou
Palacinky s džemem - Nalešniki s marmoladą*

22,00

92

SLADOLED

Ice cream - Eis - Zmrzlina - Zmrzlina - Lody

15,00

93

VOĆNI KUP "Gastro"

Fruit cup - Fruchtbecher - Ovocný pohár - Ovocny pohár - Filiżanka owocowa

32,00



OBAVIJEST O NAČINU PODNOŠENJA PISANOG PRIGOVORA POTROŠAČA

Cijenjeni gosti,

Sukladno čl. 10. Zakona o zaštiti potrošača (NN 41/14), obavještavamo Vas da, ukoliko imate primjedbe na kupljene proizvode ili pruženu uslugu pisani prigovor možete predati voditelju prodajnog objekta te će Vam bez odgađanja primitak prigovora biti pisano potvrđen.

Dear customers,

in accordance with Art. 10 of the Law on Consumer Protection (Official Gazette N.o 41/14), we inform you that, if you object to purchased products or the service provided written complaint can be submitted to the Head of the retail facility and will without delay receipt of the complaint to be confirmed in writing.

Prigovor također možete poslati:

The complaint also can send

Poštom na adresu:

By post

GASTRO, obrt za ugostiteljstvo
vl. Sandra Čale
Obala 26, 21320 Promajna

Elektroničkom poštom na e-mail:
restoran.gastro@gmail.com

Na Vaš prigovor odgovorit ćemo u pisanom obliku u roku od 15 dana od zaprimanja istog.
For your complaint we wil respond in writing within 15 days from the receipt ofthe same.

PDV je uključen u cijenu.

Zabranjeno je točenje alkohola osobama mlađim od 18 godina.

Tax and couvert is included in the price.

It is forbidden to selling liquor to persons under 18 years of age.

It is forbidden to serving alcoholic beverages to persons under 18 years of age.