

RESTAURANT



Mali zalogaji / Snacks / Kleine Speisen

BRUSCHETTA s rajčicom i svježim bosiljkom, češnjak, maslinovo ulje ____ kn | ____ €

Bruschetta with tomato and fresh basil, garlic, olive oil

Bruschetta mit Tomaten und frischem Basilikum, Knoblauch, Olivenöl

BRUSCHETTA s pestom, dimljenom ribom i tostiranim bademima ____ kn | ____ €

Bruschetta with pesto, smoked local fish, and roaster almonds

Bruschetta mit Pesto, geräucherter lokaler Fisch und gerösteten Mandeln

BRUSCHETTA Ross Beef na kremi od Ricotta sira i crnog tartufa ____ kn | ____ €

Bruschetta Roast Beef on Ricotta cheese and black truffle cream

Bruschetta Ross Rindfleisch auf Sahne von Ricotta Käse und schwarze Trüffel

PAŠTETA od tune i lokalne svježe ribe (2 kuglice) sa tostiranim kruhom . ____ kn | ____ €

Tuna Pate and Pate made of local white fish, toasted bread (2 balls)

Pastete vom adriatischen Thunfisch mit gerösteten Brot (2 Bälle)

“KAROCA GRE” NAMAZ OD PRŠUTA, Šefov recept ____ kn | ____ €

Prosciutto spread, Chef's recipe

Prosciutto-Aufstrich, Rezept des Küchenchefs

Hladna predjela / Cold appetizers */ Kalte Vorspeisen*

DALMATINSKI PRŠUT – Dalmatian prosciutto – Prosciutto (100 g) ____ kn | ____ €



PAŠKI SIR – Pag cheese – Pag-Käse (100 g) ____ kn | ____ €



PLATA hladnih domaćih delicija za 2 osobe (250 g) ____ kn | ____ €

- pršut, domaća panceta, selekcija dalmatinskih sireva,
namaz od pršuta, masline, ukiseljene lučice

Cold local delicacies platter for 2 people (250 g)

- prosciutto, local pancetta, selection of Dalmatian cheeses,
prosciutto spread, olives, pickled onions

Platte mit kalten inländischen Köstlichkeiten für 2 Personen (250 g)

- Prosciutto, hausgemachte Pancetta, Auswahl an dalmatinischen Käse,
Creme aus Prosciutto, Oliven



SELEKCIJA DALMATINSKIH SIREVA (150 g) ____ kn | ____ €

- kombinacija 3 vrste sira, masline, med, bademi

Selection of Dalmatian cheeses

- combination of 3 types of cheese, olives, honey, almonds

Auswahl an dalmatinischen Käsesorten

- eine Kombination von 3 Käsearten, Oliven, Honig, Mandeln



MORSKI PIJAT ZA 2 OSOBE (250 g) ____ kn | ____ €

- pašteta od tune, carpaccio od hobotnice, slane srdele,
marinirani inćuni, salata od hobotnice, kapari, masline

Seafood platter for 2 people (250 g)

- tuna pate, octopus carpaccio, salted sardines, marinated anchovies,
octopus salad, capers, homemade olive oil, black olives

Seeteller für 2 Personen (250 g)

- Pâté aus Thunfisch, Carpaccio vom Kraken, salzige Sardellen,
marinierte Sardellen, Oktopus-Salat, Kapern, schwarze Oliven

SALATA OD HOBOTNICE (120 g) kn | €

– hobotnica, mladi krumpir, kapari, crveni luk, češnjak, peršin,
domaće maslinovo ulje, aceto balsamico

Octopus salad

– octopus, baby potatoes, capers, red onion, garlic, parsley,
homemade olive oil, Aceto Balsamico

Octopus-Salat

– Krake, Kartoffeln, Kapern, rote Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie,
hausgemachtes Olivenöl, Aceto Balsamico



CARPACCIO OD HOBOTNICE

na rikoli s maslinovim uljem i pinjolima kn | €

Octopus carpaccio on arugula with olive oil and pine nuts, salt flower

Carpaccio von Octopus auf Rukola mit Olivenöl und Pinienkerne, Salzblume



BEEF CARPACCIO kn | €

– sa pestom na podlozi od rikole, Gran Padano, cvijet soli

Beef carpaccio with pesto on arugula base, Grana Padano cheese, salt flower

Beef Carpaccio mit Peste auf der Basis der Ricole, Käse Grana Padano, Salzblume



TOPLO-HLADNA SALATA OD PILEĆIH PRSA kn | €

– pileća prsa, zelena salata, rukola,
cherry rajčice, ribana mrkva...

*Hot-cold salad with chicken breast, lettuce, arugula, cherry tomatoes,
grated carrots...*

*Heißer kalter Salat mit Hähnchenbrust, grüner Salat, Rucola,
Kirschtomaten, geriebene Karotten...*

Supe / Soup / Suppen

DNEVNA SVJEŽA JUHA kn | €

Fresh soup of the day

Täglich frische Suppe

Paste i rižota / Pasta and risotto / Pasta and risotto

RUČNO RAĐENI PLJUKANCI kn | €

– s tradicionalnom šalšom, usitnjenim bademima i svježim bosiljkom

Handmade pasta with traditional salsa, chopped almonds and fresh Basil

Handgemachte Pasta mit traditioneller Salsa, mit Mandeln und frischem Basilikum



ZELENI ŠIROKI REZANCI s umakom od kozica i dagnja kn | €

– domaće maslinovo ulje, češnjak, peršin, rajčica

Green Pappardelle noodles with shrimp sauce, mussels – olive oil, garlic, parsley, tomato

Grüne Nudeln mit Garnelen-Sauce, Muscheln – hausgemachtes Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Tomaten



CRNI RIŽOTO S DOMAĆOM SIPOM kn | €

Black risotto with local cuttlefish

Schwarzes Risotto mit hausgemachtem Tintenfisch



RIŽOTO SA ŠKAMPIMA u vinu i konjaku na dalmatinski kn | €

Risotto with scampi in wine and Dalmatian cognac

Risotto mit scampi in Wein und Cognac auf dalmatinischer Art



NJOKI S PILETINOM, dimljenom pancetom i gljivama kn | €

Gnocchi with chicken, smoked pancetta, and mushrooms

Gnocchi mit Huhn, geräucherten Pancetta und Pilzen



NJOKI S 4 VRSTE SIRA kn | €

Gnocchi with 4 types of cheese

Gnocchi mit 4 Arten von Käse



RUČNO RAĐENI ISTRIAN FUŽI kn | €

– s biftekom i Zadarskim crnim tartufom

Handmade pasta with beefsteak and Zadar black truffle

Handgemachte Spetzel mit beffsteak und Zadar-schwartz Trüffel

Preporuka Kuće / House recommends / Unsere Empfehlungen

DIDOVA PAŠTICADA S DOMAĆIM NJOKIMA kn | €

– juneća igla, špakana dimljenom pancetom, mrkvom, kiselim
krastavcima, u slatko kiselom umaku (domaće crno vino, suhe
smokve i šljive, kisele jabuke)

*Grandfather's paštica with homemade gnocchi – beef shank stuffed with smoked
pancetta, carrots, pickles, in sweet-and-sour sauce (homemade red wine, dried figs
and plums, sour apples)*

*“Großväter paštica” mit hausgemachten Gnocchi – Rindernadel, gefüllt mit geräuchertem
Speck, Karotten, Essiggurken, in Süß-Sauer-Sauce (hausgemachter
Rotwein, getrocknete Feigen und Pflaumen, saure Äpfel)*



JUNEĆE OBRAZINE S KROKETIMA U UMAKU kn | €

– od domaćeg crnog vina, korjenastog povrća, začina

*Beef cheeks with croquettes in homemade red wine sauce, root vegetables,
rosemary, garlic, and tomatoes*

*Rinderbäckchen mit Kroketten in hausgemachter Rotweinsauce,
Wurzelgemüse, Rosmarin, Knoblauch und Tomaten*



PEČENA SVINJSKA REBARCA U MEDU kn | €

– i BBQ umaku sa pekarskim krumpirom

Roasted pork ribs in honey and BBQ sauce with baked potatoes

*Gebratene Schweinerippchen in Honig und BBQ-Sauce mit
gebackenen Kartoffeln*



JANJEĆI CONFIT S PEKARSKOM KRUMPIROM kn | €

– janjeći but, ružmarin, češnjak

Lamb confit with baked potatoes – lamb leg, rosemary, garlic

Lammconfit mit Ofenkartoffeln – Lammkeule, Rosmarin, Knoblauch

Mesna jela / Meat dishes / Fleischgerichte

MESNA PLATA ZA 2 OSOBE kn | €

– punjena vješalica, ćevapčići, pileći file, pljeskavica Karoca(ljuto), svinjski kotleti, kobasice ploške mladog krumpira, povrće na žaru, domaći kajmak

Meat platter for 2 people – stuffed pork loin, ćevapčići, chicken fillet, Karoca burger steak (hot), roasted pork chops, sausage baby potato slices, grilled vegetables, homemade sour cream

Fleischplatte für 2 Personen – Cordon bleu, ćevapčići, Hähnchenfilet, Karoca-Burger (scharf), Gebratene Schweinekoteletts, Würstchen, Kartoffelscheiben, gegrilltes Gemüse und hausgemachte Sahne



ŠEFOVA PLATA "KAROCA GRE" (za 2 osobe) kn | €

– biftek, ramstek, svinjski file u košuljici od pancete, ploške mladog krumpira, povrće na žaru, šefovi umaci...

Chef platter "KAROCA GRE" (for 2 people) – Beefsteak, Rumpsteak medallions pork fillet in a bacon shirt,, baby potato, grilled vegetables, chief sauces...

Chef teller "KAROCA GRE" (für 2 Personen) – Beefsteak, Rumpsteak, Schweinefiletmedaillons im Speckhemd, Kartoffelscheiben, gegrilltes Chef Saucen...



MIJEŠANO MESO kn | €

– svinjski kotlet, ćevapčići, pileća prsa, domaća dimljena kobasica, ploške mladog krumpira

Mixed meat – pork chop, ćevapčići, chicken breast, smoked homemade sausage, baby potato slices

Gemischtes Fleisch – Schweinekotelett, ćevapčići, Hähnchenbrust, hausgemachte geräucherte Wurst, Kartoffelscheiben



ĆEVAPČIĆI kn | €

– s ploškama krumpira, ajvarom i crvenim lukom

Ćevapčići with potato slices, ajvar, and red onion

Ćevapčići mit Kartoffelscheiben, Ajvar und roten Zwiebeln

GURMANSKA PLJESKAVICA KAROCA (300 g) ____ kn | ____ €
– pekarski krumpir i kajmak (ljuto)

Gourmet burger steak KAROCA (300 g) baked potatoes and sour cream (hot)

Gourmet-Burger KAROCA (300 g) mit Ofenkartoffeln und Sahne (scharf)



PILEĆI FILE NA BEČKI NAČIN ____ kn | ____ €
– s ploškama mladog krumpira i domaćim tartar umakom

Viennese-style chicken fillet with baby potato slices and homemade tartar sauce

Hähnchenfilet nach Wiener Art mit Kartoffelscheiben und hausgemachter Remoulade



SVINJSKI FILE ____ kn | ____ €
– u umaku od pršuta i kadulje sa kroketima

Pork fillet in prosciutto and sage sauce with croquettes

Schweinefilet in Prosciutto-Salbei-Sauce mit Kroketten



TELEĆI KOTLETI 400 g ____ kn | ____ €
– s ploškama mladog krumpira i Julienne povrćem

Veal cutlets 400 g with baby potato slices and Julienne vegetables

Kalbskoteletts 400 g mit Kartoffelscheiben und Julienne-Gemüse



JUNEĆI BIFTEK NA ŽARU (260–300 g) ____ kn | ____ €
– s julienne povrćem i mladim krumpirom. Umaci zasebno.

Grilled beefsteak (260-300 g), Julienne vegetables and baby potato. Souces – extra

Gegrilltes Beefsteak (260-300g), Julienne-Gemüse und Kartoffelscheiben. Saucen – Extra



JUNEĆI RAMSTEK (+300 g) ____ kn | ____ €
– u umaku od šampinjona sa kroketima

Rumpsteak (+300 g.) Mushroom sauce, with croquettes

Rumpsteak (+300 g.) Pilzsoße, mit Kroketten

Riblja jela / Fish / Fischgerichte

RIBLJA PLATA ZA 2 OSOBE kn | €

– 2x jadranska svježa bijela riba, tuna, svježe dagnje, krakovi hobotnice
i škampi na žaru, blitva s krumpirom, domaće maslinovo ulje,
češnjak i svježi peršin

*Fish platter for 2 people – 2x fresh Adriatic white fish, tuna, fresh mussels, grilled octopus arms
and scampi, chard with potatoes, homemade olive oil, garlic, and fresh parsley*

*Fischplatte für 2 Personen – 2x adriatischer weißfisch, Thunfisch, frische Muscheln,
gegrillter Tintenfisch und Garnelenkeulen, Mangold mit Kartoffeln, hausgemachtem
Olivenöl, Knoblauch und frischer Petersilie*



JADRANSKA BIJELA RIBA NA ŽARU (350-400 g) kn | €

– s blitvom na dalmatinski

Grilled Adriatic white fish (350-400 g) with Dalmatian chard

Gegrillter adriatischer Weißfisch (350-400 g) Mangold auf dalmatische Art



TUNA STEAK kn | €

– na posteljici od povrća sa žara

Tuna steak with grilled vegetables

Gegrilltes Thunfischsteak auf einem Bett aus gegrilltem Gemüse



LIGNJE NA ŽARU (porc.) kn | €

– s blitvom i kuhanim krumpirom

Grilled calamari with swiss chard and boiled potatoes

Gegrillter Tintenfisch mit Mangold und Salzkartoffeln



PRŽENE LIGNJE kn | €

– s ploškama mladog krumpira i domaćim tartar umakom

Fried calamari with baby potato slices and homemade tartar sauce

Gebratener Tintenfisch mit Kartoffelscheiben und hausgemachter Remoulade

Rakovi i Školjke / Crabs and Shellfish / Krabben und Muscheln

DAGNJE NA BUZARU (500 g) ____ kn | ____ €

Mussels Buzara

Muscheln auf Buzara



VONGOLE NA BUZARU (500 g) ____ kn | ____ €

Vongola clams on Buzara

Vongole auf Buzara



LINGUINE (PAŠTA) S DAGNJAMA ____ kn | ____ €

– slanim inćunima, rajčicom, peperoncino (ljuto)

Linguine (pasta) with mussels, salted anchovies, tomatoes, peperoncino (hot)

Linguine (pasta) mit Muscheln, in Tomaten salzige Sardellen, Peppercino (scharf)



PLATA OD ŠKOLJKI ZA 2 OSOBE ____ kn | ____ €

– iz ponude dnevno svježih školjki

Shellfish platter for 2 people - daily fresh shellfish...

Muschelplatte für 2 Personen - täglich frische Muscheln...



ŠKAMPI NA BUZARU (1 kg) ____ kn | ____ €

Scampi – Shrimp on Buzara, Garnelen auf Buzara



ŠKAMPI NA ŽARU (1 kg) ____ kn | ____ €

Grilled Shrimp – scampi, Gegrillte Garnelen



PLATA OD RAKOVA I ŠKOLJKI “KAROCA GRE” – ZA 2 OSOBE ____ kn | ____ €

Plate of crabs and shells “Karoca gre” – for 2 people ...

Teller mit Krabben und Muscheln “Karoca gre” – für 2 Personen ...

Dječji jelovnik / Children's menu / Kindermenü

POHANI PILEĆI PRUTIĆI s pomfritom i umakom kn | €

Fried chicken stripes with French fries and sauce

Gebratene Hähnchenstriefen mit Pommes und Sauce



SPAGETTI BOLOGNESE (mala porcija) kn | €

Spaghetti Bolognese (small portion)

Spagetti bolognese (klaine portion)



MALI ĆEVAPČIĆI sa pomfritom i umakom kn | €

Small ćevapčići with French fries and sauce

Kleine ćevapčići mit Pommes Frites und Soße

Salate / Salads / Salaten

SEZONSKA MIJEŠANA SALATA kn | €

– rajčica, paprika, krastavac, crveni luk

Seasonal mixed salad – tomato, bell pepper, cucumber, red onion

Gemischter Salat der Saison – Tomaten, Paprika, Gurken und roter Zwiebel



SALATA od kupusa, rikola, endivija kn | €

Cabbage, arugula, and endive salad

Salat aus Kohl, Rucola, Endivie



ŠOPSKA SALATA kn | €

– paprika, rajčica, krastavac, masline, ribani mladi sir

Šopska salad – bell pepper, tomato, cucumber, olives, grated feta cheese

Schopska-Salat – Paprika, Tomaten, Gurken, Oliven, geriebener feta Käse



LJETNA SALATA “KAROCA” kn | €

– mozzarella, rajčica, svježi bosiljak...

Summer salad “Karoca” – mozzarella, tomato, fresh basil...

Sommer Salat “Karoca” – Mozzarella, Tomate, frischer Basilikum...

Prilozi i umaci / Side dishes and sauces / Beilagen und Saucen

PEKARSKI KRUMPIR / PLOŠKE MLADOG KRUMPIRA /

KROKETI / POMFRIT porcija ____ kn | ____ €

Baked potatoes / baby potato slices / croquettes / French fries

Ofenkartoffeln / Kartoffelscheiben / Kroketten / Portion Pommes



POVRĆE NA ŽARU / ŠAMPINJONI NA ŽARU

/ BLITVA S KRUMPIROM / TARTUF UMAK ____ kn | ____ €

Grilled vegetables / grilled mushrooms / swiss chard with potatoes / Truffle sauce

Gegrilltes Gemüse / gegrillte Pilze / Mangold mit Kartoffeln / Trüffelsauce



UMAK OD GLJIVA / UMAK OD ZELENOG PAPRA

/ CHILI SAUCE (LJUTI) ____ kn | ____ €

Mushroom sauce / green pepper sauce / prosciutto spread / Chili sauce (hot)

Pilzsoße / grüne Pfeffersoße / Prosciutto-Aufstrich / Chilisauce (scharf)



TARTAR UMAK/ MLADI KAJMAK/ BBQ UMAK ____ kn | ____ €

Tartar sauce / young cream cheese / BBQ sauce

Remoulade / junger Frischkäse / BBQ-Sauce

Deserti / Desserts / Nachspeisen

ČOKOLADNI LAVA KOLAČ sa vanilija sladoledom ____ kn | ____ €

Chocolate lava cake with vanilla ice cream

Schokoladen-Lava-Kuchen mit Vanille Eis



KRUŠKE KUHANE ____ kn | ____ €

u Chardonay vinu na kremi od Mascarpone i meda

Pears cooked in Chardonnay on Mascarpone cream and honey

In Chardonnay-Wein gekochte Birnen auf Mascarpone-Creme und Honig



SEMIFREDDO od ušćerenih badema i domaćeg karamela ____ kn | ____ €

Semifreddo made of candied almonds and homemade caramel

Semifreddo aus kandierten Mandeln und hausgemachtem Karamell



PANNA COTTA sa couliem od šumskog voća ____ kn | ____ €

Panna cotta with forest fruit coulis

Panna Cotta mit Waldfrucht-Couli



PALAČINKE ____ kn | ____ €

– Pancakes – Pfannkuchen



PALAČINKE “KAROCA GRE”... ____ kn | ____ €

– Pancakes “Karoča gre”... – Pfannkuchen “Karoča gre”...