



## KONOBA STANCIJA ŠPIN

*Započnite našu priču s hladnim predjelom.*

**Plata Špin - za 2 osobe**  
( svi sirevi sirane Špin)

**Istarska plata- za 2 osobe**  
( pršut, kobasice, panceta, dvije vrste sira)

**Morski pjat - za 1 osobu**  
( bakalar, slani inćuni, kozice)

**Salata od hobotnice**

**Rolada od skute**  
(Istarska skuta, korijen celera, jabuka, orasi)

*Ugrijte maštu u svako doba godine.*

**Sezonska domaća juha**  
( od koprive, od buće, od poriluka, od češnjaka, luka...)

*Morate probati naše domaće pašte.*

**Pljukanci s radičem i kobasicama**  
**Pljukanci "Špin" s pršutom i maslinama**

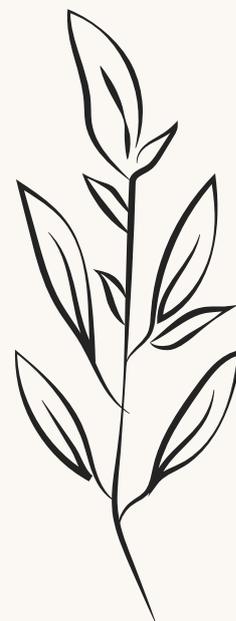
**Pljukanci s kozicama**

**Fuži s tartufima**

**Njoki sa šugom od divljači**

**Crni rižoto od sipe**

**Njoki od skute u umaku od kadulje**



*A sada naša poznata glavna jela...*

*Mesna...*

**Janjac u teči s mediteranskim biljem**  
( prilog pečeni krompir)

**Juneći obrazi u teranu**  
( prilog grilana palenta)

**Teletina lopatica**  
( prilog pečeni krompir)

**Medaljoni od jelena sa šumskim umakom**  
( prilog povrće žar i grilana palenta)

**Biftek s umakom od tartufa**  
( prilog peceni krompir i povrće žar)

**Tagliata na rukoli s acetom balsamicom**  
( prilog pečeni krompir i povrće žar)

**Svinjski medaljoni s umakom od smokve**  
( prilog pečeni krompir i povrće žar)

*... i riblja jela.*

**Medaljoni morskog psa u malvaziji**  
( prilog grilana palenta)

**Orada na žaru**  
( prilog pečeni krompir i povrće)

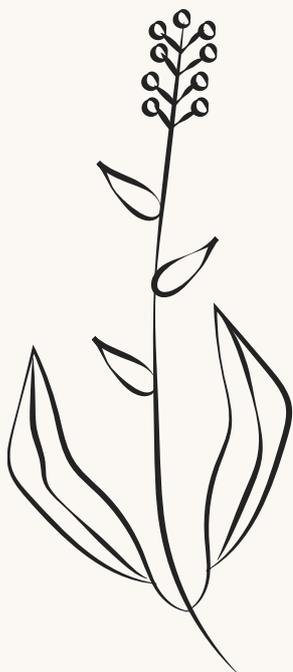
**Riblja plata Santa Marina za 2 osobe**  
( orada, brancin, škampi, lignje na žaru)

*I još...*

**Sezonska salata**

*Za šećer na kraju.*

**Desert šefa kuhinje**



*Za naše male goste.*

**Piletina na žaru s pečenim krompirom**

**Pašta sa šalšom**

**Pašta bolonjez**

**Domaća juha od povrća**

