

ISTARSKA KUHINJA

Istarska kuhinja može se pohvaliti brojnim jelima, a najpoznatija je domaća tjestenina. Pogledajte koje vam istarske specijalitete nudimo.

- **Pršut s maslinama**
- **Istarski narezak**
- **Carpaccio od bifteka**
- **Ovčji sir**
- **Fuži s tartufima**
- **Rezanci na istarski - pikantni**
- **Njoki ili fuži s istarskim žgvacetom**
- **Pljukanci Nona (kobasice, panceta, rukola)**
- **Ravioli sa sirom**
- **Janjetina na istarski**

MESNI SPECIJALITETI

S jelovnika izdvajamo neke od naših mesnih specijaliteta koji će vas sigurno oduševiti.

- Janjetina na istarski
- Kunić na padelu
- Teleće pečenje
- Dvostruki biftek
- Biftek na motovinski način
- Biftek u zelenom papru
- Biftek u umaku od češnjaka
- Pržolica Fiorentina
- Ramstek s kajmakom i pršutom
- Ramstek s rukolom i gorgonzolom
- Ramstek na burgundski način
- Ramstek tagliata
- Svinjski file ginger
- Svinjski file na žaru
- Miješano meso na žaru
- Pljeskavica
- Čevapčići
- Pileći file u umaku od kadulje i češnjaka
- Pileći file u umaku od vrhnja, tikvice i kozica
- Piletina na žaru

RIBA, ŠKOLJKE, RAKOVI

- Jastog ili hlap Bellevue
- Tanjur Histria (hobotnica, bakalar, slani sardoni)
- Carpaccio od ribe ili hobotnice
- Škampi u marinadi
- Salata od folpi
- Dondoli
- Morska salata
- Riblja juha
- Pladanj školjki
- Jakopske kapice
- Dagnje
- Mušule
- Jastog ili hlap s rezancima
- Škampi na buzaru
- Rižot sa škampima
- Rižot s plodovima mora
- Špageti s plodovima mora
- Rezanci na gurmanski način (kozice, tartufi, vrhnje)
- Reanci Mare e Monti
- Crni rezanci s plodovima mora
- Crni rižoto sa sipama
- Škarpina, kovač
- Brancin u soli
- Riba u pećnici
- Rombo
- Orada, brancin, lubni
- Škampi na žaru, buzaru ili pohani Orly
- Riblji pladanj Adria
- Funtana mješana riba na žaru
- Pladanj pržene ribe - Marina
- Pladanj riblji fileta
- Losos na žaru
- Filet tune na žaru
- Filet brancina u umaku od mlade malvazije
- Filet lista
- Lignje na žaru
- Lignje pržene
- Lignje punjene sv. Bernardo