

GOSPOJA

K O N O B A
Ž L A H T I N A

M E N U

Hladna predjela

STARTERS • VORSPEISEN • ANTIPASTI

PRŠUT GOSPOJA porc. 11,90 €

Dried ham • Luftgetrockneter Schinken • Prosciutto crudo

DOMAĆI SIR porc. 11,90 €

Local cheese • Heimischer Käse • Formaggio locale

I

MARINIRANI - SLANI INČUNI 11,90 €

Marinated - salted anchovies • Marinierte - gesalzene Sardellen •

Acciughe marinate - salate

A, E

HLADNO PREDJELO "GOSPOJA" 24,20 €

za dvije osobe

Cold starter "Gospoja" (for 2 people) • Kalte Vorspeise "Gospoja"

(für 2 Personen) • Antipasto freddo "Gospoja" (per 2 persone)

A, C, I

KRČKA SALATA 12,80 €

sezonska salata s pršutom

„Krčka salata“ (seasonal salad with prosciutto) • „Krčka salata“

(Salat der Saison mit luftgetrocknetem Schinken) • „Krčka salata“

(Insalata di stagione con prosciutto crudo)

I

KVARNERSKA SALATA 12,40 €

sezonska salata s tunom

„Kvarnerska salata“ (seasonal salad with tuna) • „Kvarnerska

salata“ (Salat der Saison mit Thunfisch) • „Kvarnerska salata“

(Insalata di stagione con tonno)

E

BODULSKA SALATA 14,60 €

sezonska salata s piletinom

„Bodulska salata“ (seasonal salad with chicken) • „Bodulska

salata“ (Salat der Saison mit Hühnerbrust) • „Bodulska salata“

(Insalata di stagione con pollo)

A, D, I, K, L, M

GOSPOJA

K O N O B A
Ž L A H T I N A

Juhe

SOUPS • SUPPEN • ZUPPE

GOVEĐA JUHA

6,20 €

Beef soup • Rindsuppe • Brodo di manzo
A, K

KREM JUHA OD RAJČICE

6,20 €

Tomato cream soup • Tomatencremesuppe • Vellutata di pomodori
A, I, K, D

RIBLJA JUHA

8,30 €

Fish soup • Fischsuppe • Zuppa di pesce
B, E, K, N

Tjestenina & rižoto

PASTA & RISOTTO • PRIMI PIATTI

Šurlice specijalitet od tijesta s jajima omiljeno su jelo na otoku Krku i bez njih ne prolazi niti jedan blagdanski ručak ili svečanost.

Šurlice a specialty made of dough with eggs is a favorite dish on the island of Krk, a traditional necessity for every holiday lunch or any kind of celebration.

Šurlice sind Teigwaren aus Ei, Wasser und Mehl. Die auf der Insel beliebten Nudeln werden händisch zubereitete und dürfen bei keiner Feier fehlen.

Šurlice sono una specialità di pasta all'uovo e sono uno dei piatti tradizionali dell'isola di Krk che non manca mai nei pranzi e in qualsiasi altra celebrazione.

ŠURLICE S GULAŠOM OD JUNETINE

16,80 €

„Šurlice“ with veal goulash • „Šurlice“ mit Kalbsgulasch •
„Šurlice“ con gulasch di vitello
A, D

ŠURLICE S DOMAĆIM KOZICAMA

17,80 €

„Šurlice“ with shrimps • „Šurlice“ mit Garnelen • „Šurlice“ con
gamberetti
A, D, B, E, I, F

ŠURLICE S POVRĆEM

15,20 €

„Šurlice“ with vegetables • „Šurlice“ mit Gemüse • „Šurlice“ con
la verdura
A, D, I, K, F

GOSPOJA

K O N O B A
Ž L A H T I N A

TAGLIATELLE S PRŠUTOM I TARTUFIMA	19,60 €
Tagliatelle with prosciutto and truffles • Tagliatelle mit luftgetrocknetem Schinken und Trüffeln • Tagliatelle con prosciutto e tartufi A, D, I, F	
TAGLIATELLE S TARTUFIMA	18,60 €
Tagliatelle with truffles • Tagliatelle mit Trüffeln • Tagliatelle con tartufi A, D, I, F	
NJOKI 4 VRSTE SIRA	15,60 €
Gnocchi with four cheese • Gnocchi mit vier Käsesorten • Gnocchi ai quattro formaggi A, D, I	
RIŽOTO S MORSKIM PLODOVIMA	15,80 €
Seafood risotto • Meeresfrüchte Risotto • Risotto ai frutti di mare B, C, E, I, F, N	
RIŽOTO S DOMAĆIM KOZICAMA	17,20 €
Shrimp risotto • Garnelen Risotto • Risotto con gamberetti B, I, F	

Glavna mesna jela

MAIN COURSES • FLEISCHGERICHTE • SECONDI PIATTI DI CARNE

ČEVAPČIĆI S POMFRITOM	14,20 €
„Čevapčići“ with french fries • „Čevapčići“ mit Pommes frites • „Čevapčići“ e patatine fritte G	
PILEĆI ODREZAK NA ŽARU S POMFRITOM	15,60 €
Grilled chicken cutlet with french fries • Gegrillte Hühnerbrust mit Pommes frites • Petto di pollo alla griglia con patatine fritte A	
MIJEŠANO MESO SA SELJAČKIM KRUMPIROM	21,20 €
Meat variation with peasant potatoes • Fleischvariation mit Kartoffeln nach Bauernart • Carne mista con patate alla contadina	

GOSPOJA

K O N O B A
Ž L A H T I N A

**SVINJSKI MEDALJONI „NA NAČIN KUĆE“ SA
SELJAČKIM KRUMPIROM** 17,60 €

Pork medallions „house style“ with peasant potatoes •
Schweinemedallions „nach Art des Hauses“ mit Kartoffeln nach
Bauernart • Medaglioni di maiale „della casa“ con patate alla
contadina

A, I, D

RAMSTEK À LA GOSPOJA 26,80 €

(punjen pršutom i sirom u umaku od smokava s njokima)

Rumpsteak „à la Gospoja“ (stuffed with prosciutto and cheese in
fig sauce with gnocchi) • Rumpsteak „à la Gospoja“ (gefüllt mit
luftgetrocknetem Schinken und Käse in Feigensoße mit Gnocchi)

• Bistecca di manzo „à la Gospoja“ (farcita con prosciutto e
formaggio in salsa di fichi accompagnata da gnocchi)

I, L, F, A, D

**JANJETINA PEČENA „PO DOMAĆI“ SA
SELJAČKIM KRUMPIROM** 26,40 €

Lamb roast with peasant potatoes • Lamnbraten mit Kartoffeln
nach Bauernart • Agnello arrosto con patate alla contadina

BIFTEK ŽAR SA SELJAČKIM KRUMPIROM 28,40 €

Grilled beefsteak with peasant potatoes • Rinderfiletsteak vom
Grill mit Kartoffeln nach Bauernart • Bistecca alla griglia con
patate alla contadina

L

**BIFTEK U UMAKU OD ZELENOG PAPRA S
KUHANIM KRUMPIROM** 28,40 €

Beefsteak in green pepper sauce with boiled potatoes •
Rinderfiletsteak mit grüner Pfeffersoße und gekochten Kartoffeln
• Bistecca in salsa di pepe verde con patate lesse

L, I, F

GOSPOJA

K O N O B A
Ž L A H T I N A

Riblja jela

SEAFOOD • FISCHGERICHTE • SECONDI PIATTI DI PESCE

PRŽENE SRDELE S BLITVOM Fried fish with chard • Gebackene Sardellen mit Mangold • Frittura di sardine con bietola A, E	11,20 €
LIGNJE NA ŽARU S BLITVOM Grilled squid with chard • Calamari vom Grill mit Mangold • Calamari ai ferri con bietola C	16,80 €
LIGNJE PRŽENE S POMFRITOM Fried squid with french fries • Gebackene Calamari und Pommes frites • Calamari fritti e patatine fritte A, C	16,60 €
DAGNJE BUZARA Mussels alla busara in tomato sauce • Miesmuscheln in Tomatensoße • Busara di cozze N, A, F	15,80 €
RIBA NA ŽARU S BLITVOM Grilled fish with chard • Fisch vom Grill mit Mangold • Pesce ai ferri con bietola E	19,20 €
RIBLJA PLATA "ŠKUJICA" za dvije osobe Fish plate „Škujica“ for 2 people • Fisch Platte „Škujica“ für 2 Personen • Piatto di pesce „Škujica“ per 2 persone B, C, E, N	44,80 €
GRDOBINA U UMAKU OD ŽLAHTINE S KUHANIM KRUMPIROM Monkfish in Žlahtina sauce with boiled potatoes • Seeteufel in Žlahtinasoße mit gekochten Kartoffeln • Coda di rospo in salsa Žlahtina con patate lesse E, F	24,80 €
TUNA STEAK SA BLITVOM Tuna steak with chard • Thunfischsteak mit Mangold • Bistecca di tonno con bietola E	23,80 €

GOSPOJA

K O N O B A
Ž L A H T I N A

Prilozi

SIDE DISHES • BEILAGEN • CONTORNI

POVRČE NA ŽARU Grilled vegetables • Gemüse vom Grill • Verdura ai ferri A, E	11,90 €
POMFRIT French fries • Pommes frites • Patate fritte	6,00 €
KRUH Bread • Brot • Pane A, M	2,00 €
UMACI majoneza, ketchup, tartar umak, ajvar, senf... Sauce (mayonnaise, ketchup, tartar sauce, ajvar, mustard...) • Soße (Mayonnaise, Ketchup, Tartar, Ajvar, Senf...) • Salsa (Maionese, Ketchup, Salsa Tartara, Ajvar, Senape...) A, D, L	1,00 €

Salata

SALAD • SALAT • INSALATA

SEZONSKA SALATA Seasonal salad • Salat der Saison • Insalata di stagione A, E	6,50 €
--	--------

Deserti

DESSERTS • DESSERT • DOLCI

PALAČINKE S ČOKOLADOM Pancakes with choco filling • Pfannkuchen mit Schokolade • Crepes con cioccolato A, D, I	6,60 €
PALAČINKE S MARMELADOM Pancakes with jam • Pfannkuchen mit Marmelade • Crepes con marmellata A, D, I	5,20 €

GOSPOJA

K O N O B A
Ž L A H T I N A

PALAČINKE S ORASIMA 7,00 €

Pancakes with walnuts • Pfannkuchen mit Walnüssen • Crepes con noci
A, D, I, J

PALAČINKE SLADOLED 7,00 €

Pancakes with ice cream • Pfannkuchen mit Eis • Crepes con gelato
A, D, I

PALAČINKE "GOSPOJA" 9,00 € (s orasima u šatou od žlahtine)

Pancakes „Gospoja“ (with walnuts in wine sabayon of Žlahtina)
• Pfannkuchen „Gospoja“ (mit Walnüssen in Wein Sabayon Žlahtina) • Crepes „Gospoja“ (con noci in zabaione di Žlahtina)
A, D, I, J, F

KOLAČ 7,00 €

Cake • Kuchen • Torta
A, I, D, H, J, M

ALERGENI

gluten (A), rakovi (B), mekušci (C), jaja (D), riba (E), sumporni dioksid – sulfiti (F), soja (G), lupine (H), mlijeko (I), orašasti plodovi (J), celer (K), gorušica (L), sezam (M), školjke (N)

ALLERGENS

Gluten (A), Crabs (B), Molluscs (C), Eggs (D), Fish (E), Sulfur Dioxide – Sulphites (F), Soybeans (G), Lupines (H), Milk (I), Nuts (J), Celery (K), Mustard (L), Sesame (M), Shells (N)

ALLERGENE

Gluten (A), Krabben (B), Weichtiere (C), Eier (D), Fisch (E), Schwefeldioxid – Sulfite (F), Sojabohnen (G), Lupinen (H), Milch (I), Nüsse (J), Sellerie (K), Senf (L), Sesam (M), Muscheln (N)

ALLERGENI

Glutine (A), Crostacei (B), Molluschi (C), Uova (D), Pesce (E), Biossido di zolfo - Solfiti (F), Soia (G), Lupini (H), Latte (I), Noci (J), Sedano (K), Senape (L), Sesamo (M), Conchiglie (N)