

Dragi gosti,

dobro došli u Restoran Gospoja!

Za Vas radimo prema unikatnom receptu; maslinovo ulje tamnih, zelenih „ulika“ otočnih, riba mora Jadranskoga, zlatni sir s mirisom posoljenih trava, janjetina svježih proljetnih bura i kadulje što cvijeta između kamena, žlahtina s izvora, splet hrvatskih vina iz davnina... Kreacija gastronomije što blagovanje pretvara u čaroliju, nizove hrane u svečanost neponovljivih okusa i slika, trenutak u kojem jelo zamiriše nadahnućem, i postane, umjetnost naprosto...

Liebe Gäste,

willkommen im Restaurant Gospoja!

Für Sie kochen wir nach einzigartiger Rezeptur; Olivenöl dunkler, grüner Insel-Oliven „Ulika“, Fisch aus dem adriatischen Meer, Käse mit einem Duft salziger Kräuter, Lammfleisch aus den Gegenden gereift im frischen Frühlingswind „Bura“ und Salbei, der zwischen den Felsen blüht. Dazu autochthoner Weißwein „Žlahtina“ aus dem Ursprung, mit einer Vielfalt kroatischer Weine...

Eine gastronomische Kreation, die aus den Zutaten einen Zauber schafft, der Speisenfolge eine Festlichkeit verleiht und einzigartigen Geschmack dem Essen, dass nach Inspiration duftet, verhilft zum Kunstwerk zu werden...

Dear guests,

welcome to the Restaurant Gospoja!

For you, we are following a unique recipe; olive oil from dark, green island olives, fish from the Adriatic Sea, cheese with the scent of salted herbs, lamb meat of the fresh spring winds and sage that blossoms between rocks, žlahtina from its springs, a mixture of ancient Croatian wines... A gastronomic creation that turns dining into magic, food courses into a ceremony of inimitable tastes and images, a moment in which a dish smells of inspiration and simply becomes art...

Cari ospiti,

vi diamo il benvenuto nel Ristorante Gospoja!

Per voi usiamo prodotti unici: l'olio d'oliva prodotto da olive nere e verdi raccolte sull'isola, i pesci dell'Adriatico, formaggio alle erbe aromatiche, la carne d'agnello allevato durante il periodo primaverile che è caratterizzato dalla freschezza della Bora e dal profumo della salvia selvatica, il vino Žlahtina, e i vini croati del passato... Una creazione gastronomica che trasforma la cucina in una magia, e il cibo in una cerimonia di sapori e di immagini irripetibili; il momento in cui il pasto creando l'ispirazione diventa arte...

GOSPOJA

HOTEL
VINOTEL
★★★★

KUVER - DOMAĆI KRUH I MASLINOVO ULJE

Gedeck - hausgemachtes Brot und Olivenöl
Table setting - homemade bread and olive oil
Coperto - pane fatto in casa e olio d'oliva

A, I

1,50 €

Chef's table menu

MENU U 4 SLIJEDA

Menü in 4 Gängen

Menu in 4 courses

Menù di 4 portate

A, B, C, D, E, G, H, I, J, K, L, M, N

48,50 €

UZ SOMELIJERSKU VINSKU PRATNJU

Sommelier Weinbeleitung zu den Gängen
Sommelier wine accompaniment by menu courses
Vino da sommelier in accompagnamento alle portate

63,90 €

MENU U 5 SLIJEDOVA

Menü in 5 Gängen

Menu in 5 courses

Menù di 5 portate

A, B, C, D, E, G, H, I, J, K, L, M, N

54,50 €

UZ SOMELIJERSKU VINSKU PRATNJU

Sommelier Weinbeleitung zu den Gängen
Sommelier wine accompaniment by menu courses
Vino da sommelier in accompagnamento alle portate

72,90 €

Hladna predjela

KALTE VORSPEISEN • COLD STARTERS • ANTIPASTI

TARTAR OD PEČENIH KOZICA I KRUŠKE

Tartar von gebratenen Garnelen und Birnen

Tartar of roasted shrimps and pears

Tartar di gamberetti cotti e pere

A, B, I, J

13,80 €

CARPACCIO OD JADRANSKE HOBOTNICE

Carpaccio vom adriatischen Tintenfisch

Carpaccio of adriatic squid octopus

Carpaccio di polpo adriatico

A, C, J

14,60 €

SELEKCIJA DOMAĆIH SIREVA

Heimische Käseauswahl

Local cheese variation

Selezione di formaggi locali

I, J

15,80 €

PEČENA TELETINA S GELOM OD HRENA

Roast beef mit Meerrettich Gel

Roast beef with horseradish gel

Arrosto di manzo con gel di rafano

A, I, J, L

14,90 €

GOSPOJA PRŠUT

Luftgetrockneter Schinken

Air dried ham

Prosciutto

N

16,60 €

CARPACCIO OD KRSTAVACA PUNJEN SKUTOM

Carpaccio von der Gurke mit Skuta - Weichkäse

Carpaccio of cucumber with Skuta - soft cheese

Carpaccio di cetriolo ripieno di ricotta

A, I, J

9,90 €

GOSPOJA

HOTEL
VINOTEL
★★★★

Juhe

SUPPEN • SOUPS • ZUPPE

KREM JUHA OD ŠKAMPI

Skampicremesuppe
Creamy shrimp soup
Crema di scampi
B, I

9,40 €

GOVEDI CONSOMMÉ

Rindsconsommé
Beef consommé
Consommée di manzo
A, D, H, J

6,80 €

KREM JUHA OD CELERA S TARTUFIMA

Cremesuppe vom Sellerie und Trüffel
Creamy celery and truffle soup
Zuppa cremosa di sedano con tartufo
I, J, K, L, N

6,90 €

GOSPOJA

HOTEL
VINOTEL
★★★★

Topla predjela

WARME VORSPEISEN • WARM STARTERS • PRIMI PIATTI

BRUDET OD SIPE S ORZO PAŠTOM

Brodetto vom Tintenfisch mit Kritharaki Nudeln

Cuttlefish brudeto with Kritharaki noodles

Brudeto di seppie con pasta Kritharaki

A, C, D, I, J

14,90 €

KRAK HOBOTNICE NA KREMI OD SLANUTKA

Tintenfisch Krake auf Hummus

Squid octopus on hummus

Tentacolo di polpo su letto di ceci

A, I, L, M

19,90 €

DOMAĆI RAVIOLI PUNJENI BRANCINOM

U UMAKU OD KOZICA

Hausgemachte Ravioli mit Wolfsbarsch in Garnelensauce

Homemade ravioli with sea bass in shrimp sauce

Ravioli fatti in casa ripieni di branzino in salsasi gamberetti

A, B, C, E, I, J

18,90 €

DOMAĆI RAVIOLI PUNJENI TRGANIM GOVEĐIM

OBRAZIMA NA DEMI-GLACE UMAKU

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit

Rinderbäckchen auf Demi-Glace-Sauce

Homemade ravioli filled with pulled beef
cheeks on demi-glace sauce

Ravioli fatti in casa ripieni di guanciale
di manzo stirato su salsa demi-glace

A, D, I, J, L

18,80 €

DOMAĆE ŠURLICE S TELEĆIM RAGUOM

Hausgemachte Šurlice mit Kalbsragout

Homemade šurlice with veal ragout

Šurlice fatte in casa con vitello al ragù

A, D, I, J

15,60 €

GOSPOJA

HOTEL
VINOTEL
★★★★

Glavna jela

HAUPTGERICHTE • MAIN DISHES • SECONDI PIATTI

FILET ORADE NA RIŽOTU OD BOSILJKA

Filet von der Seebrasse auf Basilikum Risotto

Fillet of sea bream on basil risotto

Filetto di orata su risotto al basilico

A, E, I

25,80 €

FILET ZUBACA NA KREMI OD CELERA

I BRUNOISE POVRĆU

Zahnbrassenfilet auf Selleriecreme und Brunoise-Gemüse

Fillet of dentex on celery cream and brunoise vegetables

Filetto di dentice su crema di sedano e brunoise di verdure

A, E, I, K

29,80 €

TUNA STEAK NA KREM PALENTI, JULIENNE POVRĆE U PONZU UMAKU

Thunfischsteak auf Cremepolenta,

Julienne-Gemüse auf Ponzu-Sauce

Tuna steak on cream polenta, julienne

vegetables in ponzu sauce

Trancio di tonno su crema di polenta,

julienne di verdure in salsa ponzu

E, G, I, J, M

28,20 €

BIFTEK NA KREMI OD CELERA I TARTUFA NA DEMI-GLACE UMAKU

Rindsfiletsteak auf getrüffleter Selleriecreme

und Demi-Glace Sauce

Beef fillet steak on truffled celery

cream and demi-glace sauce

Filetto di manzo su crema di sedano

tartufato e salsa demi-glace

A, I, K, L

37,90 €

PAČJA PRSA NA KREMI OD CELERA I UMAKU OD RIBIZLI

Entenbrust auf Selleriecreme und Ribiselsauce

Duck breast on celery cream and currant sauce

Petto d'anatra su crema di sedano e salsa di ribes

A, G, K, L

29,90 €

JANJEĆA KOLJENICA NA RIŽOTU OD OVČJEG SIRA

Lammstelze auf Schafskäserisotto

Lamb shank on sheep milk cheese risotto

Stinco di agnello su risotto al pecorino

A, I, J, L

31,90 €

Plodovi mora

MEERESFRÜCHTE • SEAFOOD • FRUTTI DI MARE

HLAP, 1 KG *PO NARUDŽBI

Hummer 1 kg *nach Vorbestellung

Lobster 1 kg *pre-order

Aragosta 1 kg *da preordinare

B

119,90 €

KVARNERSKI ŠKAMPI, 500 G

Skampi aus der Kvarner Bucht, 500 g

Kvarner Bay shrimps, 500 g

Scampi del Quarnero, 500 g

B

49,10 €

DNEVNI IZBOR SVJEŽE RIBE, 1 KG

Frischer Fisch, 1 kg

Daily fresh fish, 1 kg

Pesce fresco, 1 kg

E

79,90 €

DNEVNI IZBOR SVJEŽIH ŠKOLJKI, 1 KG

Frische Muscheln, 1 kg

Daily fresh mussels, 1 kg

Cozze fresche, 1 kg

A, C, H, N

36,30 €

GOSPOJA

HOTEL
VINOTEL
★★★★

Salate

SALATE • SALADS • INSALATE

SEZONSKA SALATA MALA

Gemischter Saisonsalat klein

Mixed seasonal salad small

Insalata mista di stagione piccola

6,90 €

SEZONSKA SALATA VELIKA

Gemischter Saisonsalat groß

Mixed seasonal salad large

Insalata mista di stagione grande

9,90 €

SALATA S KOZICAMA U TEMPURI I POVRĆEM SA ŽARA

Salat mit Garnelen in Tempura und gegrilltem Gemüse

Salad with prawns in tempura and grilled vegetables

Insalata con gamberi in tempura e verdure grigliate

A, I, L, M

19,90 €

SALATA S GOVEĐOM TAGLIATOM I POVRĆEM SA ŽARA

Salat mit Rindertagliat und gegrilltem Gemüse

Salad with beef tagliata and grilled vegetables

Insalata con tagliata di manzo e verdure grigliate

A

21,50 €

GOSPOJA

HOTEL
VINOTEL
★★★★

Deserti

DESSERTS • SWEETS • DOLCI

ČOKOLADNI LAVA CAKE S DOMAĆIM SLADOLEDOM

Schokoladen lava cake mit hausgemachtem Eis

Chocolate lava cake with homemade ice cream

Lava cake al cioccolato con gelato artigianale

A, D, H, I, J

7,20 €

CARAMEL CAKE S KREMOM OD BIJELE ČOKOLADE

Karamell Kuchen mit weisser Schokoladencreme

Caramel cake with white chocolate cream

Torta al caramello con crema al cioccolato bianco

A, D, G, I, J

6,90 €

PARFAIT OD LIMETE S CRUMBLEOM OD ORAHA I BUČE

Parfait von der Limette mit Walnuss - Kürbis Crumble

Lime parfait with walnut and pumpkin crumble

Semifreddo al lime con crumble di noci e zucca

A, D, G, I, J

6,60 €

KUGLICA DOMAĆEG SLADOLEDA

Hausgemachtes Eis (Kugel)

Homemade ice cream (scoop)

Pallina di gelato artigianale

I

2,90 €

SORBET OD ŽLAHTINE

Žlahtina Sorbet

Sorbet from Žlahtina

Sorbetto di Žlahtina

8,60 €

GOSPOJA

HOTEL
VINOTEL
★★★★

Djeca

KINDER • CHILDREN • BAMBINI

PILEĆI ŠTAPIĆI S POMFRITOM

Hähnchensticks mit Pommes

Chicken sticks with fries

Bastoncini di pollo con patatine fritte

A, D, I

9,90 €

DOMAĆE ŠURLICE S MARINARA UMAKOM

Hausgemachte Šurlice mit Marinarasauce

Homemade šurlice with marinara sauce

Šurlice fatte in casa con salsa marinara

A, D, I

9,90 €

Alergeni:

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

Allergene:

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

Allergenic:

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

Allergeni:

A: Glutine, B:, Crostacei, C: Molluschi, D: Uova, E: Pesce, F: Arachidi,
G: Soia, H: Lupini, I: Latte, J: Noci, K: Sedano, L: Senape, M: Sesamo,
N: Anidride solforosa - solfiti

Topli napici

WARME GETRÄNKE • WARM BEVERAGES • BEVANDE CALDE

ESPRESSO - 1,80 €

ESPRESSO PRODUŽENI - 2,30 €

Verlängerter

Long

Lungo

CAPPUCCINO - 2,90 €

KAVA SA ŠLAGOM - 2,90 €

Kaffee mit Sahne

Coffee with cream

Caffè con panna

ESPRESSO MACCHIATO - 2,10 €

MACCHIATO - 2,90 €

BIJELA KAVA - 3,10 €

Milchkaffee

Caffe latte

Latte macchiato

NESCAFÉ 18,5 g - 4,50 €

KAVA BEZ KOFEINA - 2,90 €

Koffeinfrei

Decaf

Decaffeinato

ČAJ - 2,90 €

Tee

Tea

Tè

KAKAO - 2,50 €

Kakao

Cocoa

Cacao

TOPLA ČOKOLADA - 2,90 €

Heiße Schokolade

Hot chocolate

Ciocolata calda

RUM PUNCH - 3,80 €

Vinarija Gospoja

WEINKELLEREI GOSPOJA • GOSPOJA WINERY • CANTINA GOSPOJA

ŽLAHTINA GOSPOJA

Bijelo suho vino
Weisswein trocken
White dry wine
Vino bianco secco

0,10 l - 3,10 €

0,75 l - 18,60 €

1,0 l - 16,80 €

ŽLAHTINA SV. DUH

Bijelo suho vino, odležano i macerirano
Weisswein trocken, gelagert und mazeriert
White dry wine, stored and macerated
Vino bianco secco, conservato e macerato

0,10 l - 4,10 €

0,75 l - 24,30 €

CUVÉE GOSPOJA

Crno suho vino
Rotwein trocken
Red dry wine
Vino rosso secco

0,10 l - 3,10 €

0,75 l - 18,60 €

1,0 l - 16,80 €

CABERNET SAUVIGNON

Crno suho vino
Rotwein trocken
Red dry wine
Vino rosso secco

0,10 l - 7,80 €

0,75 l - 46,80 €

MISNO VINO GOSPOJA

Bijelo polusuho vino
Weisswein halbtrocken
White semi dry wine
Vino bianco semi-secco

0,10 l - 4,10 €

0,75 l - 24,30 €

SVETA NEDIJA

Desertno vino

Dessertwein

Dessert wine

Vino da dessert

0,10 l - 6,80 €

0,375 l - 20,40 €

PJENUŠAC GOSPOJA

Extra brut

Sekt Gospoja, extra brut

Sparkling wine Gospoja, extra brut

Spumante Gospoja, extra brut

0,10 l - 5,20 €

0,75 l - 30,90 €

ROSÉ GOSPOJA

Suho vino

Trocken

Dry

Secco

0,10 l - 3,10 €

0,75 l - 18,60 €

ŽLAHTNO

Pjenušavo pivo

Bier

Beer

Birra frizzante

0,10 l - 4,20 €

0,75 l - 24,90 €

Domaća žestoka pića

HEIMISCHE SPIRITUOSEN • LOCAL SPIRITS • SUPERALCOLICI LOCALI

0,03 l

LIKER OD VIŠNJE - 2,90 €

Weichsellikör

Cherry liqueur

Liquore alla Vistola

LIKER OD BOROVNICE - 3,00 €

Heidelbeerlikör

Blueberry liqueur

Liquore al mirtillo

AMARO 18 - 2,60 €
ISTRA BITTER - 2,60 €
GIN - 2,60 €
KRUŠKOVAC - 3,60 €
STOCK 84 - 3,60 €
RUM - 2,60 €
PRIMA BRAND - 2,90 €
PELINKOVAC - 2,60 €
ORAHOVAC - 2,60 €
VLAHOVAC - 2,60 €
VODKA - 2,90 €
TERANINO - 3,90 €
ANTIQUE PELINKOVAC - 3,90 €
OLD PILOT'S GIN - 8,40 €

Rakije

SCHNAPPS • SCHNAPPS • LIQUORI
0,03 l

ŠLJIVOVICA - 2,60 €
Pflaume
Prune
Prugna

MEDICA - 2,40 €
Honig
Honey
Miele

LOZOVAČA - 2,40 €
Traube
Grape
Uva

TRAVARICA - 2,40 €
Kräuter
Herbal
Erbe aromatiche

SMOKVICA - 2,40 €
Feige
Fig
Fichi

GOSPOJA

HOTEL
VINOTEL
★★★★

Strana žestoka pića

INTERNATIONALE SPIRITUOSEN • INTERNATIONAL SPIRITS • SUPERALCOLICI
0,03 l

BACARDI - 2,90 €

MARTINI - 2,90 €

CAMPARI - 3,10 €

CYNAR - 2,90 €

TEQUILA - 2,90 €

BAILEYS - 4,40 €

JÄGERMEISTER - 4,30 €

CANADIAN CLUB - 5,60 €

RONER WILLIAMS - 5,50 €

VODKA ABSOLUT - 4,30 €

CUORVOISIER VS CONGNAC - 6,60 €

MARTELL VS CONGNAC - 6,60 €

HENNESY VS CONGNAC - 6,60 €

JACK DANIEL'S - 4,40 €

GENTLEMEN JACK DANIEL'S - 6,40 €

GREY GOOSE VODKA - 7,40 €

GLENLIVET WHISKY - 6,60 €

GLENMORANGIE WHISKY - 6,60 €

DIPLOMATICO RESERVA RUM - 6,80 €

Pivo

BIER • BEER • BIRRE

KARLOVAČKO

0,33 l - 3,90 €

0,50 l - 4,80 €

KARLOVAČKO BEZALKOHOLNO

Alkoholfrei

Alcohol-free

Analcolico

0,50 l - 4,80 €

KARLOVAČKO RADLER

0,50 l - 4,80 €

Sokovi

SAFT • JUICE • SUCCHI

PRIRODNI SOK

JABUKA / MARELICA / JAGODA / NARANČA / CRNI RIBIZ

Apfel / Marille / Erdbeere / Orange / Johannisbeere

Apple / apricot / strawberry / orange / currant

Mela / albicocca / fragola / arancia / ribes

0,20 l - 4,10 €

CEDEVITA 19 g - 2,60 €

Gazirana pića

ALKOHOLFREI GETRÄNKE • SOFT DRINKS • BEVANDE ANALCOLICHE

LEDENI ČAJ

Eistee

Ice Tea

Tè freddo

0,33 l - 3,90 €

COCA COLA 0,25 l - 3,90 €

FANTA 0,25 l - 3,90 €

SPRITE 0,25 l - 3,90 €

SCHWEPPES 0,25 l - 3,90 €

GOSPOJA

HOTEL
VINOTEL
★★★★

Cijedeni sokovi

FRISCH GEPRESST • FRESH JUICE • SPREMUTE FRESCH

0,20 l

NARANČA - 5,90 €

Orange
Orange
Arancia

LIMUN - 5,90 €

Zitrone
Lemon
Limone

GREJP - 5,90 €

Grapefruit
Grapefruit
Pompelmo

Voda

WASSER • WATER • ACQUA

JANA NEGAZIRANA VODA

Natürliches Mineralwasser still
Natural mineral water
Acqua minerale naturale

0,33 l - 3,50 €

0,75 l - 4,80 €

JAMNICA GAZIRANA VODA

Natürliches Mineralwasser prickelnd
Sparkling water
Acqua minerale frizzante

0,33 l - 3,50 €

0,50 l - 3,50 €

0,75 l - 4,90 €

JAMNICA SENSATION

0,25 l - 3,30 €

GOSPOJA

HOTEL
VINOTEL
★★★★

Cocktails

GOSPOJA MARE - 8,30 €

Pjenušac Gospoja, gazirana voda, blue curacao
Sekt Gospoja, Mineralwasser, blue Curaçao
Sparkling wine Gospoja, sparkling water, blue Curaçao
Spumante Gospoja, acqua minerale, blue Curaçao

APEROL - 7,90 €

Žlahtina Gospoja, gazirana voda, Aperol
Žlahtina Gospoja, Mineralwasser, Aperol
Žlahtina Gospoja, sparkling water, Aperol
Žlahtina Gospoja, acqua minerale, Aperol

APEROL SPRITZ - 8,30 €

Pjenušac Gospoja, gazirana voda, Aperol
Sekt Gospoja, Mineralwasser, Aperol
Sparkling wine Gospoja, sparkling water, Aperol
Spumante Gospoja, acqua minerale, Aperol

HUGO VINOTEL - 8,30 €

Pjenušac Gospoja, gazirana voda, sirup od bazge, menta, limeta
Sekt Gospoja, Mineralwasser, Hollunder, Minze, Limette
Sparkling wine Gospoja, sparkling water, elder, mint, lime
Spumante Gospoja, acqua minerale, sambuco, menta, lime

KIR - 7,90 €

Žlahtina Gospoja, cassis, naranča
Žlahtina Gospoja, Cassis, Orange
Žlahtina Gospoja, Cassis, Orange
Žlahtina Gospoja, Cassis, arancia

KIR ROYAL - 8,30 €

Pjenušac Gospoja, cassis, naranča
Sekt Gospoja, Cassis, Orange
Sparkling wine Gospoja, Cassis, Orange
Spumante Gospoja, Cassis, arancia

GOSPOJA

GOSPOJA PZ
FRANKOPANSKA 1
51516 VRBNIK
OIB 44369399194

ZABRANJENO TOČENJE ALKOHOLA OSOBAMA MLAĐIMA
OD 18 GODINA. PDV JE URAČUNAT U CIJENU.

NO ALCOHOL IS SERVED TO PERSONS UNDER THE AGE
OF 18. VAT IS INCLUDED IN THE PRICE.