



Dragi gosti,

dobro došli u Restoran Gospoja!

Za Vas radimo prema unikatnom receptu; maslinovo ulje zelenih, otočnih maslina, 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 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

RESTORAN



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

54,90 €

UZ SOMELIJERSKU VINSKU PRATNJU

Sommelier Weinbegleitung zu den Gängen

Sommelier wine accompaniment by menu courses

Vino da sommelier in accompagnamento alle portate

18,00 €

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

61,20 €

UZ SOMELIJERSKU VINSKU PRATNJU

Sommelier Weinbegleitung zu den Gängen

Sommelier wine accompaniment by menu courses

Vino da sommelier in accompagnamento alle portate

22,00 €

MENU U 7 SLIJEDOVA

Menü in 7 Gängen

Menu in 7 courses

Menù di 7 portate

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

89,80 €

UZ SOMELIJERSKU VINSKU PRATNJU

Sommelier Weinbegleitung zu den Gängen

Sommelier wine accompaniment by menu courses

Vino da sommelier in accompagnamento alle portate

29,00 €

GOSPOJA

RESTORAN



KUVER

Gedeck

Table setting

Coperto

A, I

1,90 €

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

GOSPOJA

RESTORAN



Hladna predjela

KALTE VORSPEISEN • COLD STARTERS • ANTIPASTI

TARTAR OD PEČENIH KOZICA I KRUŠKE

Tartar von gebratenen Garnelen und Birnen

Tartar of fried shrimps and pears

Tartar di gamberetti cotti e pere

A, B, I, J

14,80 €

CARPACCIO OD JADRANSKE HOBOTNICE

Carpaccio vom adriatischen Tintenfisch

Carpaccio of adriatic squid octopus

Carpaccio di polpo dell'Adriatico

A, C, J

14,80 €

SELEKCIJA DOMAĆIH SIREVA

Heimische Käseauswahl

Local cheese variation

Selezione di formaggi locali

I, J

16,90 €

CEVICHE OD ORADE

Ceviche von der Goldbrasse

Ceviche of sea bream

Ceviche di orata

A, I, J

14,90 €

GOSPOJA PRŠUT

Hausgemachter luftgetrockneter Schinken

Air dried ham

Prosciutto crudo della casa

N

16,60 €

CARPACCIO OD KRSTAVACA S HUMUSOM

Carpaccio von der Gurke mit Hummus

Carpaccio of cucumber with Hummus

Carpaccio di cetriolo con hummus

A, I, J, M

11,90 €

GOSPOJA

RESTORAN



Juhe

SUPPEN • SOUPS • ZUPPE

KREM JUHA OD KOZICA

Garnellencremesuppe

Creamy shrimp soup

Crema di gamberi

B, I

9,40 €

GOVEDI CONSOMMÉ

Rindsconsommé

Beef consommé

Consommé di manzo

A, D, H, J

6,90 €

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

RESTORAN



Topla predjela

WARM VORSPEISEN • WARM STARTERS • PRIMI PIATTI

CRNI RIŽOT OD SIPE

Schwaryes Risotto von der Sepia

Black cuttlefish risotto

Risotto al nero di seppia

C, I, J

16,90 €

KRAK HOBOTNICE NA HUMUSU

Tintenfisch Tentakel auf Hummus

Squid octopus on hummus

Tentacolo di polpo su letto di ceci

A, I, L, M

19,90 €

DOMAĆI RAVIOLI PUNJENI S KOZICAMA

U UMAKU OD ŠPINATA

Hausgemachte Ravioli mit Garnellen gefüllt in Spinatsauce

Homemade ravioli stuffed with shrimps in spinach sauce

Ravioli fatti in casa ripieni di gamberetti in salsa di spinaci

A, B, C, D, I, J

18,90 €

REZANCI S BIFTEKOM I SUHIM RAJČICAMA

U DEMI GLACE UMAKU

Bandnudeln mit Beefsteak in Demi Glace

Sauce mit getrockneten Tomaten

Pappardelle with Beefsteak in demi glace

sauce with dried tomatoes

Pappardelle con bistecca in salsa demi glace

e pomodori secchi

A, D, I, J, K, L

19,90 €

DOMAĆE ŠURLICE S JUNEĆIM GULAŠOM

Hausgemachte Šurlice mit Jahrlingsgulasch

Homemade šurlice with veal goulash

Šurlice fatte in casa con stufato di manzo

A, D, I, J

16,10 €

GOSPOJA

RESTORAN



RAVIOLI PUNJENI SVJEŽIM SIROM I SUHIM RAJČICAMA NA UMAKU OD ŠPINATA

Ravioli gefüllt mit Frischkäse und
getrockneten Tomaten in Spinatsauce
Ravioli stuffed with fresh cheese and dried
tomatoes in spinach sauce
Ravioli ripieni di formaggio fresco e pomodori
secchi in salsa di spinaci

A, D, I

15,60 €

Glavna jela

HAUPTGERICHTE • MAIN DISHES • SECONDI PIATTI

FILET ORADE NA RIŽOTU OD BOSILJKA

Filet von der Goldbrasse 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 BRUNOISE POVRĆU I KREMI OD CELERA

Zahnbrassenfilet auf Brunoise Gemüse und Sellerie creme
Filet of dentex on brunoise vegetables and sellerie cream
Filetto di dentice su brunoise di verdure e crema di sedano

A, E, I, K

33,20 €

ODREZAK TUNE NA SOTIRANOM SEZONSKOM POVRĆUM S PONZU UMAKOM

Thunfischsteak auf sotiertem Gemüse
mit Ponzu Sauce
Tuna steak on sautéed vegetables
with ponzu sauce

Trancio di tonno su verdure di stagione
saltate con salsa ponzu

E, G, I, J, M

29,90 €

GOSPOJA

RESTORAN



BIFTEK NA KREMI OD CELERA I CRNOG TARTUFA S DEMI GLACE UMAKOM

Rindsfiletsteak auf Selleriecreme mit schwarzem Trüffel
und demi glace Sauce

Beef fillet steak on celery cream with black truffles
and demi glace sauce

Filetto di manzo su crema di sedano e tartufo nero
con salsa demi glace

A, I, K, L

37,90 €

PILEĆA PRSA PUNJENA MOUSSOM OD PILEĆE JETRE NA SEZONSKOM POVRĆU

Hühnchenbrust gefüllt mit Hühnchenleber

Mousse auf Saison Gemüse

Chicken breast stuffed with chicken liver

mousse on seasonal vegetables

Petto di pollo ripieno di mousse di fegatini di

pollo su verdure di stagione

I, K, L

24,90 €

JANJEĆA KOLJENICA NA KREMI OD KRUMPIRA I SOTIRANIM MLADIM LUKOM

Lammstelze auf Kartoffelcreme

mit sotierten Jungzwiebeln

Lamb shank with potatoes cream

and sautéed spring onions

Stinco di agnello con crema di patate

e cipollotti saltati

A, I, J, L

31,90 €

GOSPOJA

RESTORAN



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

139,90 €

KVARNERSKI ŠKAMPI, 500 G

Skampi aus der Kvarner Bucht, 500 g

Kvarner Bay shrimps, 500 g

Scampi del Quarnero, 500 g

B

49,80 €

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

39,30 €

GOSPOJA

RESTORAN



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 SA KOZICAMA I POVRĆEM SA ŽARA U TEMPURI

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 SA GOVEDOM TAGLIATOM I POVRĆEM SA ŽARA

Salat mit Rindertagliata und gegrilltem Gemüse

Salad with beef tagliata and grilled vegetables

Insalata con tagliata di manzo e verdure grigliate

A

22,90 €

GOSPOJA

RESTORAN



Deserti

DESSERTS • SWEETS • DOLCI

ČOKOLADNI LAVA KOLAČ 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

7,80 €

TOPLI KOLAČ OD KARAMELE S DOMAĆIM SLADOLEDOM

Warmer Karamell Kuchen mit hausgemachtem Eis

Warm caramel cake with homemade ice cream

Torta calda al caramello con gelato artigianale

A, D, G, I, J

6,90 €

SEMIFREDDO OD LIMUNA S KREMOM OD BIJELE ČOKOLADE

Semifreddo von der Zitrone mit weisser Schokoladencreme

Semifreddo of lemons with white chocolate cream

Semifreddo al limone con crema al cioccolato bianco

A, D, G, I

6,90 €

KUGLICA DOMAĆEG SLADOLEDA

Hausgemachtes Eis (Kugel)

Homemade ice cream (scoop)

Pallina di gelato artigianale

I

3,50 €

SORBET OD ŽLAHTINE

Žlahtina Sorbet

Sorbet from Žlahtina

Sorbetto di Žlahtina

8,90 €

GOSPOJA

RESTORAN



Djeca

KINDER • CHILDREN • BAMBINI

PILEĆI ŠTAPIĆI S PRŽENIM KRUMPIRIĆIMA

Hähnchensticks mit Pommes Frites

Chicken sticks with french 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 €

PANIRANI RIBLJI FILE S PRŽENIM KRUMPIRIĆIMA

Paniertes Fischfilet mit Pommes Frites

Fried fishfilet in breadcrumbs with french fries

Filetto di pesce impanato con patatine fritte

A, D, I

13,90 €

GOSPOJA

RESTORAN



KARTA PIĆA • GETRÄNKE • BEVERAGES • BEVANDE

Topli napici

WARME GETRÄNKE • WARM BEVERAGES • BEVANDE CALDE

ESPRESSO - 1,90 €

ESPRESSO PRODUŽENI - 2,40 €

Verlängerter

Long

Lungo

CAPPUCCINO - 2,90 €

KAVA SA ŠLAGOM - 2,90 €

Kaffee mit Sahne

Coffee with cream

Caffè con panna

ESPRESSO MACCHIATO - 2,40 €

MACCHIATO - 2,90 €

BIJELA KAVA - 3,10 €

Milchkaffee

Caffè latte

Latte macchiato

NESCAFÉ 18,5 g - 4,60 €

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

Cioccolata calda

RUM PUNCH - 3,80 €

GOSPOJA

RESTORAN



Vinarija Gospoja

WEINKELLEREI GOSPOJA • GOSPOJA WINERY • CANTINA GOSPOJA

ŽLAHTINA GOSPOJA

Bijelo suho vino
Weisswein trocken
White dry wine
Vino bianco secco

0,10 l - 3,20 €

0,75 l - 19,20 €

1,0 l - 19,20 €

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 - 4,20 €

0,75 l - 25,20 €

CUVÉE GOSPOJA

Crno suho vino
Rotwein trocken
Red dry wine
Vino rosso secco

0,10 l - 3,30 €

0,75 l - 19,80 €

1,0 l - 19,80 €

CABERNET SAUVIGNON

Crno suho vino
Rotwein trocken
Red dry wine
Vino rosso secco

0,10 l - 8,20 €

0,75 l - 49,20 €

MISNO VINO GOSPOJA

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

0,10 l - 4,90 €

0,75 l - 29,40 €

GOSPOJA

RESTORAN



SVETA NEDIJA

Desertno vino

Dessertwein

Dessert wine

Vino da dessert

0,10 l - 6,80 €

0,375 l - 25,20 €

PJENUŠAC GOSPOJA

Extra brut

Sekt Gospoja, extra brut

Sparkling wine Gospoja, extra brut

Spumante Gospoja, extra brut

0,10 l - 6,20 €

0,75 l - 36,90 €

ROSÉ GOSPOJA

Suho vino

Trocken

Dry

Secco

0,10 l - 3,30 €

0,75 l - 19,80 €

Domaća žestoka pića

HEIMISCHE SPIRITUOSEN • LOCAL SPIRITS • SUPERALCOLICI LOCALI

0,03 l

LIKER OD VIŠNJE - 3,10 €

Weichsellikör

Sour cherry liqueur

Liquore alle amarene

LIKER OD BOROVNICE - 3,10 €

Heidelbeerlikör

Blueberry liqueur

Liquore al mirtillo

AMARO 18 - 2,70 €

ISTRA BITTER - 2,70 €

GIN - 3,10 €

KRUŠKOVAC - 3,60 €

STOCK 84 - 3,60 €

RUM - 3,10 €

GOSPOJA

RESTORAN



PRIMA BRAND - 3,10 €
PELINKOVAC - 2,90 €
ORAHOVAC - 2,90 €
VLAHOVAC - 2,90 €
VODKA - 3,10 €
TERANINO - 3,90 €
ANTIQUE PELINKOVAC - 3,90 €
OLD PILOT'S GIN - 8,60 €

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

RESTORAN



Strana žestoka pića

INTERNATIONALE SPIRITUOSEN • INTERNATIONAL SPIRITS • SUPERALCOLICI
0,03 l

BACARDI - 3,10 €

MARTINI - 3,10 €

CAMPARI - 3,10 €

CYNAR - 3,10 €

TEQUILA - 3,10 €

BAILEYS - 4,80 €

JÄGERMEISTER - 4,30 €

CANADIAN CLUB - 5,90 €

RONER WILLIAMS - 5,50 €

VODKA ABSOLUT - 4,40 €

CUORVOISIER VS CONGNAC - 7,10 €

MARTELL VS CONGNAC - 7,10 €

HENNESY VS CONGNAC - 7,10 €

JACK DANIEL'S - 4,90 €

GENTLEMEN JACK DANIEL'S - 7,10 €

GREY GOOSE VODKA - 7,60 €

GLENLIVET WHISKY - 7,10 €

GLENMORANGIE WHISKY - 7,10 €

DIPLOMATICO RESERVA RUM - 7,10 €

RON ZACAPA - 9,30 €

GOSPOJA

RESTORAN



Pivo

BIER • BEER • BIRRE

KARLOVAČKO

0,33 l - 3,90 €

0,50 l - 4,90 €

KARLOVAČKO BEZALKOHOLNO

Alkoholfrei

Alcohol-free

Analcolico

0,50 l - 4,90 €

KARLOVAČKO RADLER

0,50 l - 4,90 €

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

0,25 l - 4,10 €

CEDEVITA 19 g - 2,90 €

Bezalkoholna pića

ALKOHOLFREI GETRÄNKE • SOFT DRINKS • BEVANDE ANALCOLICHE

LEDENI ČAJ

Eistee

Ice Tea

Tè freddo

0,33 l - 4,10 €

COCA COLA 0,25 l - 3,90 €

FANTA 0,25 l - 3,90 €

SPRITE 0,25 l - 3,90 €

SCHWEPPES 0,25 l - 4,10 €

GOSPOJA

RESTORAN



Cijedeni sokovi

FRISCH GEPRESST • FRESH JUICE • SPREMUTE FRESCHE

0,20 l

NARANČA - 6,20 €

Orange

Orange

Arancia

LIMUN - 6,20 €

Zitrone

Lemon

Limone

GREJP - 6,20 €

Grapefruit

Grapefruit

Pompelmo

Voda

WASSER • WATER • ACQUA

JANA NEGAZIRANA VODA

Natürliches Mineralwasser still

Natural mineral water

Acqua minerale naturale

0,33 l - 3,60 €

0,75 l - 4,90 €

JAMNICA GAZIRANA VODA

Natürliches Mineralwasser prickelnd

Sparkling mineral water

Acqua minerale frizzante

0,33 l - 3,60 €

0,50 l - 4,10 €

0,75 l - 5,10 €

JAMNICA SENSATION

0,25 l - 3,90 €

GOSPOJA

RESTORAN



Cocktails

GOSPOJA MARE - 8,90 €

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

APEROL - 7,90 €

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

APEROL SPRITZ - 8,90 €

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

HUGO VINOTEL - 8,90 €

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 frizzante, sambuco, menta, lime

KIR - 7,90 €

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

KIR ROYAL - 8,90 €

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.