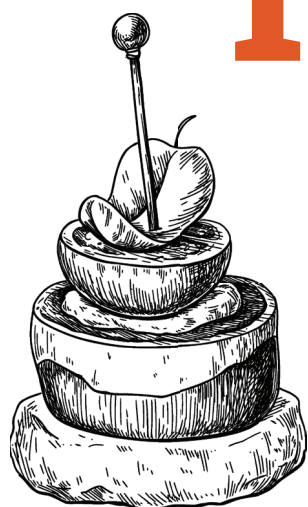


istri**an**  
bistro

& TAPAS BAR

MENTRO  
BIS

# TAPAS



**Bakala in tartufi**  
Baccalà e tartufi  
Salt-cod and truffle  
Kabeljau und Trüffel

6,00 €



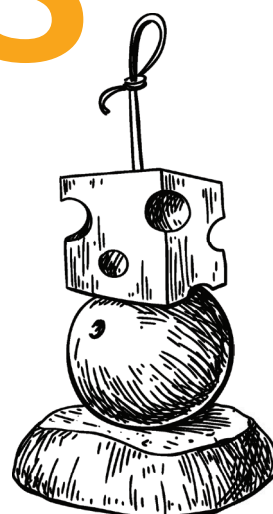
**Goveji tartar, kvasno maslo**  
Tartare di manzo, burro di lievito  
Beef tartare, yeast butter  
Tatar vom Rind, Hefebutter

6,00 €

**Ocvrti gamberi v krompirjevem ovoju,  
majoneza bazilike**

Gamberi fritti in involucro di patate,  
maionese al basilico  
Fried potato wrapped prawns, basil  
mayonnaise  
Gebratene Garnelen in Kartoffelwickel,  
Basilikum-Mayonnaise

5,00 €



**Pire sušenega paradižnika, pinjole,  
balzamična krema**

Purea di pomodori secchi, pinoli, crema di  
balsamico  
Dried tomato puree, pine nuts, balsamic  
cream  
Püree aus sonnengetrockneten Tomaten,  
Pinienkerne, Balsamico-Creme

7,00 €

**Tuna tataki, alge, sojin pire, kaviar**

Tataki di tonno, alghe, purea di  
soia, caviale  
Tuna tataki, seaweed, soy puree, caviar  
Thunfisch-Tataki, Seetang, Sojapüree,  
Kaviar

6,00 €



**Pogrinjek: Marinirane olive, spenjeno kvasno maslo**

Coperto: Olive marinate, burro di lievito montato  
Cover charge: Marinated olives, foamed yeast butter  
Gedeck: Marinierte Oliven, geschäumte Hefebutter

3,00 €

# HLADNE PREDJEDI

## ANTIPASTI / COLD STARTERS / KALTE VORSPEISE

### ISTRSKA DILCA

Piatto istriano  
Istrian cold-cuts  
Istrische Aufschnitte

20,00 €

### BRANCINOV KARPAČO

Carpaccio di branzino  
Sea bass carpaccio  
Wolfsbarsch-Carpaccio

19,00 €

### HOBOTNICA V SOLATI

Insalata di polpo  
Octopus salad  
Oktopus-Salat

18,00 €

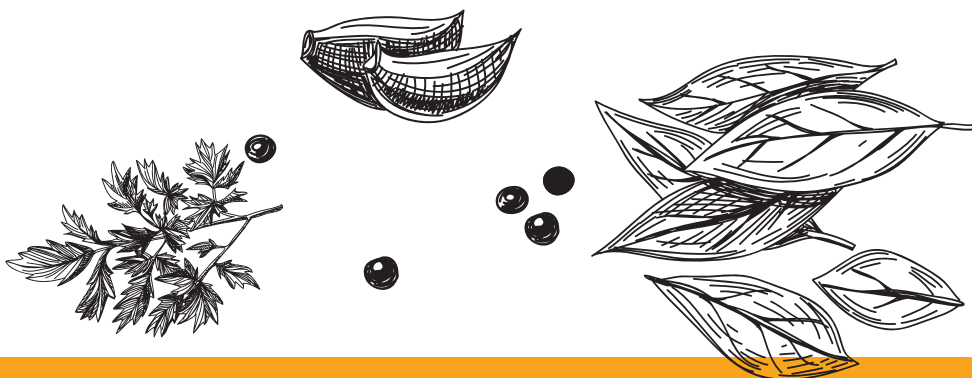
### GOVEJI KARPAČO, POPEČENE PINJOLE, LISTIČI PARMEZANA, MEDENA GORČIČNA OMAKA, MLAD GRAH, KAVIAR

Carpaccio di manzo, pinoli tostati,  
parmigiano, salsa di senape al miele, piselli  
novelli, caviale

Beef carpaccio, roasted pine nuts,  
parmesan cheese, honey mustard sauce,  
baby peas, caviar

Rindercarpaccio, geröstete Pinienkerne,  
Parmesan, Honig-Senf-Sauce, junge Erbsen,  
Kaviar

22,00 €



## JUHE

### ZUPPE / SOUPS / SUPPEN



### KREMNA RAKOVA JUHA, MARINIRAN GAMBER, OCVRTA ZELENA

Crema di granchio, gambero marinato,  
sedano fritto

Creamy crab soup, marinated prawn,  
fried celery

Cremige Krabbensuppe, marinierte  
Garnelen, gebratener Sellerie

9,00 €

### GOVEJA JUHA S TRIBARVNIM ZELENJAVNIM PIREJEM IN PAŠTICO

Zuppa di manzo con purea di verdure  
tricolori e pastina

Beef soup with tricolour vegetable purée  
and pastina

Rindfleischsuppe mit dreifarbigem  
Gemüsepurée und Pastina

7,00 €

# TOPLE PREDJEDI

## PRIMI PIATTI / WARM STARTERS / WARME VORSPEISE

### ISTRSKI FUŽI S ČRNIM TARTUFOM

Fusi (pasta istriana) con tartufo nero  
Fuži (Istrian pasta) with black truffles  
Fuži (istrische Nudeln) mit  
schwarzen Trüffeln

19,00 €

### ČRNI REZANCI Z GAMBERI IN BUČKAMI

Tagliatelle nere con gamberi e zucchine  
Black noodles with gamberi and courgettes  
Schwarze Nudeln mit Gamberi und Zucchini

18,00 €

### NJOKETI, GOVEJI RAGU, PENA SIRA JAMAR

Gnocchetti, ragù di manzo, schiuma del  
formaggio jamar  
Gnocchetti, beef ragù, jamar cheese foam  
Gnocchetti, Rinder Ragout, Jamar-  
Käseschaum

16,00 €

### MEŠANICA ŠKOLJK NA BUZARO

Misto di cozze alla busara  
Mixed mussels alla busara  
Gemoschte Miesmuscheln - Busara

16,00 €

### RIŽOTA Z JAKOBOVIMI POKROVAČAMI, GRAHOV PIRE Z METO

Risotto con capesante, purea di piselli e  
menta  
Risotto with scallops, pea puree with mint  
Risotto mit Jakobsmuscheln, Erbsenpüree  
und Minze

19,00 €

### ŽLIKROFI Z ZAJČJIM RAGUJEM

Žlikrofi (pasta ripiena) al ragù di coniglio  
Žlikrofi (stuffed pasta) with rabbit ragù  
Žlikrofi (gefüllte Nudeln) mit  
Kaninchenragout

18,00 €

### MIX 3 GRATINIRANIH JAKOBOVIH POKROVAČ

Misto di 3 capesante gratinate  
Mix of 3 gratinated scallops  
Mischung aus 3 gratinierten Jakobsmus-  
cheln

20,00 €

# ZA OTROKE

## PER BAMBINI / FOR KIDS / FÜR KINDER

### TESTENINE S PARADIŽNIKOVO OMAKO

Pasta al pomodoro  
Pasta with tomato sauce  
Nudeln mit Tomatensauce

9,00 €

### TESTENINE PO BOLONJSKO

Pasta al ragù  
Pasta Bolognese  
Nudeln Bolognese

9,00 €

### POHAN PIŠČANEC, PEČEN KROMPIRČEK

Pollo fritto con patate al forno  
Fried chicken and baked potatoes  
Brathähnchen und Bratkartoffeln

11,00 €

# GLAVNE JEDI

## SECONDI PIATTI / MAIN DISHES / HAUPTGERICHTE

### CVETAČNI STEAK Z ZELENJAVNO ZLOŽENKO, GOBOVA KREMA

Bistecca di cavolfiore, gratin di verdure,  
crema ai funghi  
Cauliflower steak with vegetable gratin,  
mushroom cream  
Blumenkohlsteak mit Gemüseblatt,  
Pilzcreme

18,00 €

### FRANCOSKI PIŠČANEC, JEŠPRENJ Z ZELENJAVNO TAPENADO

Pollo alla francese, orzo con tapenade di  
verdure  
French style chicken, barley with vegetable  
tapenade  
Französisches Hähnchen, Graupen mit  
Gemüsetapenade

25,00 €

### FILE BRANCINA Z BEURRE BLANC OMAKO, GRAHOV PIRE, PRAŽENA MINI ZELENJAVA

Filetto di branzino con salsa beurre blanc,  
purea di piselli, verdure arrostate  
Sea bass fillet with beurre blanc sauce, pea  
puree, roasted baby vegetables  
Wolfsbarschfilet mit Sauce beurre blanc,  
Erbsenpüree, gebratenes Minigemüse

27,00 €

### OMBRINA S TOPINAMBURJEM, HOLANDSKA OMAKA, ŠPARGLJI

Ombrina, topinambur, salsa olandese e  
asparagi  
Ombrine with Jerusalem artichokes,  
hollandaise sauce, asparagus  
Ombrine mit Topinambur, Sauce  
hollandaise, Spargel

27,00 €

### POPEČENA HOBOTNICA Z MEDITERANSKO KREMASTO POLENTO, BALZAMIČNA KREMA, KAVIAR

Polpo arrostito con polenta mediterranea  
cremosa, crema di balsamico, caviale  
Roasted octopus with Mediterranean  
creamy polenta, balsamic cream, caviar  
Gebratener Oktopus mit mediterraner  
Cremepolenta, Balsamico-Creme, Kaviar

29,00 €

### GOVEJI TENDERLOIN, KARAMELIZIRANA ŠALOTKA, GRATINIRAN KROMPIR S TARTUFI, MINI ZELENJAVA, ZELENJAVNI PIRE

Tenderloin di manzo, scalogni caramellati,  
gratin di patate al tartufo, verdure, purea  
di verdure  
Beef tenderloin, caramelised shallots, po-  
tato gratin with truffles, baby vegetables,  
vegetable puree  
Beef tenderloin, karamellisierte Schalotten,  
Kartoffelgratin mit Trüffeln, Minigemüse,  
Gemüsepuree

30,00 €



# SOLATE

## INSALATE / SALADS / SALATEN



### TUNINA SOLATA - MLADA ŠPINAČA, MOTOVILEC, TUNA S SEZAMOM, JAGODNI PRELIV, JABOLKA MARINIRANA V BEZGOVEM SOKU, LISTIČI PARMEZANA

Insalata di tonno - spinaci novelli, valeriana, tonno al sesamo, dressing alla fragola, mele marinate in succo di sambuco, foglie di parmigiano

Tuna salad - baby spinach, cornsalad, sesame tuna, strawberry dressing, apples marinated in elderflower juice, parmesan cheese

Thunfischsalat - Babyspinat, Vogerlsalat, Sesam-Thunfisch, Erdbeerdressing, in Holunderblütensaft marinierte Äpfel, Parmesankäse

18,00 €



### CEZARJEVA SOLATA - PIŠČANEC ALI GAMBERI, MINI SOLATA ROMANA, ČEŠNJEVI PARADIŽNIKI, LISTIČI PARMEZANA, KRUTONI, DOMAČ HIŠNI PRELIV

Insalata Caesar - pollo o gamberi, mini lattuga romana, pomodori ciliegini, parmigiano, crostini, condimento fatto in casa

Caesar salad - chicken or prawns, baby romaine lettuce, cherry tomatoes, parmesan cheese, croutons, homemade house dressing

Caesar-Salat - Hähnchen oder Garnelen, Römersalat, Kirschtomaten, Parmesankäse, Croutons, hausgemachtes Dressing

18 - 23 €

### SOLATA CAPRESE - MEŠANICA ČEŠNJEVIH PARADIŽNIKOV, SIR STRACCIATELLA, PARADIŽNIKOVA VODA, PRAŽENE PINJOLE, ZELIŠČNO OLJE

Insalata caprese - mix di pomodori ciliegini, stracciatella, acqua di pomodoro, pinoli tostati, olio alle erbe

Caprese salad - mix of cherry tomatoes, stracciatella cheese, tomato water, roasted pine nuts, herb oil

Caprese-Salat - Kirschtomaten-Mix, Stracciatella-Käse, Tomatenwasser, geröstete Pinienkerne, Kräuteröl

14,00 €

# SLADICE

## DOLCI / DESSERT

### LIMONINA KREMA Z LIMONINIM OLJČNIM OLJEM, JAGODE, MANDLJEV BISKVIT, SLADOLED S PINJOLAMI, DROBLJENEC IZ PINJOL, LIMONIN GEL

Crema al limone con olio di oliva, fragole, mandorle, gelato ai pinoli, crumble di pinoli, gel al limone

Lemon cream with lemon olive oil, strawberries, almond sponge cake, pine nut ice cream, pine nut crumble, lemon gel

Zitronencreme mit Zitronenolivenöl, Erdbeeren, Mandelbiskuit, Pinienkerneis, Pinienkernstreusel, Zitronengel

6,50 €

### VEGANSKI PISTACIJIN MOUSSE, BREZGLUTENSKI BISKVIT, MALININ SLADOLED, PISTACIJIN DROBLJENEC, MALINOV GEL, SVEŽE MALINE

Mousse al pistacchio vegana, pan di spagna senza glutine, gelato ai lamponi, crumble al pistacchio, gel di lamponi, lamponi freschi

Vegan pistachio mousse, gluten-free sponge cake, raspberry ice cream, pistachio crumble, raspberry gel, fresh raspberries

Vegane Pistazienmousse, glutenfreier Biskuit, Himbeereis, Pistazienstreusel, Himbeergel, frische Himbeeren

6,50 €



Vse cene so v evrih in vključujejo DDV. Cenik velja od 1. 5. 2024. / Tutti i prezzi sono in Euro. L'I.V.A. e inclusa nel prezzo. Il listino prezzi e valido dal 1. 5. 2023. / All prices are in euros and are inclusive of V.A.T. The price list is valid from May 1st, 2024. / Alle Preise sind in Euro inklusive MwSt. Preisliste gultig ab dem 1. 5. 2024.

**COUNT**  
*memories*  
**NOT**  
*calories*



 IstrianTapas

 istrianbistro