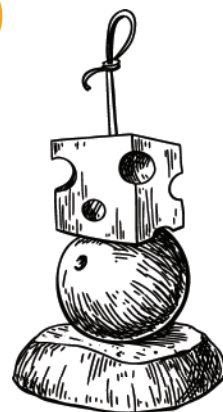


istri**an**
bistro

& TAPAS BAR

MENTRO
BIS

TAPAS



Ceviche z gamberi 2, 9, 12
Ceviche con gamberi
Ceviche with gamberi
Ceviche mit Gamberi

7,00 €

Cezar zavitek s piščancem 1, 3, 12
Involtino di pollo Caesar
Chicken Caesar Wrap
Caesar-Wrap mit Hähnchen

7,00 €

Tuna tataki, alge, sojin pire 4, 6, 11
Tataki di tonno, alghe e purea di soia
Tuna tataki, seaweed, soya puree
Thunfisch Tataki, Seetang, Sojapüree

7,00 €

Bučna rolada z mladim kozjim sirom 7, 9
Involtino di zucca con formaggio giovane di capra
Pumpkin roll with young goat's cheese
Kürbisroulade mit jungem Ziegenkäse

8,00 €

Domača ribja pašteta 4, 7, 12
Paté di pesce fatto in casa
Homemade fish pate
Hausgemachte Fischpastete

8,00 €

Pire sušenega paradižnika, pinjole, balzamična krema 8, 12
Purea di pomodori secchi, pinoli, crema di balsamico
Dried tomato puree, pine nuts, balsamic cream
Püree aus sonnengetrockneten Tomaten, Pinienkerne, Balsamico-Creme

7,00 €

Gratinirana kapesanta 1, 7, 14
Capesanta gratinata
Scallop Gratin
Jakobsmuschel-Gratin

8,00 €

Pogrinjek: Kvašeno maslo, oljčno olje belica 7
Coperto: Burro di lievito, olio d'oliva bianchera
Cover charge: Yeast butter, Belica olive oil
Gedeck: Hefebutter, Belica Olivenöl

2,50 €

HLADNE PREDJEDI

ANTIPASTI / COLD STARTERS / KALTE VORSPEISE

ISTRSKI NAREZEK

Affettato istriano
Istrian cold cuts
Istrischer Aufschnitt

18,00 €

IZBOR SIROV Z BEZGOVIM KOMPOTOM 7, 12

Selezione di formaggi con confettura di
fiori di sambuco

Selection of cheeses with elderflower
compote

Verschiedene Käsesorten mit
Holunderblütenkompott

19,00 €

HOBOTNICA V SOLATI 9, 12, 14

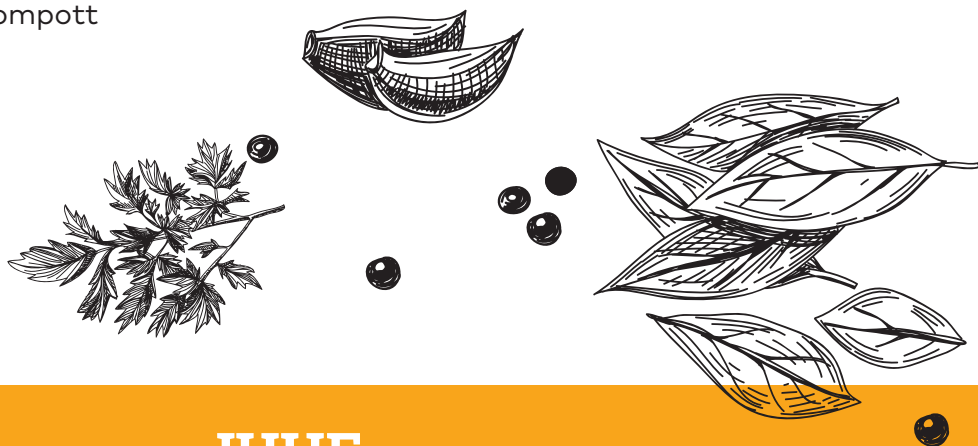
Insalata di polpo
Octopus salad
Oktopus-Salat

15,50 €

GOVEJI KARPAČO 10, 12

Carpaccio di manzo
Beef carpaccio
Carpaccio vom Rin

18,00 €



JUHE

ZUPPE / SOUPS / SUPPEN

GOVEJA JUHA S TRIBARVNIM PIREJEM 9

Zuppa di manzo con purè tricolore
Beef soup with tricolour puree
Rindfleischsuppe mit Trüffelpüree

6,00 €

BISQUE S POPEČENO KAPESANTO 2, 7, 9, 12, 14

Bisque con capesanta arrostita
Bisque with roasted scallop
Bisque mit gebratener Jakobsmuschel

8,00 €

GOBOVA KREMNA JUHA, AJDOVE KOKICE, FRANCOŠKA KREMA 7, 9, 12

Vellutata di funghi, popcorn di grano
saraceno, crema francese
Velvety mushroom soup, buckwheat
popcorn, French cream
Pilzcremesuppe, Buchweizenpopcorn,
französische Creme

6,50 €



YOU are A
SOUP-ER
STAR

TOPLE PREDJEDI

PRIMI PIATTI / WARM STARTERS / WARME VORSPEISE

TAGLIOLINI S ČRNIM TARTUFOM 1, 3, 7

Tagliolini al tartufo nero
Tagliolini with black truffle
Tagliolini mit schwarzem Trüffel

22,00 €

AJDOVI NJOKI Z DIVJAČINO 3, 7, 9, 12

Gnocchi di grano saraceno con selvaggina
Buckwheat gnocchi with game
Buchweizenockerln mit Wildfleisch

17,00 €

RIŽOTA Z MORSKIMI SADEŽI 2, 4, 7, 12, 14

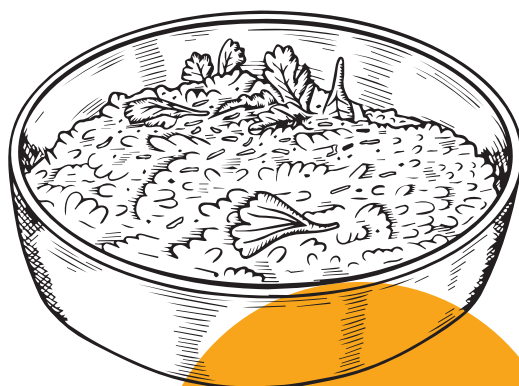
Risotto ai frutti di mare
Seafood risotto
Risotto mit Meeresfrüchten

15,50 €

ČRNI TAGLIOLINI Z RAGUJEM 7, 9, 12, 14 HOBOTNICE

Tagliolini neri con ragù di polpo
Black tagliolini with octopus ragù
Schwarze Tagliolini mit Oktopus-Ragout

16,00 €



RICE & shine



RAVIOLI Z BURRATO IN BAZILIKO, 1, 7, 8, 12 PARADIŽNIKOVA OMAKA, SIR STRACCIATELLA, PRAŽENA PISTACIJA

Ravioli con buratta e basilico, salsa di pomodoro, stracciatella, pistacchio tostato
Ravioli with burrata and basil, tomato sauce, stracciatella, roasted pistachios

Ravioli mit Burrata und Basilikum, Tomatensauce, Stracciatella und gerösteten Pistazien

14,50 €

MEŠANE ŠKOLJKE NA BUZARO 2, 7, 12, 14

Misto di cozze alla busara
Mixed mussels busara style
Gemischte Muscheln alla busara

16,00 €

ŠKAMPI NA BUZARO 2, 7, 12, 14

Scampi alla busara
Scampi busara style
Scampi alla busara

33,00 €



GLAVNE JEDI

SECONDI PIATTI / MAIN DISHES / HAUPTGERICHTE

FRANCOSKI PIŠČANEC, JEŠPRENOVA RIŽOTA Z ZELENJAVNO TAPENADO, ŽGANO KORENJE 1, 7, 12

Pollo alla francese, risotto d'orzo con tapenade di verdure, carote bruciate

French-style chicken, barley risotto with vegetable tapenade, burnt carrots

Hähnchen nach französischer Art, Gerstenrisotto mit Gemüse tapenade, verbrannte Karotten

22,50 €

GOVEJA PLJUČNA PEČENKA, 7, 9, 12 PASTINAKOV PIRE, SOTIRANE BUČKE, GLAVA MLADE KORUZE, DROBNJAKOVO OLJE, VINSKA OMAKA

Tenderloin di manzo, purè di pastinaca, zucchini saltate, pannocchie, olio all'erba cipollina, salsa al vino

Beef tenderloin, parsnip puree, sautéed courgettes, corn on the cob, chive oil, wine sauce

Rinderlende, Pastinakenpüree, sautierte Zucchini, Maiskolben, Schnittlauchöl, Weinsauce

32,00 €

JAGNJEČJA KRAČA, ZELIŠČNI PIRE 7, 10, 12 KROMPIR, MARINIRAN VITLOF, NARAVNA OMAKA

Stinco di agnello, purè di patate alle erbe, vitlof marinato, salsa naturale

Lamb shank, herb mashed potatoes, marinated vitlof, natural sauce

Lammhaxe, Kräuter-Kartoffelpüree, marinierter Vitlof, Natursauce

24,00 €

POPEČENA HOBOTNICA Z 2, 7, 12, 14 MEDITERANSKO KREMNO POLENTO, BALZAMIČNA KREMA, SEZONSKA ZELENJAVA

Polpo arrostito con polenta cremosa mediterranea, crema al balsamico, verdure di stagione

Roasted octopus with Mediterranean creamy polenta, balsamic cream, seasonal vegetables

Gebratener Oktopus mit mediterraner Sahnepolenta, Balsamicocreme, Gemüse der Saison

27,00 €

FILE BRANCINA, KUSKUS 1, 2, 7, 9, 12, 14 PO MEDITERANSKO, POPEČENA CVETAČA, GRAHOV PIRE, OMAKA BEURRE BLANC

Filetto di branzino, couscous alla mediterranea, cavolfiore arrostito, purè di piselli, salsa beurre blanc

Sea bass fillet, Mediterranean-style couscous, roasted cauliflower, mashed peas, beurre blanc sauce

Wolfsbarschfilet, Couscous nach mediterraner Art, gebratener Blumenkohl, Erbsenpüree, Sauce beurre blanc

24,00 €

KALAMARI PO JADRANSKO, 2, 7, 9, 12, 14 MLAD KROMPIR, MLADA ŠPINAČA, HIŠNA OMAKA

Calamari all'Adriatica, patate novelle, spinaci novelli, salsa fatta in casa

Adriatic-style calamari, baby potatoes, baby spinach, homemade sauce

Tintenfisch nach Adriatischer Art, Babykartoffeln, Babyspinat, hausgemachte Sauce

24,50 €



SOLATE

INSALATE / SALADS / SALATEN

CEZARJEVA SOLATA - PIŠČANEC 4, 7, 10, 12
**ALI GAMBERI, MINI ROMANA, ČEŠNJEV
PARADIŽNIK, PARMEZANOVI LISTIČI,
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

18,00 €

SOLATA CAPRESE - ČEŠNJEV 7, 8, 12
**PARADIŽNIK, BURRATA, FERMENTIRANA
PARADIŽNIKOVA VODA, PRAŽENE PINJOLE,
ZELIŠČNO OLJE, DOMAČI PESTO**

Insalata caprese - pomodori ciliegini, burrata, acqua di pomodoro fermentata, pinoli tostati, olio alle erbe, pesto fatto in casa

Caprese salad - cherry tomatoes, burrata cheese, fermented tomato water, roasted pine nuts, herb oil, homemade pesto

Caprese-Salat - Kirschtomaten, Burrata-Käse, fermentiertes Tomatenwasser, geröstete Pinienkerne, Kräuteröl, hausgemachtes Pesto

14,00 €

TUNINA SOLATA - SEZONSKA SOLATA, 4, 7, 11, 12
**TUNA S SEZAMOM, JAGODNI PRELIV,
MARINIRANA JABOLKA V BEZGOVEM
SOKU, PARMEZANOVI LISTIČI**

Insalata di tonno - insalata di stagione, tonno al sesamo, salsa alle fragole, mele marinate in succo di sambuco, foglie di parmigiano

Tuna salad - seasonal salad, sesame tuna, strawberry dressing, apples marinated in elderflower juice, parmesan cheese

Thunfischsalat - Salat der Saison, Sesam-Thunfisch, Erdbeerdressing, in Holunderblütensaft marinierte Äpfel, Parmesankäse

18,00 €



I only
EAT SALADS
if they're
Fancy

VEGETARIJANSKE JEDI

PIATTI VEGETARIANI / VEGETARIAN DISHES / VEGETARISCHE GERICHTE

CVETAČNI STEAK, HUMUSOV PIRE S 7, 12 KORIANDROM, ZELENJAVNA ZLOŽENKA, VLOŽENA DOMAČA ZELENJAVA

Bistecca di cavolfiore, purè di hummus con coriandolo, gratin di verdure, verdure sott'olio

Cauliflower steak, hummus puree with coriander, vegetable gratin, vegetables in oil

Blumenkohlsteak, Hummuspüree mit Koriander, Gemüsegratin, Gemüse in Öl

15,50 €

POPEČEN JAJČEVEC, STRACCIATELLA, 7, 8 PARADIŽNIKOV PIRE, OCVRTA ČEBULA, PRAŽENA PISTACIJA

Melanzana arrostita, stracciatella, passata di pomodoro, cipolla fritta, pistacchio tostato

Roasted aubergine, stracciatella, tomato puree, fried onion, roasted pistachios

Gebratene Aubergine, Stracciatella, Tomatenpüree, Röstzwiebeln, geröstete Pistazien

16,00 €

ALERGENI

ALLERGEN / ALLERGENS / ALLERGENEN

- 1 **Gluten** • Glutine • Gluten • Gluten
- 2 **Raki** • Crostacei • Crustaceans • Krebstiere
- 3 **Jajca** • Uova • Eggs • Eier
- 4 **Ribe** • Pesce • Fish • Fische
- 5 **Arašidi** • Arachidi • Peanuts • Erdnüsse
- 6 **Soja** • Soia • Soya • Soja
- 7 **Mleko** • Latte • Milk • Milch
- 8 **Oreščki** • Frutta a guscio • Nuts • Schalenfrüchte
- 9 **Zelena** • Sedano • Celery • Sellerie
- 10 **Gorčično seme** • Senape • Mustard • Senf
- 11 **Sezam** • Sesamo • Sesame • Sesam
- 12 **Sulfiti** • Solfiti • Sulphites • Sulfite
- 13 **Volčji bob** • Lupini • Lupin • Lupine
- 14 **Mehkužci** • Molluschi • Molluscs • Weichtiere

COUNT
memories
NOT
calories



 IstrianTapas

 istrianbistro