



## Bokoon

Istra Premium Camping Resort,  
Funtana  
Tel. +385 52 445 527  
Obavezna rezervacija /  
Restaurant reservation required

# Menu

### HR

#### *Ribljí meni:*

*Sardele na savor*  
*Brancin ili orada na gradelama*  
*i blitva-krumpir*  
*Krostata od štajuna ili pandešpanja*  
*Čaša vina Damjanić*

#### *Mesni meni:*

*Istarska maneštra sa bobići*  
*Svinjski ombolo na žaru ili na vinu, kiseli*  
*kupus i restani krumpir*  
*Krostata od štajuna ili pandešpanja*  
*Čaša vina Damjanić*

### DE

#### *Fischmenü:*

*Sardellen nach "Savor Art"*  
*Wolfsbarsch oder Dorade vom Grill*  
*Mangold - Kartoffeln*  
*Crostata mit Obst der Saison oder*  
*traditioneller Kuchen "Pandešpanja"*  
*Ein Glas istrischer Wein Damjanić*

#### *Fleischmenü:*

*Istrischer Eintopf mit Bohnen*  
*Schweinskarree vom Grill oder in Weinsauce,*  
*Sauerkraut, Röstkartoffeln*  
*Crostata mit Obst der Saison oder*  
*traditioneller Kuchen "Pandešpanja"*  
*Ein Glas istrischer Wein Damjanić*

### EN

#### *Fish menu:*

*Sardele na savor (savory sardines)*  
*Sea bass or sea bream grilled "na gradele"*  
*Chard - potatoes*  
*Seasonal crostata or sponge cake*  
*Glass of Istrian wine Damjanić*

#### *Meat menu:*

*Istrian maneštra s bobići*  
*(traditional bean stew with sweet corn)*  
*Pork ombolo (seasoned aged pork chops)*  
*grilled or in wine, sour cabbage,*  
*braised potatoes*  
*Seasonal crostata or sponge cake*  
*Glass of Istrian wine Damjanić*

### IT

#### *Menú di pesce:*

*Sarde in savor*  
*Branzino o orata ai ferri, bietole - patate*  
*Crostata di stagione o Pan di Spagna*  
*Un calice di vino istriano Damjanić*

#### *Menù di carne:*

*Minestra istriana con mais*  
*Lombata di maiale alla griglia o al vino*  
*cappucci garbi, patate in padella*  
*Crostata di stagione o Pan di Spagna*  
*Un calice di vino istriano Damjanić*

**Cijena / Price : 140 HRK / 18,58 EUR**

**Fiksni tečaj konverzije 1 EUR = 7,5345 HRK**

Organizator / Organiser / Organizzatore / Organisator  
**Turistička zajednica općine Funtana / Tourist Board of Funtana**  
[www.funtana.com](http://www.funtana.com)



**Delfin**  
Istarska 5,  
Funtana  
Tel. +385 91 536 8497

# Menu

## HR

### *Ribljí meni:*

*“Quattro parole” - bakalar in bianco, marinirani inćuni, frutti mare mix, krakovi hobotnice*

*Mediteran*

*File brancina “a la cheff” (u umaku od istarske malvazije i pistacija)*

*Semi freddo - šumsko voće*

*Čaša Malvasija “Rossi”*

### *Mesni meni:*

*Delfin “Tris” - istarski pršut, ovčji sir s tartufima i istarska skuta*

*Domaći pljukanci “bekva” (šugo od govedine i istarskog terana)*

*Panna cotta s nutellom*

*Čaša Merlot “Rossi”*

## DE

### *Fischmenü:*

*“Quattro parole” - Kabeljau „in bianco“, marinierte Sardellen, Frutti di Mare Mix,*

*Tintenfisch “Mediterran”*

*Wolfsbarschfilet “à la cheff” (in einer Sauce aus istrischem Malvasia und Pistazien)*

*Semi freddo – Waldbeeren*

*Ein Glas Malvasia “Rossi”*

### *Fleischmenü:*

*Delfin “Tris” – Istrischer Rohschinken, Schafskäse mit Trüffeln und istrischem Frischkäse*

*Hausgemachte istrische Pasta “Bekva” (in einer Sauce aus Rindfleisch und istrischem Teran)*

*Panna cotta mit Nutella*

*Ein Glas Merlot “Rossi”*

## EN

### *Fish menu:*

*“Quattro parole”- in bianco cod, marinated anchovies, seafood mix, Mediterranean octopus  
Sea bass fillet “a la cheff”(in Istrian malvasia and pistachio sauce)*

*Semifreddo – forest fruits*

*Glass of Malvasia “Rossi”*

### *Meat menu:*

*Delfin “Tris”- Istrian prosciutto, sheep’s cheese with truffles and Istrian cottage cheese*

*Homemade pljukanci “bekva” pasta (beef and Istrian teran gravy)*

*Panna cotta with nutella*

*Glass of Merlot “Rossi”*

## IT

### *Menú di pesce:*

*Sarde in savor*

*“Quattro parole” - baccalà in bianco, sarde marinate, misto di frutti di mare, tentacoli di polpo  
Mediteran*

*Filetto di branzino “a la cheff” (in salsa di malvasia istriana e pistachio)*

*Semifreddo – frutti di bosco*

*Un calice di Malvasia “Rossi”*

### *Menù di carne:*

*Delfin “Tris” – prosciutto istriano, formaggio pecorino ai tartufi e ricotta istriana*

*Pljukanci caserecci “bekva” (con sugo di carne bovina e Terrano istriano)*

*Panna cotta con nutella*

*Un calice di Merlot “Rossi”*

**Cijena / Price : 140 HRK / 18,58 EUR**

**Fiksni tečaj konverzije 1 EUR = 7,5345 HRK**

*Organizator / Organiser / Organizzatore / Organisator*  
**Turistička zajednica općine Funtana / Tourist Board of Funtana**  
*www.funtana.com*



**Histria**  
Istarska 23,  
Funtana  
Tel. +385 52 445 393

# Menu

## HR

### *Riblji meni:*

*Riblji tartar (brancin sa guacamole umakom),  
bakalar i slane ili marinirane sardele  
Riba i lignje na žaru sa dalmatinskom garniturom  
Čokoladni semifreddo  
Čaša domaćeg vina – merlot i cabernet sauvignon*

### *Mesni meni:*

*“Istarske delicije” – Istarski pršut, kobasice, panceta  
i sir  
Svinjski file u panceti i umaku sa krumpirom  
“Al forno”  
Čokoladni semifreddo  
Čaša domaće malvazije*

## DE

### *Fischmenü:*

*Fischtartar ( Wolfsbarsch mit Guacamole-Sauce),  
Kabeljau und in Salz eingelegte oder marinierte  
Sardellen  
Gegrillter Fisch und Tintenfisch mit dalmatinischer  
Beilage  
Schokoladen-Semifreddo  
Ein Glas Hauswein - Merlot und Cabernet  
Sauvignon*

### *Fleischmenü:*

*“Istrische Delikatessen” - Istrischer  
Rohschinken, Wurst, Speck und Käse  
Schweinefilet im Speckmantel und Sauce,  
Kartoffeln ‘Al forno’  
Schokoladen-Semifreddo  
Ein Glas einheimischen Malvasia*

## EN

### *Fish menu:*

*Fish tartar (sea bass with guacamole sauce), cod  
and salty or marinated anchovies  
Grilled fish and squid with Dalmatian garnish  
Chocolate semifreddo  
Glass of local wine - merlot and cabernet  
sauvignon*

### *Meat menu:*

*“Istrian delicacies” - Istrian prosciutto, sausages,  
pancetta and cheese  
Pork fillet in pancetta and sauce with “Al forno”  
(baked) potatoes  
Chocolate semifreddo  
Glass of homemade Malvasia*

## IT

### *Menù di pesce:*

*Tartara di pesce (branzino in salsa guacamole),  
baccalà e sarde salate o marinate  
Pesce e calamari alla griglia con contorno alla  
dalmata  
Semifreddo al cioccolato  
Un calice di vino casereccio – Merlot e Cabernet  
sauvignon*

### *Menù di carne:*

*“Delizie istriane” – Prosciutto istriano, salsicce,  
pancetta e formaggio  
Filetto di maiale in pancetta e salsa con patate al  
forno  
Semifreddo al cioccolato  
Un calice di Malvasia casereccia*

**Cijena / Price : 140 HRK / 18,58 EUR**  
**Fiksni tečaj konverzije 1 EUR = 7,5345 HRK**

*Organizator / Organiser / Organizzatore / Organisator*  
**Turistička zajednica općine Funtana / Tourist Board of Funtana**  
*www.funtana.com*



**More**  
Antice Gašparini 3,  
Funtana  
Tel. +385 52 445 103

# Menu

## HR

### *Ribljí meni:*

*Riblja juha*

*Riba na žaru sa blitvom na dalmatinski  
"Spumone" krema od lješnjaka i pistacija  
Čaša malvazije "Damjanić"*

### *Mesni meni:*

*"Istarska fantazija" - istarski pršut, istarski  
salamini, panceta i sir  
Njoki u govedem gulašu i salata  
Tartuf od čokolade ili pistacije  
Čaša cabernet sauvignona "Damjanić"*

## DE

### *Fischmenü:*

*Fischsuppe*

*Fisch vom Grill mit Mangold nach  
dalmatinischer Art  
"Spumone" Haselnuss-Pistazien-Creme  
Ein Glas Malvasia "Damjanić"*

### *Fleischmenü:*

*"Istrische Phantasie" - Istrischer Rohschinken,  
istrische Salami, Speck und Käse  
Gnocchi in Rindergulasch mit Salat  
Schokoladen- oder Pistazientrüffel  
Ein Glas Cabernet Sauvignon "Damjanić"*

## EN

### *Fish menu:*

*Fish soup*

*Grilled fish with Dalmatian style chard  
"Spumone" hazelnut and pistachio cream  
Glass of Malvasia "Damjanić"*

### *Meat menu:*

*"Istrian fantasy" - Istrian prosciutto, Istrian  
salami, pancetta and cheese  
Gnocchi in beef stew and salad  
Chocolate or pistachio truffle  
Glass of Cabernet Sauvignon "Damjanić"*

## IT

### *Menù di pesce:*

*Zuppa di pesce*

*Pesce alla griglia con bietola alla dalmata  
"Spumone" crema di nocciole e pistacchi  
Un calice di Malvasia "Damjanić"*

### *Menù di carne:*

*"Istarska fantazija" - prosciutto istriano,  
salamino istriano, pancetta e formaggio  
Gnocchi con gulasch di carne bovina e insalata  
Tartufo al cioccolato o al pistacchio  
Un calice di Cabernet sauvignon "Damjanić"*

**Cijena / Price : 140 HRK / 18,58 EUR**  
**Fiksni tečaj konverzije 1 EUR = 7,5345 HRK**

Organizator / Organiser / Organizzatore / Organisator  
**Turistička zajednica općine Funtana / Tourist Board of Funtana**  
[www.funtana.com](http://www.funtana.com)



**Oscar**  
Istarska 24,  
Funtana  
Tel. +385 52 445 344

# Menu

## HR

### *Ribljí meni:*

*Ribljí tris – riblja pašteta, slani incúni  
i plodovi mora*

*Orada ili brancin na žaru sa prilogom i salatom*

*Palacínke a la Oscar  
Čaša malvazije "Legović"*

### *Mesni meni:*

*Istarski pršut, ovčji sir  
Svinjski medaljoni u umaku od tartufa  
s tagliatellama*

*Palacínke a la Oscar  
Čaša terana "Legović"*

## DE

### *Fischmenü:*

*Dreierlei vom Fisch – Fischpastete, in Salz  
eingelegte Sardellen und Meeresfrüchte  
Dorade oder Wolfsbarsch vom Grill mit Beilage  
und Salat*

*Palatschinken à la Oscar  
Ein Glas Malvasia "Legović"*

### *Fleischmenü:*

*Istrischer Rohschinken, Schafskäse  
Schweinemedallions in Trüffelsauce mit  
Tagliatelle*

*Palatschinken à la Oscar  
Ein Glas Teran "Legović"*

## EN

### *Fish menu:*

*Fish tris - fish pate, salted anchovies and seafood  
Grilled sea bream or sea bass with side dish  
and salad*

*Pancakes a la Oscar  
Glass of Malvasia "Legović"*

### *Meat menu:*

*Istrian prosciutto, sheep's cheese  
Pork medallions in truffle sauce  
with tagliatelle pasta*

*Pancakes a la Oscar  
Glass of Teran "Legović"*

## IT

### *Menú di pesce:*

*Tris di pesce – paté di pesce, sarde salate e frutti  
di mare*

*Orata o branzino alla griglia con contorno  
e insalata*

*Crepes alla Oscar  
Un calice di Malvasia "Legović"*

### *Menù di carne:*

*Prosciutto istriano, formaggio pecorino  
Medaglioni di maiale in salsa al tartufo con  
tagliatelle*

*Crepes alla Oscar  
Un calice di Terrano "Legović"*

**Cijena / Price : 140 HRK / 18,58 EUR**  
**Fiksni tečaj konverzije 1 EUR = 7,5345 HRK**

*Organizator / Organiser / Organizzatore / Organisator*  
**Turistička zajednica općine Funtana / Tourist Board of Funtana**  
*www.funtana.com*



**Rimini**  
Istarska 47,  
Funtana  
Tel. +385 91 523 0382

# Menu

## HR

### *Ribljí meni:*

*Salata "More"-plodovi mora  
Oslić u umaku od kopra sa povrćem  
Sladoled kup "Rimini"  
Čaša domaćeg vina*

### *Mesni meni:*

*Goveđa juha  
Medaljoni u umaku od crnog papra sa  
prilogom po želji  
Palačinke iznenađenja  
Čaša domaćeg vina*

## EN

### *Fish menu:*

*"More" salad - seafood  
Hake in dill sauce with vegetables  
Ice cream cup "Rimini"  
Glass of local wine*

### *Meat menu:*

*Beef soup  
Medallions in black pepper sauce with side  
dish at choice  
Surprise pancakes  
Glass of local wine*

## DE

### *Fischmenü:*

*Meeresfrüchtesalat „More“  
Seehecht in Dillsauce mit Gemüse  
Eisbecher "Rimini"  
Ein Glas Hauswein*

### *Fleischmenü:*

*Rindersuppe  
Medaillons in schwarzer Pfeffersauce, Beilage  
nach Wahl  
Überraschungs-Palatschinken  
Ein Glas Hauswein*

## IT

### *Menú di pesce:*

*Insalata di frutti di mare "More"  
Nasello in salsa di aneto con contorno di  
verdura  
Coppa di gelato "Rimini"  
Un calice di vino casereccio*

### *Menù di carne:*

*Brodo di carne  
Medaglioni in salsa di pepe nero con contorno  
a scelta  
Crepes a sorpresa  
Un calice di vino casereccio*

**Cijena / Price : 140 HRK / 18,58 EUR**  
**Fiksni tečaj konverzije 1 EUR = 7,5345 HRK**

*Organizator / Organiser / Organizzatore / Organisator*  
**Turistička zajednica općine Funtana / Tourist Board of Funtana**  
*www.funtana.com*





**Tonia**  
Ribarska 9,  
Funtana  
Tel. +385 99 407 4930

# Menu

## HR

### *Ribljí meni:*

*Ribljí trio - bakalar, marinirani ili slani inćuni  
i riblja pašteta  
Morski pijat – Orada, škampi, kozice, lignje  
Prilog blitva i krumpir (salata)  
Panna cotta  
Čaša istarskog vina*

### *Mesni meni:*

*Tagliatelle sa tartufima  
Mesni mix-medaljoni, istarska kobasica,  
prilog restani krumpir i salata  
Special palačinke  
Čaša istarskog vina*

## DE

### *Fischmenü:*

*Dreierlei vom Fisch – Kabeljau, marinierte oder in  
Salz eingelegte Sardellen und Fischpastete  
Meeresteller – Dorade, Scampi, Krabben,  
Tintenfisch  
Beilage Mangold oder Kartoffelsalat  
Panna cotta  
Ein Glas istrischer Wein*

### *Fleischmenü:*

*Tagliatelle mit Trüffeln  
Fleisch-Mix: Medaillons, istrische Wurst, als  
Beilage Röstkartoffeln und Salat  
Palatschinken „Special“  
Ein Glas istrischer Wein*

## EN

### *Fish menu:*

*Fish trio - cod, marinated or salted anchovies  
and fish pâté  
Sea plate - sea bream, shrimp, prawns, squid  
Chard and potato side dish (salad)  
Panna cotta  
Glass of Istrian wine*

### *Meat menu:*

*Tagliatelle with truffles  
Meat mix - medallions, Istrian sausage, with a side  
dish of grated potatoes and salad  
Special pancakes  
Glass of Istrian wine*

## IT

### *Menù di pesce:*

*Tris di pesce - baccalà, alici marinate o salate e  
paté di pesce  
Piatto i mare – Orata, scampi, mazzancolle,  
calamari  
Contorno bietola e patate (insalata)  
Un calice di vino istriano*

### *Menù di carne:*

*Tagliatelle ai tartufi  
Misto di carne – medaglioni, salsiccia istriana con  
contorno di patate e insalata  
Crepes „Special“  
Un calice di vino istriano*

**Cijena / Price : 140 HRK / 18,58 EUR**  
**Fiksni tečaj konverzije 1 EUR = 7,5345 HRK**

Organizator / Organiser / Organizzatore / Organisator  
**Turistička zajednica općine Funtana / Tourist Board of Funtana**  
[www.funtana.com](http://www.funtana.com)