



## Bokoön

Istra Premium Camping Resort,

Funtana

Tel. +385 52 445 527

Obavezna rezervacija / Restaurant reservation required

# Menu

HR

### Ribljí meni:

*Sardele na savor*

*Šufigane lignje sa palentom*

*Krostata od štajuna*

*Čaša bijelog vina "Damjanić"*

### Mesni meni:

*Istarska jota*

*Janje na padelu sa domaćim njokima*

*Krostata od štajuna*

*Čaša crnog vina "Damjanić"*

EN

### Fish menu:

*Savoury sardines*

*Squid brodet stew with polenta*

*Seasonal crostata*

*Glass of Istrian wine Damjanić*

### Meat menu:

*Istrian jota*

*Pan seared lamb with homemade gnocchi*

*Seasonal crostata*

*Glass of Istrian wine Damjanić*

DE

### Fischmenü:

*Sardellen nach „Savor Art“ (mariniert)*

*Tintenfisch Brodetto mit Polenta*

*Crostata mit Obst der Saison*

*Ein Glas istrischer Wein Damjanić*

### Fleischmenü:

*Istrische Bohnensuppe mit Sauerkraut*

*Lamm aus der Pfanne mit hausgemachten*

*Gnocchi*

*Crostata mit Obst der Saison*

*Ein Glas istrischer Wein Damjanić*

IT

### Menú di pesce:

*Sarde in saor*

*Brodetto di calamari con polenta*

*Crostata di stagione*

*1 calice di vino istriano Damjanić*

### Menù di carne:

*Jota istriana*

*Agnello in padella con gnocchi caserecci*

*Crostata di stagione*

*1 calice di vino istriano Damjanić*

Cijena / Price : 22,00 EUR

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:**

„Getić tris“ - bakalar na bilo i sipa u salati  
„Istra“ - Domaći ravioli sa rikulom i špinatom u  
šugu od gamberi  
Semifreddo Nutella i lješnjaci  
1 čaša Malvazija "Rossi"

## **Mesni meni:**

„Trešete mix“ – domaći pršut, kraljci sir u teranu  
i domaća panceta  
Domaći pljukanci „Margerita“ u umaku od  
vrganja i pršuta  
Souffle od čokolade u umaku od vanilije  
1 čaša Terana "Rossi"

**DE**

## **Fischmenü:**

„Getić tris“ - Kabeljau-Aufstrich und  
Tintenfischsalat  
„Istra“ - hausgemachte Ravioli mit Rucola und  
Spinat in Garnelensauce  
Semifreddo Nutella und Haselnüsse  
1 Glas Malvasia "Rossi"

## **Fleischmenü:**

„Trešete mix“ - hausgemachter Rohschinken,  
Kuhkäse in Teran und hausgemachter Speck  
Hausgemachte Pljukanci (Nudelspezialität)  
„Margerita“ in Steinpilz-Prosciutto-Sauce  
Schokoladensoufflé in Vanillesauce  
1 Glas Teran "Rossi"

**EN**

## **Fish menu:**

„Getić tris“ - in bianco cod and cuttlefish in salad  
„Istra“ - homemade ravioli in shrimp sauce with  
arugula and spinach  
Semifreddo Nutella and hazelnuts  
1 glass of Malvasia "Rossi"

## **Meat menu:**

„Trešete mix“ - homemade prosciutto, cow  
cheese in teran wine and homemade pancetta  
Homemade pljukanci "Margerita" in porcini  
mushrooms and prosciutto sauce  
Chocolate soufflé in vanilla sauce  
1 glass of Teran "Rossi"

**IT**

## **Menú di pesce:**

„Getić tris“ - baccalà mantecato e insalata di  
seppie  
„Istra“ – ravioli caserecci con rucola e spinaci in  
salsa di gamberi  
Semifreddo Nutella i lješnjaci  
1 calice di Malvasia "Rossi"

## **Menù di carne:**

„Trešete mix“ - prosciutto casereccio, formaggio  
vaccino aromatizzato nel Terrano  
e pancetta casereccia  
Trofie „Margherita“ fatte in casa con prosciutto e  
funghi porcini  
Soufflé al cioccolato con crema alla vaniglia  
1 calice di Teran "Rossi"

**Cijena / Price : 22,00 EUR**

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



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

# Menu

**HR**

## **Ribljí meni:**

*Ribljí Carpaccio tris*

*File orade na posteljici od palente sa sipama*

*Desert iznenađenja*

*Čaša domaćeg vina – merlot i cabernet  
sauvignon*

## **Mesni meni:**

*Tartar od teletine sa gljivama i carpaccio od  
gljiva*

*Teleći kare sa gljivama*

*Desert iznenađenja*

*Čaša domaće malvazije*

**DE**

## **Fischmenü:**

*Dreierlei Fisch-Carpaccio*

*Doradenfilet auf Polenta-Bett mit Tintenfisch*

*Überraschungsdessert*

*Ein Glas Hauswein - Merlot und Cabernet  
Sauvignon*

## **Fleischmenü:**

*Kalbstatar mit Pilzen und Pilzcarpaccio*

*Kalbskaree mit Pilzen*

*Überraschungsdessert*

*Ein Glas einheimischen Malvasia*

**EN**

## **Fish menu:**

*Fish carpaccio trio*

*Sea bream fillet on a bed of polenta with  
cuttlefish*

*Surprise dessert*

*Glass of local wine - merlot and cabernet  
sauvignon*

## **Meat menu:**

*Veal tartar with mushrooms and mushroom  
tartar*

*Veal fillet with mushrooms*

*Surprise dessert*

*Glass of homemade Malvasia*

**IT**

## **Menú di pesce:**

*Tris di carpaccio di pesce*

*Filetto di orata su letto di polenta e seppie*

*Dessert a sorpresa*

*1 calice di vino casereccio – Merlot e  
Cabernet sauvignon*

## **Menù di carne:**

*Tartare di vitello con funghi e carpaccio di  
funghi*

*Costoletta di vitello ai funghi*

*Dessert a sorpresa*

*1 calice di Malvasia casereccia*

**Cijena / Price : 22,00 EUR**

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



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

# Menu

**HR**

## **Ribljí meni:**

*Riblja juha*  
*Tagliatelle sa morskim plodovima*  
*Istarske fritule*  
*Čaša malvazije "Damjanić"*

## **Mesni meni:**

*"Istarska fantazija" - istarski pršut, istarski salami, panceta i sir*  
*Pljukanci sa goveđim gulašom*  
*Istarske fritule*  
*Čaša cabernet sauvignona "Damjanić"*

**EN**

## **Fish menu:**

*Fish soup*  
*Tagliatelle with seafood*  
*Istrian fritule*  
*Glass of Malvasia "Damjanić"*

## **Meat menu:**

*"Istrian fantasy" - Istrian prosciutto, Istrian salami, pancetta and cheese*  
*Pljukanci with beef stew*  
*Istrian fritule*  
*Glass of Cabernet Sauvignon "Damjanić"*

**DE**

## **Fischmenü:**

*Fischsuppe*  
*Tagliatelle mit Meeresfrüchten*  
*Istrische „Fritule“ (Krapfen)*  
*Ein Glas Malvasia "Damjanić"*

## **Fleischmenü:**

*"Istrische Phantasie" - Istrischer Rohschinken, istrische Salami, Speck und Käse*  
*Pljukanci (Nudelspezialität) mit Rindsgulasch*  
*Istrische „Fritule“ (Krapfen)*  
*Ein Glas Cabernet Sauvignon "Damjanić"*

**IT**

## **Menú di pesce:**

*Brodo di pesce*  
*Tagliatelle ai frutti di mare*  
*Fritole istriane*  
*1 calice di Malvasia "Damjanić"*

## **Menù di carne:**

*"Istarska fantazija" - prosciutto istriano, salamino istriano, pancetta e formaggio*  
*Trofie al gulasch di manzo*  
*Fritole istriane*  
*1 calice di Cabernet sauvignon "Damjanić"*

**Cijena / Price : 22,00 EUR**

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



**Bare**

Kamenarija 4, Funtana

Tel. +385 52 445 193

Obavezna rezervacija/Restaurant  
reservation required

# Menu

---

**HR**

**Ribljí meni:**

*Dagnje na buzaru*

*Riba u škartocu*

*Cheseecake*

*Čaša istarskog vina*

**Mesni meni:**

*Biftek carpaccio maltagliato*

*Brasato od svinjske koljenice*

*Profiterol*

*Čaša istarskog vina*

---

**DE**

**Fischmenü:**

*Miesmuscheln nach „Buzara Art“*

*Fisch im Backpapier*

*Cheseecake*

*Ein Glas istrischer Wein*

**Fleischmenü:**

*Rindercarpaccio maltagliato*

*Geschmorte Schweinshaxe*

*Profiterol*

*Ein Glas istrischer Wein*

**EN**

**Fish menu:**

*Mussels' buzara stew*

*Paper-bag baked fish*

*Cheseecake*

*Glass of Istrian wine*

**Meat menu:**

*Beefsteak carpaccio maltagliato*

*Pork shank brasato*

*Profiteroles*

*Glass of Istrian wine*

---

**IT**

**Menú di pesce:**

*Cozze alla busara*

*Pesce al cartoccio*

*Cheseecake*

*1 calice di vino istriano*

**Menù di carne:**

*Carpaccio di filetto*

*Stinco di maiale brasato*

*Profiteroles*

*1 calice di vino istriano*

---

**Cijena / Price : 22,00 EUR**

*Organizator / Organiser / Organizzatore / Organisator*

**Turistička zajednica općine Funtana / Tourist Board of Funtana**

*www.funtana.com*



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

# Menu

**HR**

## **Ribljí meni:**

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

*Orada ili brancin na žaru sa prilogom i salatom*

*Palačinke a la Oscar*

*Čaša malvazije "Legović"*

## **Mesni meni:**

*Istarski pršut, ovčji sir*

*Svinjski medaljoni u umaku od tartufa s tagliatellama*

*Palačinke a la Oscar*

*Čaša terana "Legović"*

**DE**

## **Fischmenü:**

*Dreierlei vom Fisch – Fischpastete, in Salz eingelegte Sardellen und Meeresfrüchte*

*Dorado 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**

## **Menù 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*

*1 calice di Malvasia "Legović"*

## **Menù di carne:**

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

*Crepes alla Oscar*

*1 calice di Terrano "Legović"*

**Cijena / Price : 22,00 EUR**

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



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

# Menu

**HR**

## **Ribljí meni:**

*Salata od hobotnice*

*Tuna stake, kapešanta sa blitvom i krumpirom*

*Starinski kolač od jabuka*

*Čaša istarskog vina*

## **Mesni meni:**

*Goveđa juha*

*Domaće kobasice, panceta sa kiselim*

*kupusom*

*Čokoladni mousse*

*Čaša istarskog vina*

**DE**

## **Fischmenü:**

*Tintenfischsalat*

*Thunfischsteak und Jakobsmuschel mit*

*Mangold und Kartoffeln*

*Apfelkuchen nach Omas Art*

*Ein Glas istrischer Wein*

## **Fleischmenü:**

*Rindfleischsuppe*

*Hausgemachte Würste und Speck mit*

*Sauerkraut*

*Schokoladenmousse*

*Ein Glas istrischer Wein*

**EN**

## **Fish menu:**

*Octopus salad*

*Tuna stake and scallop with Swiss chard and*

*potatoes*

*Old-fashioned apple cake*

*Glass of Istrian wine*

## **Meat menu:**

*Beef soup*

*Homemade sausages and pancetta with*

*sauerkraut*

*Chocolate mousse*

*Glass of Istrian wine*

**IT**

## **Menú di pesce:**

*Insalata di polpo*

*Bistecca di tonno con capasanta e contorno*

*di patate e bietole*

*Dolce antico alle mele*

*1 calice di vino istriano*

## **Menù di carne:**

*Brodo di carne*

*Salsicce caserecce con pancetta e cappucci*

*garbi*

*Mousse al cioccolato*

*1 calice di vino istriano*

**Cijena / Price : 22,00 EUR**

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