

Kalte Vorspeisen

€

Fisch	Carpaccio vom frischen Tagesangebot mit Zitrusfrüchten <i>C/D/O</i>	16.50
Variation	vom Oktopussalat, Tunfisch Tartare und Schwertfisch Carpaccio <i>C/D/O/R</i>	16.50
Oktopus	Salat mit Kirschtomaten <i>R/O</i>	14.50
Schwertfisch	Carpaccio mit Belugalinsen <i>D/O</i>	14.50
Thunfisch	Tatar mit Kapern <i>D/O</i>	14.50
Krustentier	Törtchen mit Sellerie und Kaviar <i>B/C/L</i>	13.50
Rind	Carpaccio mit Rucola und gereiftem Parmesan <i>G</i>	14.50
Pršut	mit frischer Melone	13.50
Schafs	Käse aus Dalmatien mit marinierten Feigen <i>G/O</i>	12.50
Burrata	mit gegrillten Kirschtomaten <i>G</i>	13.50
Gemüse	mariniert mit Minze und Olivenöl aus Istrien	10.50

Suppen

Fisch	vom frischen Tagesangebot <i>D</i>	9.00
Tomaten	auf Dalmatinische Art <i>G</i>	7.50
Tagessuppe	nach Saison	7.00

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung: A-glutenhaltiges Getreide; B-Krebstiere; C-Ei, D-Fisch; E-Erdnuss; F-Soja; G-Milch oder Laktose; H-Schalenfrüchte; L-Sellerie; M-Senf; N-Sesam; O-Sulfite; P-Lupinen, R-Weichtiere

Warme Vorspeisen

		€
Meeresfrüchte	mit hausgemachter Pasta und Tomaten <i>A/B/C/D/G/O/R</i>	17.50
Calamari	Brudetto mit frisch gebratenem Polenta <i>R/G/O</i>	16.50
Seppia	Risotto mit Tintenfisch und frischem Olivenöl <i>R/G/O</i>	14.50
Oktopus	knusprig gebraten auf Rucola <i>A/R</i>	14.50
Languste	Spaghetti buzara <i>A/B/G/O</i>	28.50
Sprotten	mit Zitronen- Kräuterdip <i>D/G</i>	13.50
Trüffel	Risotto mit schwarzem/ weissem Trüffel aus Istrien <i>G/O</i>	18.50/ 28.50
	Pasta mit schwarzem/ weissem Trüffel aus Istrien <i>A/C/G</i>	18.50/ 28.50

Fischspezialitäten Kornat

Fisch	nach Tagesangebot <i>D</i>	0,65/dag
	vom Wildfang <i>D</i>	0,80/dag
Ab 2 Personen	gegrillt mit Olivenöl und Zitrone Brudetto mit Zwiebeln, Tomaten und Weisswein <i>O</i> Murter Art, leicht gedünstet mit Zwiebeln und Olivenöl <i>O</i> Im Ofen geschmort mit Kartoffeln und Gemüse <i>G/L</i> In der Salzkruste gebacken	

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung: A-glutenhaltiges Getreide; B-Krebstiere; C-Ei, D-Fisch; E-Erdnuss; F-Soja; G-Milch oder Laktose; H-Schalenfrüchte; L-Sellerie; M-Senf; N-Sesam; O-Sulfite; P-Lupinen, R-Weichtiere

...und vieles mehr

		€
Scampi	vom Grill oder Buzara <i>B</i>	0,80/dag
Languste	vom Grill mit frischem Kräuterdip <i>B</i>	1,20/dag
Garnelen	vom Grill mit Pfirsich-Chillyreis <i>B</i>	22.00
Calamari	mit Kartoffelscheiben vom Grill <i>B</i>	19.00
Tunasteak	mit Krenpürre, Tomaten und Rucolapesto <i>D/G</i>	24.00
Variation	von Meeresfischen Kornat mit Mangold und Kartoffel <i>D</i>	24.00
Miesmuscheln	in Weisswein mit knusprigem Brot <i>O/R</i>	15.50
Jacobsmuscheln	gegrillt á <i>R</i>	6.00

Fleischgerichte

Rind	Filetsteak mit Rosmarinkartoffeln <i>G/O</i>	29.50
Kalb	Kronenstück mit Selleriepürre <i>G/L/O</i>	24.50
Kalbsleber	dalmatinische Art mit Gorgonzolapolenta <i>G/O</i>	20.50
Lamm	Filet mit mediterranem Gemüse und Thymianöl <i>G/O</i>	22.50

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung: A-glutenhaltiges Getreide; B-Krebstiere; C-Ei, D-Fisch; E-Erdnuss; F-Soja; G-Milch oder Laktose; H-Schalenfrüchte; L-Sellerie; M-Senf; N-Sesam; O-Sulfite; P-Lupinen, R-Weichtiere

Salat

		€
Rucola	mit Olivenöl und Parmesan <i>M/O</i>	7.00
Blattsalat	täglich frisch <i>M/O</i>	6.00
Salat	gemischt, nach Saisonangebot <i>M/O</i>	7.00
Kirschtomaten	mit Rucolapesto <i>M/O</i>	7.00
Rucola	mit Tomaten und Parmesan <i>G/M/O</i>	8.50

Beilagen

Mangold	mit Olivenöl aus Istrien	6.00
Petersilkartoffel	klassisch <i>G</i>	4.50
Püree	Kartoffeln und Mascarpone <i>G</i>	5.50
Polenta	gerührt oder gegrillt <i>G</i>	6.00
Gemüse	mediterran gebraten	6.00
Gedeck		3.50
Ciabatta und Olivenbrot		3.60

ⁱ Die Preise sind inklusive aller Steuern und Abgaben

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung: A-glutenhaltiges Getreide; B-Krebstiere; C-Ei, D-Fisch; E-Erdnuss; F-Soja; G-Milch oder Laktose; H-Schalenfrüchte; L-Sellerie; M-Senf; N-Sesam; O-Sulfite; P-Lupinen, R-Weichtiere

english**Cold Appetizers**

		€
Fish	Carpaccio daily offer with citrus fruits <i>C/D/O</i>	16.50
Variation	of octopus salad, tuna tartare and swordfish carpaccio <i>C/D/O/R</i>	16.50
Octopus	salad with cherry tomatoes <i>R/O</i>	14.50
Swordfish	carpaccio with beluga lentils <i>D/O</i>	14.50
Tuna	tartare with capers and anchovies <i>D/O</i>	14.50
Crabs	with cellery and caviar <i>B/C/L</i>	13.50
Beef	carpaccio with rocket and parmesan cheese <i>G</i>	14.50
Prosciutto	with fresh melone	13.50
Sheep	cheese from Dalmatia with marinated figs <i>G/O</i>	12.50
Burrata	with melted cherry tomato <i>G</i>	13.50
Vegetables	marinated with mint and Istrian olive oil	10.50

Soups

Fish	daily fresh offer <i>D</i>	9.00
Tomatoes	Dalmatian style <i>G</i>	7.50
Soup of the day	seasonal offer	7.00

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung: A-glutenhaltiges Getreide; B-Krebstiere; C-Ei, D-Fisch; E-Erdnuss; F-Soja; G-Milch oder Laktose; H-Schalenfrüchte; L-Sellerie; M-Senf; N-Sesam; O-Sulfite; P-Lupinen, R-Weichtiere

english**Hot Starters**

		€
Seafood	with homemade pasta and tomatoes <i>A/B/C/D/G/O/R</i>	17.50
Calamari	brudetto with freshly grilled polenta <i>R/G/O</i>	16.50
Seppia	risotto with cuttlefish and fresh olive oil <i>R/G/O</i>	14.50
Octopus	fried crispy on rocket-salad <i>A/R</i>	14.50
Spiny Lobster	spaghetti buzara <i>A/B/G/O</i>	28.50
Sprat	fried with lemon- herb dip <i>D/G</i>	13.50
Truffle	risotto with black/ white Istrian truffle <i>G/O</i>	18.50/ 28.50
	pasta with black/ white Istrian truffle <i>A/C/G</i>	18.50/ 28.50

Fish-specialties Kornat

Fish	daily offer <i>D</i>	0,65/dag
	wild catch <i>D</i>	0,80/dag
For 2 persons	grilled with olive oil and lemon Brudetto with onions, tomatoes and white wine <i>O</i> Murter style, stewed with onions and olive oil <i>O</i> braised in the oven with potatoes and vegetables <i>G/L</i> baked in a salt crust	

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung: A-glutenhaltiges Getreide; B-Krebstiere; C-Ei, D-Fisch; E-Erdnuss; F-Soja; G-Milch oder Laktose; H-Schalenfrüchte; L-Sellerie; M-Senf; N-Sesam; O-Sulfite; P-Lupinen, R-Weichtiere

english**...and much more**

€

Scampi	grilled or Buzara <i>B</i>	0,80/dag
Spiny Lobster	grilled with fresh herb dip <i>B</i>	1,20/dag
Prawns	grilled with peach-chilly rice <i>B</i>	22.00
Calamari	grilled with potatoes slices <i>B</i>	19.00
Tunasteak	with horseradish puree, tomato and rocket-pesto <i>D/</i>	24.00
Variation	of sea-fish „Kornat“with spinach and potatoes <i>D</i>	24.00
Mussels	in white wine with crusty bread <i>O/R</i>	15.50
Scallops	grilled á <i>R</i>	6.00

Meat

Beef	fillet- steak with potatoes and rosemary <i>G/O</i>	29.50
Veal	crown piece with cellery- puree <i>G/L/O</i>	24.50
Veal-liver	Dalmatian style with gorgonzola- polenta <i>G/O</i>	20.50
Lamb	fillet with mediterranean vegetables and thyme- oil <i>G/O</i>	22.50

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung: A-glutenhaltiges Getreide; B-Krebstiere; C-Ei, D-Fisch; E-Erdnuss; F-Soja; G-Milch oder Laktose; H-Schalenfrüchte; L-Sellerie; M-Senf; N-Sesam; O-Sulfite; P-Lupinen, R-Weichtiere

english**Salad**

€

Rocket	with olive oil and parmesan <i>M/O</i>	7.00
Leaflettuce	fresh <i>M/O</i>	6.00
Salad	seasonal mix <i>M/O</i>	7.00
Cherry tomatoes	with rocket- pesto <i>M/O</i>	7.00
Rocket	with tomatoes and parmesan <i>G/M/O</i>	8,50

Supplements

Mangel	with Istrian olive oil	6.00
Parsley potatoes	classic <i>G</i>	4.50
Mashed potatoes	with mascarpone <i>G</i>	5.50
Polenta	stired or grill <i>G</i>	6.00
Vegetables	mediterranean fried	6.00

Cover Charge		3.50
---------------------	--	------

Ciabatta and olive-bread		3.60
--------------------------	--	------

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung: A-glutenhaltiges Getreide; B-Krebstiere; C-Ei, D-Fisch; E-Erdnuss; F-Soja; G-Milch oder Laktose; H-Schalenfrüchte; L-Sellerie; M-Senf; N-Sesam; O-Sulfite; P-Lupinen, R-Weichtiere