

GOURMET PRIČA STORY

Opatijske rivijere · Opatija Riviera

Red. br.	OPATIJA	KONTAKT	KVARNERSKI MENI 100 KN	2 GOURMET MENIJA
1	RESTAURANT LUNGOMARE Hotel Savoy	OPATIJA, M.TITA 160 TEL: +385 (0) 51 271 177 WWW.HOTEL-SAVOY.HR	KVARNERSKI MENU Riblja juha Tris punjenih lignji – blitva sa krumpirom (skuta i rukola, kozice i riža, pršut i sir) Lisnata salata Pjenica od mascarponea sa suhim smokvama u prošek 100,00 kn	MENU NA BAZI KVARNERSKOG ŠKAMPA Krem juha od škampa Fritaja sa divljom šparogom i škampima Mousse od tamne čokolade sa tartufom 180,00 kn MENU NA BAZI AUTOHTONIH NAMIRNICA Marinirane kozice na rukoli Brodet s palentom Pita od lovranskih trešanja "Btošinki" 150,00 kn
2	CAFFE BAR - BISTRO LA PICCOLA CUCINA – Trgovački centar Slatina	OPATIJA, M.TITA 166 A TEL: +385(0) 51 690 233 WWW.TC-SLATINA.HR/LA-PICCOLA- CUCINA-BISTRO/		
3	RESTAURANT LAVANDA – Hotel Galeb	OPATIJA, M.TITA 129 TEL: +385 (0) 51 710 500 WWW.HOTEL-SAVOY.HR	KVARNERSKI MENU Rižoto od kozica Gof u umaku od buzare sa blitvom na dalmatinski Panna cotta aromatizirana teraninom s preljevom od domaće marmelade 100,00 kn	MENU NA BAZI KVARNERSKOG ŠKAMPA Krem juha škampi Punjene lignje na mediteranski (škampi,sir,mediteransko bilje) Štrudla na bazi lovranskih trešanja 150,00 kn MENU NA BAZI AUTOHTONIH NAMIRNICA Riblja juha Filet orade u umaku od kurkume, rajčica i kozica s palentom na bazi ulja od lavande Sladoled na bazi crnog vina i lavande 180,00 kn

GOURMET PRIČA STORY

Opatijske rivijere · Opatija Riviera

4	RESTAURANT ARGONAUTI – Hotel Milenij	OPATIJA, MARŠALA TITA 109 TEL: +385 (0)51 202 060 WWW.MILENIJHOTELI.HR		Živi kvarnerski škamp sa emulzijom domaćeg maslinovog ulja, limuna i meda Meso škampa u hrskavoj košuljici na podlozi od crvenog rižota Krostata od jagoda sa dresingom od limete 370,00 kn
5	RESTAURANT SV. JAKOV	Opatija, Maršala Tita 105 Tel: +385 (0)51 202 066 www.Milenijhoteli.Hr		PLAVA RIBA Sezonska mlada salatina sa jadranskim srdelama Tuna steak na podlozi od pjenice od boba sa glaziranim slatkim krumpirom Krema od bijele čokolade sa jagodama 225,00 kn
6	RESTAURANT ANTICA OSTERIA DA UGO – Hotel Continental	OPATIJA, MARŠALA TITA 85 TEL: +385 (0)51 278 000 WWW.MILENIJHOTELI.HR	Carpaccio od jadranske tune Istarski pljukanci sa kozicama Desert – Opatijska dama 100,00 kn	
7	KONOBA ISTRANKA	OPATIJA, ULICA BOŽE MILANOVIĆA 2 TEL: +385 (0)51 271 835 WWW.ISTRANKA.NET	KVARNERSKI MENU Carpaccio od inćuna na rukoli Brodet od sipe ili tune prilog palenta Čokoladna torta 100,00 kn	PO PREPORUCI ŠEFA KUHINJE Salata od kvarnerske hobotnice Istarski pljukanci sa škampima Torta od skute sa suhim smokvama i prošekom 164,00 kn
8	RESTAURANT VONGOLA	OPATIJA, PLAŽA SLATINA TEL: +385 (0)51 711 854 WWW.RIVIJERA-OPATIJA.HR	GOURMET MENU Pate od tune File brancina "Gratinee" , umak od maslina i aromatizirana palenta Domaće fritule 100,00 kn	MENU NA TEMU KVARNERSKOG ŠKAMPA Bruschetta sa škampima "Pates noires" sa škampima, rigom i cherry rajčicama Skuta i smokva 160,00 kn MENU NA BAZI AUTOHTONIH NAMIRNICA Juha od janjčića Svinjski file sa šparogama, pire od celera Skuta i smokva 130,00 kn

GOURMET PRIČA STORY

Opatijske rivijere · Opatija Riviera

9	RESTAURANT EVERGREEN	OPATIJA, ANDRIJE ŠTANGERA 62 TEL: +385(0)51 703 111	I PRIJEDLOG Zakuska plodova mora iz kvarnerskog podmorja Odrezak brancina u pećnici s krumpirom i bijelim vinom Sladoledni kup sa šumskim voćem II PRIJEDLOG Gurmanska riblja juha File jadranske ribe na zaru blitva s krumpirom Čokoladne krem pogačice III PRIJEDLOG Blago pikantni fileti inčuna s pomidorom i kapulom Morski pas u začinskom bilju s pomidorinima rižoto od povrća Svježe jagode s crvenim paprom Cijena: 100,00 kn	
10	BISTRO YACHT CLUB	OPATIJA, LUKA OPATIJA, ZERT 1 TEL: +385 (0)51 272 345 WWW.YACHT-CLUB-OPATIJA.COM	SVAKI UTORAK KVARNERSKI MENU Juha od šparoga File brancina u umaku od kaperama s palentom Panna cotta 100,00 kn	SVAKI ČETVRTAK MENU NA TEMU KVARNERSKOG ŠKAMPA Carpaccio od škampa i skute Šurlice sa škampima i šparogama Rolada od skute i smokava 200,00 kn MENU NA TEMU AUTOHTONIH NAMIRNICA Maneštrica od sipa Lignje na opatijski

GOURMET PRIČA STORY

Opatijske rivijere · Opatija Riviera

				Smokve u prošku 150,00 kn
11	RESTAURANT ROKO	OPATIJA, MARŠALA TITA 114 TEL: +385 (0)51 711 500		Zavisno o dostupnosti namirnica
12	PIZZERIA ROKO	OPATIJA, MARŠALA TITA 114 TEL: +385 (0)51 711 500		Zavisno o dostupnosti namirnica
13	REMISENS PREMIUM HOTEL KVARNER	OPATIJA, PAVA TOMAŠIĆA 2 TEL: +385 (0)51 710 444 WWW.REMISENS.COM		<p>MENU I Pašteta od kunića "Royal" Škamp i na buzaru u salsi od crnog vina i rajčice Štrudla od jabuka sa vrućim preljevom od vanilije</p> <p>MENU II Istarske kamenice sa Vinagrette Champagne Ravioli sa organskom janjetinom Queen sheep na maslacu u kadulji Linzer torta</p>
14	P&B - REMISENS HOTEL PALACE BELLEVUE	MARŠALA TITA 144/148 TEL: +385 (0)51 710 444 WWW.REMISENS.COM		<p>MENU I Marinirani škampi na skuti Rižoto sa škampima, breskvom i pjenušcem Panna cotta sa šumskim voćem</p> <p>MENU II Salata od hobotnice File brancina u umaku od kozica Smokve kuhane u prošku sa kremom od cimeta i mladog svježeg kravljeg sira</p>
15	KONOBA VALLE LOSCA	OPATIJA, VOLOSKO, ANDRIJE ŠTANGERA TEL: +385 (0)95 580 3757		
16	RESTAURANT BEVANDA	OPATIJA, ZERT 8 TEL: +385 (0)51 493 888 WWW.BEVANDA.HR		Zavisno o dostupnosti namirnica

GOURMET PRIČA STORY

Opatijske rivijere · Opatija Riviera

17	RESTAURANT PLAVI PODRUM	OPATIJA, OBALA FRANA SUPILA 12 TEL: 385 (0)51 701 223 WWW.PLAVIPODRUM.COM		
18	BIANCO & NERO	OPATIJA, STUBIŠTE LIPOVICA 1 TEL: 385 (0)51 440 398 HTTP://WWW.BIANCO-NERO.INFO/	PLODOVI KVARNERA Juha od šparoga sa crostinima Rezanci s plodovima mora ili crni rezanci sa svjetlim umakom od sipe Torta od skute i smokava 100,00 kn	MENU NA BAZI PLAVE RIBE Skuta, slana riba i jaja na domaćoj salati Plava riba sa žara ili frigana sa krumpirom oplemenjenim ljubičastim lukom, kaparima i cherry rajčicama Slatki tris 85,00 kn PREPORUKA ŠEFA KUHINJE Rezanci sa šparogama i čipsom od pancete Tagliata na rucoli Desert po vašem izboru 140,00 kn
19	KONOBA TRAMERKA	OPATIJA, ANDRIJE MOHORVIČIĆA 15 TEL: +385(0)51 701 707		Zavisno o dostupnosti namirnica
20	RIBARNICA VOLOSKO	OPATIJA, ANDRIJE ŠTANGERA TEL: +385 (0)51 701 483	Zavisno o dostupnosti namirnica	
21	RESTORAN HOTELA BRISTOL BY OHM GROUP	OPATIJA, ULICA MARŠALA TITA 108 TEL: +385 (0)51 706300 WWW.OHM.HR		MENU NA BAZI KVARNERSKOG ŠKAMPA Marinirane tikvice s kremom od feta sira i aceta balsamica San zak (cape sante) na kremi od graška i kopra File orade s raguom od svježeg povrća 250,00 kn MENU PO PREPORUCI ŠEFA KUHINJE Juneći carpaccio Tagliatelle sa cherry rajčicom, bosiljkom i mozzarellom Pureća picata s gratiniranim krumpirom 200,00 kn

GOURMET PRIČA STORY

Opatijske rivijere · Opatija Riviera

22	OPAZIJA – HOTEL ASTORIA BY OHM GROUP	ULICA MARŠALA TITA 174, OPATIJA TEL: +385 51 706 350 WWW.OHM.HR		MENU NA BAZI KVARNERSKOG ŠKAMPA Marinirani škampi s limunom, kaparima, maslinovim uljem posluženi s krostinama sa češnjakom Kardinal škampi s pršutom u bijelom vinu na kremi od tikvica Rižoto od škampa sa rukolom, porilukom i čipsom od parmezana 250,00 kn MENU PO PREPORUCI ŠEFA KUHINJE Carpaccio tuna s rukolom, kaparima, parmezanom i emulzija od limete i maslinovog ulja Krem juha od ribe File orade punjen blitvom na pari od ružmarina, tikvice i mrkva julien 200,00 kn
23	RESTORAN MOLO OPATIJA	ZERT 3/3, OPATIJA TEL: 051/718 300		U skladu sa dostupnim namirnicama/ Po preporuci šefa kuhinje

GOURMET PRIČA STORY

Opatijske rivijere · Opatija Riviera

24	LIDO GRILL AND PIZZERIA	ZERT ULICA 8, OPATIJA TEL: +385 (0)99 32 395 69 +385 (0)51 718 353	Zavisno o dostupnosti namirnica	
25	GOSTIONA PANORAMA RUSTICA	PAVLOVAC 9, OPATIJA TEL: 099 436 1070		Zavisno o dostupnosti namirnica
26	REMISENS HOTEL IMPERIAL	UL. MARŠALA TITA 139, OPATIJA TEL: 051/710444		MENU I Tartar od kvarnerskog škampa Domaća tjestenina sa kvarnerskim škampom, bosiljkom, sušenom rajčicom i prahom od maslina Mousse od maka s karamelom od mente i narančom MENU II Rustikalna teleća terina s marmeladom od luka Janjeća plečkica sa krumpirom i povrćem pečena u pergament papiru Štrudl od jabuke s domaćim sladoledom od burbon vanilije i cimetom

GOURMET PRIČA STORY

Opatijske rivijere · Opatija Riviera

27	GARDEN GRILL HORTENZIJA REMISENS PREMIUM HOTEL AMBASADOR	FELIKSA PERŠIĆA 5, OPATIJA TEL: +385 51 710 444		MENU I Juha od kvarnerskog škampa File brancina u umaku od škampa i arome crnog tartufa Panna cotta sa coulisom od šumskog voća MENU II Garden grill salata Tagliata sa rukolom i grana padanom Creme brulee
28	MALA KRČMA SKALINADA		U skladu sa dostupnim namirnicama/ Po preporuci šefa kuhinje	U skladu sa dostupnim namirnicama/ Po preporuci šefa kuhinje
29	PIZZERIA MOHO VOLOSKO		Zavisno o dostupnosti namirnica	
30	KAOKAKAO VOLOSKO (Slatki menu)			
31	KAVANA STRAUSS (HOTEL PALACE) (Slatki menu)			
32	RESTAURANT VERANDA – Hotel Gardenija		Krem juha od mladog špinata i bosiljka Domaći ravioli punjeni kozicama, povrćem i mozzarellom sa šalšom Krema u čaši 100,00 kn	

GOURMET PRIČA STORY

Opatijske rivijere · Opatija Riviera

33	RESTAURANT RUŽMARIN			meni na bazi raspoloživih autohtonih namirnica, po preporuci šefa kuhinje
----	---------------------	--	--	---

Red. br.	LOVRAN	KONTAKT	KVARNERSKI MENI 100 KN	2 GOURMET MENIJA
34	LOVRANSKI PUB	Lovran, Šetalište maršala Tita 41 Tel: +385 (0)51 293 237 e-mail: jadranka@lovranskipub.com web: www.lovranskipub.com	Marinirani inćun na podlozi od rucole Domaći pljukanci sa tikvicama i jadranskim kozicama Torta od svježeg sira i jagoda	MENU OD ŠKAMPA Salata od škampa, zobi, učkarske skute, cherry rajčica Zapečeni domaći njoki sa škampima i primorskim pršutom Torta od čokolade i jagoda 170,00 kn MENU NA BAZI AUTOHTONIH NAMIRNICA Brusketice sa cherry rajčicama , slanim i mariniranim inćunima Domaći pljukanci sa jadranskim kozicama i tartufima Torta od svježeg sira i jagoda 120,00 kn
35	BISTRO OAZA	Lovran, Šetalište maršala Tita 37 Tel: +385 (0)91 202 17 52 e-mail: orleancic@gmail.com	Carpaccio od hobotnice Brodet od mrkača s palentom Palačinke s trešnjama	MENU OD ŠKAMPA Domaće tagliatelle sa škampima Ražnjići od škampa s rižotom od divljih šparoga Domaća skuta s trešnjama 170,00 kn MENU NA BAZI AUTOHTONIH NAMIRNICA Domaće tagliatelle sa školjkama Lignje punjene škampima i divljim šparogama s rižom Domaća skuta sa trešnjama 190,00 kn

GOURMET PRIČA STORY

Opatijske rivijere · Opatija Riviera

36	REMISENS HOTEL EXCELSIOR	Lovran, Šetalište maršala Tita 15 Tel: +385 (0)51 292 233 www.remisens.com/hr/hotel-excelsior		MENU OD ŠKAMPA Kvarnerski škamp na skuti sa začinskim biljem, maslinovim uljem i paškim sirom Svitak od brancina sa škampima i blitvom u korici od palente na podlozi od zucce Kremica od mascarponea i cimeta sa suhim smokvama 350,00 kn MENU NA BAZI AUTOHTONIH NAMIRNICA Carpaccio od tune u maslinovom ulju, umaku od limete i kremom od parmezana Marinirani file škarpine sa zeleni i bijelim šparogama, poprženim pinjolima i svježim listićima basilica Čokoladni sformatino sa sladoledom od vanilije u umaku od šumskog voća 230,00 kn
37	HOTEL RESTORAN VILLA ASTRA	Lovran, Viktora Cara Emina 11 Tel: +385 (0)51 294 400 e-mail: villa.astra@lovranske-vile.com www.lovranske-vile.com		MENU OD ŠKAMPA Marinirani kvarnerski škamp u posteljici od rige i emulziji od naranči Kvarnerski škamp u bijelom vinu sa sotiranim povrćem Panna cotta sa pjenom od jagoda i bobičastim voćem 250,00 kn MENU NA BAZI OD AUTOHTONIH NAMIRNICA Krem juha od koprive Marinirani ramsteak u lovoru sa pečenim krumpirom u ružmarinu i povrćem Mascarpone krema sa mariniranim smokvama 220,00 kn

GOURMET PRIČA STORY

Opatijske rivijere · Opatija Riviera

Red. br.	IČIĆI	KONTAKT	KVARNERSKI MENI 100 KN	2 GOURMET MENIJA
38	Restoran COMMODORE	Ičići, Liburnijska cesta bb tel: +385 (0)51 704 049 www.restoran-commodore.hr	Juha od šumskih šparoga Rižoto sa plodovima mora i šumskim šparogama Topli kolač od jabuka Cijena: 100,00 kn	<p>MENI NA BAZI PLAVE RIBE Carpaccio od sardela na rukoli Brodet sa palentom Lisnata salata Domaći desert Cijena: 80,00 kn</p> <p>MENI NA BAZI KVARNERSKOG ŠKAMPA Domaći njoki sa kvarnerskim škampima Buzara od kvarnerskih škampi s palentom Domaći desert Cijena: 270,00 kn</p> <p>MENI NA BAZI AUTOHTONIH NAMIRNICA Domaće šurlice sa plodovima mora File plemenite ribe sa škampima i šumskim šparogama Kuhani krumpir Domaći desert Cijena: 150,00 kn</p> <p>Cijene su izražene sa uključenim pdv om. Besplatni parking je za sve goste restorana osiguran.</p>

Red. br.	MOŠĆENIČKA DRAGA	KONTAKT	KVARNERSKI MENI 100 KN	2 GOURMET MENIJA
39		Mošćenička Draga Šetalište 25. travnja		Krem juha od škampa i poriluka

GOURMET PRIČA STORY

Opatijske rivijere · Opatija Riviera

	RESTAURANT ZIJAVICA	Tel: + 385 (0)51 737 243 / 091 1737 295		<p>Ragu od liganja s palentom Škamp i od malvazije na tradicionalan način Dnevni desert</p> <p>Pohani bakalar na podlozi od kreme od inćuna i crnih maslina Rižot od škampi, šparuga i sušena rajčica Domaće kozice na žaru na podlozi od rukole Dnevni desert</p>
40	BISTRO PLAŽA	Mošćenička Draga, Šetalište 25. travnja 3 Tel: +385 (0)51 737 373 www.bistropლაზა.hr		<p>Juha od kvarnerskog škampa Škamp buzara, 30 dkg Panna cotta</p> <p>Hobotnica na salatu Špageti sa škampima i tartufom na posteljici od rukole Panna cotta</p>
41	BUFFET-GRILL SPORTSKO	Mošćenička Draga, Aleja Slatina 7 Tel: +385(0)51 737 444	Slani inćun, dimljena srdela na rukoli Miješano meso i povrće sa žara Palačinke	<p>Špageti s plodovima mora Kvarnerski škamp s lignjama i blitva s krumpirom Palačinke</p> <p>Riblja plata sa slanim krumpirom</p>
42	KONOBA AL PONTE	MOŠĆENIČKA DRAGA Tel. +385(0)91 150 75 77 , +385(0)91 766 59 96 Mail: uboka.uo@gmail.com		<p>MENU NA MOSTE Fuži sa jadranskim kozicama i tartufima Teleći kotlet u umaku od šparoga i pancete sa domaćim krumpirom na način kuće Dnevni kolač 230,00 kn</p> <p>MENU POTOK Dnevna juha Medaljoni umotani u pancetu u mediteranskom bilju sa</p>

GOURMET PRIČA STORY

Opatijske rivijere · Opatija Riviera

				domaćim krumpirom na način kuće Dnevni kolač 170,00 kn
--	--	--	--	--