



Scampi Festival
Festival škampa

6. – 15.6.2025.



Crikveničko
Vinodolska
Rivijera

Restoran Burin

Sirovi škamp na roladi od skute i jagode

RAW SCAMPI ON A SKUTA FRESH CHEESE AND STRAWBERRY ROLL

Ceviche škamp i mango

SCAMPI AND MANGO CECICHE

Gnudi i škampi

GNUDI AND SCAMPI

Sabljarka Tataki – jullienne povrće – ponzu umak

SWORDFISH TATAKI – JULIENNE VEGETABLES – PONZU SAUCE

Jagoda

STRAWBERRY

CIJENA / PRICE: 55,00 €

Restoran Dida

Krem juha od škampa, profiterioli od sipe, nar

CREAM OF SCAMPI SOUP, CUTTLEFISH PROFITEROLES, POMEGRANATE

Tagliatelle s umakom od škampa, pečene rajčice, espuma od škripavca, bosiljak

TAGLIATELLE WITH SCAMPI SAUCE, ROASTED TOMATOES, ŠKRIPAVAC CHEESE ESPUMA, BASIL

Tart od jagoda, sladoled od kiselog vrhnja, gel od limete

STRAWBERRY TART, SOUR-CREAM ICE CREAM, LIME GEL

CIJENA / PRICE: 65,00 €



Restoran Lemoon

(HOTEL ESPLANADE)

 Crikvenica



MENI 3 SLIJEDA

THREE-COURSE MENU



Krem juha od škampa i bijele ribe – Bouquet Garni

CREAM OF SCAMPI AND WHITE FISH SOUP – BOUQUET GARNI

Repovi škampa u pivskom tijestu – ratatouille povrće – ajoli umak

SCAMPI TAILS IN BEER BATTER – RATATOUILLE VEGETABLES – AIOLI SAUCE

Desert po izboru šefa kuhinje

CHEF'S CHOICE DESSERT

CIJENA / PRICE: 25,00 €

MENI 5 SLJEDOVA

FIVE-COURSE MENU



Pate od jadranskog škampa – umak od prošeka

ADRIATIC SCAMPI PÂTÉ – PROŠEK WINE SAUCE

Zeleni Bouillabaisse od rakova

GREEN CRAB BOUILLABAISSE

Kraljevski ravioli nadjeveni kremom od istarske skute i kvarnerskog škampa

ROYAL RAVIOLI STUFFED WITH ISTRIAN SKUTA FRESH CHEESE AND KVARNER SCAMPI CREAM

Škampi cardinale umotani u domaćoj panceti – rižoto od šafrana

SCAMPI CARDINALE WRAPPED IN BACON – SAFFRON RISOTTO

Desert po izboru šefa kuhinje

CHEF'S CHOICE DESSERT

CIJENA / PRICE: 40,00 €

Hotel Miramare

Kvarnerski škampi marinirani u istarskom maslinovom ulju i soku mandarina

— emulzija od meda, papra, limuna, maslinovog ulja

— matovilac, grana padano, rotkvica — Chardonnay Gaudeamus

*KVARNER SCAMPI MARINATED IN ISTRIAN OLIVE OIL AND MANDARIN JUICE —
HONEY, PEPPER, LEMON AND OLIVE OIL EMULSION — LAMB'S LETTUCE, GRANA
PADANO, RADISH — CHARDONNAY GAUDEAMUS*

Škampi paljeni na maslacu — krema od celera — celer pepeo

— koromač s citrusima — malvazija Bastian

*SCAMPI SEARED IN BUTTER — CELERY CREAM — CELERY POWDER
— FENNEL WITH CITRUS FRUITS — MALVAZIJA BASTIAN*

Mascarpone i Philadelphia krema s malinom

MASCARPONE AND PHILADELPHIA CREAM WITH RASPBERRY

CIJENA / PRICE: 65,00 €

Hotel Marina

Riblja juha

FISH SOUP

Kvarnerski škampi u umaku od bijelog vina i češnjaka s tjesteninom linguine

KVARNER SCAMPI IN WHITE WINE AND GARLIC SAUCE WITH LINGUINE PASTA

Lava kolač sa sladoledom od vanilije

LAVA CAKE WITH VANILLA ICE CREAM

CIJENA / PRICE: 40,00 €



Restoran Argo

Novi Vinodolski



MENU I

CIJENA / PRICE:
45,00 €

Koktel od škampa

SCAMPI COCKTAIL

Rižoto od škampa s motarom

RISOTTO WITH SCAMPI AND ROCK SAMPHIRE

Buzara od škampa

SCAMPI BUZARA-STYLE

Tris – tiramisu, pannacotta i štrudl od jabuke

TRIO OF DESSERTS: TIRAMISU, PANNACOTTA, AND APPLE STRUDEL

MENU II

CIJENA / PRICE:
50,00 €

Ceviche od škampa, manga, klica cikle na pjenici od skute i meda

SCAMPI, MANGO AND BEETROOT SPROUT CEVICHE ON A
SKUTA FRESHCHEESE AND HONEY MOUSSE

Pljukanci sa škampima i šparogama

PLJUKANCI PASTA WITH SCAMPI AND ASPARAGUS

Škampi na žaru

GRILLED SCAMPI

Tris – tiramisu, pannacotta i štrudl od jabuke

TRIO OF DESSERTS: TIRAMISU, PANNACOTTA, AND APPLE STRUDEL

MENU III

CIJENA / PRICE:
55,00 €

Krem juha od škampa

CREAM OF SCAMPI SOUP

Škampi na pariški sa zelenim rižotom

SCAMPI À LA PARISIENNE WITH GREEN RISOTTO

Škamp u zagrljaju brancina s povrćem na žaru

SCAMPI AND SEA BASS WITH GRILLED VEGETABLES

Tris – tiramisu, pannacotta i štrudl od jabuke

TRIO OF DESSERTS: TIRAMISU, PANNACOTTA, AND APPLE STRUDEL

 Novi Vinodolski

Pizzeria Nava

Juha od kvarnerskog škampa s bosiljkom

KVARNER SCAMPI SOUP WITH BASIL

Grdobina sa škampima na posteljici od riže, salata mimoza

MONKFISH WITH SCAMPI ON A BED OF RICE, MIMOSA SALAD

Tiramisu s jagodama

TIRAMISU WITH STRAWBERRIES

CIJENA / PRICE: 30,00 €

 Povile

Gostiona Danica

Juha od škampa

SCAMPI SOUP

Rižoto sa škampima

RISOTTO WITH SCAMPI

Škampi na buzaru

SCAMPI BUZARA-STYLE

Čokoladna torta

CHOCOLATE CAKE

CIJENA / PRICE: 60,00 €



Konoba Lucija

Juha od škampa
SCAMPI SOUP

Zeleni rižoto, škampi, motar u posudici od parmezana
GREEN RISOTTO, SCAMPI, ROCK SAMPHIRE IN A PARMESAN BOWL

Škampi u bijelom umaku
SCAMPI IN WHITE SAUCE

CIJENA / PRICE: 40,00 €

Konoba Navigare

Krem juha od škampa i komorača
CREAM OF SCAMPI AND FENNEL SOUP

Pljukanci sa škampima i blagim umakom od tartufa
PLJUKANCI PASTA WITH SCAMPI AND MILD TRUFFLE SAUCE

*Škamp pečen u sezamu na salsi od rajčice i bosiljka
serviran na medaljonima „alla romana“*
SCAMPI BAKED IN SESAME WITH TOMATO AND BASIL SALSA
SERVED ON MEDALLIONS ALLA ROMANA

CIJENA / PRICE: 38,00 €



Zašto baš škampa?

Zato jer je vrhunski morski specijalitet i simbol je našeg kraja, posebno Vinodolskog kanala, gdje obitavaju škampi veći i ukusniji od onih u otvorenom moru zbog vrste tla, temperature mora te velikog broja izvora, odnosno kombinacije bočate i morske vode.

Gurmani, ne propustite pozitivno iznenaditi svoje okusne pupoljke, ali i uživati svim osjetilima uz plavo more i zeleno zaleđe.



Why scampi?

Because this is a first-class seafood speciality and a symbol of our destination, especially the Vinodol Channel, home to scampi larger and tastier than those in the open sea, due to the nature of the sea floor, sea temperature, and a large number of springs, resulting in a combination of brackish and salt water.

Food lovers: don't miss out on positively surprising your taste buds while the blue sea and the green hinterland appeal to all your senses!



www.rivieracrikvenica.com
www.tz-novi-vinodolski.hr
www.tz-vinodol.hr

