

25. rujna 2026.

Restoran Dida
CHEF DAMNJAN DRAGANIĆ
&
Bistro Štorja
CHEF MARKO STANKOVIĆ



Couvert

Marinada

složenac od srdelice / biskvit paljenog patlidžana
/ majoneza od inćuna

Gran Village Žlahtina

Tuna canelon

rolica od tune / sorbeto od gaspacha
/ pržena marinirana paprika / umak od grilanog krastavca

Pavlomir Žlahtina Grand Cru

Jačmik i lokarda

orsotto od algi / tartar od lokarde
/ krema od pečenog češnjaka

Opg Plovanić Belica Mi2

More & gorje

odrezak od gofa / stupana palenta
/ pečeni lješnjaci / šumske gljive

Gran Village Sansigot

Tart od skute i tikve

parfe od bučinog ulja
/ umak od žlahtine i meduna

Pavlomir Muškat žuti

CIJENA:

60,00 € (bez vinske pratnje)

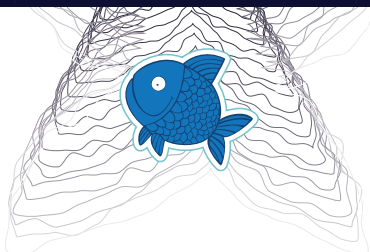
90,00 € (s vinskom pratnjom)

14.
MJESEC
PLAVE
RIBE
The Oily Fish Month

**Ekskluzivna
večera**

9. listopada 2026.

Restoran Kantunić



Pijat plave ribe

tartar od tune / slani i marinirani inćuni
/ dimljena srdela / pašteta od zelenih maslina

Fritule od srdele

aioli od pečenog češnjaka / limun

Rižoto od inćuna i komorača

prah od crnih maslina / korica limuna

Odrezak jadranske tune

pire od blitve / hrskavi krumpir

Domaće knedle sa šljivama

mrvice na maslacu / cimet

Cijena: 50 €

(uključeno piće dobrodošlice)

☎ **Rezervacije: +385 91 576 6628**

🎵 **Mateo Žmak i Tea Bešić**

14.
MJESEC
PLAVE
RIBE
The Oily Fish Month

Ekskluzivna
večera

16. listopada 2026.

Restoran Half 8

CHEF STIVEN VUNIĆ
& TEA VUNIĆ



Tuna / cvjetača
/ kokice od ječma

Škombar / fažol
/ palenta / koromač

Rižoto / dimljene sardela
/ buča / celer

Oslić / dagnje
/ limun beurre blanc / koromač

Mandarina / badem / čokolada

Cijena s vinskom
pratnjom 90 €

☎ Rezervacije: +385 99 165 2669
+385 99 165 2665

🎵 Duo Trend



Turistička zajednica Grada
Crikvenice