

## MJESEC PLAVE RIBE OILY FISH MONTH



### DRAMALJ

#### Restoran – Restaurant „Domino“ - Dramalj

- Marinirana tuna u smeđem šećeru i soli s umakom od meda, gorke naranče, mediteranskog bilja i aceto balsamica – prepečeni kruh s maslinovim uljem  
*Marinated tuna in brown sugar and salt, with honey, bitter orange, mediterranean spices and aceto balsamico dressing – toasted bread with olive oil*
- Crikveničke rupice s blitvom na dalmatinski  
*„Crikveničke rupice“ (fish balls) with Dalmatian Swiss chard*
- Desert po izboru šefa kuhinje  
*Chef dessert*

### JADRANOVO

#### Konoba - Tavern „Feral“ - Jadranovo

- Riblja juha  
*Fish soup*
- Tuna na žaru s umakom od rajčice i palentom  
*Grilled tuna with tomato sauce and polenta*
- Sladoled s vrućim borovnicama  
*Ice cream with warm blueberry sauce*

### CRIKVENICA

#### Hotel „Esplanade“ - Crikvenica

a)

- Carpaccio od tune s couliesom od crvene naranče  
*Tuna carpaccio with orange coulis*
- File škombra u umaku od sušenih rajčica  
*Mackerel fillet in dried tomato sauce*
- Semifreddo od lješnjaka u karameli  
*Hazelnut semifreddo with caramel sauce*

b)

- Marinirani inćuni s kremom od poriluka i aromatiziranim kruhom, tuile od cikle  
*Marinated anchovies with leek cream and aromatised bread, beetroot tuile*
- File srdele u tempuri od kopra  
*Sardine fillet in dill tempura*
- Čokoladno čudo  
*Chocolate miracle*

### **Konoba „Karoca“ - Crikvenica**

- Carpaccio od inćuna  
*Anchovy Carpaccio*
- Pljeskavica od tune s blitvom na dalmatinski  
*Tuna Burger with Dalmatian Swiss chard*
- Palačinke s umakom od naranče  
*Pancakes with orange sauce*

### **Konoba - Tavern „Trabakul“ - Crikvenica**

- Rupice na palenti  
*„Rupice“ Fish balls on Polenta*
- Zapečena skuša u pećnici s krumpirom i povrćem  
*Roast mackerel with potatoes and vegetables*
- Crikvenička palačinka  
*Crikvenica pancake*

## **SELCE**

### **Restoran – Restaurant „Kantunić“ - Selce**

- Salata od dimljene tune  
*Smoked tuna salad*
- Lokarda na žaru s blitvom na Dalmatinski  
*Grilled mackerel with Dalmatian Swiss chard*
- Desert po izboru šefa kuhinje  
*Chef dessert*

### **Konoba - Tavern „Riva“ – Selce**

- Kanapei sa slanim inćunima  
*Anchovy Canapes*
- Selačke kolubice s blitvom i krumpirom  
*„Selačke kolubice“ (fish balls) with Swiss chard and potatoes*
- Palačinke sa džemom od smokava  
*Pancakes with fig jam*

### **Konoba „Ulika“ - Selce**

- Pašteta od tune sa sezamom na rikuli  
*Tuna pate with sesame on arugula*
- File plave ribe – krema od celera – blitva krumpir  
*Oily fish fillet – celery cream – Swiss chard and potatoes*
- Crikvenička štrudla  
*Crikvenica strudel*