



Bokoon

Istra Premium Camping Resort,
Funtana
Tel. +385 52 445 527
Obavezna rezervacija /
Restaurant reservation required

Menu

HR

Ribljí meni:

*Sardele na savor
Brancin ili orada na gradelama
i blitva-krumpir
Krostata od štajuna ili pandešpanja
Čaša vina Damjanić*

Mesni meni:

*Istarska maneštra sa bobíci
Svinjski ombolo na žaru ili na vinu, kiseli
kupus i restani krumpir
Krostata od štajuna ili pandešpanja
Čaša vina Damjanić*

DE

Fischmenü:

*Sardellen nach "Savor Art"
Wolfsbarsch oder Dorade vom Grill
Mangold - Kartoffeln
Crostata mit Obst der Saison oder
traditioneller Kuchen "Pandešpanja"
Ein Glas istrischer Wein Damjanić*

Fleischmenü:

*Istrischer Eintopf mit Bohnen
Schweinskarree vom Grill oder in Weinsauce,
Sauerkraut, Röstkartoffeln
Crostata mit Obst der Saison oder
traditioneller Kuchen "Pandešpanja"
Ein Glas istrischer Wein Damjanić*

EN

Fish menu:

*Sardele na savor (savory sardines)
Sea bass or sea bream grilled "na gradele"
Chard - potatoes
Seasonal crostata or sponge cake
Glass of Istrian wine Damjanić*

Meat menu:

*Istrian maneštra s bobíci
(traditional bean stew with sweet corn)
Pork ombolo (seasoned aged pork chops)
grilled or in wine, sour cabbage,
braised potatoes
Seasonal crostata or sponge cake
Glass of Istrian wine Damjanić*

IT

Menú di pesce:

*Sarde in savor
Branzino o orata ai ferri, bietole - patate
Crostata di stagione o Pan di Spagna
Un calice di vino istriano Damjanić*

Menù di carne:

*Minestra istriana con mais
Lombata di maiale alla griglia o al vino
cappucci garbi, patate in padella
Crostata di stagione o Pan di Spagna
Un calice di vino istriano Damjanić*

Cijena / Price : 140 HRK / 18,58 EUR

Fiksni tečaj konverzije 1 EUR = 7,5345 HRK

Organizator / Organiser / Organizzatore / Organisator
Turistička zajednica općine Funtana / Tourist Board of Funtana
www.funtana.com



Delfin
Istarska 5,
Funtana
Tel. +385 91 536 8497

Menu

HR

Ribljí meni:

“Quattro parole” - bakalar in bianco, marinirani inćuni, frutti mare mix, krakovi hobotnice

Mediteran

File brancina “a la cheff” (u umaku od istarske malvazije i pistacija)

Semi freddo - šumsko voće

Čaša Malvazija “Rossi”

Mesni meni:

Delfin “Tris” - istarski pršut, ovčji sir s tartufima i istarska skuta

Domaći pljukanci “bekva” (šugo od govedine i istarskog terana)

Panna cotta s nutellom

Čaša Merlot “Rossi”

DE

Fischmenü:

“Quattro parole” - Kabeljau „in bianco“, marinierte Sardellen, Frutti di Mare Mix, Tintenfisch “Mediterran”

Wolfsbarschfilet “à la cheff” (in einer Sauce aus istrischem Malvasia und Pistazien)

Semi freddo – Waldbeeren

Ein Glas Malvasia “Rossi”

Fleischmenü:

Delfin “Tris” – Istrischer Rohschinken, Schafskäse mit Trüffeln und istrischem Frischkäse

Hausgemachte istrische Pasta “Bekva” (in einer Sauce aus Rindfleisch und istrischem Teran)

Panna cotta mit Nutella

Ein Glas Merlot “Rossi”

EN

Fish menu:

*“Quattro parole”- in bianco cod, marinated anchovies, seafood mix, Mediterranean octopus
Sea bass fillet “a la cheff”(in Istrian malvasia and pistachio sauce)*

Semifreddo – forest fruits

Glass of Malvasia “Rossi”

Meat menu:

Delfin “Tris”- Istrian prosciutto, sheep’s cheese with truffles and Istrian cottage cheese

Homemade pljukanci “bekva” pasta (beef and Istrian teran gravy)

Panna cotta with nutella

Glass of Merlot “Rossi”

IT

Menú di pesce:

Sarde in savor

*“Quattro parole” - baccalà in bianco, sarde marinate, misto di frutti di mare, tentacoli di polpo
Mediteran*

Filetto di branzino “a la cheff” (in salsa di malvasia istriana e pistachio)

Semifreddo – frutti di bosco

Un calice di Malvasia “Rossi”

Menù di carne:

Delfin “Tris” – prosciutto istriano, formaggio pecorino ai tartufi e ricotta istriana

Pljukanci caserecci “bekva” (con sugo di carne bovina e Terrano istriano)

Panna cotta con nutella

Un calice di Merlot “Rossi”

Cijena / Price : 140 HRK / 18,58 EUR

Fiksni tečaj konverzije 1 EUR = 7,5345 HRK

Organizator / Organiser / Organizzatore / Organisator
Turistička zajednica općine Funtana / Tourist Board of Funtana
www.funtana.com



Histria
Istarska 23,
Funtana
Tel. +385 52 445 393

Menu

HR

Ribljí meni:

*Ribljí tartar (brancin sa guacamole umakom),
bakalar i slane ili marinirane sardele
Riba i lignje na žaru sa dalmatinskom garniturom
Čokoladni semifreddo
Čaša domaćeg vina – merlot i cabernet sauvignon*

Mesni meni:

*“Istarske delicije” – Istarski pršut, kobasice, panceta
i sir
Svinjski file u panceti i umaku sa krumpirom
“Al forno”
Čokoladni semifreddo
Čaša domaće malvazije*

DE

Fischmenü:

*Fischtartar (Wolfsbarsch mit Guacamole-Sauce),
Kabeljau und in Salz eingelegte oder marinierte
Sardellen
Gegrillter Fisch und Tintenfisch mit dalmatinischer
Beilage
Schokoladen-Semifreddo
Ein Glas Hauswein - Merlot und Cabernet
Sauvignon*

Fleischmenü:

*“Istrische Delikatessen” - Istrischer
Rohschinken, Wurst, Speck und Käse
Schweinefilet im Speckmantel und Sauce,
Kartoffeln ‘Al forno’
Schokoladen-Semifreddo
Ein Glas einheimischen Malvasia*

EN

Fish menu:

*Fish tartar (sea bass with guacamole sauce), cod
and salty or marinated anchovies
Grilled fish and squid with Dalmatian garnish
Chocolate semifreddo
Glass of local wine - merlot and cabernet
sauvignon*

Meat menu:

*“Istrian delicacies” - Istrian prosciutto, sausages,
pancetta and cheese
Pork fillet in pancetta and sauce with “Al forno”
(baked) potatoes
Chocolate semifreddo
Glass of homemade Malvasia*

IT

Menù di pesce:

*Tartara di pesce (branzino in salsa guacamole),
baccalà e sarde salate o marinate
Pesce e calamari alla griglia con contorno alla
dalmata
Semifreddo al cioccolato
Un calice di vino casereccio – Merlot e Cabernet
sauvignon*

Menù di carne:

*“Delizie istriane” – Prosciutto istriano, salsicce,
pancetta e formaggio
Filetto di maiale in pancetta e salsa con patate al
forno
Semifreddo al cioccolato
Un calice di Malvasia casereccia*

Cijena / Price : 140 HRK / 18,58 EUR

Fiksni tečaj konverzije 1 EUR = 7,5345 HRK

Organizator / Organiser / Organizzatore / Organisator
Turistička zajednica općine Funtana / Tourist Board of Funtana
www.funtana.com



More
Antice Gašparini 3,
Funtana
Tel. +385 52 445 103

Menu

HR

Ribljí meni:

Riblja juha

*Riba na žaru sa blitvom na dalmatinski
"Spumone" krema od lješnjaka i pistacija
Čaša malvazije "Damjanić"*

Mesni meni:

*"Istarska fantazija" - istarski pršut, istarski
salamini, panceta i sir
Njoki u govedem gulašu i salata
Tartuf od čokolade ili pistacije
Čaša cabernet sauvignona "Damjanić"*

DE

Fischmenü:

Fischsuppe

*Fisch vom Grill mit Mangold nach
dalmatinischer Art
"Spumone" Haselnuss-Pistazien-Creme
Ein Glas Malvasia "Damjanić"*

Fleischmenü:

*"Istrische Phantasie" - Istrischer Rohschinken,
istrische Salami, Speck und Käse
Gnocchi in Rindergulasch mit Salat
Schokoladen- oder Pistazientrüffel
Ein Glas Cabernet Sauvignon "Damjanić"*

EN

Fish menu:

Fish soup

*Grilled fish with Dalmatian style chard
"Spumone" hazelnut and pistachio cream
Glass of Malvasia "Damjanić"*

Meat menu:

*"Istrian fantasy" - Istrian prosciutto, Istrian
salami, pancetta and cheese
Gnocchi in beef stew and salad
Chocolate or pistachio truffle
Glass of Cabernet Sauvignon "Damjanić"*

IT

Menú di pesce:

Zuppa di pesce

*Pesce alla griglia con bietola alla dalmata
"Spumone" crema di nocciole e pistacchi
Un calice di Malvasia "Damjanić"*

Menù di carne:

*"Istarska fantazija" - prosciutto istriano,
salamino istriano, pancetta e formaggio
Gnocchi con gulasch di carne bovina e insalata
Tartufo al cioccolato o al pistacchio
Un calice di Cabernet sauvignon "Damjanić"*

Cijena / Price : 140 HRK / 18,58 EUR
Fiksni tečaj konverzije 1 EUR = 7,5345 HRK

Organizator / Organiser / Organizzatore / Organisator
Turistička zajednica općine Funtana / Tourist Board of Funtana
www.funtana.com



Oscar
Istarska 24,
Funtana
Tel. +385 52 445 344

Menu

HR

Ribljí meni:

*Ribljí tris – riblja pašteta, slani incúni
i plodovi mora*

Orada ili brancin na žaru sa prilogom i salatom

*Palačinke a la Oscar
Čaša malvazije "Legović"*

Mesni meni:

*Istarski pršut, ovčji sir
Svinjski medaljoni u umaku od tartufa
s tagliatellama*

*Palačinke a la Oscar
Čaša terana "Legović"*

DE

Fischmenü:

*Dreierlei vom Fisch – Fischpastete, in Salz
eingelegte Sardellen und Meeresfrüchte
Dorade oder Wolfsbarsch vom Grill mit Beilage
und Salat*

*Palatschinken à la Oscar
Ein Glas Malvasia "Legović"*

Fleischmenü:

*Istrischer Rohschinken, Schafskäse
Schweinemedallions in Trüffelsauce mit
Tagliatelle*

*Palatschinken à la Oscar
Ein Glas Teran "Legović"*

EN

Fish menu:

*Fish tris - fish pate, salted anchovies and seafood
Grilled sea bream or sea bass with side dish
and salad*

*Pancakes a la Oscar
Glass of Malvasia "Legović"*

Meat menu:

*Istrian prosciutto, sheep's cheese
Pork medallions in truffle sauce
with tagliatelle pasta*

*Pancakes a la Oscar
Glass of Teran "Legović"*

IT

Menù di pesce:

*Tris di pesce – paté di pesce, sarde salate e frutti
di mare*

*Orata o branzino alla griglia con contorno
e insalata*

*Crepes alla Oscar
Un calice di Malvasia "Legović"*

Menù di carne:

*Prosciutto istriano, formaggio pecorino
Medaglioni di maiale in salsa al tartufo con
tagliatelle*

*Crepes alla Oscar
Un calice di Terrano "Legović"*

Cijena / Price : 140 HRK / 18,58 EUR

Fiksni tečaj konverzije 1 EUR = 7,5345 HRK

Organizator / Organiser / Organizzatore / Organisator
Turistička zajednica općine Funtana / Tourist Board of Funtana
www.funtana.com



Rimini
Istarska 47,
Funtana
Tel. +385 91 523 0382

Menu

HR

Ribljí meni:

Salata "More"-plodovi mora
Oslić u umaku od kopra sa povrćem
Sladoled kup "Rimini"
Čaša domaćeg vina

Mesni meni:

Goveđa juha
Medaljoni u umaku od crnog papra sa
prilogom po želji
Palačinke iznenađenja
Čaša domaćeg vina

EN

Fish menu:

"More" salad - seafood
Hake in dill sauce with vegetables
Ice cream cup "Rimini"
Glass of local wine

Meat menu:

Beef soup
Medallions in black pepper sauce with side
dish at choice
Surprise pancakes
Glass of local wine

DE

Fischmenü:

Meeresfrüchtesalat „More“
Seehecht in Dillsauce mit Gemüse
Eisbecher "Rimini"
Ein Glas Hauswein

Fleischmenü:

Rindersuppe
Medaillons in schwarzer Pfeffersauce, Beilage
nach Wahl
Überraschungs-Palatschinken
Ein Glas Hauswein

IT

Menú di pesce:

Insalata di frutti di mare "More"
Nasello in salsa di aneto con contorno di
verdura
Coppa di gelato "Rimini"
Un calice di vino casereccio

Menù di carne:

Brodo di carne
Medaglioni in salsa di pepe nero con contorno
a scelta
Crepes a sorpresa
Un calice di vino casereccio

Cijena / Price : 140 HRK / 18,58 EUR
Fiksni tečaj konverzije 1 EUR = 7,5345 HRK

Organizator / Organiser / Organizzatore / Organisator
Turistička zajednica općine Funtana / Tourist Board of Funtana
www.funtana.com



Tonia
Ribarska 9,
Funtana
Tel. +385 99 407 4930

Menu

HR

Ribljí meni:

*Ribljí trio - bakalar, marinirani ili slani incuni
i riblja pašteta
Morski pijat – Orada, škampi, kozice, lignje
Prilog blitva i krumpir (salata)
Panna cotta
Čaša istarskog vina*

Mesni meni:

*Tagliatelle sa tartufima
Mesni mix-medaljoni, istarska kobasica,
prilog restani krumpir i salata
Special palačinke
Čaša istarskog vina*

DE

Fischmenü:

*Dreierlei vom Fisch – Kabeljau, marinierte oder in
Salz eingelegte Sardellen und Fischpastete
Meeresteller – Dorade, Scampi, Krabben,
Tintenfisch
Beilage Mangold oder Kartoffelsalat
Panna cotta
Ein Glas istrischer Wein*

Fleischmenü:

*Tagliatelle mit Trüffeln
Fleisch-Mix: Medaillons, istrische Wurst, als
Beilage Röstkartoffeln und Salat
Palatschinken „Special“
Ein Glas istrischer Wein*

EN

Fish menu:

*Fish trio - cod, marinated or salted anchovies
and fish pâté
Sea plate - sea bream, shrimp, prawns, squid
Chard and potato side dish (salad)
Panna cotta
Glass of Istrian wine*

Meat menu:

*Tagliatelle with truffles
Meat mix - medallions, Istrian sausage, with a side
dish of grated potatoes and salad
Special pancakes
Glass of Istrian wine*

IT

Menù di pesce:

*Tris di pesce - baccalà, alici marinate o salate e
paté di pesce
Piatto i mare – Orata, scampi, mazzancolle,
calamari
Contorno bietola e patate (insalata)
Un calice di vino istriano*

Menù di carne:

*Tagliatelle ai tartufi
Misto di carne – medaglioni, salsiccia istriana con
contorno di patate e insalata
Crepes „Special“
Un calice di vino istriano*

Cijena / Price : 140 HRK / 18,58 EUR
Fiksni tečaj konverzije 1 EUR = 7,5345 HRK

Organizator / Organiser / Organizzatore / Organisator
Turistička zajednica općine Funtana / Tourist Board of Funtana
www.funtana.com