



Bare
Kamenarija 4, Funtana
Tel. +385 95 898 02 58
Obavezna rezervacija/Restaurant
reservation required

Menu

HR

Ribljí meni:

Savor od morskog psa
Tuna s paprom i rajčicom
Cheseecake
Čaša istarskog vina

Mesni meni:

Fritaja sa šparugama
Svinjski obraz s keljom
Cheseecake
Čaša istarskog vina

DE

Fischmenü:

Marinierter Haifisch
Thunfisch mit Pfeffer und Tomate
Cheseecake
Ein Glas istrischer Wein

Fleischmenü:

„Fritaja“ (Rührei) mit wildem Spargeln
Schweinebacke mit Grünkohl
Cheseecake
Ein Glas istrischer Wein

EN

Fish menu:

Shark Savor
Tuna with peppers and tomatoes
Cheseecake
Glass of Istrian wine

Meat menu:

Omelette with asparagus
Pork cheeks with kale
Cheseecake
Glass of Istrian wine

IT

Menú di pesce:

Palombo in saor
Tonno con pepe e pomodoro
Cheseecake
I calice di vino istriano

Menù di carne:

Frittata di asparagi
Guancia di maiale con verze
Cheseecake
I calice di vino istriano

Cijena / Price : 25,00 EUR

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



Bokoon

Istra Premium Camping Resort,
Funtana

Tel. +385 52 445 527

Obavezna rezervacija / Restaurant
reservation required

Menu

HR

Ribljí meni:

*Ribljí tris "Bokoon" (salata od hobotnice, slani inčuni i bakalar na bijelo) s domaćim kruhom
Sipe s krumpirom i škalonjon
Istarski štrukulo
1 čaša vina Malvazija Damjanić*

Mesni meni:

*Maneštra od stupanje
Tarafuji sa šparugama i špaletom
Istarski štrukulo
1 čaša vina Damjanić*

DE

Fischmenü:

*Tris vom Fisch "Bokoon" (Tintenfischsalat, gesalzene Sardellen und weißer Kabeljauaufstrich) mit hausgemachtem Brot
Tintenfisch mit Kartoffeln und Schalotten
Istrischer „štrukulo“ (traditioneller Kuchen)
Ein Glas Malvazija Damjanić*

Fleischmenü:

*„Maneštra od stupanje“ (Gersteneintopf)
„Tarafuji“ (traditionelle Nudeln) mit wildem Spargel und Vorderschinken
Istrischer „štrukulo“ (traditioneller Kuchen)
Ein Glas Wein Damijanić*

EN

Fish menu:

*Seafood tris "Bokoon" (octopus salad, salted anchovies and white prepared cod) with homemade bread
Cuttlefish with potatoes and scallions
Istrian traditional pastry štrukulo
Glass of Istrian wine Malvazija Damjanić*

Meat menu:

*Barley minestrone
Traditional pasta tarafuji with asparagus and pork shoulder
Istrian traditional pastry štrukulo
Glass of wine Damjanić*

IT

Menú di pesce:

*Tris di pesce „Bokoon“ (insalata di polpo, acciughe salate e baccalà mantecato) con pane casereccio
Seppie con patate e scalogno
Strucolo istriano
1 calice di vino Malvazija Damjanić*

Menù di carne:

*Zuppa di mais
Tarafuji con asparagi e spalla di suino
Strucolo istriano
1 calice di vino Damjanić*

Cijena / Price : 25,00 EUR

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:

„Saluga mix“ – bakalar na bijelo
i marinirani sardoni
Fuži „Graža“ u umaku od šparuga,
kadulje i gamera
Semifreddo
1 čaša Malvasija "Rossi"

Mesni meni:

„Delfin tris“ – Sir u teranu, domaći pršut i
domaća kobasica
Pljukanci u šugu od boškarina
Palačinke s pistacijom i nutellom
1 čaša Teran "Rossi"

DE

Fischmenü:

„Saluga mix“ - weißer Kabeljauaufstrich
und marinierte Sardellen
Fuži "Graža" (traditionelle Nudeln) in einer
Sauce aus Spargel, Salbei und Garnelen
Semifreddo
1 Glas Malvasia "Rossi"

Fleischmenü:

„Delfin tris“ - Käse in Teran, hausgemachter
Rohschinken und hausgemachte Wurst
Pljukanci (traditionelle Nudeln)
in Boškarin-Sauce
Palatschinken mit Pistazien und Nutella
1 Glas Teran "Rossi"

EN

Fish menu:

„Saluga mix“ – white prepared cod and
marinated anchovies
Traditional pasta fuži „Graža“ in asparagus,
sage and shrimp sauce
Semifreddo
1 glass of Malvasia "Rossi"

Meat menu:

„Delfin tris“ – cheese in teran wine,
homemade prosciutto and homemade sausage
Traditional pasta pljukanci in boškarin
(Istrian cattle) stew
Crepes with pistachio and nutella
1 glass of Teran "Rossi"

IT

Menú di pesce:

Menú di pesce:
„Saluga mix“ – baccalà mantecato
e alici marinate
Fusi „Graža“ in salsa di asparagi,
savia e gamberi
Semifreddo
1 calice di Malvasia "Rossi"

Menù di carne:

„Delfin tris“ – Formaggio stagionato nel
terrano, prosciutto e salsiccia caserecci
Trofie al sugo di boscarino
Crepes con pistacchio e nutella
1 calice di Teran "Rossi"

Cijena / Price : 25,00 EUR

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:

Pedoći na buzaru

Karamali na žaru s blitvom na dalmatinski

Istarske fritule

Čaša malvazije "Damjanić"

Mesni meni:

Goveđa juha

Istarska pašta (njoki, fuži ili pljukanci) s

goveđim šugom

Istarske fritule

Čaša cabernet sauvignona "Damjanić"

DE

Fischmenü:

Miesmuscheln „Buzara-Art“

*Gegrillter Tintenfisch mit Mangold nach
dalmatinischer Art*

Istrische Fritule (traditionelles Gebäck)

Ein Glas Malvasia "Damjanić"

Fleischmenü:

Rindfleischsuppe

Istrische Pasta (Gnocchi, Fuži oder

Pljukanci) mit Rindersauce

Istrische Fritule (traditionelles Gebäck)

Ein Glas Cabernet Sauvignon "Damjanić"

EN

Fish menu:

Pedoći (mussels) stew

Grilled squid with Dalmatian style chard

Istrian fritule

Glass of Malvasia "Damjanić"

Meat menu:

Beef soup

Istrian pasta (njoki, fuži or pljukanci)

with beef stew

Istrian fritule

Glass of Cabernet Sauvignon "Damjanić"

IT

Menú di pesce:

Cozze alla busara

*Calamari alla griglia con biete alla
dalmata*

Frittelle istriane

1 calice di Malvasia "Damjanić"

Menù di carne:

Brodo di carne

Pasta istriana (gnocchi, fusi o trofie)

con sugo di carne di manzo

Frittelle istriane

1 calice di Cabernet sauvignon

"Damjanić"

Cijena / Price : 25,00 EUR

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 inćuni i plodovi mora*

Orada ili brancin na žaru s prilogom i salatom

*Palačinke a la Oscar
Čaša malvazije "Kadum"*

Mesni meni:

Istarski pršut, ovčji sir

*Svinjski medaljoni u umaku od tartufa s
tagliatellama*

*Palačinke a la Oscar
Čaša terana "Kadum"*

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 "Kadum"

Fleischmenü:

Istrischer Rohschinken, Schafskäse

*Schweinemedallions in Trüffelsauce mit
Tagliatelle*

Palatschinken à la Oscar

Ein Glas Teran "Kadum"

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 "Kadum"

Meat menu:

Istrian prosciutto, sheep's cheese

*Pork medallions in truffle sauce with
tagliatelle pasta*

Pancakes a la Oscar

Glass of Teran "Kadum"

IT

Menú 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

1 calice di Malvasia "Kadum"

Menù di carne:

Prosciutto istriano, formaggio pecorino

*Medaglioni di maiale in salsa al tartufo
con tagliatelle*

Crepes alla Oscar

1 calice di Terrano "Kadum"

Cijena / Price : 25,00 EUR

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:

Duo od sardoni (marinirani i slani)
Jadranski tuna stake s prilogom
Dnevni kolač
Čaša istarskog vina

Mesni meni:

Goveda juha
Bogata istarska mesna plata
Dnevni kolač
Čaša istarskog vina

EN

Fish menu:

Anchovy duo (marinated and salted)
Adriatic tuna steak with sides
Daily cake
Glass of Istrian wine

Meat menu:

Beef soup
Rich Istrian meat plate
Daily cake
Glass of Istrian wine

DE

Fischmenü:

Sardinien Duo (mariniert und gesalzen)
Adriatisches Thunfischsteak mit Beilage
Tageskuchen
Ein Glas istrischer Wein

Fleischmenü:

Rindfleischsuppe
Reichhaltige istrische Fleischplatte
Tageskuchen
Ein Glas istrischer Wein

IT

Menú di pesce:

Duo di acciughe
(marinate e salate)
Bistecca di tonno dell'Adriatico con
contorno
Dolce del giorno
1 calice di vino istriano

Menù di carne:

Brodo di carne
Ricco piatto di carne tipico dell'Istria
Dolce del giorno
1 calice di vino istriano

Cijena / Price : 25,00 EUR

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:

*Tartar od kozica i brancina
Škombri (Skuše) na pljeskavici
od krumpira i blitve
Desert iznenađenja
Čaša domaćeg vina*

Mesni meni:

*„Vitello tonnato” - narezana teletina
prelivena umakom od tune
Teleći obrazi s rimskim njokima
Desert iznenađenja
Čaša domaćeg vina*

DE

Fischmenü:

*Krabben- und Wolfsbarsch-Tartar
Makrele auf einem Burger aus Kartoffeln
und Mangold
Überraschungsdessert
Ein Glas Hauswein*

Fleischmenü:

*„Vitello tonnato“ – Kalbsaufschnitt mit
Thunfischsauce
Kalbsbäckchen mit römischen Gnocchi
Überraschungsdessert
Ein Glas Hauswein*

EN

Fish menu:

*Prawn and sea bass tartare
Mackerel on a potato and chard patty
Surprise dessert
Glass of local wine*

Meat menu:

*Vitello tonnato - sliced veal topped
with tuna sauce
Veal cheeks with Roman gnocchi
Surprise dessert
Glass of local wine*

IT

Menú di pesce:

*Tartare di gamberi e branzino
Sgombri con polpetta di patate e bietole
Dessert a sorpresa
1 calice di vino casereccio*

Menù di carne:

*„Vitello tonnato” Carne di vitello
in salsa di tonno
Guance di vitello con gnocchi alla romana
Dessert a sorpresa
1 calice di vino casereccio*

Cijena / Price : 25,00 EUR

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