



Bare

Kamenarija 4, Funtana

Tel. +385 95 898 02 58

Obavezna rezervacija/Restaurant
reservation required

Menu

HR

Ribljí meni:

Savor od kadela (morski pas)

Pedoći na buzaru

Tiramisu

Čaša istarskog vina

Mesni meni:

Tartar biftek sa domaćom focacciom

Maneštra sa kuhanom pancetom

Tiramisu

Čaša istarskog vina

DE

Fischmenü:

Sovur- Kadel (Haifisch)

Miesmuscheln nach Buzara-Art

Tiramisu

Ein Glas istrischer Wien

Fleischmenü:

Steak Tartar mit hausgemachter Focaccia

Maneštra (Eintopf) mit gebratener

Pancetta

Tiramisu

Ein Glas istrischer Wien

EN

Fish menu:

Shark savor

Pedoći (mussels) stew

Tiramisu

Glass of Istrian wine

Meat menu:

Steak tartar with homemade focaccia

*Maneštra (traditional Istrian minestrone)
with cooked pancetta*

Tiramisu

Glass of Istrian wine

IT

Menú di pesce:

Palombo in saor

Cozze alla busara

Tiramisu

1 calice di vino istriano

Menù di carne:

*Bistecca alla tartara con focaccia
fatta in casa*

Minestra istriana con pancetta bollita

Tiramisu

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



Bistro Bocca
Istarska 7, Funtana
Tel. +385 98 940 61 82

Menu

HR

Ribljí meni:

*Ribljí tris (riblja pašteta,
slani inćuni, bakalar)
Orada ili brancin sa blitvom
i krumpirom
Voćna torta
Čaša malvazije "Kadum"*

Mesni meni:

*Istarska buđola i ovčji sir
Ombolo i pljukanci sa tartufima
Voćna torta
Čaša terana "Kadum"*

DE

Fischmenü:

*Istrische „Buđola“ (luftgetrockneter
Schweinenacken) und Schafskäse
Schweinskaree und „Pljukanci“
(Nudelspezialität) mit Trüffeln
Obsttorte
Ein Glass Teran "Kadum"*

Fleischmenü:

*Istrische „Buđola“ (luftgetrockneter
Schweinenacken) und Schafskäse
Schweinskaree und „Pljukanci“
(Nudelspezialität) mit Trüffeln
Obsttorte
Ein Glass Teran "Kadum"*

EN

Fish menu:

*Fish tris (fish pate, salted anchovies, cod)
Sea bream or sea bass with chard
and potatoes
Fruit cake
Glass of Teran "Kadum"*

Meat menu:

*Istrian buđola (seasoned aged pork cold
cut) and sheep cheese
Ombolo (seasoned aged pork) and
pljukanci (traditional pasta) with truffles
Fruit cake
Glass of Malvasia "Kadum"*

IT

Menú di pesce:

*Tris di pesce (paté di pesce, acciughe
salate, baccalà)
Orata o branzino con contorno
di bietole e patate
Torta alla frutta
I calice di Malvasia "Kadum"*

Menù di carne:

*Coppa istriana e formaggio pecorino
Ombolo e strozzapreti ai tartufi
Torta alla frutta
I calice di Terrano "Kadum"*

Cijena / Price : 25,00 EUR

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



Bokoon

Valamar Camping Istra,

Funtana

Tel. +385 52 445 527

Obavezna rezervacija / Restaurant
reservation required

Menu

HR

Ribljí meni:

*Riblja terina Bokoon
Brudet s srdelama na palenti
Kravlja skuta sa medom i orasima
I čaša vina Malvazija Damjanić*

Mesni meni:

*Maneštra s koromačon
Boškarin umido s peštanim krumpiron i
vrzotom
Kravlja skuta sa medom i orasima
I čaša vina Damjanić cuvee*

DE

Fischmenü:

*Fischterrinen Bokoon
Brudet (Fischeintopf) mit Sardinen auf
Polenta
Skuta (Frischkäse) mit Honig und
Walnüssen
Ein Glas Malvasia Damjanić*

Fleischmenü:

*Maneštra (Eintopf) mit Fenchel
Geschmorter Boškarin (istrisches Rind)
mit Stampfkartoffeln und Grünkohl
Skuta (Frischkäse) mit Honig und
Walnüssen
Ein Glas Damjanić cuvee*

EN

Fish menu:

*Bokoon fish terrine
Sardines stew on polenta
Cow milk curd with honey and walnuts
Glass of Istrian wine Malvasia Damjanić*

Meat menu:

*Maneštra (traditional Istrian minestrone)
with fennel
Boškarin (Istrian cattle) umido with
smashed potatoes and kale
Cow milk curd with honey and walnuts
Glass of Istrian wine Damjanić cuvee*

IT

Menù di pesce:

*Terrina di pesce Bokoon
Brodetto di sardine con polenta
Ricotta vaccina con miele e noci
I calice di vino Malvasia Damjanić*

Menù di carne:

*Minestra con finocchio
Boscarin in umido con patate
schiate e verza
Ricotta vaccina con miele e noci
I calice di vino Damjanić cuvee*

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:

Bruschetta DELFIN
Šurlice MARE & MONTI
Tiramisu
1 čaša malvazije "Fiore"

Mesni meni:

Za nežbaljat Coki mix
Njoki od kuprive u šugu od krave
Tiramisu od pistacije
1 čaša terana "Fiore"

EN

Fish menu:

Bruschetta DELFIN
Šurlice (traditional Istrian pasta) MARE & MONTI
Tiramisu
1 glass of Malvasia "Fiore"

Meat menu:

Za nežbaljat Coki mix
Nettle gnocchi in cow stew
Pistachio tiramisu
1 glass of Teran "Fiore"

DE

Fischmenü:

Bruschetta DELFIN
Šurlice (traditionelle Nudelsorte)
MARE & MONTI
Tiramisu
1 Glas Malvasia "Fiore"

Fleischmenü:

Coki-Mix
Brennnessel-Gnocchi in einer Sauce aus Rindfleisch
Pistazien-Tiramisu
1 Glas Teran "Fiore"

IT

Menú di pesce:

Bruschetta DELFIN
Šurlice (tipo di pasta corta) MARE & MONTI
Tiramisu
1 calice di Malvasia "Fiore"

Menù di carne:

Per non sbagliare Coki mix
Gnocchi all'ortica con sugo di manzo
Tiramisù al pistacchio
1 calice di Teran "Fiore"

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:

Riblja juha
Fritto misto sa prilogom
Fritule
Čaša malvazije Damjanić

Mesni meni:

"Istarska fantazija" – istarski pršut i sir
Pljukanci sa šugom
Fritule
Čaša cabernet Damjanić

DE

Fischmenü:

Fischsuppe
Fritto misto mit Beilage
Istrische Fritule (traditionelles Gebäck)
Ein Glass Malvasia Damjanić

Fleischmenü:

"Istrische Phantasie" Istrischer
Rohschinken
und Käse
Pljukanci (traditionelle Nudelsorte) mit
Sauce
Istrische Fritule (traditionelles Gebäck)
Ein Glass Cabernet Damjanić

EN

Fish menu:

Fish soup
Fritto misto with side dish
Istrian fritule
Glass of Malvasia Damjanić

Meat menu:

"Istrian fantasy" Istrian prosciutto
and cheese
Pljukanci (traditional Istrian pasta) with
stew
Istrian fritule
Glass of Cabernet Damjanić

IT

Menú di pesce:

Zuppa di pesce
Fritto misto con contorno
Fritelle istriane
1 calice di vino Malvasia Damjanić

Menù di carne:

"Istrian fantasy" -prosciutto istriano
e formaggio
Pljukanci (tipo di pasta corta) al sugo
Fritelle istriane
1 calice di vino Cabernet 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 sa 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:

Marinirani sardoni
Rižoto sa morskim plodovima
Palačinke sa pistacijama
Čaša istarskog vina

Mesni meni:

Goveđa juha
Fuži sa šugom od istarskog boškarina
Pita od jabuke
Čaša istarskog vina

DE

Fischmenü:

Marinierte Sardellen
Risotto mit Meeresfrüchten
Pistazien-Palatschinken
Ein Glas istrischer Wine

Fleischmenü:

Rindfleischsuppe
Fuži (traditionelle Nudelsorte) in einer
Sauce vom istrischem Boškarin (Rind)
Apfelkuchen
Ein Glas istrischer Wine

EN

Fish menu:

Marinated anchovies
Seafood risotto
Pancakes with pistachios
Glass of Istrian wine

Meat menu:

Beef soup
Fuži (traditional Istrian pasta) with
Istrian boškarin (Istrian cattle) stew
Apple pie
Glass of Istrian wine

IT

Menú di pesce:

Alici marinate
Risotto ai frutti di mare
Crêpes al pistacchio
1 calice di vino istriano

Menù di carne:

Brodo di manzo
Fusi al sugo di boscarin istriano
Torta di mele
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