



RESTAURANT MORE



JELOVNIK

MENU

MENY

SPEISEKARTE

Odabir šefa kuhinje

RIBLJI MENU

Tatar od tune s avokadom i sezamom



Bisque od rakova s kravljom skutom i tostiranim listićima badema



Ĵakobove kapice na žaru s kremom od šafrana



File orade pečen u papiru s povrćem



Tart od jabuke s kremom od vanilije

600,00 kn

MESNI MENU

Carpaccio od bifteka s Granapadano sirom i perlicama od aceta balsamica



Ĵuha od leće



Biftek pripremljen u woku s povrćem i rižinim rezancima



Biftek u umaku od tartufa na domaćim raviolima punjenim rikotom



Tortica od sira i malina

550,00 kn

HLADNA PREDJELA

kn

TATAR OD TUNE S AVOKADOM I SEZAMOM.....	90,00
PRŠUT OD TUNE S KOZJIM SIROM	100,00
CARPACCIO OD SABLJARKE.....	85,00
SALATA OD JASTOGA S PESTOM OD RIKULE	290,00
DALMATINSKI PRŠUT S PIPUNOM, LISTIĆIMA PAŠKOG SIRA I SMOKVAMA IZ PROŠEKA	110,00
CARPACCIO OD BIFTEKA S GRANA PADANO SIROM I PERLICAMA OD ACETA BALSAMICA	90,00
TATAR BIFTEK (ZA DVIJE OSOBE)	230,00

JUHE

JUHA OD LEĆE S PRŽENOM KOZICOM	40,00
PILEĆA JUHA S DOMAĆOM TJESTENINOM.....	35,00
BISQUE OD RAKOVA S KRAVLJOM SKUTOM I TOSTIRANIM LISTIĆIMA BADEMA	55,00
DALMATINSKA RIBLJA JUHA	40,00

TOPLA PREDJELA

BUZARA OD MUŠULA, ŠKAMPA I KOZICA.....	120,00
RIŽOTO OD KOZICA, TIKVICA I PORILUKA	90,00
JAKOBOVE KAPICE NA ŽARU S KREMOM OD ŠAFRANA	120,00
ISTARSKA TJESTENINA S KREMOM OD TARTUFA	100,00
PILETINA PRIPREMLJENA U WOKU S POVRĆEM I RIŽINIM REZANCIMA.....	85,00

RIBLJA JELA

JASTOG NA ŽARU 1KG	700,00
OČIŠĆENI ŠKAMPI NA RIŽOTU OD ŠAFRANA I BOBA	220,00
FILE ORADE PEČEN U PAPIRU S POVRĆEM.....	180,00
FILE BRANCINA NA ŽARU S POVRĆEM PRIPREMLJENIM U WOKU.....	155,00
ODREZAK OD LOSOSA SA ŠPAROGAMA I UMAKOM OD HRENA	155,00
ODREZAK OD BAKALARA S PALENTOM I SALSOM OD RAJČICA.....	155,00
ODREZAK OD TUNE SA SALATOM OD RIKULE, MINI RAJČICA I LJUBIČASTOG LUKA	190,00
PEČENI KRAKOVI OD HOBOTNICE S POVRĆEM	155,00

MESNA JELA

PEČENI JANJEĆI KOTLET S KORICOM OD ZAČINSKOG BILJA, NA PIREU OD BATATE.....	200,00
BIFTEK NA ŽARU S PEČENIM KRUMPIROM I POVRĆEM PRIPREMLJENIM U WOKU	155,00
BIFTEK U UMAKU OD TARTUFA NA DOMAĆIM RAVIOLIMA PUNJENIM RIKOTOM	180,00
TURNEDO S PEČENIM KRUMPIROM I POVRĆEM PRIPREMLJENIM U WOKU.....	155,00
RIB-EYE ODREZAK S POVRĆEM PEČENIM NA ŽARU I DŽEMOM OD LUKA.....	200,00
PILEĆA PRSA PUNJENA SA ŠUNKOM, SIROM I BOSIOKOM, NA TJESTENINI SA UMAKOM OD RAJČICA.....	120,00
SVINJSKI FILE SA UMAKOM OD VRGANJA I PALAČINKAMA OD ŠPINATA	130,00
FONDUE SERVIRAN S RAZNIM PRILOZIMA I UMAKOM OD PAPRA (ZA 2 OSOBE)	400,00

FLAMBIRANO JELO (ZA 2 OSOBE)

FLAMBIRANI BIFTEK U UMAKU OD PAPRA,
SALATA OD RIKULE, MINI RAJČICA, LJUBIČASTOG LUKA
SA DOMAĆIM RAVIOLIMA PUNJENIM RIKOTOM 380,00

VEGETARIJANSKI KUTAK

INTEGRALNA TJESTENINA SA UMAKOM OD RAJČICA I BOSIOKA 75,00
BEZGLUTENSKA TJESTENINA S PESTOM OD RIKULE I MINI RAJČICA 75,00
GLJIVE NA ŽARU 75,00
POVRĆE PRIPREMLJENO U WOKU..... 40,00

SALATE

SEZONSKA SALATA..... 30,00
SALATA OD MASLINA 30,00

UMACI

UMAK OD PAPRA..... 30,00
UMAK OD TARTUFA 40,00
UMAK OD VRGANJA 30,00
UMAK OD RAJČICA I BOSIOKA..... 30,00

SLASTICE

FLAMBIRANE PALAČINKE (ZA 2 OSOBE) 140,00
ČOKOLADNA BOMBA SA ŠUMSKIM VOĆEM 40,00
ČOKOLADNI SUFLE SA SLADOLEDOM 40,00
FERRERO TORTA 40,00
TART OD JABUKE S KREMOM OD VANILIJE 40,00
TORTICA OD SIRA I MALINA 40,00
DUBROVAČKA ROZATA 35,00

IZBOR SIREVA

PAŠKI SIR-SUHI OVČJI S OTOKA PAGA..... 90,00
POLUSUHI KRAVLJI SIR S CRNIM TARTUFIMA 95,00
POLUSUHI KOZJI SIR DOMAĆI, OBITELJ KOZARAC 85,00
PLATA PROBRANIH SIREVA..... 120,00

LAGANI RUČAK

HLADNA JELA

TOPLO-HLADNA SALATA S LOSOSOM	70,00
TOPLO-HLADNA SALATA S BIFTEKOM	70,00
SALATA S RIKOTOM	70,00

TOPLA JELA

ŠPAGETI NA BOLONJSKI NAČIN	65,00
ŠPAGETI CARBONARA	65,00
TJESTENINA S MORSKIM PLODOVIMA	80,00
TORTILJA S PIKANTNIM PRUĆIMA OD BIFTEKA I POVRĆA S KISELIM VRHNJEM.....	85,00

Chef's Choice Fish Menu

eng

Tuna tartar with avocado and sesame



Crawfish bisque with cow's cottage cheese and toasted almond flakes



Grilled scallops with saffron cream



Gilthead bream fillet fried on paper with vegetables



Apple cake

600,00 kn

Chef's Choice Meat Menu

Beefsteak Carpaccio with Grana Padano cheese and Aceto Balsamico pearls



Lentil soup



Beefsteak from the wok with vegetables and rice noodles



Beef steak in truffle sauce on homemade ravioli filled with ricotta



Mini cheesecake

550,00 kn

COLD APPETIZERS

kn

TUNA TARTAR WITH AVOCADO AND SESAME	90,00
TUNA HAM WITH GOAT CHEESE	100,00
SWORDFISH CARPACCIO	85,00
LOBSTER SALAD WITH ROCKET PESTO	290,00
DALMATIAN HAM WITH HONEY MELON, PAG CHEESE IN THIN SLICES AND FIGS IN PROŠEK.....	110,00
BEEFSTEAK CARPACCIO WITH GRANA PADANO CHEESE AND ACETO BALSAMICO PEARLS	90,00
BEEFSTEAK-TATARE (FOR TWO)	230,00

SOUPS

LENTIL SOUP WITH FRIED PRAWNS	40,00
CHICKEN SOUP WITH HOMEMADE NOODLES	35,00
CRAWFISH BISQUE WITH COW'S COTTAGE CHEESE AND TOASTED ALMOND FLAKES	55,00
DALMATIAN FISH SOUP.....	40,00

HOT APPETIZERS

MUSSELS, SCAMPI AND PRAWNS A LA BUZARA	120,00
RISOTTO WITH PRAWNS, ZUCCHINI AND LEEKS	90,00
GRILLED SCALLOPS WITH SAFFRON CREAM	120,00
ISTRIAN NOODLES WITH TRUFFLE CREAM	100,00
CHICKEN FROM THE WOK WITH VEGETABLES AND RICE NOODLES	85,00

FISH DISHES

GRILLED LOBSTER 1KG	700,00
PEELED SCAMPI AND SAFFRON RISOTTO WITH FIELD BEANS	220,00
GILTHEAD BREEM FILLET FRIED ON PAPER WITH VEGETABLES	180,00
GRILLED FILLET OF SEA BASS WITH VEGETABLES FROM THE WOK	155,00
SALMON STEAK WITH ASPARAGUS AND HORSERADISH SAUCE	155,00
COD STEAK WITH POLENTA AND TOMATO SAUCE	155,00
TUNA STEAK WITH ROCKET SALAD, CHERRY TOMATOES AND RED ONIONS.....	190,00
FRIED OCTOPUS TENTACLE WITH VEGETABLES	155,00

MEAT DISHES

FRIED LAMB STEAK WITH HERB CRUST, ON SWEET POTATO PUREE	200,00
GRILLED BEEFSTEAK WITH FRIED POTATOES AND VEGETABLES FROM THE WOK.....	155,00
BEEF STEAK IN TRUFFLE SAUCE ON HOMEMADE RAVIOLI FILLED WITH RICOTTA	180,00
TOURNEDOS WITH FRIED POTATOES AND VEGETABLES FROM THE WOK.....	155,00
RIB-EYE-STEAK WITH GRILLED VEGETABLES AND ONION JAM.....	200,00
CHICKEN BREAST FILLED WITH HAM, CHEESE AND BASIL, ON NOODLES WITH TOMATO SAUCE.....	120,00
PORK FILLET WITH MUSHROOM SAUCE AND SPINACH PANCAKES	130,00
FONDUE SERVED WITH VARIOUS SIDE DISHES AND PEPPER SAUCE (FOR TWO).....	400,00

FLAMBE DISHES (FOR TWO)

BEEF STEAK FLAMBE IN PEPPER SAUCE, ROCKET SALAD, CHERRY TOMATOES, RED ONIONS WITH HOMEMADE RAVIOLI FILLED WITH RICOTTA	380,00
--	--------

VEGETARIAN MEALS

WHOLE WHEAT NOODLES WITH TOMATO SAUCE AND BASIL.....	75,00
GLUTEN-FREE NOODLES WITH ROCKET PESTO AND CHERRY TOMATOES	75,00
GRILLED MUSHROOMS.....	75,00
VEGETABLES FROM THE WOK.....	40,00

SALADS

SEASONS SALAD	30,00
OLIVE SALAD	30,00

SAUCES

PEPPER SAUCE	30,00
TRUFFLE SAUCE	40,00
PORCINI MUSHROOM SAUCE.....	30,00
TOMATO SAUCE AND BASIL.....	30,00

DESSERTS

PANCAKES FLAMBE (FOR TWO).....	140,00
CHOCOLATE BOMB WITH FOREST FRUITS	40,00
CHOCOLATE SOUFFLE WITH ICE CREAM.....	40,00
FERRERO-CAKE	40,00
APPLE CAKE WITH VANILLA CREAM.....	40,00
MINI CHEESECAKE WITH RASPBERRIES.....	40,00
CRÈME BRÛLÉE A LA DUBROVNIK („ROZATA“)... ..	35,00

CHEESE SELECTION

PAG CHEESE – DRY SHEEP’S CHEESE FROM THE ISLAND OF PAG.....	90,00
SEMI-DRY COW’S CHEESE WITH BLACK TRUFFLES.....	95,00
HALF-DRIED HOMEMADE GOAT’S CHEESE, FAMILY KOZARAC.....	85,00
PLATE WITH SELECTED CHEESE VARIETIES.....	120,00

LIGHT LUNCH

COLD DISHES

WARM SALMON SALAD.....	70,00
WARM BEEFSTEAK SALAD	70,00
RICOTTA SALAD	70,00

WARM DISHES

SPAGHETTI BOLOGNESE	65,00
SPAGHETTI CARBONARA.....	65,00
PASTA WITH SEAFOOD.....	80,00
TORTILLA WITH SPICY STRIPS OF BEEF STEAK AND VEGETABLES WITH SOUR CREAM	85,00

Kocken rekommenderar fiskmeny

Tonfisktartar med avocado och sesamfrön



Bisque på kräftor med färskost, gjord på komjök, och rostade mandelflarn



Grillade jakobsmusslor med saffranskräm



Filé från havsruda, ugnstekt på bakpapper med grönsaker



Äppelkaka

600,00 kn

Kocken rekommenderar köttmeny

Carpaccio på nötkött med Grana Padano-ost och Aceto balsamicopärlor



Linsoppa



Wokad nötkött med grönsaker och risnudlar



Biffstek i tryffelsås på hemlagad ravioli fylld med ricotta



Cheesecakebakelse

550,00 kn

KALLA FÖRRÄTTER

kn

TONFISKTARTAR MED AVOCADO OCH SESAMFRÖN	90,00
TONFISKSKINKA MED GETOST	100,00
CARPACCIO PÅ SVÄRDFISKFILÉ.....	85,00
HUMMERSALLAD MED RUCCOLAPESTO.....	290,00
DALMATINSK SKINKA MED HONUNGSMELON, OST FRÅN PAG I TUNNA SKIVOR OCH FIKON I PROŠEK.....	110,00
CARPACCIO PÅ NÖTKÖTT MED GRANA PADANO-OST OCH ACETO BALSAMICOPÄRLOR.....	90,00
BIFF TARTAR (FÖR TVÅ PERSONER)	230,00

SOPPOR

LINSSOPPA MED STEKTA RÄKOR.....	40,00
HÖNSSOPPA MED HEMLAGADE NUDLAR	35,00
BISQUE PÅ KRÄFTOR MED FÄRSKOST, GJORD PÅ KOMJÖK, OCH ROSTADE MANDELFLARN	55,00
FISKSOPPA FRÅN DALMATIEN.....	40,00

VARMA FÖRRÄTTER

MUSSLOR, SCAMPI OCH RÄKOR À LA BUZARA	120,00
RISOTTO MED RÄKOR, ZUCCHINI OCH PURJOLÖK.....	90,00
GRILLADE JAKOBSMUSSLOR MED SAFFRANSKRÄM	120,00
NUDLAR PÅ ISTRISKT VIS MED TRYFFELKRÄM.....	100,00
WOKAD KYCKLING MED GRÖNSAKER OCH RISNUDLAR	85,00

FISKRÄTTER

GRILLAD HUMMER, 1 KG	700,00
SKALADE SCAMPI PÅ EN RISOTTOBÄDD AV SAFFRAN OCH BONDBÖNOR	220,00
FILÉ FRÅN HAVSRUDA, UGNSSTEKT PÅ BAKPAPPER MED GRÖNSAKER	180,00
GRILLAD HAVSABBORRE MED WOKADE GRÖNSAKER	155,00
LAX MED SPARRIS OCH PEPPARROTSSÅS.....	155,00
LUTFISK MED POLENTA OCH TOMATSÅS.....	155,00
TONFISK MED RUCCOLASALLAD, CHERRYTOMATER OCH RÖDLÖK.....	190,00
STEKTA BLÄCKFISKTENTAKLER MED GRÖNSAKER.....	155,00

KÖTTRÄTTER

STEKT ÖRTINBAKAD LAMMKOTLETT PÅ PURÉ AV SÖTPOTATIS	200,00
GRILLAD BIFFSTEK MED STEKT POTATIS OCH WOKADE GRÖNSAKER	155,00
BIFFSTEK I TRYFFELSÅS PÅ HEMLAGAD RAVIOLI FYLLED MED RICOTTA.....	180,00
TOURNEDOS MED STEKT POTATIS OCH WOKADE GRÖNSAKER	155,00
ENTRECÔTE MED GRILLADE GRÖNSAKER OCH LÖKKONFITYR.....	200,00
KYCKLINGBRÖST FYLLED MED SKINKA, OST OCH BASILIKA, PÅ NUDLAR MED TOMATSÅS.....	120,00
FLÄSKFILÉ MED SÅS MED KARLJOHANSSVAMP OCH SPENATPANNKAKOR	130,00
FONDUE SERVERAD MED OLIKA TILLBEHÖR SAMT PEPPARSÅS (FÖR 2 PERSONER)	400,00

FLAMBERADE RÄTTER (FÖR 2 PERSONER)

FLAMBERAD BIFFSTEK I PEPPARSÅS, RUCCOLASALLAD, CHERRYTOMATER OCH RÖDLÖK MED HEMLAGAD RAVIOLI FYLLED MED RICOTTA	380,00
---	--------

VEGETARISKA RÄTTER

FULLKORNSNUDLAR MED TOMATSÅS OCH BASILIKA.....	75,00
GLUTENFRIA NUDLAR MED RUCCOLAPESTO OCH CHERRYTOMATER	75,00
GRILLAD SVAMP	75,00
WOKADE GRÖNSAKER	40,00

SALLADER

SÄSONGENS SALLAD	30,00
OLIVSALLAD	30,00

SÅSER

PEPPARSÅS	30,00
TRYFFELSÅS.....	40,00
SÅS MED KARLJOHANSSVAMP	30,00
TOMATSÅS OCH BASILKA.....	30,00

EFTERRÄTTER

FLAMBERADE PANNKAKOR (FÖR 2 PERSONER)	140,00
CHOKLADBOMB MED SKOGSBÄR	40,00
CHOKLADSUFFLÉ MED GLASS.....	40,00
FERRERO-TÅRTA	40,00
ÄPPELKAKA MED VANILJKRÄM	40,00
CHEESECAKEBAKELSE MED HALLON	40,00
BRYLÉPUDDING À LA DUBROVNIK	35,00

OSTSORTER

OST FRÅN PAG – HÅRD FÅROST FRÅN ÖN PAG.....	90,00
HALVHÅRD OST GJORD PÅ KOMJÖLK MED SVARTA TRYFFLAR	95,00
HALVHÅRD HEMLAGAD GETOST À LA FAMILJEN KOZARAC	85,00
BRICKA MED UTVALDA OSTSORTER.....	120,00

LÄTT LUNCH

KALLA RÄTTER

LJUMMEN LAXSALLAD	70,00
LJUMMEN SALLAD PÅ BIFFSTEK	70,00
RICOTTASALLAD	70,00

VARMA RÄTTER

SPAGHETTI BOLOGNESE	65,00
SPAGHETTI CARBONARA	65,00
NUDLAR MED HAVETS FRUKTER	80,00
TORTILLA MED KRYDDIGA STRIMLOR AV BIFFSTEK OCH GRÖNSAKER MED GRÄDDFIL.....	85,00

Wahl des chefs fischmenü

deu

Thunfisch-Tatar mit Avocado und Sesam



Krebs-Bisque mit Kuh-Hüttenkäse und gerösteten Mandelblättchen



Jakobsmuscheln vom Grill mit Safrancreme



Goldbrassen-Filet gebraten auf Papier mit Gemüse



Apfertarte

600,00 kn

Wahl des chefs fleischmenü

Carpaccio vom Beefsteak mit Grana Padano Käse und Aceto-Balsamico-Perlen



Linsensuppe



Beefsteak aus dem Wok mit Gemüse und Reismudeln



Beefsteak in Trüffelsauce auf hausgemachten Ravioli gefüllt mit Ricotta



Kleine Käsetorte

550,00 kn

KALTE VORSPEISEN

kn

THUNFISCH-TATAR MIT AVOCADO UND SESAM	90,00
THUNFISCH-SCHINKEN MIT ZIEGENKÄSE	100,00
CARPACCIO VOM SCHWERTFISCH.....	85,00
HUMMERSALAT MIT RUCOLA-PESTO.....	290,00
DALMATINISCHER SCHINKEN MIT HONIGMELONE, PAGER KÄSE IN DÜNNEN SCHEIBEN UND FEIGEN IN PROŠEK.....	110,00
CARPACCIO VOM BEEFSTEAK MIT GRANA PADANO KÄSE UND ACETO-BALSAMICO-PERLEN.....	90,00
BEEFSTEAK-TATAR (FÜR ZWEI PERSONEN)	230,00

SUPPEN

LINSENSUPPE MIT GEBRATENEN GARNELEN.....	40,00
HÜHNERSUPPE MIT HAUSGEMACHTEN NUDELN	35,00
KREBS-BISQUE MIT KUH-HÜTTENKÄSE UND GERÖSTETEN MANDELBLÄTTCHEN	55,00
DALMATINISCHE FISCHSUPPE	40,00

WARME VORSPEISEN

MUSCHELN, SCAMPI UND GARNELEN A LA BUZARA.....	120,00
RISOTTO MIT GARNELEN, ZUCCHINI UND LAUCH	90,00
JAKOBSMUSCHELN VOM GRILL MIT SAFRANCREME.....	120,00
ISTRISCHE NUDELN MIT TRÜFFELCREME	100,00
HUHN AUS DEM WOK MIT GEMÜSE UND REISNUDELN.....	85,00

FISCHGERICHTE

HUMMER VOM GRILL 1KG.....	700,00
GESCHÄLTE SCAMPI AUF EINEM RISOTTO AUS SAFRAN UND ACKERBOHNEN	220,00
GOLDBRASSEN-FILET GEBRATEN AUF PAPIER MIT GEMÜSE.....	180,00
WOLFSBARSCH-FILET VOM GRILL MIT GEMÜSE IM WOK ZUBEREITET	155,00
LACHS-STEAK MIT SPARGEL UND MEERRETTICH-SAUCE	155,00
STOCKFISCH-STEAK MIT POLENTA UND TOMATENSAUCE	155,00
THUNFISCH-STEAK MIT RUCOLA-SALAT, CHERRY TOMATEN UND ROTEN ZWIEBELN	190,00
GEBRATENE OCTOPUS-TENTAKEL MIT GEMÜSE.....	155,00

FLEISCHGERICHTE

GEBRATENES LAMMKOTELETT MIT KRÄUTERKRUSTE, AUF SÜSSKARTOFFEL-PÜREE	200,00
BEEFSTEAK VOM GRILL MIT GEBRATENEN KARTOFFELN UND GEMÜSE AUS DEM WOK.....	155,00
BEEFSTEAK IN TRÜFFELSAUCE AUF HAUSGEMACHTEN RAVIOLI GEFÜLLT MIT RICOTTA.....	180,00
TOURNEDOS MIT GEBRATENEN KARTOFFELN UND GEMÜSE AUS DEM WOK.....	155,00
RIB-EYE-STEAK MIT GEMÜSE VOM GRILL UND ZWIEBELKONFITÜRE	200,00
HÄHNCHENBRUST GEFÜLLT MIT SCHINKEN, KÄSE UND BASILIKUM, AUF NUDELN MIT TOMATENSAUCE	120,00
SCHWEINEFILET MIT STEINPILZSAUCE UND SPINAT-PFANNKUCHEN	130,00
FONDUE SERVIERT MIT VERSCHIEDENEN BEILAGEN UND PFEFFERSAUCE (FÜR 2 PERSONEN)	400,00

FLAMBIERTE SPEISEN (FÜR 2 PERSONEN)

FLAMBIERTES BEEFSTEAK IN PFEFFERSAUCE,
RUCOLA-SALAT, CHERRY TOMATEN, ROTEN ZWIEBELN
MIT HAUSGEMACHTEN RAVIOLI GEFÜLLT MIT RICOTTA 380,00

VEGETARISCHE SPEISEN

VOLLKORNNUDELN MIT TOMATENSAUCE UND BASILIKUM 75,00
GLUTENFREIE NUDELN MIT RUCOLA-PESTO UND CHERRY TOMATEN 75,00
PILZE VOM GRILL 75,00
GEMÜSE AUS DEM WOK 40,00

SALATE

SALAT DER SAISON 30,00
OLIVEN-SALAT 30,00

SAUCEN

PFEFFERSAUCE 30,00
TRÜFFELSAUCE 40,00
STEINPILZSAUCE 30,00
TOMATENSAUCE UND BASILIKUM 30,00

SÜSSSPEISEN

FLAMBIERTE PFANNKUCHEN (FÜR 2 PERSONEN) 140,00
SCHOKOLADENBOMBE MIT WALDFRÜCHTEN 40,00
SCHOKOLADENSOUFFLEE MIT EIS 40,00
FERRERO-TORTE 40,00
APFELTARTE MIT VANILLECREME 40,00
KLEINE KÄSETORTE MIT HIMBEEREN 40,00
CRÈME BRÛLÉE A LA DUBROVNIK 35,00

KÄSEAUSSWAHL

PAGER KÄSE – TROCKENER SCHAFSKÄSE VON DER INSEL PAG 90,00
HALBTROCKENER KUHKÄSE MIT SCHWARZEN TRÜFFELN 95,00
HALBTROCKENER HAUSGEMACHTER ZIEGENKÄSE, FAMILIE KOZARAC 85,00
PLATTE MIT AUSGEWÄHLTEN KÄSESORTEN 120,00

LEICHTES MITTAGESSEN

KALTE SPEISEN

LAUWARMER LACHS-SALAT	70,00
LAUWARMER BEEFSTEAK-SALAT	70,00
RICOTTA-SALAT	70,00

WARME SPEISEN

SPAGHETTI BOLOGNESE	65,00
SPAGHETTI CARBONARA	65,00
NUDELN MIT MEERESFRÜCHTEN	80,00
TORTILLA MIT PIKANTEN STREIFEN VOM BEEFSTEAK UND GEMÜSE MIT SAUERRAHM	85,00

Cijene su izražene u kunama, svi su porezi uključeni. Ukoliko niste dobili račun za korištene usluge, iste niste dužni platiti. Couvert se ne naplaćuje. Cijenjeni gosti, neka od naših jela (riba, školjke kao i jela koja sadrže gluten i jaje) mogu izazivati alergiju. Molimo Vas da nam isto prijavite u što kraćem roku.

OBAVIJEST O NAČINU PODNOŠENJA PRIGOVORA POTROŠAČA

Sukladno članku 10. Zakona o zaštiti potrošača (Nar. nov., br. 41/14.) obavještavamo potrošače da nezadovoljstvo u odnosu na kupljeni proizvod ili pruženu uslugu mogu iskazati prigovorom u pisanoj formi. Prigovor možete poslati putem pošte na ruke direktora na adresu:

Hotel More d.o.o., Kardinala Stepinca 33, 20000 Dubrovnik, Hrvatska

Obvezujemo se odgovoriti na prigovore u pisanom obliku u roku od 15 dana od dana zaprimanja prigovora. Obavezno navesti: podnositelja prigovora (ime i prezime), te adresu za dostavu odgovora.

* * *

The above prices are expressed in Croatian Kuna, with all taxes included. In case You don't get a bill for services rendered, You are not bound to pay for them. Couvert is included. Dear guests, some of our dishes (fish, shells and foods that contain gluten and egg) can cause allergies so please tell us before you order the food.

NOTICE OF FILING A WRITTEN COMPLAINT

According to Article 10, Consumer Protection Act (Nar. nov., br. 41/14.) we inform our consumers that the objection to the quality of our services can be delivered in writing to attention Hotel Manager, to the following address:

Hotel More d.o.o., Kardinala Stepinca 33, 20000 Dubrovnik, Croatia

The answer to your complaint will be provided in writing no later than 15 days from receiving the complaint. Please be sure to specify your name and the address for submission of replies.

* * *

Ovanstående priser är uttryckta i kroatiska Kuna, inklusive alla skatter. Om Du inte får en räkning för utförda tjänster, är Du inte bunden att betala för dem. Kuvertpris ingår. Kära gäster, några av våra rätter (fisk, skaldjur och mat som innehåller gluten och ägg) kan orsaka allergier, så var vänlig att berätta innan Du beställer maten.

NOTIFIKATION OM ATT LÄMNA IN EN SKRIFTLIG REKLAMATION

Enligt artikel 10, konsumentskyddslagen (Nar. Nov., br. 41/14.) informerar vi våra kunder att klagomål på kvaliteten på våra tjänster kan levereras skriftligen till: Att. Hotel Manager, på följande adress:

Hotel More d.o.o., Kardinala Stepinca 33, 20000 Dubrovnik, Kroatien

Svaret på klagomålet kommer att tillhandahållas skriftligen senast 15 dagar från mottagandet av klagomålet. Var noga med att ange ditt namn och adress för skickande av svar.

* * *

Die Preise sind in Kuna ausgedrückt, inklusive Mehrwertsteuer. Wenn Sie keine Rechnung bekommen, sind Sie zur Zahlung nicht verpflichtet. Sehr geehrte Gäste, manche Nahrungsmittel (Fisch, Muscheln sowie andere Nahrungsmittel mit Gluten und Eier) können allergische Reaktionen hervorrufen. Teilen Sie uns, bitte die vorliegenden Allergien frühzeitig mit. Das Couvert wird nicht berechnet.

HINWEIS ZUR EINREICHUNG VON VERBRAUCHERBESCHWERDEN

Im Einklang mit Artikel 10 des Konsumentenschutzgesetzes (Volksblatt, Nr. 41/14.) informieren wir die Kunden, dass sie die Unzufriedenheit auf Bezug der gekauften Ware oder Dienstleistung in Form eines schriftlichen Einspruchs ausdrücken können. Die Beschwerde kann per Post auf Händen des Direktors an die folgende Adresse geschickt werden:

Hotel More d.o.o., Kardinala Stepinaca 33, 20000 Dubrovnik, Kroatien

Wir verpflichten uns, auf die Beschwerden innerhalb von 15 Tagen seit dem Eingang der Beschwerde zu antworten. Unbedingt anzugeben: der Beschwerdeführer (Vor- und Nachname) und die Absenderadresse.

* * *

Die Preise sind in Kuna ausgedrückt, inklusive Mehrwertsteuer. Wenn Sie keine Rechnung bekommen, sind Sie zur Zahlung nicht verpflichtet. Sehr geehrte Gäste, manche Nahrungsmittel (Fisch, Muscheln sowie andere Nahrungsmittel mit Gluten und Eier) können allergische Reaktionen hervorrufen. Teilen Sie uns, bitte die vorliegenden Allergien frühzeitig mit. Das Couvert wird nicht berechnet.