



restaurant
more

Jelovnik
Menu
Menü





Odabir šefa kuhinje

MESNI JELOVNIK

TARTAR BIFTEK

KREM JUHA OD BUČE

PLJUKANCI S KREMOM OD TARTUFA,
ŠPAROGAMA I PANCETOM

TURNEDO SA ŽARA

TIRAMISU

80,00 €

RIBLJI JELOVNIK

TUNA TARTAR

KREM JUHA OD RAKOVA

ZELENE TAGLIATELLE S LOSOSOM I ŠPAROGAMA

FILE OD BRANCINA S KREMOM OD TIKVICA
I PEČENIM KOMORAČEM

KOLAČ OD BIJELE ČOKOLADE I PISTACIJE

80,00 €



Predjela

ŠEFOV TARTAR	22,00 €
<i>juneće meso, maslac, tost</i>	
TARTAR ZA DVOJE	40,00 €
<i>*priprema ispred gosta</i>	
<i>juneće meso, maslac, tost</i>	
 CARPACCIO	22,00 €
<i>juneće meso, rikula, krem sir, crni tartuf</i>	
 DALMATINSKI PRŠUT I PAŠKI SIR	22,00 €
<i>ukiseljeno povrće, sušene rajčice, masline</i>	
 MOZZARELLA	18,00 €
<i>rikula, mini rajčice, ulje od bosiljka</i>	
 KAMENICA (1 kom.)	3,50 €
<i>limun, hren ili ljuti umak</i>	
TUNA TARTAR	20,00 €
<i>krema od avokada, soja, motar, tost</i>	
 CARPACCIO OD SABLJARKE	20,00 €
<i>rikula, emulzija od slanih inćuna, kapara i maslinovog ulja, agrumi</i>	
 JAKOBOVE KAPICE	25,00 €
<i>jakobove kapice (3 kom.), beurre blanc umak aromatiziran kaparima i slanim inćunima</i>	
 CARPACCIO OD JAKOBOVIH KAPICA	21,00 €
<i>rikula, agrumi</i>	
RIBLJI COMBO	27,00 €
<i>tuna tartar, carpaccio od jakobovih kapica, carpaccio od sabljark, kamenica, marinirani inćuni, masline, ukiseljeno povrće</i>	

 jelo bez glutena



Juhe

	JUHA OD RAKOVA	9,50 €
	<i>ulje od bijelog tartufa, paška skuta</i>	
 	JUHA OD BUČE	8,00 €
	<i>bučine sjemenke i bučino ulje</i>	
	JUHA OD GOVEDEG REPA	7,50 €
	<i>tjestenina</i>	

Wok

	PILETINA	20,00 €
	<i>julienne povrće, slatko-ljuti umak, rižini rezanci, soja</i>	
	JUNETINA	20,00 €
	<i>julienne povrće, slatko-ljuti umak, rižini rezanci, soja</i>	
	KOZICE	22,00 €
	<i>julienne povrće, slatko-ljuti umak, rižini rezanci, soja</i>	

Tjestenine i rižoti

	PLJUKANCI	21,00 €
	<i>krema od tartufa, panceta, šparoge</i>	
	ŠPORKI MAKARULI	20,00 €
	<i>tradicionalno dubrovačko jelo, juneće meso, tjestenina</i>	
	ZELENE TAGLIATELLE S LOSOSOM	22,00 €
	<i>vrhnje, šparoge, kopar</i>	
	RIŽOTO OD KOZICA	22,00 €
	<i>tikvice, mini rajčice, sir Grana Padano</i>	
 	VEGE PESTO RIŽOTO	19,00 €
	<i>pesto od bosiljka, mini rajčice</i>	

 jelo bez glutena
 vegansko jelo



Riblja jela

 BRANCIN	28,00 €
<i>file od brancina, krema od tikvica, pečeni komorač, pečene mini rajčice</i>	
 LOSOS	32,00 €
<i>odrezak od lososa, pire od graška, umak od hrena, pečene mini rajčice</i>	
 TUNA	32,00 €
<i>odrezak od tune, povrće pripremljeno u woku</i>	
 KRAKOVI HOBOTNICE SA ŽARA	34,00 €
<i>palenta s maslinama i polusušenim mini rajčicama, pikantna salsa od rajčica</i>	
 RIBLJI COMBO "MORE"	37,00 €
<i>brancin, losos, krak hobotnice, palenta s maslinama i polusušenim mini rajčicama, pikantna salsa od rajčica, rikula</i>	

Mesna jela

JANJEĆI KOTLET	37,00 €
<i>korica od začinskog bilja, gratinirani krumpir, pire od graška s koprom</i>	
 TELEĆI TOMAHAWK	42,00 €
<i>ratatouille, pečeni krumpir u foliji punjen sirom, chimichurri umak</i>	
SPORO KUHANJA JANJEĆA KOLJENICA	35,00 €
<i>pire krumpir, pečeni komorač, umak od crnog vina</i>	
 JUNEĆI FILE SA ŽARA	39,00 €
<i>ratatouille, pečeni krumpir u foliji punjen sirom, džem od luka</i>	
 JUNEĆI FILE S TARTUFIMA	42,00 €
<i>gratinirani krumpir, salata od rikule, mini rajčica i ukiseljenog ljubičastog luka, umak od tartufa</i>	
 TURNEDO S VRGANJIMA	40,00 €
<i>gratinirani krumpir, salata od rikule, mini rajčica i ukiseljenog ljubičastog luka</i>	
 RIB-EYE ODREZAK	41,00 €
<i>ratatouille, pečeni krumpir u foliji punjen sirom, chimichurri umak, džem od luka</i>	
FLAMBIRANI JUNEĆI FILE ZA DVOJE	89,00 €
<i>*priprema ispred gosta</i>	
<i>umak od zelenog papra, pire krumpir, šparoge sa žara, cognac</i>	

 jelo bez glutena



Prilozi i salate

PRŽENI KRUMPIR	6,00 €
POVRĆE IZ WOKA	6,00 €
PIRE KRUMPIR	6,00 €
RATATOUILLE	8,00 €
SEZONSKE SALATE <i>zelena, rikula, rajčica, krastavci</i>	6,00 €
MASLINE	6,00 €
KOŠARICA KRUHA	3,00 €

Umaci

ZELENI PAPAR	6,00 €
VRGANJI	6,00 €
TARTUFI	7,00 €
HREN	6,00 €



Slastice

	ČOKOLADNA BOMBA	11,00 €
	<i>brownie, šumsko voće, sladoled od vanilije, čokoladni ganache</i>	
	KOLAČ OD BIJELE ČOKOLADE I PISTACIJA	10,00 €
	<i>parfait od kiselog vrhnja, pistacija crumble, naranča</i>	
	SEMIFREDDO S KROKANTOM OD BADEMA	8,00 €
	<i>karamelizirano koštuničavo voće, badem crumble, topli slani karamel</i>	
	KOKOS PANNA COTTA S LIMETOM	8,00 €
	<i>marakuja coulis, bobičasto voće, kokos crumble</i>	
	TIRAMISU	8,00 €
	<i>mascarpone krema, kava, piškoti</i>	
	FLAMBIRANE PALAČINKE ZA DVOJE	30,00 €
	<i>*priprema ispred gosta</i>	
	<i>palačinke (4 kom.), orasi, Grand Marnier, sok od naranče, sladoled vanilija</i>	
	SLADOLED KUGLA	2,50 €
	<i>vanilija, čokolada, jagoda, pistacija</i>	

-  jelo ne sadrži orašaste plodove
-  jelo bez glutena
-  vegansko jelo





Chef's Selection

MEAT MENU

BEEF TARTARE

CREAM OF PUMPKIN SOUP

PASTA (PLJUKANCI) WITH TRUFFLE CREAM,
ASPARAGUS AND PANCETTA (PORK)

GRILLED TOURNEDOS

TIRAMISU

80,00 €

FISH MENU

TUNA TARTARE

CREAM OF CRAB SOUP

GREEN TAGLIATELLE WITH SALMON AND ASPARAGUS

SEA BASS FILLET WITH COURGETTE CREAM
AND ROASTED FENNEL

WHITE CHOCOLATE & PISTACHIO CAKE

80,00 €



Starters

TARTARE À LA CHEF	22,00 €
<i>beef, butter, toast, horseradish, pickled red onions</i>	
TARTARE FOR TWO	40,00 €
<i>*prepared in front of the guest</i>	
<i>beef, butter, toast</i>	
 CARPACCIO	22,00 €
<i>beef, rocket, cream cheese, black truffle</i>	
 DALMATIAN PROSCIUTTO AND PAG CHEESE	22,00 €
<i>pickled vegetables, sun-dried tomatoes, olives</i>	
 MOZZARELLA	18,00 €
<i>mozzarella, rocket, mini tomatoes, basil oil</i>	
 OYSTER (1 pc.)	3,50 €
<i>lemon, horseradish or hot sauce</i>	
TUNA TARTARE	20,00 €
<i>avocado cream, soy sauce, samphire</i>	
 SWORDFISH CARPACCIO	20,00 €
<i>rocket, salted anchovy emulsion, capers and olive oil, citrus fruits</i>	
 SCALLOPS	25,00 €
<i>scallops (3 pcs.), beurre blanc sauce flavoured with capers and salted anchovies, micro herbs</i>	
 SCALLOP CARPACCIO	21,00 €
<i>rocket, citrus</i>	
SEAFOOD COMBO	27,00 €
<i>tuna tartare, scallop carpaccio, swordfish carpaccio, oyster, marinated anchovies, olives, pickled vegetables</i>	

 gluten-free dish



Soups

	CRAB SOUP	9,50 €
	<i>white truffle oil, Pag cottage cheese</i>	
 	PUMPKIN SOUP	8,00 €
	<i>pumpkin seeds and pumpkin seed oil</i>	
	OXTAIL SOUP	7,50 €
	<i>pasta</i>	

Wok

	CHICKEN	20,00 €
	<i>julienne vegetables, sweet chilli sauce, rice noodles, soy sauce</i>	
	BEEF	20,00 €
	<i>julienne vegetables, sweet chilli sauce, rice noodles, soy sauce</i>	
	PRAWNS	22,00 €
	<i>julienne vegetables, sweet chilli sauce, rice noodles, soy sauce</i>	

Pasta and Risottos

	PASTA (PLJUKANCI)	21,00 €
	<i>truffle cream, pancetta (pork), asparagus</i>	
	PASTA DISH (SPORKI MAKARULI)	20,00 €
	<i>traditional dish from Dubrovnik, beef, pasta</i>	
	GREEN TAGLIATELLE WITH SALMON	22,00 €
	<i>cooking cream, asparagus, dill</i>	
	PRAWN RISOTTO	22,00 €
	<i>zucchini, mini tomatoes, Grana Padano cheese</i>	
 	VEGGIE PESTO RISOTTO	19,00 €
	<i>basil pesto, mini tomatoes</i>	

 gluten-free dish
 vegan dish



Fish Dishes

 SEA BASS	28,00 €
<i>sea bass fillet, courgette cream, roasted fennel, roasted mini tomatoes</i>	
 SALMON	32,00 €
<i>salmon steak, pea purée, horseradish sauce, roasted mini tomatoes</i>	
 TUNA	32,00 €
<i>tuna steak, vegetables cooked in a wok</i>	
 GRILLED OCTOPUS TENTACLES	34,00 €
<i>polenta with olives and semi-dried mini tomatoes, spicy tomato salsa</i>	
 SEAFOOD COMBO "MORE"	37,00 €
<i>sea bass, salmon, octopus tentacle, polenta with olives and semi-dried mini tomatoes, spicy tomato salsa, rocket</i>	

Meat Dishes

LAMB CHOP	37,00 €
<i>herb crust, potatoes au gratin, pea purée with dill</i>	
 VEAL TOMAHAWK	42,00 €
<i>ratatouille, roasted jacket potato stuffed with cheese, chimichurri sauce</i>	
SLOW COOKED LAMB SHANK	35,00 €
<i>mashed potato, roasted fennel, red wine sauce</i>	
 GRILLED BEEF FILLET	39,00 €
<i>ratatouille, roasted jacket potato stuffed with cheese, onion jam</i>	
 BEEF FILLET WITH TRUFFLES	42,00 €
<i>potatoes au gratin, rocket salad with mini tomatoes and pickled red onion, truffle sauce</i>	
 TOURNEDOS WITH PORCINI MUSHROOMS	40,00 €
<i>potatoes au gratin, rocket salad with mini tomatoes and pickled red onion</i>	
 RIB-EYE STEAK	41,00 €
<i>ratatouille, roasted jacket potato stuffed with cheese, chimichurri sauce, onion jam</i>	
BEEF FILLET FLAMBÉ FOR TWO	89,00 €
<i>*prepared in front of the guest</i>	
<i>green pepper sauce, mashed potato, grilled asparagus, cognac</i>	

 gluten-free dish



Side Dishes and Salads

FRIED POTATOES	6,00 €
VEGETABLES FROM THE WOK	6,00 €
MASHED POTATO	6,00 €
RATATOUILLE	8,00 €
SEASONAL SALAD <i>green salad, rocket, tomato, cucumber</i>	6,00 €
OLIVES	6,00 €
BREAD BASKET	3,00 €

Sauces

GREEN PEPPER	6,00 €
PORCINI MUSHROOMS	6,00 €
TRUFFLES	7,00 €
HORSERADISH	6,00 €



Desserts

	CHOCOLATE BOMB	11,00 €
	<i>brownie, forest fruits, vanilla ice cream, chocolate ganache</i>	
	WHITE CHOCOLATE & PISTACHIO CAKE	10,00 €
	<i>sour cream parfait, pistachio crumble, orange</i>	
	ALMOND SEMIFREDDO WITH ALMOND BRITTLE	8,00 €
	<i>caramelised stone fruit, almond crumble, warm salted caramel</i>	
	COCONUT PANNA COTTA WITH LIME	8,00 €
	<i>passion fruit coulis, berries, coconut crumble</i>	
	TIRAMISU	8,00 €
	<i>mascarpone cream, coffee, cookies</i>	
	FLAMBÉED PANCAKES FOR TWO	30,00 €
	<i>*prepared in front of the guest</i>	
	<i>pancakes (4 pcs.), walnuts, Grand Marnier, orange juice, vanilla ice cream</i>	
	SCOOP OF ICE CREAM	2,50 €
	<i>vanilla, chocolate, strawberry, pistachio</i>	

-  nut-free dish
-  gluten-free dish
-  vegan dish





Sélection du chef

MENU DE VIANDE

TARTARE DE BEEFSTEAK

SOUPE À LA CRÈME DE POTIRON

PÂTES (PLJUKANCI) À LA CRÈME DE TRUFFE,
AUX ASPERGES ET À LA PANCETTA (PORC)

TOURNEDOS GRILLÉS

TIRAMISU

80,00 €

MENU POISSON

TARTARE DE THON

SOUPE À LA CRÈME DE CRABE

TAGLIATELLES VERTES AU SAUMON ET AUX ASPERGES

FILET DE BAR AVEC CRÈME DE COURGETTES
ET FENOUIL RÔTI

GÂTEAU AU CHOCOLAT BLANC ET PISTACHE

80,00 €



Entrées

TARTARE DU CHEF	22,00 €
<i>bœuf, beurre, pain grillé</i>	
TARTARE POUR DEUX	40,00 €
<i>*préparé devant le convive</i>	
<i>bœuf, beurre, pain grillé</i>	
 CARPACCIO	22,00 €
<i>viande de bœuf, roquette, fromage à la crème, truffe noire</i>	
 JAMBON DALMATE ET FROMAGE DE PAG	22,00 €
<i>légumes marinés, tomates séchées, olives</i>	
 MOZZARELLA	18,00 €
<i>roquette, tomates cerises, huile de basilic</i>	
 HUÎTRE (1 pc.)	3,50 €
<i>citron, raifort ou sauce piquante</i>	
TARTARE DE THON	20,00 €
<i>crème d'avocat, sauce soja, salicorne, pain grillé</i>	
 CARPACCIO D'ESPADON	20,00 €
<i>roquette, émulsion d'anchois salés, câpres et huile d'olive, agrumes</i>	
 NOIX DE SAINT-JACQUES	25,00 €
<i>noix de Saint-Jacques (3 pièces), sauce Beurre Blanc parfumée aux câpres et anchois salés</i>	
 CARPACCIO DE SAINT-JACQUES	21,00 €
<i>roquette, agrumes</i>	
ASSIETTE DE POISSONS	27,00 €
<i>tartare de thon, carpaccio de Saint-Jacques, carpaccio d'épéron bleu, huître, anchois marinés, olives, légumes marinés</i>	

 plats sans gluten



Soupes

	SOUPE DE CRAB	9,50 €
	<i>huile de truffe blanche, fromage blanc Pag</i>	
 	SOUPE DE POTIRON	8,00 €
	<i>graines de courge et huile de graines de courge</i>	
	SOUPE À LA QUEUE DE BŒUF	7,50 €
	<i>pâtes</i>	

Wok

	POULET	20,00 €
	<i>légumes en julienne, sauce sucrée-épicée, nouilles de riz, sauce soja</i>	
	BŒUF	20,00 €
	<i>légumes en julienne, sauce sucrée-épicée, nouilles de riz, sauce soja</i>	
	CREVETTES	22,00 €
	<i>légumes en julienne, sauce sucrée-épicée, nouilles de riz, sauce soja</i>	

Pâtes et risottos

	PÂTES (PLJUKANCI)	21,00 €
	<i>crème de truffe, pancetta (porc), asperges</i>	
	PLAT DE PÂTES (SPORKI MAKARULI)	20,00 €
	<i>plat traditionnel de Dubrovnik, bœuf, pâtes</i>	
	TAGLIATELLE VERTE AU SAUMON	22,00 €
	<i>crème, asperges, aneth</i>	
	RISOTTO DE CREVETTE	22,00 €
	<i>courgettes, tomates cerises, fromage Grana Padano</i>	
 	RISOTTO AU PESTO VÉGÉTAL	19,00 €
	<i>pesto de basilic, tomates cerises</i>	

 plats sans gluten
 plats véganes



Plats de poisson

 BAR	28,00 €
<i>filet de bar, crème de courgettes, fenouil rôti, tomates cerises rôties</i>	
 SAUMON	32,00 €
<i>steak de saumon, purée de pois, sauce au raifort, tomates cerises rôties</i>	
 THON	32,00 €
<i>steak de thon, légumes sautés au wok</i>	
 TENTACULES DE POULPE GRILLÉES	34,00 €
<i>polenta aux olives et tomates cerises semi-séchées, salsa de tomates épicée</i>	
 ASSIETTE DE POISSONS "MORE"	37,00 €
<i>bar, saumon, tentacule de poulpe, polenta aux olives et tomates cerises semi-séchées, salsa de tomates épicée, roquette</i>	

Plats de viande

LE GIGOT D'AGNEAU	37,00 €
<i>croûte aux herbes, pommes de terre gratinées, purée de pois avec aneth</i>	
 VEAU TOMAHAWK	42,00 €
<i>ratatouille, pommes de terre cuites au four farcies au fromage, sauce chimichurri</i>	
GIGOT D'AGNEAU CUIT LENTEMENT	35,00 €
<i>purée de pommes de terre, fenouil rôti, sauce au vin rouge</i>	
 FILET DE BŒUF GRILLÉ	39,00 €
<i>ratatouille, pomme de terre au four farcie au fromage, confiture d'oignons</i>	
 FILET DE BŒUF AUX TRUFFES	42,00 €
<i>pommes de terre gratinées, salade de roquette, tomates cerises et oignons rouges marinés, sauce aux truffes</i>	
 TOURNEDOS AUX CÈPES	40,00 €
<i>pommes de terre gratinées, salade de roquette, tomates cerises et oignons rouges marinés</i>	
 RIB-EYE-STEAK	41,00 €
<i>ratatouille, pomme de terre farcie au fromage, sauce chimichurri, confiture d'oignons</i>	
FILET DE BŒUF FLAMBÉ POUR DEUX	89,00 €
<i>*préparé devant le convive</i>	
<i>sauce au poivre vert, purée de pommes de terre, asperges grillées, cognac</i>	

 plats sans gluten



Accompagnements et salades

POMMES FRITES	6,00 €
LÉGUMES SAUTÉS AU WOK	6,00 €
PURÉE DE POMMES DE TERRE	6,00 €
RATATOUILLE	8,00 €
SALADE DE SAISON <i>salade verte, roquette, tomates, concombre</i>	6,00 €
OLIVES	6,00 €
CORBEILLE DE PAIN	3,00 €

Sauces

POIVRE VERT	6,00 €
CÉPES	6,00 €
TRUFFE	7,00 €
RAIFORT	6,00 €



Desserts

	BOMBE AU CHOCOLAT	11,00 €
	<i>brownie, fruits des bois, glace à la vanille, ganache au chocolat</i>	
	GÂTEAU AU CHOCOLAT BLANC ET PISTACHE	10,00 €
	<i>parfait à la crème aigre, crumble de pistache, orange</i>	
	SEMIFREDDO AU CROQUANT D'AMANDES	8,00 €
	<i>fruits à coque caramélisés, crumble aux amandes, caramel chaud salé</i>	
	PANNA COTTA AU COCO ET CITRON VERT	8,00 €
	<i>coulis de fruits de la passion, fruits rouges, crumble à la noix de coco</i>	
	TIRAMISU	8,00 €
	<i>crème de mascarpone, café, biscuits à la cuillère</i>	
	CRÊPES FLAMBÉES (POUR DEUX)	30,00 €
	<i>*préparé devant le convive</i>	
	<i>crêpes (4 pcs), noix, Grand Marnier, jus d'orange, glace à la vanille</i>	
	BOULE DE GLACE	2,50 €
	<i>vanille, chocolat, fraise, pistache</i>	

-  ne contient pas de fruits à coque
-  plats sans gluten
-  plats véganes





Wahl des Küchenchefs

FLEISCHMENÜ

BEEFSTEAK TARTAR

KÜRBISCREMESUPPE

PASTA (PLJUKANCI) MIT TRÜFFELCREME,
SPARGEL UND PANCETTA (SCHWEINEFLEISCH)

TOURNEDO VOM GRILL

TIRAMISU

80,00 €

FISCHMENÜ

THUNFISCH-TART

KRABBENCREMESUPPE

GRÜNE TAGLIATELLE MIT LACHS UND SPARGEL

SEEBARSCHFILET MIT ZUCCHINI-CREME
UND GERÖSTETEM FENCHEL

KUCHEN MIT WEISSER SCHOKOLADE UND PISTAZIEN

80,00 €



Vorspeisen

	TARTARE À LA CHEF	22,00 €
	<i>Rindfleisch, Butter, Toast</i>	
	TARTAR FÜR ZWEI	40,00 €
	<i>*Zubereitung vor dem Gast</i>	
	<i>Rindfleisch, Butter, Toast</i>	
	CARPACCIO	22,00 €
	<i>Rindfleisch, Rucola, Frischkäse, schwarzer Trüffel</i>	
	DALMATINISCHER SCHINKEN UND PAGER KÄSE	22,00 €
	<i>einggelegtes Gemüse, getrocknete Tomaten, Oliven</i>	
	MOZZARELLA	18,00 €
	<i>Rucola, Mini-Tomaten, Basilikumöl</i>	
	AUSTERN (1 Stk.)	3,50 €
	<i>Zitronen oder Meerrettich oder scharfe Soße</i>	
	THUNFISCH-TARTAR	20,00 €
	<i>Avocado-Creme, Soja, Strand-Greiskraut, Toast</i>	
	SCHWERTFISCH-CARPACCIO	20,00 €
	<i>Rucola, Emulsion aus gesalzenen Anchovis, Kapern und Olivenöl, Zitrusfrüchte</i>	
	JAKOBSMUSCHELN	25,00 €
	<i>Jakobsmuscheln (3 Stk.), Beurre Blanc Sauce aromatisiert mit Kapern und gesalzenen Anchovis</i>	
	CARPACCIO VON JAKOBSMUSCHELN	21,00 €
	<i>Rucola, Zitrusfrüchte</i>	
	FISCHVARIATION	27,00 €
	<i>Thunfisch-Tatar, Jakobsmuschel-Carpaccio, Schwertfisch-Carpaccio, Auster, marinierte Sardellen, Oliven, eingelegtes Gemüse</i>	

 glutenfreie Speisen



Suppen

KRABBENSUPPE 9,50 €
weißes Trüffelöl, Pager Hüttenkäse

  KÜRBISSUPPE 8,00 €
Kürbiskerne und Kürbiskernöl

OCHSENSCHWANZSUPPE 7,50 €
Nudeln

Wok

HÄHNCHEN 20,00 €
Julienne-Gemüse, süß-scharfe Sauce, Reisnudeln, Sojasauce

RINDFLEISCH 20,00 €
Julienne-Gemüse, süß-scharfe Sauce, Reisnudeln, Sojasauce

GARNELEN 22,00 €
Julienne-Gemüse, süß-scharfe Sauce, Reisnudeln, Sojasauce

Pasta und Risottos

PASTA (PLJUKANCI) 21,00 €
Trüffelcreme, Pancetta (Schweinefleisch), Spargel

PASTAGERICHT (SPORKI MAKARULI) 20,00 €
traditionelles Gericht aus Dubrovnik, Rindfleisch, Nudeln

GRÜNE TAGLIATELLE MIT LACHS 22,00 €
Sahne, Spargel, Dill

 GARNELEN-RISOTTO 22,00 €
Zucchini, Mini-Tomaten, Grana Padano Käse

  VEGGIE PESTO RISOTTO 19,00 €
Basilikum-Pesto, Mini-Tomaten

 glutenfreie Speisen

 vegane Speisen



Fischspeisen

 WOLFSBARSCH	28,00 €
<i>Wolfsbarschfilet, Zucchini-creme, gerösteter Fenchel, geröstete Kirschtomaten</i>	
 LACHS	32,00 €
<i>Lachssteak, Erbsenpüree, Meerrettichsoße, geröstete Kirschtomaten</i>	
 THUNFISCH	32,00 €
<i>Thunfischsteak, Wok-Gemüse</i>	
 GEGRILLTE OKTOPUS-TENTAKEL	34,00 €
<i>Polenta mit Oliven und halbgetrockneten Kirschtomaten, pikante Tomatensalsa</i>	
 FISCHVARIATION "MORE"	37,00 €
<i>Wolfsbarsch, Lachs, Oktopustentakel, Polenta mit Oliven und halbgetrockneten Kirschtomaten, pikante Tomatensalsa, Rucola</i>	

Fleischgerichte

LAMMKOTELETT	37,00 €
<i>Kräuterkruste, gratinierte Kartoffeln, Erbsenpüree mit Dill</i>	
 TOMAHAWK VOM KALB	42,00 €
<i>ratatouille, im Ofen gebackene Kartoffel mit Käsefüllung, Chimichurri-Sauce</i>	
LANGSAM GEGARTE LAMMKEULE	35,00 €
<i>Kartoffelpüree, gerösteter Fenchel, Rotweinsauce</i>	
 RINDERFILET VOM GRILL	39,00 €
<i>ratatouille, im Ofen gebackene Kartoffel mit Käsefüllung, Zwiebelmarmelade</i>	
 RINDFLEISCHFILET MIT TRÜFFELN	42,00 €
<i>gratinierte Kartoffeln, Rucolasalat mit Kirschtomaten und eingelegten roten Zwiebeln, Trüffelsauce</i>	
 TOURNEDO MIT STEINPILZEN	40,00 €
<i>Gratinierte Kartoffeln, Rucolasalat, Kirschtomaten und eingelegte rote Zwiebeln</i>	
 RIB-EYE STEAK	41,00 €
<i>ratatouille, im Ofen gebackene Kartoffel mit Käsefüllung, Chimichurri-Sauce, Zwiebelmarmelade</i>	
FLAMBIERTES RINDERFILET FÜR ZWEI PERSONEN	89,00 €
*Zubereitung vor dem Gast	
<i>Sauce aus grünem Pfeffer, Kartoffelpüree, Spargel vom Grill, Cognac</i>	

 glutenfreie Speisen



Beilagen und Salate

POMMES FRITES	6,00 €
GEMÜSE AUS DEM WOK	6,00 €
KARTOFFELPÜREE	6,00 €
RATATOUILLE	8,00 €
SALAT DER SAISON <i>grüner Salat, Rucola, Tomaten, Gurke</i>	6,00 €
OLIVEN	6,00 €
BROTKÖRBCHEN	3,00 €

Saucen

GRÜNER PFEFFER	6,00 €
STEINPILZE	6,00 €
TRÜFFEL	7,00 €
MEERRETTICH	6,00 €



Süßspeisen

	SCHOKOLADENBOMBE	11,00 €
	<i>Brownie, Waldbeeren, Vanilleeis, Schokoladenganache</i>	
	KUCHEN MIT WEISSER SCHOKOLADE UND PISTAZIEN	10,00 €
	<i>Saure-Sahne-Parfait, Pistazien-Streusel, Orange</i>	
	SEMIFREDDO MIT MANDELKROKANT	8,00 €
	<i>Karamellisiertes Steinobst, Mandel-Streusel, warmer Salzkaramell</i>	
	KOKOS PANNA COTTA MIT LIMETTE	8,00 €
	<i>Maracuja-Coulis, Beeren, Kokos-Streusel</i>	
	TIRAMISU	8,00 €
	<i>Mascarpone-Creme, Kaffee, Löffelbiskuits</i>	
	FLAMBIERTE PFANNKUCHEN (FÜR ZWEI PERSONEN)	30,00 €
	<i>*Zubereitung vor dem Gast</i>	
	<i>Pfannkuchen (4 Stk.), Walnüsse, Grand Marnier, Orangensaft, Vanilleeis</i>	
	EISKUGEL	2,50 €
	<i>Vanille, Schokolade, Erdbeere, Pistazie</i>	

-  enthält keine Nüsse
-  glutenfreie Speisen
-  vegane Speisen



Cijene su izražene u eurima, svi su porezi uključeni. Ako 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 izazvati alergiju. Molimo Vas da nas upozorite prije narudžbe, a za sve dodatne informacije o prisutnosti alergena u hrani ili piću možete se obratiti poslužnom osoblju.

The above prices are expressed in euros, with all taxes included. In case you do not get a bill for services rendered, you are not bound to pay for them. Couvert is included. Dear guests, some of our dishes (including fish, shellfish, and those containing gluten or eggs) may cause allergies. Please inform us before placing your order. For any additional information regarding allergens in food or drinks, please speak to our waiting staff.

Les prix ci-dessus sont exprimés en euros, toutes taxes comprises. Dans le cas où vous n'obtenez pas une facture pour les services rendus, vous n'êtes pas obligés de les payer. Service compris. Chers clients, certains de nos plats (poissons, coquillages et les aliments contenant gluten et oeuf) peuvent provoquer des allergies. Nous vous remercions de bien vouloir nous prévenir avant de passer commande. Pour toute information complémentaire sur la présence d'allergènes dans les aliments ou les boissons, veuillez vous adresser à notre personnel de service.

Alle Preise sind angegeben in Euro, inklusive Mehrwertsteuer. Sollten Sie keine Rechnung bekommen, sind Sie zur Zahlung nicht verpflichtet. Das Couvert wird nicht berechnet. Sehr geehrte Gäste, manche Gerichte wie Fisch, Muscheln, sowie Nahrungsmittel mit Gluten und Eiern koennen allergische Reaktionen hervorrufen. Bitte informieren Sie uns vor Ihrer Bestellung über bestehende Allergien von Speisen oder Getränken. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

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.

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.

AVIS DE DÉPÔT D'UNE RÉCLAMATION ÉCRITE

Selon l'article 10 de la loi sur la protection des consommateurs (Journal officiel, No. 41/14), nous informons nos consommateurs que l'objection sur la qualité de nos services peut être transmise par écrit à l'attention du Directeur de l'Hôtel, à l'adresse suivante:

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

La réponse à votre plainte sera fournie par écrit au plus tard 15 jours à compter de la réception de la plainte. S'il vous plaît n'oubliez pas de préciser votre nom et l'adresse pour le dépôt des réponses.

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 Stepinca 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.

