



PONTE PORTON
DINING & LODGING

JELOVNIK
Menu



Pladna predjela - Gold appetizers
Antipasti freddi - Kalte Vorspeisen

ISTARSKA PLATA - ISTRIAN PLATTER
PIATTO ISTRIANO - ISTRISCHE PLATTE

Selekcija istarskih delicija
Istrian Delicacy Selection
Selezione di Delizie Istriane
Auswahl Istrischer Delikatessen

22€ (1, 7, 8)

TARTAR OD JELENA - VENISON TARTARE
TARTARE DI CERVO - HIRSCHTATAR

Brioche kruh, ukiseljene sjemenke gorušice, majoneza od papričice
Brioche bread, pickled mustard seeds, chili mayonnaise
Pane brioche, semi di senape in agrodolce, maionese al peperoncino
Briochebrot, eingelegte Senfkörner, Chili-Mayonnaise

26€ (1, 3, 10)

ROAST BEEF

Majoneza peršin, crumble od sjemenki suncokreta, salatica
Parsley mayonnaise, sunflower seed crumble, small salad
Maionese al prezzemolo, crumble di semi di girasole, insalatina
Petersilienmayonnaise, Sonnenblumenkern-Crumble, kleiner Salat

20€ (3, 7, 10)

CARPACCIO OD HOBOTNICE - OCTOPUS CARPACCIO
CARPACCIO DI POLPO - OKTOPUS-CARPACCIO

Emulzija limete, zelena jabuka
Lime emulsion, green apple
Emulsione al lime, mela verde
Limettenemulsion, grüner Apfel

18€ (14)

PRŠUT OD PATKE - DUCK PROSCIUTTO
PROSCIUTTO D'ANATRA - ENTENSCHINKEN

Chutney od breskve, krema od skute, orasi
Peach chutney, curd cream, walnuts
Chutney di pesca, crema di ricotta, noci
Pfirsich-Chutney, Frischkäsecreme, Walnüsse

17€ (7, 8)

CARPACCIO OD JADRANSKIH KOZICA - ADRIATIC SHRIMP CARPACCIO
CARPACCIO DI GAMBERI DELL'ADRIATICO - CARPACCIO VON ADRIAGARNELEN

Limeta, gin, maslinovo ulje
Lime, gin, olive oil
Lime, gin, olio d'oliva
Limette, Gin, Olivenöl

18€ (2)

Juhe - Soups
Zuppe - Suppen

GAZPACHO

Hladna juha od povrća, sorbetto od breskve, bosiljak
Cold vegetable soup, peach sorbet, basil
Zuppa fredda di verdure, sorbetto alla pesca, basilico
Kalte Gemüsesuppe, Pfirsichsorbet, Basilikum

9€

KREM JUHA OD TIKVICA
CREAM OF ZUCCHINI SOUP
VELLUTATA DI ZUCCHINE
ZUCCHINICREMESUPPE

Crumble od badema i tikvica, ukiseljena ljutika
Zucchini and almond crumble, pickled shallot
Crumble di zucchini e mandorle, scalogno in agrodolce
Zucchini-Mandel-Crumble, eingelegte Schalotte

8€ (7,8)

DNEVNA JUHA
SOUP OF THE DAY
ZUPPA DEL GIORNO
TAGESSUPPE

Prema izboru chefa / Chef's choice
A scelta dello chef / Nach Wahl des Küchenchefs

8€

Salate - Salads
Insalate - Salate

MALA SEZONSKA SALATA

Small seasonal salad / Piccola insalata di stagione / Kleiner saisonaler Salat

5€ (10)

VELIKA SEZONSKA SALATA

Large seasonal salad / Grande insalata di stagione / Großer saisonaler Salat

6€ (10)

Topla predjela - Hot appetizers
Antipasti caldi - Warme Vorspeisen

TAGLIATELLE SA CRNIM TARTUFOM
TAGLIATELLE WITH FRESH BLACK TRUFFLE
TAGLIATELLE CON TARTUFO NERO FRESCO
TAGLIATELLE MIT FRISCHEM SCHWARZEN TRÜFFEL

Žumanjak, maslac, svježi tartuf - Egg Yolk, Butter, Fresh Truffle

Tuorlo, burro, Tartufo fresco - Eigelb, Butter, frischer Trüffel

25€ (1, 3, 7, 9)

PACCHERI

Krema od tikvice, limun, stracciatella

Zucchini cream, lemon, stracciatella

Crema di zucchini, limone, stracciatella

Zucchini-creme, Zitrone, Stracciatella

17€ (1, 3, 7, 9)

RAVIOLI PUNJENI ŠKAMPIMA - SHRIMP-FILLED RAVIOLI
RAVIOLI RIPIENI DI SCAMPI - MIT SCAMPI GEFÜLLTE RAVIOLI

Beurre blanc od škampa, tartuf / Shrimp beurre blanc, truffle

Beurre blanc agli scampi, tartufo / Scampi-Beurre-blanc, Trüffel

24€ (1, 2, 3, 7, 9)

RAVIOLI KADULJA - SAGE RAVIOLI
RAVIOLI ALLA SALVIA - SALBEI-RAVIOLI

Skuta, sušena rajčica, maslac, kadulja

Curd cheese, sun-dried tomato, butter, sage

Ricotta, pomodoro secco, burro, salvia

Frischkäse, getrocknete Tomate, Butter, Salbei

18€ (1, 3, 7, 9)

NJOKI OD SKUTE - CURD CHEESE GNOCCHI
GNOCCHI DI RICOTTA - RICOTTA-GNOCCHI

Domaća salsa od datterino i sušenih rajčica, bosiljak

Homemade datterino and sun-dried tomato salsa, basil

Salsa fatta in casa con pomodori datterino e pomodori secchi, basilico

Hausgemachte Salsa aus Datterino- und getrockneten Tomaten, Basilikum

17€ (1, 3, 7, 9)

ISTARSKI FUŽI S DIVLJAČI - ISTRIAN FUŽI WITH GAME
FUŽI ISTRIANI ALLA SELVAGGINA - ISTRISCHE FUŽI MIT WILDRAGOUT

Ragù od divljači, korjenasto povrće / Game ragù, root vegetables

Ragù di selvaggina, verdure a radice / Wildragout, Wurzelgemüse

18€ (1, 3, 7, 9, 14)

Glavna jela - Main dishes
Piatti principali - Hauptspeisen

SPORO KUHANI JUNEĆI OBRAZI - SLOW-COOKED BEEF CHEEKS
GUANCE DI MANZO COTTE LENTAMENTE
LANGSAM GEGARTE RINDERBÄCKCHEN

Hrskava palenta, gremolata, ukiseljena ljutika
Crispy polenta, gremolata, pickled shallot
Polenta croccante, gremolata, scalogno in agrodolce
Knusprige Polenta, Gremolata, eingelegte Schalotte

28€ (1, 7, 9)

ROLADA OD PILETINE - CHICKEN ROULADE
ROLLÈ DI POLLO - HÄHNCHENROULADE

Mousse od foie grasa, lisičarke, krema od celera, pileći jus
Foie gras mousse, chanterelles, celery cream, chicken jus
Mousse di foie gras, finferli, crema di sedano rapa, jus di pollo
Foie-gras-Mousse, Pfifferlinge, Selleriecreme, Hühnerjus

27€ (7, 8, 9)

JANJEĆA REBRICA - LAMB RIBS
COSTINE D'AGNELLO - LAMMRIPPCHEN

Janjeći BBQ, salatica od komorača i citrusa
Lamb BBQ, fennel and citrus salad
BBQ d'agnello, insalatina di finocchio e agrumi
Lamm-BBQ, Fenchel-Zitrus-Salat

32€ (9, 10)

CONFIT CRVENE SVINJE - RED PIG CONFIT
CONFIT DI MAIALE ROSSO - CONFIT VOM ROTEN SCHWEIN

Peperonata, umak pečenja i breskve, dimljeni badem
Peperonata, roast and peach sauce, smoked almond
Peperonata, salsa d'arrosto e pesca, mandorla affumicata
Peperonata, Braten-Pfirsich-Sauce, geräucherte Mandel

29€ (7, 8, 9)

JUNEĆI BIFTEK - BEEF STEAK
BISTECCA DI MANZO - RINDERSTEAK

Confitirane datterino rajčice, krema od pečenog češnjaka, grillani mladi krumpir
Confit datterino tomatoes, roasted garlic cream, grilled baby potatoes
Pomodori datterino confit, crema di aglio arrosto, patate novelle grigliate
Confierte Datterino-Tomaten, Creme aus geröstetem Knoblauch, gegrillte junge Kartoffeln

34€ (7, 9)

Biljna jela - Plant Based
Piatti Vegetali - Pflanzliche Gerichte

CARPACCIO OD TIKVICA
ZUCCHINI CARPACCIO
CARPACCIO DI ZUCCHINE
ZUCCHINI-CARPACCIO

Emulzija od senfa i limuna, pinjoli, menta
Mustard and lemon emulsion, pine nuts, mint
Emulsione di senape e limone, pinoli, menta
Senf-Zitronen-Emulsion, Pinienkerne, Minze

13€ (8, 10)

ORZOTTO

Grillani patlidžan, poriluk, limun
Grilled eggplant, leek, lemon
Melanzana grigliata, porro, limone
Gegrillte Aubergine, Lauch, Zitrone

16€ (1)

TOFU

Marinirani tofu, krema od paprike, grill paprika, artičoka
Marinated tofu, pepper cream, grilled pepper, artichoke
Tofu marinato, crema di peperoni, peperone grigliato, carciofo
Marinierter Tofu, Paprikacreme, gegrillte Paprika, Artischocke

18€ (6)

Deserti - Desserts
Dolci - Nachspeisen

LAVA CAKE OD ČOKOLADE - CHOCOLATE LAVA CAKE
LAVA CAKE AL CIOCCOLATO - SCHOKOLADEN-LAVA-CAKE

Sladoled od Vanilije, Badem / Vanilla Ice Cream, Almond
Gelato alla Vaniglia, Mandorla / Vanilleeis, Mandel

8€ (1, 3, 7, 8)

TART CAMPARI

Lemon curd, namelaka, sladoled od mandarine i camparija, sezonsko voće
Lemon curd, namelaka, mandarin and Campari ice cream, seasonal fruit
Lemon curd, namelaka, gelato al mandarino e Campari, frutta di stagione
Lemon Curd, Namelaka, Mandarinen-Campari-Eis, saisonale Früchte

9€ (1, 3, 7, 8)

SEMIFREDDO OD PISTACIJE - PISTACHIO SEMIFREDDO
SEMIFREDDO AL PISTACCHIO - PISTAZIEN-SEMIFREDDO

Bučino ulje, maline
Pumpkin seed oil, raspberries
Olio di semi di zucca, lamponi
Kürbiskernöl, Himbeeren

9€ (8)

MOUSSE OD BIJELE ČOKOLADE
WHITE CHOCOLATE MOUSSE
MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO
WEISSE SCHOKOLADENMOUSSE

Pečene breskve, gel od timijana, crumble
Roasted peaches, thyme gel, crumble
Pesche arrosto, gel al timo, crumble
Geröstete Pfirsiche, Thymiangel, Crumble

9€ (1, 3, 7)

GANACHE OD TAMNE ČOKOLADE I MASLINOVOG ULJA
DARK CHOCOLATE AND OLIVE OIL GANACHE
GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE E OLIO D'OLIVA
GANACHE AUS ZARTBITTERSCHOKOLADE UND OLIVENÖL

Biskvit od badema, espuma od viskija
Almond sponge cake, whisky espuma
Pan di Spagna alle mandorle, espuma al whisky
Mandelbiskuit, Whisky-Espuma

10€ (1, 3, 7, 8)

COUVERT - COPERTO

Postava stola, domaće maslinovo ulje, kruh, zalogaj dobrodošlice
Table setting, homemade olive oil, bread, welcome bite
Allestimento del tavolo, olio d'oliva fatto in casa, pane, spuntino di benvenuto
Tischgedeck, hausgemachtes Olivenöl, Brot, Willkommenshappen

2€ (1, 3, 7, 8, 9)

Allergeni - Allergens *Allergeni - Allergene*

1 - ŽITARICE KOJE SADRŽE GLUTEN
CEREALS CONTAINING GLUTEN
CEREALI CONTENENTI GLUTINE
GETREIDE, DAS GLUTEN ENTHÄLT

2 - RAKOVI - CRUSTACEANS - CROSTACEI -
KREBSTIERE

3 - JAJA - EGGS - UOVA - EIER

4 - RIBA - FISH - PESCE - FISCH

5 - KIKIRIKI - PEANUTS - ARACHIDI - ERDNÜSSE

6 - ZRNA SOJE - SOYBEANS - SEMI DI SOIA -
SOJABOHNEN

7 - MLIJEKO (LAKTOZA) - MILK (LACTOSE) -
LATTE (LATTOSIO) - MILCH (LAKTOSE)

8 - ORAŠASTO VOĆE - NUTS - FRUTTA A
GUSCIO - SCHALENFRÜCHTE/NÜSSE

9 - CELER - CELERY - SEDANO - SELLERIE

10 - GORUŠICA - MUSTARD - SENAPE - SENF

11 - SJEME SEZAMA - SESAME SEEDS - SEMI DI
SESAMO - SESAMSAMEN

12 - SUMPORNI DIOKSID I SULFITI - SULPHUR
DIOXIDE AND SULPHITES - ANIDRIDE
SOLFOROSA E SOLFITI - SCHWEFELDIOXID UND
SULFITE

13 - LUPINA - LUPIN - LUPINI - LUPINEN

14 - MEKUŠCI - MOLLUSCS - MOLLUSCHI -
WEICHTIERE

PONTE PORTON D.O.O.
PONTE PORTON 67, 52429 GROŽNJAN
OIB 28816747382

ponte.porton@gmail.com | www.ponteporton.com

Zabranjeno točenje alkoholnih pića osobama mlađim od 18 godina. PDV uključen u cijenu.

Serving alcoholic beverages to persons under 18 years of age is prohibited. VAT included in the price.

È vietata la somministrazione di bevande alcoliche ai minori di 18 anni. IVA inclusa nel prezzo.

Der Ausschank alkoholischer Getränke an Personen unter 18 Jahren ist verboten. MwSt. im Preis enthalten.

