PONTE PORTON

DINING & LODGING

JELOVNIK

Menu



Hladna predjela - Cold appetizers
Antipasti freddi - Kalte Vorspeisen

10.09.2026.

ISTARSKA PLATA - ISTRIAN PLATTER 22€ 22€
PIATTO ISTRIANO - ISTRISCHE PLATTE

Istarski pršut, suhe kobasice, ombolo, kravlji sir, ovčji sir, sir s tartufima, orašasti plodovi, ukiseljeno povrće
Istrian prosciutto, dry sausages, ombolo, cow's milk cheese, sheep's milk cheese, truffle cheese, nuts, pickled vegetables
Prosciutto istriano, salsicce secche, ombolo, formaggio vaccino, formaggio di pecora, formaggio al tartufo, frutta secca, verdure sottaceto
Istrischer Prosciutto, Rohwürste, Ombolo, Kuhmilchkäse, Schafskäse, Trüffelkäse, Nüsse, eingelegtes Gemüse
(1, 7, 8)

SELEKCIJA SIREVA - CHEESE SELECTION 18€ 18€
SELEZIONE DI FORMAGGI - KÄSEAUSWAHL

Mladi kravlji sir, mladi kozji sir, tvrdi odležani ovčji sir, sir s tartufima, istarska skuta, orašasti plodovi, sezonski dodaci
Young cow's milk cheese, young goat cheese, aged hard sheep's milk cheese, truffle cheese, Istrian ricotta, nuts, seasonal accompaniments
Formaggio vaccino giovane, formaggio di capra giovane, formaggio pecorino stagionato a pasta dura, formaggio al tartufo, ricotta istriana, frutta secca, accompagnamenti stagionali
Junger Kuhmilchkäse, junger Ziegenkäse, gereifter Hartkäse aus Schafsmilch, Trüffelkäse, istrischer Ricotta, Nüsse, saisonale Beilagen
(1, 7, 8)

PAČJI PRŠUT - DUCK PROSCIUTTO 17€ 17€
PROSCIUTTO D'ANATRA - ENTENPROSCIUTTO

Ukiseljena bundeva, bijeli balsamico, krema od kozjeg sira, tostirani orah / Pickled pumpkin, white balsamic, goat cheese cream, toasted walnut
Zucca sottaceto, aceto balsamico bianco, crema di formaggio di capra, noce tostata
Eingelegter Kürbis, weißer Balsamico, Ziegenkäsecreme, geröstete Walnuss
(7, 8)

CARPACCIO OD BIFTEKA - BEEF CARPACCIO 28€ 28€
CARPACCIO DI MANZO - RINDERCARPACCIO

Foie gras, lješnjak, ukiseljeni crveni luk / Foie gras, hazelnut, pickled red onion
Foie gras, nocciola, cipolla rossa sottaceto / Foie gras, Haselnuss, eingelegte rote Zwiebel
(8, 10)

JETRENA PAŠTETA - LIVER PÂTÉ 15€ 15€
PÂTÉ DI FEGATO - LEBERPASTETE

Majoneza od crnog češnjaka, aceto balsamico, korabica / Black garlic mayonnaise, balsamic vinegar, kohlrabi
Maionese all'aglio nero, aceto balsamico, cavolo rapa / Schwarze-Knoblauch-Mayonnaise, Balsamico-Essig, Kohlrabi
(3, 7, 10)

ROAST BEEF 20€ 20€

Crumble od kestena, majoneza od cikle, ukiseljena ljutika / Chestnut crumble, beetroot mayonnaise, pickled shallot
Crumble di castagne, maionese alla barbabietola, scalogno sottaceto / Kastanien-Crumble, Rote-Bete-Mayonnaise, eingelegte Schalotte
(3, 7, 10)

Juhe - Soups
Zuppe - Suppen

10.09.2026.

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€	8€
SEZONSKA JUHA OD BUNDEVE - SEASONAL PUMPKIN SOUP ZUPPA STAGIONALE DI ZUCCA - SAISONALE KÜRBISSUPPE	9€	9€
BISTRA KOKOŠJA JUHA - CLEAR CHICKEN SOUP BRODO DI POLLO - KLARE HÜHNERSUPPE Domaća paštica, korjenasto povrće Homemade pasta, root vegetables Pasta fatta in casa, verdure a radice Hausgemachte Nudeln, Wurzelgemüse (1, 3, 9)	9€	9€

Salate - Salads
Insalate - Salate

MALA SEZONSKA SALATA Small seasonal salad / Piccola insalata di stagione / Kleiner saisonaler Salat (10)	5€	5€
VELIKA SEZONSKA SALATA Large seasonal salad / Grande insalata di stagione / Großer saisonaler Salat (10)	6€	6€

Topla predjela - Hot appetizers
Antipasti caldi - Warme Vorspeisen

10.09.2026.

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

25€ 25€

Žumanjak, maslac, svježi tartuf - Egg Yolk, Butter, Fresh Truffle
Tuorlo, burro, Tartufo fresco - Eigelb, Butter, frischer Trüffel

(1, 3, 7, 9)

ISTARSKI FUŽI S KOZLIĆEM - ISTRIAN FUŽI WITH YOUNG GOAT
FUŽI ISTRIANI CON CAPRETTO - ISTRISCHE FUŽI MIT ZICKLEIN

20€ 20€

Espuma od karameliziranog luka, dehidrirana rajčica
Caramelized onion espuma, dehydrated tomato
Espuma di cipolla caramellata, pomodoro disidratato
Espuma von karamellisierten Zwiebeln, getrocknete Tomate

(1, 3, 7, 9)

BAO BUNS

18€ 18€

Trgana divljač, cabbage slaw, Teran krema, ukiseljena gorušica / Pulled game meat, cabbage slaw, Teran cream, pickled mustard seeds
Selvaggina sfilacciata, coleslaw di cavolo, crema al Teran, semi di senape sottaceto
Gezupftes Wildfleisch, Krautsalat, Teran-Creme, eingelegte Senfkörner

(1, 3, 7, 9, 10)

RAVIOLI S KADULJOM I ŠAFRANOM - SAGE AND SAFFRON RAVIOLI
RAVIOLI ALLA SALVIA E ZAFFERANO - RAVIOLI MIT SALBEI UND SAFRAN

20€ 20€

Skuta, parmezan, sušena rajčica, maslac, kadulja / Ricotta, Parmesan, sun-dried tomato, butter, sage
Ricotta, Parmigiano, pomodoro secco, burro, salvia / Ricotta, Parmesan, getrocknete Tomate, Butter, Salbei

(1, 3, 7, 9)

RAVIOLI PUNJENI RADIČEM I KRAVLJIM SIROM
RAVIOLI FILLED WITH RADICCHIO AND COW'S MILK CHEESE
RAVIOLI RIPIENI DI RADICCHIO E FORMAGGIO VACCINO
RAVIOLI GEFÜLLT MIT RADICCHIO UND KUHMILCHKÄSE

18€ 18€

Umak od kobasica i Terana, karamelizirani kesteni, prešani radič /Sausage and Teran sauce, caramelized chestnuts, pressed radicchio
Salsa di salsiccia e Teran, castagne caramellate, radicchio pressato / Wurst-Teran-Sauce, karamellisierte Kastanien, gepresster Radicchio

(1, 3, 7, 8)

CROQUETTE OD BIFTEKA - BEEF CROQUETTE
CROCCHETTA DI MANZO - RINDERCROQUETTE

22€ 22€

Majoneza od češnjaka i peršina, čips od rukole, gljive / Garlic and parsley mayonnaise, arugula chips, mushrooms
Maionese all'aglio e prezzemolo, chips di rucola, funghi / Knoblauch-Petersilien-Mayonnaise, Rucola-Chips, Pilze

(1, 3, 7, 9)

Glavna jela - Main dishes
Piatti principali - Hauptspeisen

10.09.2026.

ROLADA OD PREPELICE - QUAIL ROULADE
ROULADE DI QUAGLIA - WACHTELROULADE

29€ 29€

Gljive, panceta, umak od višnje, fondant krumpir / Mushrooms, pancetta, sour cherry sauce, fondant potato
Funghi, pancetta, salsa di amarene, patata fondant / Pilze, Pancetta, Sauerkirschsauce, Fondantkartoffel

(3, 7, 9)

MEDALJONI OD TELETINE - VEAL MEDALLIONS
MEDAGLIONI DI VITELLO - KALBSMEDAILLONS

27€ 27€

Umak od gljiva, bijela palenta, kadulja / Mushroom sauce, white polenta, sage
Salsa ai funghi, polenta bianca, salvia / Pilzsauce, weiße Polenta, Salbei

(1, 7)

BIFTEK OD JELENA - VENISON TENDERLOIN
FILETTO DI CERVO - HIRSCHFILET

36€ 36€

Pire od bundeve i mandarine, demi-glace, baby cikla, marinirana cikla
Pumpkin and mandarin purée, demi-glace, baby beetroot, marinated beetroot
Purea di zucca e mandarino, demi-glace, baby barbabietola, barbabietola marinata
Kürbis-Mandarinen-Püree, Demi-glace, Baby-Rote-Bete, marinierte Rote Bete

(7, 9)

FLANK STEAK

36€ 36€

Espuma od kelja, prokulice, baby mrkva, micro salatica / Kale espuma, Brussels sprouts, baby carrots, microgreens
Espuma di cavolo riccio, cavoletti di Bruxelles, baby carote, microgreens / Grünkohl-Espuma, Rosenkohl, Babykarotten, Microgreens

(7)

JUNEĆI OBRAZI - BEEF CHEEKS
GUANCE DI MANZO - RINDERBÄCKCHEN

28€ 28€

Teran, suhe šljive, krušni njoki / Teran, prunes, bread dumplings
Teran, prugne secche, gnocchi di pane / Teran, Trockenpflaumen, Brotnocken

(1, 3, 7, 9)

KOLJENICA OD ODOJKA - SUCKLING PIG SHANK
STINCO DI MAIALINO DA LATTE - SPANFERKELHAXE

26€ 26€

Pire od krumpira, čips od luka, jabuka / Mashed potatoes, onion chips, apple
Purè di patate, chips di cipolla, mela / Kartoffelpüree, Zwiebelchips, Apfel

(7, 9)

Biljna jela - Plant Based
Piatti Vegetali - Pflanzliche Gerichte

10.09.2026.

TARTAR OD CIKLE - BEETROOT TARTARE
TARTARE DI BARBABIETOLA - ROTE-BETE-TATAR

14€ 14€

Krema od hrena i bijelog graha, ukiseljeni luk
Horseradish and white bean cream, pickled onion
Crema di rafano e fagioli bianchi, cipolla sottaceto
Meerrettich-Weiße-Bohnen-Creme, eingelegte Zwiebel

(6, 10, 11)

FREGOLA SARDA S GLJIVAMA
FREGOLA SARDA WITH MUSHROOMS
FREGOLA SARDA AI FUNGHI - FREGOLA SARDA MIT PILZEN

17€ 17€

Krema od peršina, bučine sjemenke
Parsley cream, pumpkin seeds
Crema di prezzemolo, semi di zucca
Petersiliencreme, Kürbiskerne

(1, 6, 9, 10)

STEAK CELERA - CELERIAC STEAK
STEAK DI SEDANO RAPA - SELLERIESTEAK

18€ 18€

Krema od bundeve, glazura od soje, artičoka
Pumpkin cream, soy glaze, artichoke
Crema di zucca, glassa di soia, carciofo
Kürbiscreme, Sojaglasur, Artischocke

(6)

PARFAIT OD PEČENE BUČE I INDIJSKIH ORAŠČIĆA
ROASTED PUMPKIN AND CASHEW PARFAIT
PARFAIT DI ZUCCA ARROSTITA E ANACARDI
PARFAIT VON GERÖSTETEM KÜRBIS UND CASHEWKERNEN

10€ 10€

Crumble od zobenih pahuljica i bučinih sjemenki, jabuka
Oat and pumpkin seed crumble, apple
Crumble di fiocchi d'avena e semi di zucca, mela
Crumble aus Haferflocken und Kürbiskernen, Apfel

(8)

Deserti - Desserts
Dolci - Nachspeisen

10.09.2026.

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

8€ 8€

Sladoled od Vanilije, crumble / Vanilla Ice Cream, Crumble
Gelato alla Vaniglia, Crumble / Vanilleeis, Crumble

(1, 3, 7, 8)

CHEESECAKE OD BUNDEVE - PUMPKIN CHEESECAKE
CHEESECAKE ALLA ZUCCA - KÜRBIS-CHEESECAKE

10€ 10€

Krema od bundeve i sira, praline od bučinih sjemenki, crumble, mandarina
Pumpkin and cream cheese filling, pumpkin seed praline, crumble, mandarin
Crema di zucca e formaggio, pralina ai semi di zucca, crumble, mandarino
Kürbis-Frischkäse-Creme, Kürbiskernpraline, Crumble, Mandarine

(1, 3, 7, 8)

TART OD JABUKE - APPLE TART
CROSTATA DI MELE - APFELTARTE

10€ 10€

Tart od prhkog tijesta, karamelizirane jabuke, krema od cimeta
Shortcrust pastry tart, caramelized apples, cinnamon cream
Crostata di pasta frolla, mele caramellate, crema alla cannella
Mürbeteigtarte, karamellisierte Äpfel, Zimtcreme

(1, 3, 7, 8)

SFERA OD NARA - POMEGRANATE SPHERE
SFERA AL MELOGRANO - GRANATAPFEL-SPHÄRE

12€ 12€

Mousse od jogurta, insert od nara, biskvit od meda, sladoled od grožđa
Yogurt mousse, pomegranate insert, honey sponge cake, grape ice cream
Mousse allo yogurt, inserto al melograno, pan di Spagna al miele, gelato all'uva
Joghurtmousse, Granatapfel-Einlage, Honigbiskuit, Traubeneis

(1, 3, 7, 8)

MRKVA I KESTEN - CARROT AND CHESTNUT
CAROTA E CASTAGNA - KAROTTE UND KASTANIE

11€ 11€

Sponge cake od mrkve, krema od kestena, karamel s narančom
Carrot sponge cake, chestnut cream, orange caramel
Pan di Spagna alla carota, crema di castagne, caramello all'arancia
Karottenbiskuit, Kastaniencreme, Orangenkaramell

(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€ 10.09.2026. 2€

(1, 3, 7, 8, 9)

Alergeni - 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.

