



o
menu

THE SCENT OF THE MEDITERRANEAN SEA

OLIVE OIL «LAVEL» BY BRUNA PETROVIĆ

On your table you will find a premium «extra virgin» olive oil from the nearby Petrović family estate.

Our region's unique microclimate produces some of the finest olive oils in the world.

Takeaway price: €18

DER DUFT DES MITTELMEERS

OLIVENÖL «LAVEL» VON BRUNA PETROVIĆ

Auf Ihrem Tisch finden Sie ein hochwertiges Olivenöl «extra virgin» aus dem nahegelegenen Familienbetrieb Petrović.

Dank des einzigartigen Mikroklimas unserer Region entstehen hier einige der besten Olivenöle der Welt.

«zum Mitnehmen»: €18

STARTERS

Leaf Salad (vv) Balsamic Dressing Cherry Tomatoes Cucumber Pine Nuts	11
add Istrian Sheep's Cheese	+ 5
add Dried Meat	+ 5
Chicken Caesar Romaine Lettuce Parmesan Croûtons Grilled Chicken Breast Cherry Tomatoes Caesar Dressing	17
Sea Bass Carpaccio Limes Ginger Radish	22
Black Angus Beef Tartare Mustard Cream Cured Egg Yolk Toasted Focaccia	24
Grilled Octopus Baby Spinach Olive Nut Pesto	22

MID COURSES

Truffle Fuži (v) Traditional Istrian Pasta. Istrian Truffle Malvasia Reduction	26
Pumpkin Risotto Pan fried Prawns Sage	25

VORSPEISEN

Blattsalat (vv) Balsamicodressing Kirschtomaten Gurken Pinienkerne	11
mit Istrischem Schafskäse	+ 5
mit Trockenfleisch	+ 5
Chicken Caesar Romanasalat Parmesan Croûtons Gegrillte Hähnchenbrust Kirschtomaten Caesardressing	17
Carpaccio vom Wolfsbarsch Limetten Ingwer Radieschen	22
Black Angus Rindstatar Senfcreme gebeiztes Eigelb Geröstete Focaccia	24
Gegrillter Pulpo Baby-Spinat Oliven-Nuss-Pesto	22

ZWISCHENGÄNGE

Fuži mit Trüffel (v) Traditionelle Istrische Pasta. Istrischer Trüffel Malvasia-Reduktion	26
Kürbisrisotto Gebratene Garnelen Salbei	25

Capture the moment. Share the vibe.

@blumarehotel_novigrad
@restoranporporela_novigrad

MAIN COURSES

€

Beef Tenderloin with Truffle Crust

Truffle Jus | Sweet Potato Cream |
Fresh Chard

41

Lamb «Nose to Tail»

Loin roasted pink | Crispy Belly |
Shoulder Praline | White Bean Purée |
Corn Crisps | Baby Corn

44

Catch of the Day (Fillet)

Lemon Potatoes | Seasonal Garden Vegetables

35

Catch of the Day (Whole Fish)

Lemon Potatoes | Seasonal Garden Vegetables

90/kg

Tuna Steak

Squid Ink Pasta | Tomatoes |
Fermented Garlic | Preserved Lemon

39

24-Hour slow-cooked Aubergine (vv)

Bulgur | Chick Peas | Red Pepper Glaze

19

HAUPTGÄNGE

€

Rinderfilet mit Trüffelkruste

Trüffeljus | Süsskartoffelcreme |
Frischer Mangold

41

Lamm «Nose to Tail»

Rosa gebratener Rücken | knuspriger Bauch |
Schulterpraline | Weisses Bohnenpüree |
Maischips | Minimaïs

44

Fisch des Tages (Fillet)

Zitronenkartoffeln | Saisonales Gartengemüse

35

Fisch des Tages (ganzer Fisch)

Zitronenkartoffeln | Saisonales Gartengemüse

90/kg

Thunfisch-Steak

Sepia-Pasta | Tomaten |
Fermentierter Knoblauch | Salzzitrone

39

24 Stunden gegarte Aubergine (vv)

Bulgur | Kichererbsen | Paprika-Lack

19

DESSERTS

New York Fig Cheesecake

Mint Granité

10

Crème Brûlée with Tonka Bean

Cocoa Anise Sorbet

11

«Porporela Sunset»

Three Scoops of Homemade Sorbet

8

Cherry | Mango | Passion Fruit |
Raspberry | Cocoa Anise

per scoop

3

DESSERTS

Feigen-Cheesecake New York

Mint-Granité

10

Tonkabohnen-Crème-Brûlée

Kakao-Anis-Sorbet

11

«Porporela Sunset»

Drei Kugeln vom hausgemachten Sorbet

8

Kirsche | Mango | Passionsfrucht |
Himbeere | Kakao-Anis

pro Kugel

3

GENERAL INFORMATION

Please inform us of any allergies or dietary restrictions.
Our team will be happy to provide detailed information.
Product specifications are available at the bar.
All prices are in euros. VAT and all applicable taxes are included.

ALLGEMEINE INFORMATION

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder Unverträglichkeiten.
Unser Team gibt Ihnen gerne Auskunft zu den enthaltenen Allergenen.
Die Produktnorm finden Sie an der Bar.
Alle Preise in Euro. Mehrwertsteuer und andere Abgaben im Preis inbegriffen.