



16.

LOŠINJ
FOOD
FESTIVAL

FEŠTA
LOŠINJSKE
KUHINJE

RESTORAN
DIANA

Šetalište dr. A. E. M.
Montesole 2,
Mali Lošinj

T: +385 51 232 055

Jelovnik / Menu 40€

HR

RIBLJI MENI

Tartar od bijele ribe iz kvarnerskog akvatorija

Pečeni krak hobotnice na kremi od batata sa salatom od ukiseljenog komorača i pečenim povrćem

Pavlova od jabuka s kaduljom i metvicom

MESNI MENI

Nonina maneštra

Sporo pečeni kare crne svinje s ratatouille povrćem i pečenim lošinjskim mladim krumpirom

Pavlova od jabuka s kaduljom i metvicom

EN

FISH MENU

White fish tartare from the Kvarner waters

Baked octopus arm on sweet potato cream with pickled fennel salad and roasted vegetables

Apple Pavlova with sage and mint

MEAT MENU

Nonna's "maneštra" stew

Slow-roasted black pork loin with ratatouille and roasted baby potatoes from Lošinj

Apple Pavlova with sage and mint

DE

FISCHMENÜ

Tartar von weißem Fisch aus dem Kvarner Bereich

Gebackener Oktopusarm auf einer Süßkartoffelcreme mit eingelegtem Fenchelsalat und gebackenem Gemüse

Apfel-Pavlova mit Salbei und Minze

FLEISCHMENÜ

Nonnas Manestra

Langsam gebackenes Karree vom schwarzen Schwein mit Ratatouille-Gemüse und gebackenen jungen Kartoffeln von Lošinj

Apfel-Pavlova mit Salbei und Minze

IT

MENÙ DI PESCE

Tartare di pesce bianco dalle acque del Quarnero

Coscia di polpo al forno su crema di patate dolci con insalata di finocchi sott'aceto e verdure arrostate

Pavlova di mele con salvia e menta

MENÙ DI CARNE

Minestra della nonna

Lombo di maiale nero arrostito lentamente con verdure ratatouille e patate novelle di Lošinj arrosto

Pavlova di mele con salvia e menta



#losinjfoodfestival



#visitlosinj



visitlosinj.hr

