



BY 4VM

MARINA

SEAFOOD RESTAURANT

DOBRODOŠLI KOD “MARINA”

PREDSTAVLJAMO VAM ISTORIJU BRAĆE KOJI SU ODLUČILI DA VAM DONESU MORE I JEZERO USRET GRADA.

POSLE VIŠEGODIŠNJEG ISKUSTVA NA POLJU KULJINARSTVO, SVEDOZEMLJOG I TRADICIONALNOG. UDLUČILI DA UZMEMO NAJBOLJE ŠTO POSTOJI U SVIJETO MORA I JEZERO KOJI POKRIVA NAŠ GRAD.

“PROFESIONALIZAM I LJUBAV URAĐENI I SLUŽENI ZA VAS”

PS: MARINA SLUŽI SVEŽU RIBU, PITAJTE NAŠEG MORNARA U TOME !





KAKO DA OTVORAMO OREKS

RIBLJI KROKETI

600 L

**BRUSKETI SA LOSOSOM
(losos, paradajz, sir, začini, bijelisos)**

550 L

**KLASIK BRUSKETA
(sir, paradajz, začini, bijelisos)**

300 L

**BRUSKETI SA INĆUNIM
(inćuni, šeri paradajz, bijeli sos, morski so)**

450 L

**MARINA BRUSKETI (SPECIALITET)
(suva riba, šeri paradajz, kačkaval)**

600 L

**MIX BRUSKETI
(5 vrsta brusketi)**

600L

YOU ARE A SUPERSTAR

**FISH SOUP
(chef's fish of choise)**

300 L

SUPA OD MORSKI PLODOVA

450 L

**SUPA OD HOBOTNICE
(our specialty)**

450 L

SREĆA JE UKUSNA SALATA

MARINA SALATA

(suva riba, bejbi spinać, zelena salata, selin, rukula)

550 L

CEZAR SALATA

(zelena salata, skampi, parmesan, kockice hleba, sos)

650 L

SALATA RUKOLE

(sviježi rukola, šeri paradajz, grana, balsamiko)

450 L

MIX SALAD

(mix zelenina, šeri paradajz, kastravac, luk)

350 L

SLATKA I KISELA SALATA

(zelena salata, rukola, sušeno slatkovoće, grana padano, marinarim limunom, slatki aceto)

450 L

NEŠTO HLADNO ZA ZAGREVANJE

MARINIRANI MIX(2 OSOBE)

1500 L

MARINIRANI MIX (4 OSOBE)

2500 L

HLADNA SALATA (MORSKA)

900 L

HOBOTNICA (OLIVLJA)

1090 L

MARINIRANI GAMBORI

990 L

KARPAĆO OD SALMONA

1390 L

KARPAĆO OD BRANCINA

1190 L

KARPAĆO MIX (KRUDO)

1490 L

MARINIRANI ŠKAMPI (DIVLJI)

1500 L

TAKOĐE OD IZLAGAČA MOŽE TE PRONAĆ : ŠKAMPE, KOZICE, LJUBIČICE, TIGRASTE, KRALJEVSKE, LIGNJE, OLIVLJE SIPE. A ZA ONE KOJI ŽELJE UŽIVATI U LJEPOTI MORA TU SU I ARRAGOSTA, ORADA JASTOG ITD.

UVOZITE SE U SVJEŽI OKUS

FILE (BRANCIN, ORADA)	1300 L
BRANCIN	1050 L
ORADA	1050 L
MJEŠANA RIBA	1950 L
LOSOS	1500 L
BAKALAR (II)	800 L
BARBUN (II) (IZ JEZERA)	800 L
ŠARAN NA TEPŠVIJI (tradicionala iz Skadra)	1250 L
ŠARAN NA ROŠTITJU	1050 L
JEGULJA	1500 L
FILJE OD SKAKAVICE	800 L

**TAKOĐE OD IZLAGAČA ĆETE PRONAĆI RAZNE OLIVLJE RIBE KOJE DOLAZE SVAKI DAN
KAO ŠTO SU : ZUBOTAC, RUMBAČ, BRANCIN, ORADA, KOKOT RIBA ITD .**

KADA SMO SE POČELI ZAGRIJAVATI

GAMBORI NA TIGAN (margarin , baziliko, pušeri paradajz , rukola)	1050L
PRŽENA MEŠAVINA (mix morski plodova)	1300L
GAMBORI NA ROŠTIL	1100L
GAMBORI SAGANAKI (BUZARA)	1100L
MIX MORSKIH PLODOVA (BUZARA) (rose sos)	1200L
LIGNJE NA TIGAN (sos rose, vino, limun, basiliko)	1000L
LIGNJE NA ŽARU	900L
ŠKOLJKE (bijelo vino ili prodajz sos)	500L

AJMO MALO IZMIJEŠATI STVARI

TORTILIGLIONI SA BRANCINOM

750 L

ŠPAGETI NA RAGU HOBOTNICE
(naš specialitet)

800 L

TAGLIATELE SA RIBARICOM(I KLASE)

750 L

LUNGUINI MORSKIM PLODOVIMA

690 L

LUNGUINI GAMBORI

750L

RIŽOTO SA GAMBORIMA (I KLASE)

800L

RIŽOTO SA GAMBORIMA (DIVLJI)

1000L

