

# MONUMENTI



HERITAGE HOTEL  
MONUMENTI  
Restaurant Menu

Monumenti  
Heritage Hotel & Resort  
Ulica Vallelunga 89  
HR-52100 Pula/Pola  
[www.hotelmonumenti.com](http://www.hotelmonumenti.com)  
[welcome@hotelmonumenti.com](mailto:welcome@hotelmonumenti.com)  
tel: +385 52 520 300

## HLADNA PREDJELA

### Chevice od jadranskog škampa i bijele ribe

22€

Marinirani repovi škampa i svježe ribe u citrusima, začinjeno peperocinima, mješavinom začina i umakom od avokada i luka.



### Salata sa hobotnicom, krumpirom i grilanim povrćem

22€

Kuhani krakovi hobotnice marinirani u umaku od maslinovog ulja i češnjaka sa krumpirom i sezonskim povrćem.



### Carpaccio od filea Istarskoga goveda sa tapenadom crnog tartufa i crumbleom od kozijeg sira i badema

27€

Tanke ploške mariniranog sirovog mesa Boškarina, obloženo sjeckanim tartufima i mrvicama kozjeg sira, badema i rukole.



### Confit od Jakobovih kapica na pireu od koromača

24€

Sporo prženo meso Jakobovih kapica u maslinovom ulju, obogaćeno finom kremom od koromača, Malvazije i maslaca.



### Vittello Tonnatto u marinadi od ukiseljenog motara i kapara

22€

Teleći file sotiran na maslacu, bijelom vinu marinirano u emulziji motara, kapara i svježeg vlasca. Garnirano uz confitirano meso svježe tune i umakom od incuna.



### Selekcija sireva i suhomesnatih proizvoda istarskih OPG-ova

20€

Tvrđi ovčji sir, kravljja skuta, sir sa maslinama, istarski pršut, kobasice sa tartufima, domaća panceta, ombolo, masline



### Mousse od zelenih vrtnih šparoga i kravlje skute

18€

Lagana krema na bazi sira, vrhnja, maslaca i parmezana, garnirana šparogama i povrćem.



### Hummus od slanutka, crvene cikle i graška

16€

Namaz od slanutka, cikle i graška, poslužen uz aromatične bruschete.



## JUHE

### Bisque juha od kozica i školjki

12€

Krem riblja juha od rakova i mesa školjkaša obogaćenom umakom od vina i rajčica.



### Tradicionalna istarska maneštra

9€

Gusta juha od graha, domaće pancete, suhog svinjskog mesa i povrća.



### Krem juha od boba, graha i sipe

10€

Baršunasta juha u kojoj se spajaju okusi mora, mahunarki i povrća.



### Veganski minestrone sa povrtnim knedlicama od griza

9€

Bistra juha od svježeg povrća i žitarica

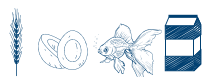


## TOPLA PREDJELA

### Rižini arancini sa grdobinom i crnim tartufom

23€

Pržene okruglice nadjevene ribljim pateom i sirom sa dodatkom tartufa, lagani umak od graška i rukole te poširano meso grdobine sa listićima tartufa.



### Art sa dimljenim mesom orade i pestom od medvjedeđeg luka

23€

Zapečeni krumpir nadjeven mariniranom ribom, kravljim mekim sirom, začinskim biljem, bademima i maslinovim uljem.



### Domaći pljukanci sa listićima svježeg crnog tartufa

23€

Tradicionalna istarska tjestenina sa umakom od tartufa, maslaca i parmezana.



### Orzoto sa sipama i povrćem

18€

Ragu od mekušaca sa dinstanim povrćem i ječmom, bjelim vinom i pecorinom.



**Raviol nadjeven škampima u umaku od kadulje, maslaca i Capo malvazije** 20€  
Tjestenina punjena smjesom mesa škampa, pinjolima i skutom uz aromatizirani maslac od začinskog bilja.



**Kremasti rižoto sa umakom od pečene cikle, mekim sirom i orašastim plodovima** 18€  
Pirjana Arborio riža uz dodatak kreme od cikle, tallegio sira i gorgonzole, posipana tostiranim orasima i timjanom.



**Juneći saute sa zelenim njokima** 23€  
Sotirani rezanci junećeg filea sa povrćem, šampinjonima i konjakom, poslužno sa krumpirovim njokima od skute i mladog špinata.



## GLAVNA JELA

**Fileti brancina sa povrćem i kremom od celera** 30€  
Rolice od fileta bijele ribe, zapečeno sa rezancima povrća i špinata. Garnirano na podlozi kreme od celera vrhnja i umaka od pjenušavog vina.



**Tagliata od jadranske tune, mousse od kukuruzne krupice i kelja** 30€  
Odrezak od tune, grilana palenta, emulzija od čilijske i maslinovog ulja.



**Lignje u tempuri sa umakom i domaćim mladim krumpirom** 25€  
Pržene lignje poslužene uz sotirane ploške krumpira, umak od slanog incuna i majoneze.



**Glazirana pačja prsa sa povrćem i smokvama** 32€  
Hrskavo pačje meso u umaku od meda i sočnih smokava garnirano sezonskim povrćem.



**Janjeća padela sa rižom i paniranim zelenim mahunama** 33€  
Sotirani janjeći kare sa korjenastim povrćem, poslužen uz prilog od riže, šafrana i mahunarki.



### **Veganska zdjela sa falafelom i sezonskim povrćem**

25€

Salata od raznog svježeg povrća, pržene okruglice od slanutka i graška uz dressing od soje i sezamove paste, currya sa tostiranim sjemenkama.



### **Teleći file mignon u umaku od zelenog papra**

35€

Teleći medaljoni sotirani na maslacu, vrhnju i mariniranom zelenom paprom uz prilog od grilanog krumpira i povrća.



### **Classic panirani pileći filetino u cornflakesu**

22€

Pileće bijelo meso u kukuruznim pahuljicama, poslužno sa prženim slatkim krumpirom.



### **Dnevni ulov svježe ribe 1kg**

75€

Dnevna ponuda divlje ribe uz prilog po izboru  
Blitva s krumpirom/povrće na žaru/zapečena palenta

## **SLASTICE**

### **Monumenti Art torta**

10€

Slojevita prhka torta od bijele čokolade, nougata i kreme od vanilije.



### **Tres Leches sa liker umakom i pistaciom**

10€

Biskvitni desert preliven mlijekom, karamelom i Baileys likerom.



### **Tart sa kruškama i bademima**

8€

Desert od slatkog prhkog tijesta sa kruškama kuhanim u sirupu, zapečeno kremom od badema, skute i meda.



### **Domaći veganski sladoled**

8€



Za više informacija o alergenima, molimo pitajte osoblje.



Gluten



Mliječni proizvodi



Jaja



Rakovi



Ribe



Mekušci



Orašasto voće



Sjemenke sezama



Soja



Celer



Gorušica



Sulfiti



Gljive

NAPLATA SE VRŠI U EURIMA. PDV JE UKLJUČEN U CIJENU. ZA SVE PRIMJEDBE  
MOLIMO OBRATITI SE RECEPCIJI HOTELA.