



Unsere Wiesen und Hügel sind reich an wildem Spargel, Spinat, Rucola, Fenchel, Lavendel, Salbei und Thymian.

Trüffel gedeihen auf eine mysteriöse Weise in unseren Wäldern, unser Meer ist reich an Fisch; ich würde jedem widersprechen, der unseren pikanten Schafskäse, den naturgetrockneten Rohschinken und das hausgemachte Brot nicht als ein Festival der Genüsse empfindet.

Tief überzeugt, dass Istrien, Frankreich und Italien um den Titel der besten europäischen Küche abfordern wird, träume ich von diesem Tag.

Sogar der berühmte Küchenchef Anthony Bourdain gab dies in seiner Fernsehsendung "No reservations" zu, jedoch in seiner erkennbaren Art und Weise.

Sie können sich glücklich schätzen, dass wir das der Welt noch nicht erzählt haben.

Zoran Martić
Executive Chef at Restaurant Navigare

Für einen puren Genuss empfehlen wir Ihnen, die auserwählten Gerichte mit vorzüglichen Weinen aus unserer Weinkarte zu vervollständigen.

Berislav Bero Lukenda
F&B Manager Restaurant Navigare



Vorspeisen

ISTRISCHER ROHSCHINKEN „JELENIC“ 100 g	90,00 Kn
ISTRISCHER KÄSE (istrischer Hartkäse , verschiedene Sorten) 100 g	80,00 Kn
BLACK-ANGUS-CARPACCIO (Rucola, Parmesankäseblätter, Creme aus „Aceto Balsamico“)	95,00 Kn
BEEF TARTAR „NAVIGARE“ Zubereitung am Tisch 300 g	285,00 Kn
OKTOPUSSALAT (Cherrytomaten, Kapern)	90,00 Kn
OKTOPUS-CARPACCIO (Rucola, marinierte Olive)	100,00 Kn
OKTOPUSSALAT MIT TRÜFFEL	100,00 Kn
ROHE SCAMPI „CITTANOVA“ 500 g	250,00 Kn
CARPACCIO MIT EDLEM FISCH	95,00 Kn
MEERESPLATTE „NAVIGARE“ (Oktopussalat, Tintenfischsalat, Schrimp-Salat, marinierte Anchovis, gesalzene Anchovis, Kabelau)	100,00 Kn
JAKOBSMUSCHELN vom Grill /überbacken 1 Stück	45,00 Kn
ISTRISCHER „PIAT“ (PIAT = umgangssprachlich für Teller) (Prosciutto, Käse, Wurst, Oliven)	90,00 Kn

Suppen

RINDSSUPPE mit hausgemachten Suppennudeln	35,00 Kn
TOSKANISCHE TOMATENSUPPE	45,00 Kn
SEEMANNSFISCHSUPPE (mit Schrimps, Miesmuscheln und Fisch aus der Adria)	55,00Kn
SCHAUMIGE CREMESUPPE MIT FENCHEL UND SCAMPI	65,00 Kn

Reis- und Nudelgerichte

RISOTTO MIT SCAMPI UND JAKOBSMUSCHELN	150,00 Kn
RISOTTO MIT ADRIATISCHEM TINTENFISCH UND DEHYDRIERTEN CHERRYTOMATEN	100,00 Kn
FRISCHE TAGLIATELLE MIT ADRIATISCHEN SCAMPI UND ZUCCHINI	125,00 Kn
HAUSGEMACHTE „FUŽI“ MIT ISTRISCHEM TRÜFFEL	95,00 Kn
HAUSGEMACHTE GNOCCHI MIT BASILIKUM, OKTOPUS UND BOB	125,00 Kn
HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE MIT KNOCHENSCHINKEN UND TRÜFFEL	125,00 Kn
HAUSGEMACHTE „PLJUKANCI“ MIT SCHRIMPS UND BUNTEN KAMMMUSCHELN (serviert auf einem Bett aus Rucola)	150,00 Kn

Fleischgerichte

TOMAHAWK STEAK (gebratene Zwiebeln, gebackene Kartoffeln, Barbecue Soße) 1 kg	370,00 Kn
BEEF STEAK (serviert mit gegrilltem Gemüse) 300 g	195,00 Kn
BEEF STEAK MIT TRÜFFEL (serviert mit hausgemachten Nudeln mit Trüffel) 300 g	205,00 Kn
BEEF STEAK IN GRÜNEM PFEFFER (Kartoffelscheiben mit Basilikum) 300 g	205,00 Kn
BEEF STEAK TAGLIATA (Rucola, Parmesankäse, Creme aus „Aceto Balsamico“) 200 g	175,00 Kn
SAUTÉ „STROGANOFF“ (serviert mit Reis)	195,00 Kn
RUMP STEAK (serviert mit gegrilltem Gemüse) 300 g	165,00 Kn
RIND-BURGER „NAVIGARE“ (serviert mit Feta-Käse und rustikalen Kartoffeln) 300 g	125,00 Kn
KALBSKOTELETT (serviert mit gegrilltem Gemüse) 400 g	150,00 Kn
GEGRILLTES HÄHNCHENFILET (serviert mit gegrilltem Gemüse) 200 g	125,00 Kn
WIENERSCHNITZEL (paniertes Putenschnitzel, Pommes Frites)	125,00 Kn
FLEISCHPLATTE „NAUTICA“ (für 2 Personen) (serviert mit gegrilltem Gemüse und rustikalen gebratenen Kartoffeln) 800 g	250,00 Kn
LAMMFLEISCH UNTER DER BACKHAUBE MIT KARTOFFELN - 1 kg	420,00 Kn
KALBSFLEISCH UNTER DER BACKHAUBE MIT KARTOFFELN - 1 kg	375,00 Kn
SPANFERKEL UNTER DER BACKHAUBE MIT KARTOFFELN – Portion, 1 kg	375,00 Kn

Fischgerichte

ADRIATISCHER FISCH (Seebarsch oder Dorade) 1 kg	475,00 Kn
GEGRILLT (serviert mit Mangold und Kartoffeln) AUS DEM BACKOFEN (serviert mit gebackenem Gemüse und Kartoffeln) IN SALZKRUSTE (serviert mit Mangold und Kartoffeln)	
ADRIATISCHER FISCH (Petersfisch oder Drachenkopf oder Zahnbrasse) 1 kg	595,00 Kn
GEGRILLT (serviert mit Mangold und Kartoffeln) AUS DEM BACKOFEN (serviert mit gebackenem Gemüse und Kartoffeln) IN SALZKRUSTE (serviert mit Mangold und Kartoffeln)	
ADRIATISCHE SCAMPI VOM GRILL (serviert mit Butterreis) 500 g	275,00 Kn
ADRIATISCHE SCAMPI nach „BUZARA-ART“ 500 g	295,00 Kn
BUZARA „NAUTICA“ a la Chef mit adriatischen Scampi und gemischten Muscheln	195,00 Kn
ADRIATISCHER TINTENFISCH (vom Grill/frittiert) (serviert mit Mangold und Kartoffeln) 330 g	125,00 Kn
FISCHPLATTE für 2 Personen (Dorade, Wolfsbarsch, Tintenfisch, Mucheln – serviert mit Mangold und Kartoffeln)	375,00 Kn
HUMMER nach „BUZARA-ART“ (serviert mit Nudeln) 1 kg	750,00 Kn
RAUHE VENUSMUSCHELN nach BUZARA-ART 500 g	240,00 Kn
MIESMUSCHELN nach BUZARA-ART 500 g	150,00 Kn
OKTOPUS UNTER DER BACKHAUBE MIT KARTOFFELN 1 kg	420,00 Kn

Beilagen

MANGOLD UND KARTOFFELN	35,00 Kn
GEGRILLTES GEMÜSE	45,00 Kn
POMMES FRITES	35,00Kn
KARTOFFELN rustikal, geschmort, nach dalmatinischer Art	35,00 Kn

Kindermenüs

SPAGHETTI mit Tomatensoße und Basilikum	50,00 Kn
GNOCCI mit 4 Käsesorten	50,00 Kn
HÄHNCHENFILET mit Kartoffeln	50,00Kn
SPAGHETTI BOLOGNESE	50,00 Kn
FISCHFILET mit Mangold und Kartoffeln	75,00 Kn

Salate

GEMISCHTER SALAT	35,00 Kn
GEMISCHTER BLATTSALAT	35,00 Kn
CAPRESE-SALAT a la Chef (mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum)	90,00Kn
THUNFISCHSALAT	90,00 Kn
„CAESAR“ SALAT	90,00 Kn
GRIECHISCHER SALAT	90,00 Kn
STEAK-SALAT	100,00 Kn
FITNESS-SALAT	90,00 Kn

SÜßSPEISEN

SCHOKOLADENTRAUM „NAUTICA“	45,00 Kn
„PANNA COTTA“ MIT WALDBEEREN	45,00 Kn
„CHEESE CAKE“	45,00 Kn



+385 52 600 473

Restaurant Navigare

Marina & Hotel Nautica

T +385 52 600 400 ~ F +385 52 600 450

Svetog Antona 15 ~ 52466 Novigrad

navigare@nauticahotels.com ~ www.nauticahotels.com