



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.

**Nenad Lukač**  
**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“ <i>100 g</i>	<b>90,00 Kn</b>
ISTRISCHER KÄSE (istrischer Hartkäse , verschiedene Sorten) <i>100 g</i>	<b>80,00 Kn</b>
BEEF STEAK-CARPACCIO (Rucola, Parmesankäse, Creme aus „Aceto Balsamico“)	<b>95,00 Kn</b>
BEEF TARTAR „NAVIGARE“ Zubereitung am Tisch <i>300 g</i>	<b>285,00 Kn</b>
OKTOPUSSALAT	<b>90,00 Kn</b>
OKTOPUSSALAT MIT TRÜFFEL	<b>100,00 Kn</b>
ROHE SCAMPI „CITTANOVA“ <i>330 g</i>	<b>250,00 Kn</b>
CARPACCIO MIT ADRIATISCHEM WOLFSBARSCH	<b>95,00 Kn</b>
MEERESPLATTE „NAVIGARE“ (Oktopussalat, Tintenfischsalat, Schrimp-Salat, marinierte Anchovis, gesalzene Anchovis, Kabelau)	<b>100,00 Kn</b>
JAKOBSMUSCHELN vom Grill /überbacken <i>1 Stück</i>	<b>45,00 Kn</b>

# Suppen

RINDSSUPPE mit hausgemachten Suppennudeln	<b>35,00 Kn</b>
MEDITERRANE TOMATENSUPPE	<b>45,00 Kn</b>
SEEMANNSFISCHSUPPE (mit Schrimps, Miesmuscheln und Fisch aus der Adria)	<b>55,00Kn</b>
CREMESUPPE „NAVIGARE“ mit adriatischen Scampi	<b>65,00 Kn</b>

# Reis- und Nudelgerichte

RISOTTO MIT ADRIATISCHEN SCAMPI UND SPARGEL	<b>125,00 Kn</b>
ISTRISCHER RISOTTO mit Spargel, Rohschinken und Trüffel	<b>100,00 Kn</b>
TAGLIATELLE MIT ADRIATISCHEM THUNFISCH UND ISTRISCHEM TRÜFFEL	<b>125,00 Kn</b>
FRISCHE BAVETTE MIT ADRIATISCHEN SCAMPI UND ZUCCHINI	<b>125,00 Kn</b>
FRISCHE BAVETTE MIT GEMISCHTEN MUSCHELN (Venusmuscheln, Arche Noah-Muschel, Miesmuscheln)	<b>125,00 Kn</b>
HAUSGEMACHTE „FUŽI“ MIT ISTRISCHEM TRÜFFEL	<b>95,00 Kn</b>
HAUSGEMACHTE „PLJUKANCI“ MIT ROHSCHINKEN UND WALDPILZEN	<b>95,00 Kn</b>

# Fleischgerichte

BEEF STEAK (serviert mit gegrilltem Gemüse) 300 g	195,00 Kn
BEEF STEAK MIT TRÜFFEL (serviert mit hausgemachten Nudeln) 300 g	205,00 Kn
BEEF STEAK IN GRÜNEM PFEFFER (serviert mit Butterreis) 300 g	205,00 Kn
BEEF STEAK TAGLIATA (Rucola, Parmesankäse, Creme aus „Aceto Balsamico“) 200 g	175,00 Kn
RUMP STEAK (serviert mit gegrilltem Gemüse) 300 g	165,00 Kn
RIND-BURGER „NAVIGARE“ (serviert mit Feta-Käse und gegrilltem Gemüse) 300 g	125,00 Kn
RINDERKOTELETT (serviert mit gegrilltem Gemüse) 400 g	150,00 Kn
PUTENSTEAK (serviert mit gegrilltem Gemüse) 200 g	125,00 Kn
<i>FLEISCHPLATTE „NAUTICA“</i> (serviert mit gegrilltem Gemüse und rustikalen gebratenen Kartoffeln) 800 g	250,00 Kn

LAMMFLEISCH UNTER DER BACKHAUBE MIT KARTOFFELN - 1 kg	420,00 Kn
LAMMFLEISCH UNTER DER BACKHAUBE MIT SALAT – Portion, 350 g	170,00 Kn
KALBSFLEISCH UNTER DER BACKHAUBE MIT KARTOFFELN - 1 kg	375,00 Kn
KALBSFLEISCH UNTER DER BACKHAUBE MIT SALAT – Portion, 350 g	150,00 Kn

**PEKA!**

# Fischgerichte

ADRIATISCHER FISCH VOM GRILL (serviert mit Mangold und Kartoffeln) <i>1 kg</i>	<b>475,00 Kn</b>
ADRIATISCHER FISCH AUS DEM BACKOFEN (serviert mit Gemüse und Kartoffeln aus dem Backofen) <i>1 kg</i>	<b>475,00 Kn</b>
ADRIATISCHER FISCH IN SALZKRUSTE (serviert mit Mangold und Kartoffeln) <i>1 kg</i>	<b>475,00 Kn</b>
ADRIATISCHE SCAMPI VOM GRILL (serviert mit Butterreis) <i>Portion</i>	<b>250,00 Kn</b>
ADRIATISCHE SCAMPI nach „BUZARA-ART“ <i>Portion</i>	<b>275,00 Kn</b>
BUZARA „NAUTICA“ a la Chef mit adriatischen Scampi und gemischten Muscheln	<b>195,00 Kn</b>
ADRIATISCHER TINTENFISCH (vom Grill/frittiert) (serviert mit Mangold und Kartoffeln) <i>330 g</i>	<b>110,00 Kn</b>
FISCHPLATTE für 2 Personen (Dorade, Wolfsbarsch, Tintenfisch, Mucheln – serviert mit Mangold und Kartoffeln)	<b>375,00 Kn</b>
HUMMER nach „BUZARA-ART“ (serviert mit Nudeln) <i>1 kg</i>	<b>750,00 Kn</b>

# Beilagen

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

# Kindermenüs

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

# Salate

GEMISCHTER SALAT	<b>35,00 Kn</b>
GEMISCHTER BLATTSALAT	<b>35,00 Kn</b>
CAPRESE-SALAT a la Chef (mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum)	<b>90,00Kn</b>
THUNFISCHSALAT	<b>90,00 Kn</b>
„CAESAR“ SALAT	<b>90,00 Kn</b>
GRIECHISCHER SALAT	<b>90,00 Kn</b>

# SÜßSPEISEN

SCHOKOLADENTRAUM „NAUTICA“	<b>45,00 Kn</b>
„PANNA COTTA“ MIT WALDBEEREN	<b>45,00 Kn</b>
„SOUFFLÉ“ MIT WEIßER SCHOKOLADE	<b>45,00Kn</b>
„CHEESE CAKE“	<b>45,00 Kn</b>