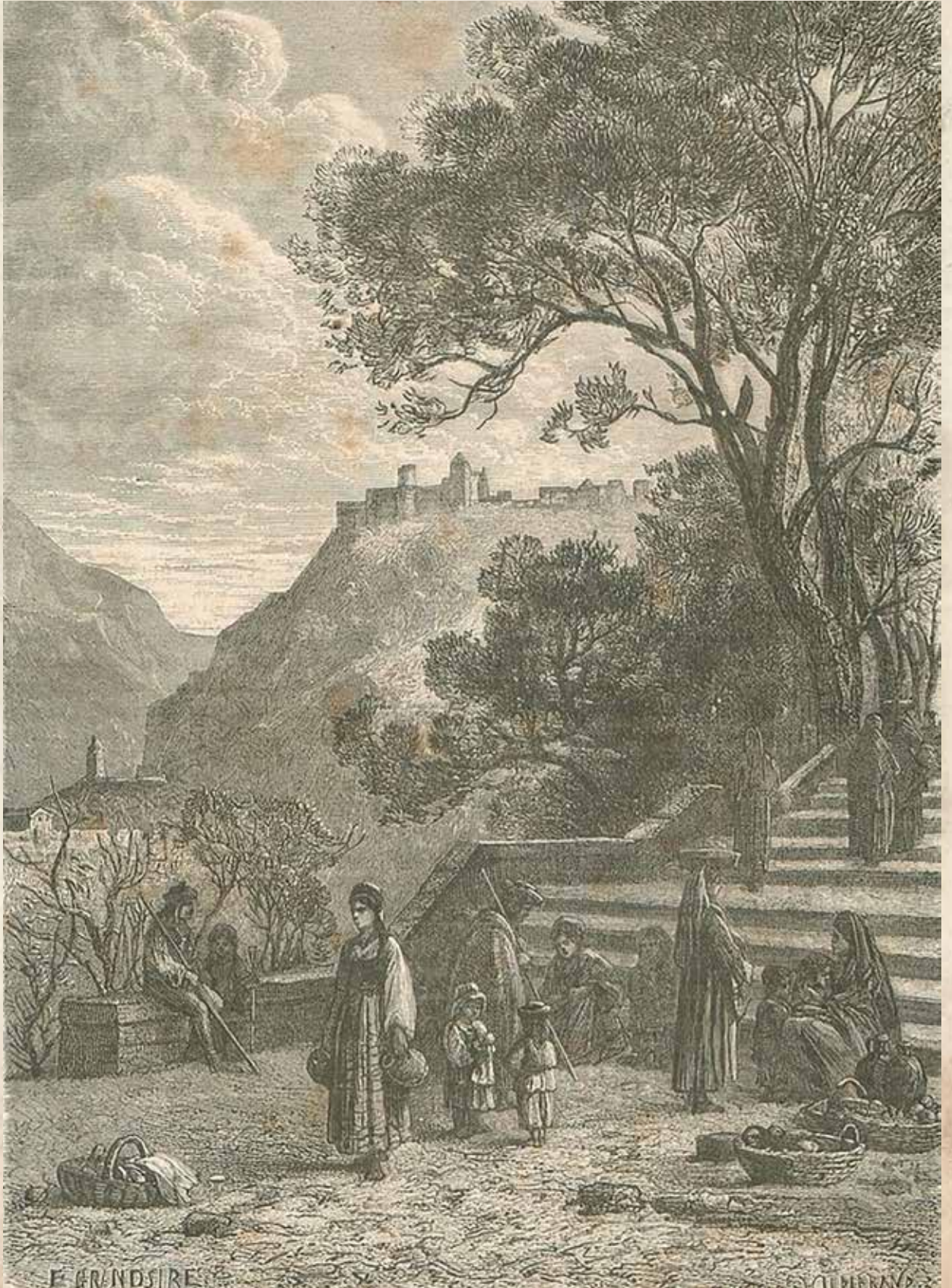


K O N O B A

Tarsa



UPOZORENJE
CIJENJENI GOSTI, INFORMACIJE O
ALERGENIMA I NORMATIVIMA
MOŽETE DOBITI KOD NAŠEG OSOBLJA.

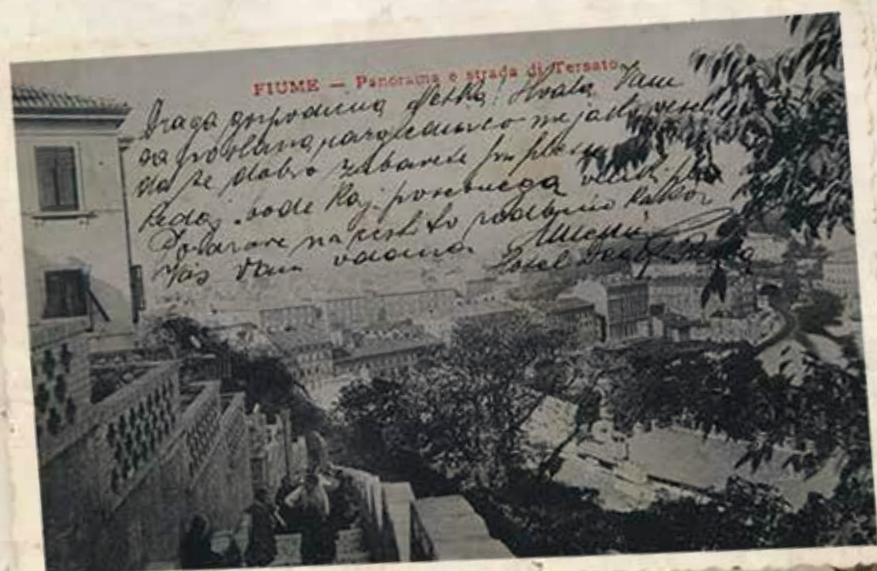
POREZ JE URAČUNAT U CIJENU.
KNJIGA UTISAKA NALAZI SE NA ŠANKU.

TARSA J.D.O.O.
JOSIPA KAUFLANEKA 10
RIJEKA
OIB: 48743955583
TELEFON: 051 452 089

AKO ŽELITE PONIJETI SA SOBOM PRIMJERAK MENIJA,
OBRATITE SE NAŠEM OSOBLJU.
CIJENA MENIJA 50,00 KN

JELOVNIK
KARTA PIĆA
VINSKA KARTA







PRVO NASELJE TARSATICA, GRAD-UTVRDA NALAZILO SE NA MJESTU DANAŠNJEG STAROG GRADA, KAO VAŽNO OBRAMBENO RIMSKO UPORIŠTE U IV STOLJEĆU, RAZORENA 799. OD FRANAKA U BORBI SA HRVATIMA, PRILIKOM ČEGA NA OBRONCIMA BRDA POGIBA I MARKGROF ERIK. USKORO SE NAKON FRANAČKOG ODLASKA IME TARSATICE PRENIJELO NA SUSJEDNI 138 METARA VISOK BRIJEG, POD IMENOM TERSAT, I KONAČNO TRSAT. SAMO IME MOGLO BI BITI OD KELTSKOG NAZIVA **TARSA**, U ZNAČENJU 'BRDO UZ RIJEKU' . POD IMENOM TARSATICA PRVI PUTA SE SPOMINJE U VINODOLSKOM ZAKONIKU 1288., KAO SJEDIŠTE VINODOLSKE ŽUPE I U POSJEDU KRČKIH KNEZOVA, KASNIJE FRANKAPANA. NA MJESTU BIVŠE TARSATICE U 13. STOLJEĆU RAZVIO GRAD REKA (DANAŠNJA RIJEKA) SA KULAMA, TRGOVINAMA I ULICAMA, KOJA ĆE OD 1466. UZ MANJE PREKIDE DO 1918. PRIPADATI HABSBUROVCIMA. DANAŠNJI TRSAT SE PROSTIRE IZMEĐU STAROG GRADA TRSATA (GRADINA) DO NEKADAŠNJE VOJARNE (DANAŠNJI SVEUČILIŠNI KAMPUS) I DO STRMICE NA SJEVER. STARI NAZIVI TARSATICA I TARSA SAČUVALI SU SE U NAZIVIMA POPULARNIH UGOSTITELJSKIH LOKALA NA TRSATU.

HLADNA PREDJELA

Domaći pršut	100 G	70,00 KN
Kulen	100 G	70,00 KN
Kobasica s tartufima	100 G	85,00 KN
Kobasica od divljači	100 G	60,00 KN
Hladna plata „Mir Junaka“ za dvije osobe	200 G	127,00 KN
Tatarski od juneće pisanice	250 G	270,00 KN
Carpaccio od juneće pisanice	100 G	110,00 KN
Ovčji paški sir	100 G	90,00 KN
Sir s tartufima	100 G	82,00 KN
Mješani kravlji i ovčji	100 G	70,00 KN
Grobnički sir	100 G	70,00 KN
Dimljeni kravlji sir	100 G	70,00 KN
Kozji sir	100 G	85,00 KN
Lepeza sireva „Mlikarice“ za dvije osobe	200 G	127,00 KN

HLADNA PREDJELA RIBLJA

Hobotnica na salatu – a'la Tarsa		72,00 KN
Carpaccio od mariniranih inčuna		70,00 KN
Fileti slanih inčuna		70,00 KN
Bakalar na bijelo		65,00 KN
Salata od lignji		79,00 KN
Izbor morskih delicija „Rečina“ za 2 osobe		149,00 KN

TOPLA PREDJELA

Pohani sir	65,00 KN
Pohane gljive	55,00 KN
Gljive na žaru	45,00 KN
Nonina palenta s pršutom u umaku od vina	48,00 KN
Palenta na žaru sa slanim sirom	45,00 KN
Puževi u vinogradskom umaku	59,00 KN
Puževi u krooter umaku	59,00 KN

JUHE

Goveđa juha /poslužuje se u kotliću/	25,00 KN
Krem juha od gljiva /poslužuje se u kotliću/	30,00 KN
Riblja juha /poslužuje se u kotliću/	37,00 KN
Juha od rajčice	27,00 KN
Dnevna ili Sezonska juha /vrganji, šparoge/	35,00 KN

TOPLA RIBLJA JELA

Kapesanta na žaru	KOM / 35,00 KN
Dagnje na buzaru	0,50 KG / 60,00 KN
Školjke na žaru	PORCIJA / 84,00 KN
Školjke miješane na buzaru	0,50 KG / 90,00 KN
Miješana buzara za 2 osobe	1 KG / 310,00 KN
Špagetata mix za 2 osobe	310,00 KN
Vongole na buzaru	0,30 KG / 81,00 KN



TJESTENINE I RIŽOTI

*vrstu tjestenine ili riže možete kombinirati s bilo kojim umakom

Njoki s raguom od divljači	79,00 KN
Zeleni rezanci s gljivama i pršutom	79,00 KN
Fuži s tartufima	113,00 KN
Šurlice s tartufima i pršutom	119,00 KN
Ravioli s puževima i pancetom	95,00 KN
Rižoto od miješanih šumskih gljiva	85,00 KN
Njoki sa 4 sira	80,00 KN
Rižoto od škampi	135,00 KN
Crni rižoto	98,00 KN
Špageti s vongolama na starinski način	95,00 KN
Njoki sa škampima i tartufima	145,00 KN
Zeleni rezanci s lososom	119,00 KN
Šurlice s plodvima mora	99,00 KN
Tris za 2 osobe	210,00 KN

(zeleni rezanci s kozicama, crni rižoto, špageti s lososom)

IVAN LENKOVIĆ



PREMA PREDAJI 10. SVIBNJA 1291. GODINE NA MJESTU DANAŠNJEG SVETIŠTA GOSPE TRSATSKE OSVANULA JE NAZARETSKA KUĆICA SVETE OBITELJI, NA TRSAT SU JE IZ NAZARETA PRENIJELI ANĐELI. TU SE ZADRŽALA DO 10. PROSINCA 1294. GODINE KADA JE ANĐELI PRENIJEŠE U LORETO, POKRAJ ANCONE, GDJE SE I DANAS NALAZI.

SVETA KUĆA



U NEKO VRIJEME NAKON TOG DOGAĐAJA GOSPODAR TRSATA BIO JE KNEZ MARTIN FRANKOPAN. ZNAJUĆI DA MNOGO HODOČASNIKA ŽELI DOĆI NA TRSAT U SVETIŠTE MAJKE BOŽJE, ON JE HTIO NAPRAVITI STUBE OD RIJEKE DO TRSATA, ALI NIKAKO NIJE MOGAO NAĆI ZIDARE ZA TAJ POSAO. BIO JE SAV OČAJAN, KAD MU JE ODJEDNOM NA VRATA ZAKUCAO SAM VRAG. – JA ĆU TU SKALU FABRIKAT – REČE MU VRAG – MA TI MI MORAŠ PROMETIT DA ĆE TA SKALA DRITO NA OŠTARIJU PEJAT, KU ĆU JA TAMO GORE STAVIT.

KNEZ, KOJI NIJE PRAVO ZNAO ŠTO BI MU NA TO ODGOVORIO, NA KONCU JE IPAK REKAO NEKA RADI PO SVOJOJ VOLJI, SAMO NEKA NAPRAVI STEPENICE KOJE SU NARODU JAKO POTREBNE. ALI JE SVEJEDNO OTIŠAO DO FRATARAR, DA SE I S NJIMA POSAVJETUJE OKO POSLA KOJI SE MORA NAPRAVITI. FRATRI SU REKLI KNEZU NEKA SLOBODNO PUSTI DA VRAG TE ŠKALINE NAPRAVI JER ĆE SE ONI MOLITI BOGU, A BOG ĆE USLIŠITI MOLBE DA ŠKALE NE POĐU U GOSTIONICU NEGO PRAVO DO SVETIŠTA.

I ZAISTA, KAD SU TRSATSKE STUBE BILE SKORO GOTOVE, VIDIO JE VRAG DA ŠKALE UMJESTO U GOSTIONICU VODE PRAVO U CRKVU! RAZLJUĆEN, POČEO JE PROKLINJATI, PSOVATI KAO TURČIN I STAO NA SVE STRANE BACATI KAMENJE ŠTO JE BILO POSLOŽENO ZA DOVRŠENJE STEPENICA. A KAD MU JE JEDAN MIĆI VRAŽIĆ JOŠ REKAO KAKO JE ČUO GDJE FRATRI GOVORE DA ĆE SVAKI KRŠĆANIN, KOJI SE NA KOLJENIMA BUDE USPINJAO PO SKALINAMA DO TRSATA, DOBITI OPROST OD TOLIKO GRIJEHA KOLIKO JE ŠKALINA, PROKLEO JE VRAG VLASTITU RABOTU I PRITOM REKAO DA NIJEDAN ČOVJEK NEĆE MOĆI TE STEPENICE POBJROJITI KAKO NITKO NIKAD NE BI SAZNAO KOLIKO IH TOČNO IMA. ETO, ZBOG TOGA LJUDI JOŠ I DANAS NISU POSVE SIGURNI KOLIKO STUBA IMAJU TRSATSKE SKALE. JEDNI GOVORE OVAKO, A DRUGI ONAKO. DA STVAR BUDE GORA, NA VRHU SE STEPENICA I DANAS MOŽE VIDJETI JEDNA GOSTIONICA. A ZEMLJIŠNA ČESTICA NA KOJOJ JE IZGRAĐENA NOSI UPRAVO VRAŽJI BROJ: 666. I TO JE ŽIVA ISTINA.



ULAZ NA TRSATSKE STUBE IZ GRADA

SPECIJALITETI KUĆE

Janjetina „Nikola IV“ na otočki način

97,00 KN

Kuhana janjetina u povrću- poslužuje se u kotliću

NIKOLA IV. FRANKAPAN ILI FRANKOPAN (LAT. NICOLAUS DE FRANGEPAN) (? , O. 1360. - ?, 26. LIPNJA 1432., PO DRUGIM IZVORIMA NAKON 1352. - 1432.), HRVATSKI VELIKAŠ, KRČKI KNEZ IZ OBITELJI FRANKAPAN I HRVATSKO-DALMATINSKI BAN (1426.-1432.). SIN JE IVANA V. KRČKOG I ANE GORIČKE. PRVI JE PRIPADNIK RODA KOJI JE UZEO PREZIME FRANKAPAN I JEDAN JE OD NAJMOĆNIJIH ČLANOVA OBITELJI. SUVREMENICI SU GA ZVALI “KNEZ MIKULA”.

Flambirana sabljica „Ivan V.“

175,00 KN

(juneća pisanica, rumpsteak, svinjska pisanica s kuhanim povrćem i krumpirom)

KNEZ IVAN V. ZALOŽIO U KORIST NEĆAKINJE ELIZABETE TRSATSKU GRADINU, KAO MIRAZ U POVODU VJENČANJA ZA CELJSKOGA GROFA FRIDRICH A.

Janjeći kotlet „Laval Nugent“

195,00 KN

Marinirani janjeći kotleti s krumpirom i mediteranskim začinskim biljem

GROF LAVAL NUGENT OD WESTMEATHA (BALLYNACOR, 3. STUDENOG 1777. - BOSILJEVO, 22. KOLOVOZA 1862.), FELDMARŠAL, VITEZ REDA ZLATNOG RUNA, KOMANDANT REDA MARIJE TEREZIJE I RIMSKI PRINC. GROF LAVAL NUGENT JE UZ RESTAURACIJU SREDNJOVJEKOVNOG TRSATSKOG KAŠTELA 1837., KOJA JE BILA PRVA TAKVE VRSTE U HRVATSKOJ, NA TOJ LOKACIJI NAMJERAVAO UTEMELJITI MUZEJ U ŽELJI ZA SPAJANJEM SVOJIH NAJVEĆIH STRASTI (UMJETNOST, OBITELJSKO NASLIJEĐE I PONOS ZBOG DUBOKIH KORIJEVA TE FASCINACIJA FRANKOPANIMA).

LAVAL NUGENT



Punjeni rumpsteak „Andrija II“

140,00 KN

Punjeni rumpsteak s mozzarellom i pršutom oplemenjen kajmakom i pečenim krumpirom s pršutom i kapulom

ANDRIJA II. (MAĐARSKI: II. ANDRÁS ILI ENDRE, SLOVAČKI: ONDREJ) (OSTROGON, 1177. - EGER, 21. RUJNA 1235.), HRVATSKO-UGARSKI KRALJ (1205. - 1235.) IZ DINASTIJE ARPADOVIĆA. U SUKOBU S BRATOM, KRALJEM EMERIKOM (1196.-1204.) STEKAO JE HRVATSKO HERCEŠTVO 1197. GODINE. NJEGOVU VLADAVINU OBILJEŽIO JE SUKOB S PLEMSTVOM I VELIKAŠIMA ZBOG KOJIH JE BIO PRISILJEN IZADATI PRIVILEGIJ ZLATNA BULA 1222. GODINE.

Svinjska rebrica „Petar Kružić“

95,00 KN

Svinjska rebra s grilla s krumpirom i barbecue umakom

PETAR KRUŽIĆ (16. LISTOPADA 1491. - OKOLICA KLISA, 12. OŽUJKA 1537.), HRVATSKI VOJSKOVOĐA I KAPETAN KLISA UKUPNO 539 STUBA IZ SREDIŠTA RIJEKE NAJKRAĆI SU PUT NA TRSAT, A TE TAKOZVANE TRSATSKE STUBE DAO JE 1531. KAO ZAVJET IZGRADITI KAPETAN

Punjena puretina „Gašpar Raab“

95,00 KN

Puretina punjena s pršutom i mozzarellom u umaku od gorgonzole s domaćim njokima

GODINE 1582. ZALOŽIO JE TRSAT NADVOJVOĐA KARLO SENJSKOM KAPETANU GAŠPARU RAABU, PODRIJETLOM ISTRANINU. ON JE ZA TRSATSKU UTVRDU ZNAČAJAN UTOLIKO ŠTO JE GLAVNI ULAZ PRESELIO S ISTOČNE NA ZAPADNU STRANU, TE ŠTO SE ZA IZGRADNJU NOVIH VRATA KORISTIO MATERIJALOM IZ DOPOLA SRUŠENE TZV. RIMSKE KULE.



HRVATSKI VOJSKOVOĐA I KAPETAN KLISA, PETAR KRUŽIĆ, PORIJEKLOM S TRSATA

Medaljoni „Ivan Lenković“

99,00 KN

Svinjska pisanica u umaku od gljiva s fužima

TRSAT SE VEĆ 1563. SPOMINJE KAO CARSKI GRAD U POSJEDU GENERALA IVANA LENKOVIĆA.

Turnedo „Gašpar Knežić“

209,00 KN

Medaljoni od juneće pisanice u umaku od tartufa sa šurlicama

GAŠPAR KNEŽIĆ BIO JE UPRAVITELJ GRADSKIH ŽITNICA, SUDAC, VELEPOSJEDNIK I KAPETAN TRSATA. U PODRUMU NJEGOVE KUĆE BILA SU SPREMIŠTA ZA ŽITARICE. SVJEDOČILO JE I TO O NJEGOVOM BOGATSTVU.

Burger „Martin Frankopan“

97,00 KN

Juneća pljeskavica u lepinji s kajmakom, barbecue umakom, prženom rigom, čipsom od pancete i dolar čips

1431. MARTIN FRANKOPAN (SIN NIKOLE IV.) POČINJE GRADITI CRKVVU I SAMOSTAN KOJI DOGRAĐUJE I DOVRŠAVA 1453. TE GA USTUPA FRANJEVCIMA BOSANSKE VIKARIJE

Piletina „Frankopan“

89,00 KN

Batak i zabatak punjeni mozzarellom i pršutom i obloženi pancetom s dolar čipsom

KRČKI KNEZOVI FRANKAPANI (FRANKOPANI) NAZIV JE STARE HRVATSKE PLEMIĆKE OBITELJI, IZVORNO KNEZOVA KRČKIH. KRČKI KNEZOVI IME FRANKAPANI UZIMAJU TEK NAKON MNOGO GODINA SVOJE PRISUTNOSTI NA OVIM PROSTORIMA. NEKI POVJESNIČARI SMATRAJU MODOM ONOG VREMENA UZIMANJE IMENA KOJE VUKU PORIJEKLO IZ RIMSKIH VREMENA. TAKO JE I OVA NAŠA OBITELJ UZELA IME RIMSKIH PATRICIJA “FRANGAPANIBUSA” TE NAKON TOGA I MIJENJAJU SVOJ GRB U DVA LAVA (SIMBOL VENECIJE) KOJA LOME KRUH (FRANGERE PANE – LOMITI KRUH).

Teletina „Josip Kulfanek“ 112,00 KN

Teleći naravni odrezak u vlastitom umaku s rimskim njokom.

NEUMORNI STVARALAC RIJEČKOG ZELENIŁA. IZMEĐU OSTALOG UREDIO TRSATSKI PARK

GRB OBITELJI FRANKOPAN



Tagliata fra Pavao

175,00 KN

Marinirani rezanci juneće pisanice na podlozi od rige s grana padanom

PRVI POZNATI GWARDIJAN, UPRAVITELJ SAMOSTANA I ČUVAR SVETIŠTA NA TRSATU, BIO JE FRA PAVAO, ČIJE JE IME ZABILJEŽENO 9. KOLOVOZA 1456. U KNJIZI RIJEČKOGA NOTARA ANTUNA DE RENNA.

Beefsteak Fridrih III

272,00 KN

Punjena juneća pisanica od 500g. s mozzarellom i pršutom, jaje, krumpir u foliji s vrhnjem

FRIDRIK JE ROĐEN U INNSBRUCKU KAO SIN AUSTRIJSKOG VOJVODE ERNESTA ŽELJEZNOG (1406 - 1424), IZ LEOPOLDSKE GRANE HABSBERGOVACA, I CIMBURGE MAZOVSKJE. POSLIJE OČEVE SMRTI 1424. GODINE ŽIVIO JE U TIROLU, KOD SVOG AMIDŽE, VOJVODE FRIDRIKA IV (1402 - 1439), DA BI 1435. GODINE, ZAJEDNO S BRATOM, ALBERTOM VI (1424 - 1463), PREUZEIO UPRAVU NAD ŠTAJERSKOM I KARANTANIJOM. SUKOBI IZMEĐU NJIH DVOJICE TRAJALI SU SVE DO ALBERTOVE SMRTI 1463. GODINE.

Grdobina „Agata”

189,00 KN

Grdobina u bijelom vinu i kaparima s rimskim njokom

NAJPOZNATIJA LEGENDA JE ONA PREMA KOJOJ SU ANĐELI PRENIJELI KUĆICU SV. OBITELJI IZ NAZARETA. DOGODILO SE NAKON PADA POSLJEDNJEG UPORIŠTA KRIŽARA OBALNOG GRADA ST. JEAN D'ACRE (DANAŠNJI AKKON U SIRIJI). GRAD JE PAO 10. SVIBNJA 1291., A ISTE JE NOĆI, PREMA PREDAJI, NAZARETSKA KUĆICA OSVANULA PODALJE OD ŽUPNE CRKVE SV. JURJA, NA MJESTU ZVANOM RAVNICA, U VLASNIŠTVU NEKE UDOVICE AGATE. BILA JE SAGRAĐENA OD CIGLE SIVOZELENE BOJE, 44 PEDLJA DUGAČKA, 20 ŠIROKA, A 28 VISOKA. NAROD SE UJUTRO VRLO ZAČUDIO, ALI JE BOLESNI TRSATSKI ŽUPNIK ALEKSANDAR SMJESTA OBJAVIO DA MU SE U SNU UKAZALA MAJKA BOŽJA I PRIOPĆILA DA JE RIJEČ O ISTOJ KUĆI U KOJOJ SE RODIO ISUS.

Lignje „Maksimilijan“ za 2 osobe

210,00 KN

Lignje na padelu s povrćem i krumpirom

MAKSIMILIJAN I. (BEČKO NOVO MJESTO, 22. OŽUJKA 1459. - WELS, 12. SIJEČNJA 1519.), NJEMAČKI KRALJ I RIMSKO-NJEMAČKI CAR IZ DINASTIJE HABSBERG, SIN FRIDRIKA III. SVOJIM ŽENIDBAMA I VJEŠTOM DINASTIČKOM POLITIKOM UZDIGAO JE HABSBERGOVCE U NAJMOĆNIJU EUROPSKU VLADARSKU KUĆU. PREMA MIŠLJENJU POVJESNIČARA, BIO JE UTJELOVLJENJE POSLJEDNJEG VITEZA, KOJI JE SNIVAO JEDINSTVENU EUROPSKU SREDNJOVJEKOVNU MONARHIJU. CAR MAKSIMILIJAN, NE POŠTUJUĆI POŽUNSKI UGOVOR, PRISVOJIO JE TRSAT SILOM.

File ribe „Matija Korvin“

205,00 KN

File brancina u umaku od škampi s blitvom na dalmatinski

MATIJA KORVIN, POZNAT I KAO MATIJAŠ (KOLOZSVÁR, 23. VELJAČE 1443. - BEČ, 6. TRAVNJA 1490.), HRVATSKO-UGARSKI KRALJ (1458. - 1490.), PROTUKRALJ ČEŠKE (1469. - 1490.). OSVOJIO DIO HABSBERŠKIH NASLJEDNIH ZEMALJA, KOJIMA JE VLADAŖ OD 1485. - 1490. IZ BEČA.

U DRUŠTVU JE SVE UKUSNIJE

FRA FRANJO GLAVINIĆ



Flambirana sablja „Zrinski“ 590,00 KN
s prilogom za 4 osobe

Juneća pisanica, rumpsteak, teleći medaljon s pekarskim krumpirom i kuhanim povrćem

GRGURU IV. I NJEGOVOM ŠTIĆENIKU JURJU III. BRIBIRSKOM, OSNIVAČU LOZE ZRINSKIH (KAO JURAJ I. ZRINSKI), PREDAO UTVRĐENI GRAD ZRIN, NA ZRINSKOJ GORI U TADAŠNJOJ SLAVONIJI, KOJI JE POSTAO SJEDIŠTE OBITELJI. OD TADA SE TAJ ODVJETAK RODA ŠUBIĆA POČINJE NAZIVATI KNEZOVIMA ZRINSKIM.

Ombol „fra Franjo Glavinić“ 220,00 KN
za 2 osobe

Svinjska pisanica punjena mozzarellom i pršutom dinstana s povrćem i krumpirom

FRANJO GLAVINIĆ (KANFANAR, 23. LIPNJA 1585. - TRSAT, 6. PROSINCA 1652.), ISTARSKI SVEĆENIK FRANJEVAC, KNJIŽEVNIK I HISTORIOGRAF, POVJESNIK SVETIŠTA GOSPE TRSATSKE. BIO JE REDOVNIK FRANJEVAC, PROVINCIJE BOSNE HRVATSKE. (REDA S. FRANCISCA MALE BRATYE OBSSBLUSECHIH, DARGAUE BOONE HERUACZKE)

Mix – meso „Clasic“ s prilogom za dvije osobe 190,00 KN

Ćevapčići, pureći ražnjići, gurmanska pljeskavica, svinjska pisanica, kobasica, dolar čips i gljive na žaru

Mix – meso „Avangard“ s prilogom za dvije osobe 219,00 KN

Punjeni batak, mesni uštipci, svinjski vrat, svinjska rebarca, marinirana krilca, prženi krumpir, gljive na žaru

Mix – meso „Gurman“ s prilogom za četiri osobe 490,00 KN

Rezanci juneće pisanice, punjeni ramstek, punjena puretina, svinjski medaljoni, povrće, palenta u vinu s pršutom, pečeni krumpir

Riblja simfonija s prilogom za četiri osobe 620,00 KN

File brancina, grdobina na žaru, lignje na žaru, škampi na žaru, dagnje na žaru, blitva na dalmatinski, prženi krumpir



ODRESCI by TARSA

Beefsteak	300 G	190,00 KN
Rumpsteak	300 G	110,00 KN
Fiorentina	1 KG	315,00 KN
T-bon	1 KG	327,00 KN
Ribeye	300 G	181,00 KN

Dodaci za odreske

Umak od zelenog papra		27,00 KN
Umak od gorgonzole		23,00 KN
Umak od šampinjona		23,00 KN
Umak od tartufa		38,00 KN
Umak sezonski (vrganji, šparoge)		39,00 KN
Pržena kapula		20,00 KN

GRADELE by TARSA

Ćevapčići		62,00 KN
Pljeskavica gurmanska	300 G	75,00 KN
Pljeskavica sa sirom	300 G	70,00 KN
Marinirana pileća krilca		68,00 KN
Pureći naravni		75,00 KN
Svinjska pisanica		75,00 KN
Teleći naravni		95,00 KN
Punjena puretina		80,00 KN
Punjeni svinjski ombul		79,00 KN
Mesni uštipci		68,00 KN
Grdobina		140,00 KN
File brancina		128,00 KN
Janjetina	300 G	120,00 KN

JELA KOJA IMAJU SVI

Cordon blue pureći	84,00 KN
Cordon blue svinjski	84,00 KN
Cordon blue teleći	102,00 KN
Bečki odrezak pureći	75,00 KN
Bečki odrezak svinjski	75,00 KN
Bečki odrezak teleći	100,00 KN
Lignje frigane	82,00 KN
Lignje žar	82,00 KN
Škampi na pariški	162,00 KN

RIBLJA JELA

Riba I. klase uzgoj porcija	1 KG	230,00 KN
Riba I. klase na žaru /bracin/orada/	1 KG	420,00 KN
Škarpina, kovač, zubatac	1 KG	490,00 KN
Riba I. klase in forno	1 KG	480,00 KN
Lignja punjena škampima i pršutom		190,00 KN
Jadranske lignje na žaru	1 KG	380,00 KN
Jadranske lignje frigane	1 KG	380,00 KN
Škampi na žaru	1 KG	480,00 KN
Škampi na buzaru	1 KG	480,00 KN

VEGE I VEGAN JELA

Bruskete od povrća	65,00 KN
Bruskete a'la caprese	65,00 KN
Pijat flora	65,00 KN
Tjestenina vege	87,00 KN



ZA NAŠE MALE GOSTE

Pijat „Trsatski zmaj“ – mini bečki odrezak i pomfrit 43,00 KN

Pijat „Malik“ – ćevapčići i pomfrit 43,00 KN

MALEN JE KAO DIJETE OD OKO 5 GODINA I ČESTO JE LIJEP. VOLI SE ODIJEVATI U PLAVE HLAČE I NA GLAVU NATAKNUTI CRVENU KAPICU. RADO ĆE POMOĆI ČOVJEKU U NEVOLJI, ALI NIJE NEPOZNATO DA ČINI I NESTAŠLUKE I NAVODI LJUDE NA KRIVI PUT KAD ZAĐU U ŠUMU. ŽIVI U RUPAMA, KAKO U ZEMLJI TAKO I PUKOTINAMA VELIKOG DRVEĆA. TU ON SKRIVA VELIKO BOGATSTVO. AKO MU NETKO BACA KAMENČIĆE U NJEGOVU KUĆU MALIK ĆE SE OSVETITI I NAVESTI ČOVJEKA NA KRIVI PUT. MALIK JE MITSKO BIĆE ISTRE I KVARNERA.

Pijat „Leši“ – pureći odrezak s blitvom i krumpirom 43,00 KN

LEŠI ILI LESNIK – ŠUMSKI DUH, GOSPODAR ŠUMA I ZVIJERI, PASTIR ČIJE STADO ČINE JELENI, KOŠUTE, ZEČEVI, KOJE ČUVAJU VUKOVI ILI RISOVI. OBRAZI SU MU PLAVI, OČI ZELENE, A BRADA DUGA I ZELENA. ON NEMA SJENU, A KRV MU JE PLAVA.

Pijat Morčić – frigane lignje i pomfrit 43,00 KN

MORČIĆ JE VRSTA HRVATSKOG AUTOHTONOG PUČKOG NAKITA, JEDAN OD NAJPREPOZNATLJIVIJIH SIMBOLA RIJEKE, KVARNERA I HRVATSKOG PRIMORJA. PORED SVOJE ESTETSKE I UKRASNE NAMJENE, TAJ JE NAKIT TAKOĐER BIO VIDLJIVI ZNAK IDENTITETA, OZNAKA PRIPADNOSTI RIJECI, KVARNERU I OPĆENITO PRIMORSKIM KRAJEVIMA.

Pijat „Jarilo“ – pureći ražnjići i pomfrit 43,00 KN

JARILO – BOG PROLJETNE VEGETACIJE I PLODNOSTI, PERUNOV SIN, OTET OD BOGA VELESA. NJEGOV DOLAZAK U NAŠ SVIJET DONOSI PROLJEĆE – NOVU SNAGU, PREPOROD VEGETACIJE I RADOST ŽIVOTA.



TRSATSKI ZMAJ

PEKA ISKLJUČIVO PO NARDŽBI

Janjetina	1 KG	285,00 KN
Janjeća koljenica	1 KG	285,00 KN
Kozlič /Jarić	1 KG	285,00 KN
Teletina /flam ili lopatica/	1 KG	270,00 KN
Teleća koljenica	1 KG	220,00 KN
Vepar	1 KG	300,00 KN
Patka	1 KG	300,00 KN
Tuka	1 KG	220,00 KN
Kopun /pivac/	1 KG	220,00 KN

RAŽANJ ISKLJUČIVO PO NARUDŽBI

Janjetina	1 KG	290,00 KN
Odojak	1 KG	190,00 KN
Kozlič / jarić	1 KG	290,00 KN
Vol (minimum za 100 osoba) cijena po dogovoru		

SALATE OBROČNE

Salata „Rimska kula“	82,00 KN
Puretina, lisnata salata, cherry rajčice, sezam, dresing od jogurta	
Salata „Knapi“	112,00 KN
Juneća pisanica, lisnata salata,povrće, dresing od senfa i kapule	
Salata „Kapetan“	107,00 KN
Losos, lisnata salata, dresing od naranče i vodke	

SALATE

Miješana	24,00 KN
Lisnata	29,00 KN
Riga	30,00 KN
Grčka	42,00 KN
Šopska	42,00 KN



PRILOZI

Prženi krumpir	23,00 KN
Pekarski krumpir	23,00 KN
Krumpir u srebrnoj foliji s vrhnjem	35,00 KN
Domaći njoki, šurlice ili fuži	23,00 KN
Kuhano povrće	35,00 KN
Povrće na žaru	35,00 KN
Palenta na žaru	19,00 KN
Dinstani kiseli kupus (sezonski)	22,00 KN
Kuhani krumpir	23,00 KN
Blitva u listu	27,00 KN
Blitva na dalmatinski	27,00 KN
Police od krumpira	37,00 KN
Pečeni krumpir (s pršutom i kapulom)	31,00 KN
Riža na maslacu	23,00 KN
Kruh	7,00 KN
Umaci hladni /majoneza, ketchup, senf, tartar/	10,00 KN
Parmezan	15,00 KN

DESERTI

Sladoled kuglica	15,00 KN
Sladoled s vrućim šumskim voćem	31,00 KN
Krostata ovisi o sezoni	29,00 KN
Tiramisu	24,00 KN
Panna cotta šumsko voće	32,00 KN
Soufle	37,00 KN
Desert TARSA za četiri osobe	121,00 KN

PALAČINKE

S marmeladom	25,00 KN
S orasima	28,00 KN
S nutelom	28,00 KN
Sa šumskim voćem i sladoledom	47,00 KN
Tarsa	31,00 KN

TOPLI NAPICI

Kava espresso		13,00 KN
Kava s mlijekom		17,00 KN
Velika kava s mlijekom		18,00 KN
Kava bez kofeina		14,00 KN
Kava bez kofeina s mlijekom		19,00 KN
Bijela kava		20,00 KN
Bijela kava bez kofeina		22,00 KN
Kava sa šlagom		25,00 KN
Kakao		25,00 KN
Mlijeko	0,1 L	5,00 KN
Čaj Ronnefeldt Tea-Caddy		20,00 KN
Punch		25,00 KN
Nescaffe		25,00 KN

BEZALKOHOLNA PIĆA

Gazirani sokovi u bočici	0,25 L	23,00 KN
Prirodni sokovi u bočici	0,20 L	23,00 KN
Mineralna voda Jamnica	0,25 L	14,00 KN
Mineralna voda s okusom Jamnica	0,25 L	16,00 KN
Mineralna voda Jamnica	0,75 L	29,00 KN
Negazirana voda s okusom Jana	0,25 L	16,00 KN
Negazirana voda Jana	0,33 L	14,00 KN
Negazirana voda Jana	0,75 L	29,00 KN
Energetski napitak	0,25 L	39,00 KN
Ledeni čaj	0,25 L	20,00 KN
Cedevita		18,00 KN
Spremuta (naranča, grejp)	0,20 L	35,00 KN
Limunada	0,20 L	33,00 KN



PIVO

Zlatni Pan	0,3 L	20,00 KN
Zlatni Pan	0,5 L	25,00 KN
Grimbergen blonde	0,3 L	28,00 KN
Grimbergen blonde	0,5 L	37,00 KN
Carlsberg	0,33 L	20,00 KN
Tuborg	0,33 L	20,00 KN
Pan lager	0,33 L	20,00 KN
Budweiser	0,33 L	24,00 KN
Budweiser dark	0,5 L	25,00 KN
Pan tamni	0,5 L	25,00 KN
Pan radler	0,5 L	25,00 KN
Pan bezalkoholni	0,5 L	25,00 KN
Guinness	0,44 L	37,00 KN
Somersby	0,33 L	25,00 KN
Grimbergen	0,33 L	28,00 KN

ŽESTOKA PIĆA – STRANA

VODKA

Svarog	0,03 L	19,00 KN
Grey goose	0,03 L	39,00 KN

GIN

Beeffeater	0,03 L	27,00 KN
Hendricks	0,03 L	32,00 KN

RUM

Diplomatico Planas	0,03 L	30,00 KN
Diplomatico Mantuano	0,03 L	38,00 KN
Diplomatico Reserva	0,03 L	52,00 KN
Zacapa 23 y.o.	0,03 L	61,00 KN
Zacapa xo	0,03 L	130,00 KN

WHISKEY

Ballantines	0,03 L	30,00 KN
Johnnie Walker Black	0,03 L	40,00 KN
Monkey Shoulder	0,03 L	30,00 KN
Chivas Regal	0,03 L	42,00 KN
Glenfiddich 12	0,03 L	35,00 KN

Glenfiddich 15	0,03 L	45,00 KN
Glenfiddich 18	0,03 L	68,00 KN
Glennfiddich 21	0,03 L	167,00 KN

WHISKEY

Jack Daniels	0,03 L	35,00 KN
Jim Beam	0,03 L	35,00 KN
Makers mark	0,03 L	39,00 KN

COGNAC

Courvoiser	0,03 L	39,00 KN
Hennessy	0,03 L	39,00 KN
Martell	0,03 L	39,00 KN
Rémy Martin XO	0,03 L	150,00 KN

BITTERI

Cynar	0,03 L	21,00 KN
Campari	0,03 L	21,00 KN
Jagermister	0,03 L	27,00 KN
Aperol	0,03 L	25,00 KN
Amaro Montenegro	0,03 L	25,00 KN

LIKERI

Pommé roher	0,03 L	27,00 KN
Jack Daniel's Honey	0,03 L	27,00 KN

RAKIJE

Viljamovka Roner reserva	0,03 L	27,00 KN
--------------------------	--------	----------



ŽESTOKA PIĆA – DOMAĆA

Biska	0,03 L	19,00 KN
Borovička	0,03 L	19,00 KN
Višnja	0,03 L	19,00 KN
Travarica	0,03 L	15,00 KN
Komovica	0,03 L	15,00 KN
Viljamovka	0,03 L	19,00 KN
Šljivovica	0,03 L	19,00 KN
Orahovac	0,03 L	19,00 KN
Pelinkovac	0,03 L	19,00 KN
Vodka	0,03 L	15,00 KN
Amaro	0,03 L	15,00 KN
Pelinkovac antique	0,03 L	25,00 KN
Liker od crnog vina	0,03 L	21,00 KN
Teraneo	0,03 L	21,00 KN

SPRITZS

Aperol spritzs	0,2 L	41,00 KN
Hugo spritzs	0,2 L	41,00 KN
Tarsa spritzs	0,2 L	41,00 KN

VINO KUĆE

Rinfuso	1 L	120,00 KN
---------	-----	-----------

PJENUŠCI

Millennium Tomac	0,75 L	250,00 KN
------------------	--------	-----------

Rose Tomac	0,75 L	280,00 KN
------------	--------	-----------

Malčić	0,75 L	250,00 KN
--------	--------	-----------

Prosecco	0,75 L	170,00 KN
----------	--------	-----------

CHAMPAGNE

Moet&Chandon Brut Imperial	0,75 L	800,00 KN
----------------------------	--------	-----------

Dom Perignon	0,75 L	2.000,00 KN
--------------	--------	-------------

Piper-Heidsieck	0,75 L	800,00 KN
-----------------	--------	-----------

BIJELA VINA

PRIMORSKA HRVATSKA

Žlahtina Šipun	0,75 L	160,00 KN
----------------	--------	-----------

Žlahtina Zlatna	0,75 L	160,00 KN
-----------------	--------	-----------

ISTRA

Malvazija Coronica	0,75 L	190,00 KN
--------------------	--------	-----------

Malvazija Terzolo	0,75 L	190,00 KN
-------------------	--------	-----------

Malvazija Benvenuti	0,75 L	190,00 KN
---------------------	--------	-----------

Degrassi Terre bianche	0,75 L	180,00 KN
------------------------	--------	-----------

SLAVONIJA

Graševina Krauthaker	0,75 L	150,00 KN
----------------------	--------	-----------

Chardonay Krauthaker	0,75 L	190,00 KN
----------------------	--------	-----------

Sivi pinot Krauthaker	0,75 L	160,00 KN
-----------------------	--------	-----------

Sauvignon Galić	0,75 L	180,00 KN
-----------------	--------	-----------

Graševina Galić	0,75 L	150,00 KN
-----------------	--------	-----------



CRVENA VINA

PRIMORSKA HRVATSKA

Šipun Sansigot	0,75 L	180,00 KN
Boškinac CSM	0,75 L	480,00 KN
Kapitul	0,75 L	650,00 KN

ISTRA

Teran Coronica	0,75 L	240,00 KN
Festigia Cabernet Sauvignon	0,75 L	240,00 KN
Festigia Castelo	0,75 L	240,00 KN

DALMACIJA

Zlatan Plavac Plenković	0,75 L	230,00 KN
Zlatan plavac Grand cru	0,75 L	490,00 KN
Babić Testament	0,75 L	230,00 KN
Degarra Bontera	0,75 L	330,00 KN
Medvid Duboković	0,75 L	999,00 KN

SLAVONIJA

Mercs Krauthaker	0,75 L	240,00 KN
------------------	--------	-----------

ROSE

Trojiščina	0,75 L	150,00 KN
------------	--------	-----------

DESERTNA VINA

Muškat	0,5 L	190,00 KN
Graševina kasna berba	0,75 L	210,00 KN

SPECIJALNA VINA

Vermuth Martini bianco	0,1 L	35,00 KN
Vermuth Martini rosso	0,1 L	35,00 KN

OSTAVITE NAM PORUKU.

NAPIŠITE NEŠTO.



AKO ŽELITE PONIJETI SA SOBOM PRIMJERAK
MENIJA, OBRATITE SE NAŠEM OSOBLJU.
CIJENA MENIJA 50,00 KN