

Travelife

Gold Certified for  
Accommodation Sustainability



BOUTIQUE HOTEL  
**Villa Dvor**  
*Family Curlin*



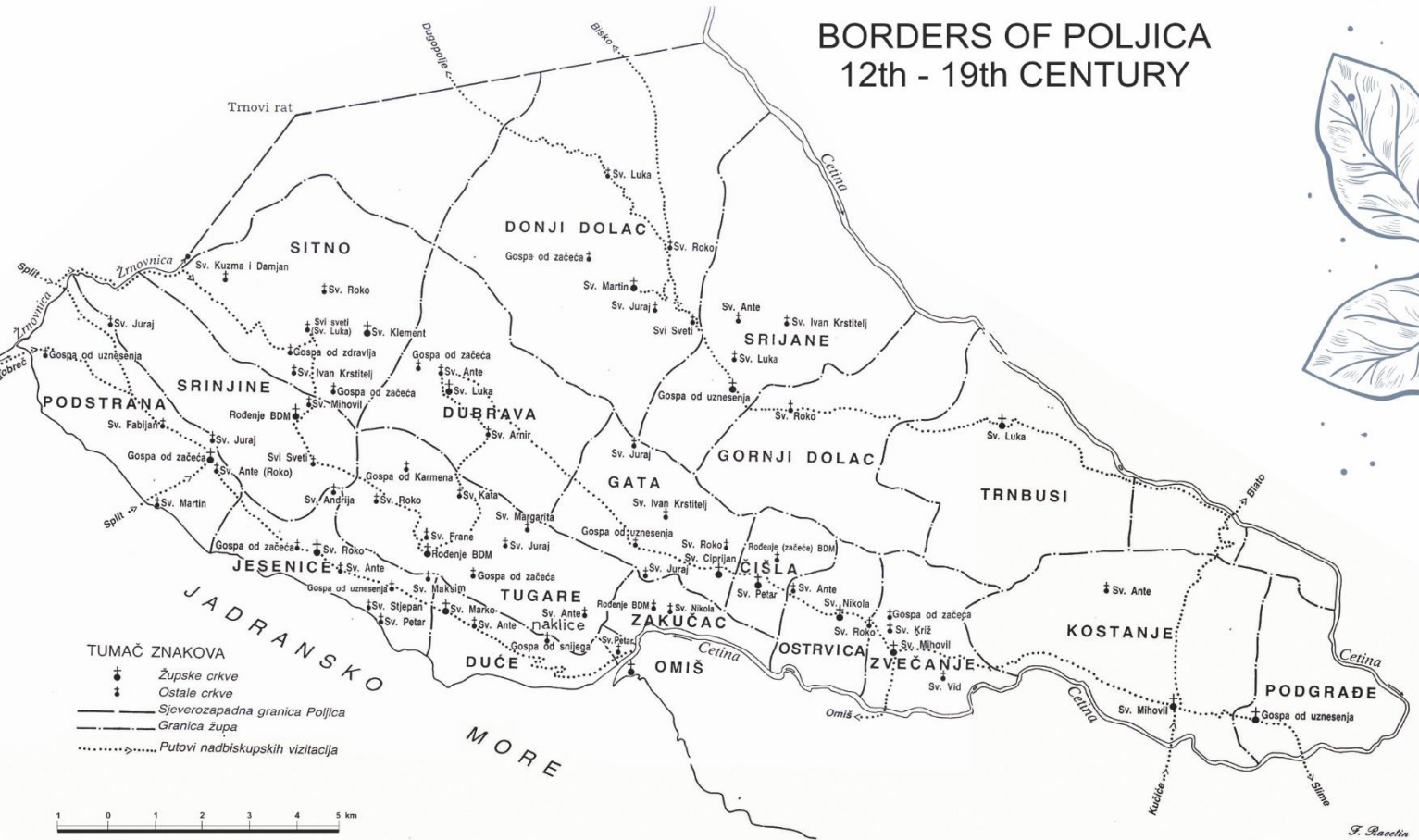
GRANICE POLJIČKE KNEŽEVINE  
12. - 19. STOLJEĆU

Restoran



ኩቻቤ KNEZ ኩቻቤ

BORDERS OF POLJICA  
12th - 19th CENTURY



# Restoran "Knez"

## Jelovnik

## HLADNA PREDJELA - COLD STARTERS - KALTE VORSPEISEN

<b>Dalmatinski pršut 100 g s maslinama</b>	<b>12 €</b>
<i>Dalmatian prosciutto 100 g with olives</i>	
Dalmatinischer Schinken 100g mit Oliven	
<b>Selekcija domaćih sireva 120 g</b>	<b>12 €</b>
<i>Selection of homemade cheeses 120 g</i>	
Selektion hausgemachter Käsesorten 120g	
<b>Filet slanoga incuna (9 fileta)</b>	<b>9 €</b>
<i>Salted anchovy fillet (9 fillets)</i>	
Gesalzene Anchovyfilets (9 Stk.)	
<b>Carpaccio od bifteka na zelenoj podlozi 80 g</b>	<b>12 €</b>
<i>Beefsteak carpaccio on a green base 80 g</i>	
Rindersteak-Carpaccio 80g auf grüner Basis	
<b>Beef tartar 100 g s tostiranim kruhom</b>	<b>14 €</b>
<i>Beef tartar 100 g with toasted bread</i>	
Rindertartar 100 g mit tostiertem Brot	

## JUHE - SOUPS – SUPPEN

<b>Krem juha od rajčice</b>	<b>5 €</b>
<i>Tomato cream soup</i>	
Tomatenkremsuppe	
<b>Krem juha od kozica i francuskog konjaka</b>	<b>12 €</b>
<i>Cream soup of shrimp and French cognac</i>	
Kremesuppe aus Garnelen und französischem Cognac	
<b>Riblja juha s ribljim mesom</b>	<b>7 €</b>
<i>Fish soup with fish meat</i>	
Fischsuppe mit Fischfleisch	

## TOPLA PREDJELA - HOT APPETIZERS - WARME VORSPEISEN

<b>Crni rižoto od jadranske sipe</b> <i>Black risotto from Adriatic cuttlefish</i> Schwarzes Risotto aus adriatischem Tintenfisch	<b>16 €</b>
<b>Knežev rižoto (mix školjke, kozice, riblje meso)</b> <i>Knez's risotto (mix of mussels, shrimp, fish meat)</i> Risotto Knez ( mit Muscheln, Schrimps, Fischfleisch)	<b>18 €</b>
<b>Rižoto od junećeg mesa</b> <i>Beef risotto</i> Rindfleischrisotto	<b>18 €</b>
<b>Sipa s bobom</b> <i>Cuttlefish with bob beans</i> Tintenfisch mit Gemüsebohnen	<b>18 €</b>
<b>Špageti s pestom od samoniklog bilja i lješnjaka</b> <i>Spaghetti with wild herb pesto and hazelnut</i> Spaghetti mit Wildkräuterpesto und Haselnüssen	<b>16 €</b>
<b>Špageti s kozicama i pršutom</b> <i>Spaghetti with shrimp and prosciutto</i> Spaghetti mit Garnelen und Prosciutto	<b>20 €</b>
<b>Crni ravioli (kozice i skuta) u umaku od pršuta i tartufa</b> <i>Black ravioli (shrimp and cottage cheese) in prosciutto and truffle sauce</i> Schwarze Ravioli gefüllt mit Garnelen und Hüttenkäse in Trüffel-Prosciutto-Sauce	<b>20 €</b>
<b>Špageti Bolognese</b> <i>Spaghetti Bolognese</i> Spaghetti Bolognese	<b>17 €</b>

## GLAVNA JELA OD MESA - MAIN COURSES MEAT - HAUPTSPEISEN FLEISCHGERICHTE

<b>Chicago steak 300 g s kremom od krumpira i češnjaka, kuhano povrće</b>	<b>30 €</b>
<i>Chicago steak 300 g with potato and garlic cream, boiled vegetables</i> Chicago Steak 300g mit Krem aus Kartoffeln und Knoblauch, gekochtes Gemüse	
<b>Biftek na grilu cca 220 g odležani s kremom od krumpira i češnjaka, kuhano povrće</b>	<b>39 €</b>
<i>Grilled steak approx. 220 g, aged with potato and garlic cream, boiled vegetables</i> Gegrilltes Steak cca. 220g, gereift mit Krem aus Kartoffeln und Knoblauch, gekochtes Gemüse	
<b>Biftek na grilu cca 220 g u umaku od zelenog papra</b>	<b>39 €</b>
<i>Grilled steak approx. 220 g in green pepper sauce</i> Gegrilltes Steak cca.220g in grüner Pfeffersoße	
<b>Pileći filet od zabatka gril s pomfritom</b>	<b>16 €</b>
<i>Grilled chicken drumstick fillet with french fries</i> Gegrilltes Hähnchenschenkelfilet mit Pommes Frites	
<b>Pečena pileća krilca u BBQ umaku s pomfritom</b>	<b>15 €</b>
<i>Baked chicken wings in BBQ sauce with french fries</i> Gebratene Hähnchenflügel in BBQ Soße mit Pommes Frites	
<b>Panirani pileći odrezak s pomfritom</b>	<b>15 €</b>
<i>Breaded chicken steak with french fries</i> Paniertes Hähnchenbrustfilet mit Pommes Frites	
<b>Janjeći odrezak cca 200 g s kremom od krumpira i češnjaka, kuhano povrće</b>	<b>26 €</b>
<i>Lamb steak approx. 200 g with potatoes and garlic cream, boiled vegetables</i> Lammsteak cca.200g mit Krem aus Kartoffeln und Knoblauch, gekochtes Gemüse	
<b>Divljač bez kosti s njokima (vepar i jelen)</b>	<b>23 €</b>
<i>Boneless venison with gnocchi (boar and deer)</i> Wildfleisch ohne Knochen mit Gnocchi	
<i>Vege</i>	
<b>Odrezak od soje s kremom od krumpira i češnjaka, kuhano povrće</b>	<b>24 €</b>
<i>Soy steak with potatoes and garlic cream, boiled vegetables</i> Sojasteak mit Krem aus Kartoffeln und Knoblauch, gekochtes Gemüse	

## GLAVNA JELA IZ MORA - MAIN COURSES FISH - HAUPTSPEISEN AUS DEM MEER

<b>Tuna odrezak s kuhanim povrćem</b> <i>Tuna steak with boiled vegetables</i> Tunafischsteak mit gekochtem Gemüse	<b>25 €</b>
<b>Filet lubina s tapenadom od maslina i kuhanim povrćem</b> <i>Sea bass fillet with olive tapenade and boiled vegetables</i> Wolfsbarschfilet mit Oliventapenade und gekochtem Gemüse	<b>25 €</b>
<b>Riblji filet u škartocu s povrćem</b> <i>Fish fillet in foil with vegetables</i> Fischfilet in Folie mit Gemüse	<b>25 €</b>
<b>Filet bijele ribe na grilu cca 250 g s kuhanim povrćem</b> <i>White fish fillet on the grill approx. 250 g with boiled vegetables</i> Gegrilltes Weißfischfilet cca.250 g mit gekochtem Gemüse	<b>22 €</b>
<b>Riba iz dnevnog ulova cca 300-400 g porcija s kuhanim povrćem</b> <i>Fish from the daily catch approx. 300-400 g portions with boiled vegetables</i> Fisch aus dem Tagesfang cca.300-400g Portion mit gekochtem Gemüse	<b>20 €</b>
<b>Riba dnevni ulov gril 400 g+ s kuhanim povrćem</b> <i>Fish daily catch grilled 400 g+ with boiled vegetables</i> Fisch aus dem Tagesfang 400g+ mit gekochtem Gemüse	<b>68 €/kg</b>
<b>Pržene lignje (kolutići) s pomfritom</b> <i>Fried squid (rings) with french fries</i> Fritierte Tintenfischringe mit Pommes Frites	<b>18 €</b>

## SALATE - SALADS - SALAT

**Sezonska salata mala** 5 €  
*Seasonal salad small*  
Saisonsalat - klein

**Sezonska salata velika** 6 €  
*Seasonal salad big*  
Saisonsalat - groß

## DODATCI - EXTRAS – EXTRAS

**Domaće povrće na grilu** 5 €  
*Homemade grilled vegetables*  
Gegrilltes Gemüse aus dem Hausanbau

**Kuhano povrće** 5 €  
*Boiled vegetables*  
Gekochtes Gemüse

**Pomfrit** 5 €  
*French fries*  
Pommes Frites

**Krema od krumpira i češnjaka** 7 €  
*Potato and garlic cream*  
*Kreme von Kartoffeln und Knoblauch*

**Masline 12 kom** 3 €  
*Olives 12 pcs*  
Oliven 12 Stück

**Maslinovo ulje** 2 €  
*Olive oil*  
Olivenöl

**Maslinovo ulje s češnjakom i peršinom** 3 €  
*Olive oil with garlic and parsley*  
Olivenöl mit Knoblauch und Petersilie

**Kruh 80 g** 2 €  
*Bread 80 g*  
Brot 80g

**Kečap/senf/ajvar** 0,90 €  
*Ketchup/mustard/ajvar*  
Ketchup / Senf / Ajvar

**Majoneza/tartar** 1,60 €  
*Mayonnaise/tartar*  
Majonaise / Tartarsauce

**Ribani sir** 2,30 €  
*Grated cheese*  
Geriebener Käse

## DESERTI - DESSERTS – NACHSPEISEN

<b>Domaći kolači iz dnevne ponude</b>	<b>6 €</b>
<i>Homemade cake from the daily offer</i>	
Hausgemachter Kuchen aus dem Tagesangebot	
<b>Lava cake sa vanilija sladoledom</b>	<b>7 €</b>
<i>Lava cake with vanilla ice</i>	
<i>Lava cake mit Vanillaeis</i>	
<b>Palačinke sa sladoledom i vrućim višnjama</b>	<b>10 €</b>
<i>Pancakes with ice cream and hot cherries</i>	
Pfannenkuchen mit Eis und heißer Sauerkirschen	
<b>Sladoled kugla</b>	<b>2 €</b>
<i>Ice cream scoop</i>	
Eiskugel	

## SPECIJALNA PONUDA - SPECIAL OFFER - HAUPTSPEISEN FLEISCHGERICHTE

<b>Ribeye steak 300 g odležani s kremom od krumpira i češnjaka, kuhano povrće</b>	<b>39 €</b>
<i>Ribeye steak 300 g aged with potato and garlic cream, boiled vegetables</i>	
Ribeye Steak 300g gereift mit Krem aus Kartoffeln und Knoblauch, gekochtes Gemüse	
<b>Biftek na grilu Black Angus 250 g odležani s kremom od krumpira i češnjaka, kuhano povrće</b>	<b>45 €</b>
<i>Grilled Black Angus steak 250 g, aged with potato and garlic cream, boiled vegetables</i>	
Gegrilltes Black Angus Steak 250 g, gereift mit Krem aus Kartoffeln und Knoblauch, gekochtes Gemüse	
<b>Ramstek 300 g odležani s kremom od krumpira i češnjaka, kuhano povrće</b>	<b>30 €</b>
<i>Rump steak 300 g, aged with potato and garlic cream, boiled vegetables</i>	
Rumpsteak 300 g, gereift mit Krem aus Kartoffeln und Knoblauch, gekochtes Gemüse	



## DRINK LIST



### TOPLI NAPITCI - HOT DRINKS

Kava espresso	2,00 €
Kava s dodatkom (with milk, cream)	2,20 €
Bijela kava - White coffee	2,70 €
Ledena kava - Iced coffee	4,20 €
Nescaffe	2,80 €
Bezkofeinska kava - Decaffeinated coffee	2,40 €
Irish coffee	6,50 €
Cappuccino	2,20 €
Vruća čokolada - Hot chocolate	3,70 €
Čaj - Tea	2,20 €
Mlijeko - Milk 0,20 L	1,90 €

### BEZALKOHOLNA PIĆA - SOFT DRINKS

Coca cola, Fanta, Sprite 0,25 L	4,00 €
Tonic water, Bitter Lemon 0,25 L	4,40 €
Sokovi voćni negazirani - Fruit juice 0,20 L	4,40 €
Ledeni čaj - Ice tea 0,33 L	4,00 €
Prirodna limunada - Lemonade 0,20 L	6,00 €
Prirodna narančada - Squeezed orange juice 0,20 L	6,00 €
Voda min. gazirana - Sparkling water 0,75 L	4,40 €
Voda min. negazirana - Natural water 0,75 L	4,40 €
Voda min. gazirana - Sparkling water 0,33 L	2,80 €
Voda min. negazirana - Natural water 0,33 L	2,80 €

### PIVO - BEER

Ožujsko 0,33 L	4,00 €
Ožujsko radler limun 0,33 L	4,30 €
Bezalkoholno pivo - Non-alcoholic beer 0,50 L	4,70 €
Stella Artois 0,33 L	4,80 €
Staropramen 0,33 L	4,50 €
Radler 0,5 L	6,00 €
Radler 0,3 L	4,00 €
Tomislav tamno - dark 0,50 L	5,50 €
Pivo točeno - Draft beer Ožujsko 0,1 L	1,00 €
Somersby - cider 0,33 L	4,50 €



## WINE LIST



### BIJELA VINA - WHITE WINES

Vino kuće "Dvor" - 0,10 L	2,60 €
Pošip Čurlin, vrhunsko vino 0,75 L	28,00 €
Pošip Čurlin, vrhunsko vino 0,10 L	3,70 €
Grk, vrhunsko vino 0,75 L	50,00 €
Žlahtina Gospoja Toljanić Vrbnik, kvalitetno vino 0,75L	28,00 €

### CRVEN VINA - RED WINES

Vino kuće "Knez" 0,10 L	2,60 €
Plavac Mali Čurlin, vrhunsko vino 0,75 L	35,00 €
Plavac Mali Čurlin, vrhunsko vino 0,10 L	4,60 €
Plavac Mali Čurlin Barrique, vrhunsko vino 0,75 L	41,00 €
Postup Mikulić 2016, vrhunsko vino 0,75 L	45,00 €
Syrah Korlat, vrhunsko vino 0,75 L	35,00 €
Postup Donja Banda, vrhunsko vino 0,75 L	36,00 €

### BITTERI I LIKERI - BITTERS AND LIQUERS

Amaro 18 0,03 L	3,00 €
Baileys 0,03 L	5,00 €
Campari 0,10 L	4,00 €
Cherry brandy 0,03 L	4,00 €
Jagermeister 0,03 L	4,50 €
Kruškovac 0,03 L	4,00 €
Orahovac 0,03 L	4,00 €
Pelinkovac 0,03 L	4,00 €
Pelinkovac antique 0,03 L	4,40 €

### ALKOHOLNA PIĆA - ALCOHOLIC DRINKS

Bacardi 0,03 L	3,50 €
Ballantines 0,03 L	3,70 €
Chivas 0,03 L	4,50 €
Courvoisier 0,03 L	7,00 €
Gin Sax 0,03 L	3,50 €
Gin Beefeater 0,03 L	3,90 €
Gin Gordon's 0,03 L	3,90 €
Gin Bombay 0,03 L	4,00 €
Hennessy 0,03 L	8,00 €
Hennessy XO 0,03 L	36,00 €
Jack Daniel's 0,03 L	4,50 €
Jameson Irish Whiskey 0,03 L	4,50 €
Johnnie Walker 0,03 L	4,50 €
Juliška 0,03 L	3,50 €
Lozovača - Grape brandy 0,03 L	4,00 €
Martel 0,03 L	7,00 €
Captain Morgan 0,03 L	5,80 €
Caribbean rum XO 0,03 L	36,00 €
Dos Maderas 5 + 5 20yrs 0,03 L	12,00 €
Diplomatico 0,03 L	11,00 €
Sambuca 0,03 L	4,00 €
Stock 0,03 L	4,00 €
Šljivovica - Plum brandy 0,03 L	4,00 €
Tekila - Tequila 0,03 L	4,10 €
Travarica - Herb brandy 0,03 L	4,00 €
Viljamovka 0,03 L	4,00 €
Vodka 0,03 L	3,50 €

### DESERTNA VINA - DESSERT WINES

Muškat 0,50 L	34,00 €
Prošek 0,10 L	7,00 €
Vermuth 0,10 L	6,00 €
Martini 0,10 L	6,00 €

### PJENUŠCI - SPARKLING WINES

Moet chandon 0,75 L metoda: champagne	140,00 €
Proseko 0,20 L	15,00 €
Henkell trocken 0,75 L	45,00 €

### ROSE

Rose 0,75 L	27,00 €
-------------	---------



## COCKTAILS



Aperol Spritz	10,00 €
Mojito	10,00 €
Sex on the beach	10,00 €
Tequila sunrise	10,00 €
Non-alcoholic Mojito	8,00 €



POREZ je uključen u sve cijene.  
TAX is included in all prices.

