

Naši partneri i prijatelji
Our partners and friends
Unsere Partner und Freunde
I nostri partner ed amici



DALMATINSKI TARTUFI

Ekstra djevičanska maslinova ulja 13,50 eur / 101,71 kn

Extra virgin Olive oil
Extra vergine Olivenöl

2 ŠTORIJE (0,25 L) – Škabrnja

KRŠEVAN (0,25 L) – Nadin

CUJ BJELICA (0,25 L) – Istra

CUJ BUŽA (0,25 L) – Istra

MATAK ULJA SA TARTUFIMA (0,25 L) – Dalmacija

CHIAVALON EX ALBIS (0,25 L) – Istra

CHIAVALON ATILION (0,25 L) – Istra

CHIAVALON ORGANIC (0,25 L) – Istra

CHIAVALON ROMANO (0,25 L) – Istra

RESTAURANT KAŠTEL

Jelovnik ~ Menu

Speisekarte ~ Menü

Couvert	4 eur / 30,14 kn
Domaći kruh homemade bread / selbst gebackene Brot	6 eur / 45,21 kn

Hladna predjela ~ Cold appetizers

Kalte Vorspeisen

Selekcija sireva za dvoje 23 eur / 173,19 kn

četiri vrste sira (dimljena gauda, paški sir, kozji i kravljji sir)
sa bademima, cherry rajčicama i grožđem

Selection of cheese

four kinds of cheese (smoked gouda, Pag cheese, goat's and
cow's cheese) with almond, cherry tomato and grapes

Selektion von Käse

vier Käsesorten (geräucherter Gouda, Pager Käse, Ziegen-
und Kuhkäse) mit Mandel, cherry tomato und Trauben

Dalmatinski pjat 20 eur / 150,69 kn

Tradicionalni dalmatinski pršut sušen 18 mjeseci obitelji Alduk
iz Šibenika, paški sir obitelji Buljanović, bademi i med

Dalmatian plate

Traditional dalmatian family Alduk prosciutto dried for 18 months from
Šibenik, island Pag cheese from family Buljanović, almond and honney

Dalmatische Platte

Traditioneller dalmatischer prosciutto 18 Monate lang getrocknet
von der Familie Alduk aus Šibenik, Käse von der Familie
Buljanović von der Insel Pag, Mandeln und Honig

Mediterranski ceviche 20 eur / 150,69 kn

Srježi jadranski brancin mariniran u limeti i menti sa chilli
papričicom, batatom i ljubičastim lukom

Mediterranean ceviche

Fresh Adriatic sea bass, marinated in lime and mint with chilli
pepper, sweet potato and purple onion

Mediterranische ceviche

Frischer adriatischer Seebarsch, mariniert in Limette und Minze,
mit Chillischoten, Süßkartoffeln und roten Zwiebeln

Tuna tartar 20 eur / 150,69 kn

Divlja jadranska tuna sa wasabi majonezom, avokadom,
soja umakom i ikrom od ježa

Tuna tartar

Wild Adriatic tuna with wasabi mayonnaise, avokado,
soya sauce and urchin roe

Tunfisch tartar

Wilder adriatischer Thunfisch mit Wasabi-Mayonnaise,
Soya sauce, Seeigelrogen

Riblja hladna plata za 2 osobe 65 eur / 489,53 kn

dimljene dagnje, carpaccio od brancina, hobotnica, incuni,
pršut od tune

Cold fish plate for 2 persons

smoked mussels, sea bass carpaccio, octopus, anchovies, tuna prosciutto

Kalte fisch Platte für 2 persone

geräucherter Miesmuscheln, Seebarsch carpaccio, Tintenfisch,
Sardellen, tuna prosciutto

restaurant Kaštel

Jelovnik ~ Menu

Speisekarte ~ Menü

Goveđi carpaccio Kaštel

23 eur / 173,29 kn

Kanadski black angus AAA, paški sir, krema od tartufa, tartufi Matak

Beef carpaccio Kaštel

Canadian Black Angus AAA, arugula salad, island Pag cheese, truffles cream, truffles Matak

Rindfleisch carpaccio Kaštel

Kanadische Black Angus AAA, rukola, Käse von der Insel Pag, Trüffelcremese, Trüffel Matak

Veganska salata

15 eur / 113,02 kn

Svježa salata s tržnice, slanetak, pinjoli, pečena cikla

Vegan salad

Fresh salad from the local market, chickpeas, pine nuts and grilled beetroot

Veganer Salat

Frischer Salat vom Bauernmarkt mit Kirchererbsen, Piniekerne und Rote Beete von grill

Topla predjela ~ Warm appetizers

Warne Vorspeisen

Ravioli sa jadranskim kozicama

25 eur / 188,36 kn

Domaći ravioli sa jadranskim kozicama, šalša umak, morske alge, dimljene dagnje i umak od škampa

Ravioli with Adriatic Shrimps

Homemade ravioli pasta with adriatic shrimps, salsa pesto, seaweed, smoked mussels and scampi sauce

Ravioli mit Garnelen

Hausgemahte Ravioli pasta mit adriatischer Garnelen, Salsa-Pesto, see Algen geräucherter Miesmuscheln und Scampi Sauce

Tradicionalni crni rižot

20 eur / 150,69 kn

Jadranska sipa, carneroli riža, žutenica

Traditional black risotto

Adriatic cuttlefish, carneroli rice, wild natural herbs

Traditionelles schwarzes Tintenfisch-Risotto

Adriatischer Tintenfisch, carneroli Reis, wild Natürlicher herbal

Brudet od hobotnice

19,50 eur / 146,92 kn

Jadranska hobotnica kuhana sa prošekom, espuma od krumpira sa začinskim biljem i gel od naranče

Octopus brodetto

Adriatic octopus cooked with prosecco, potato espuma, herbs and orange gel

Oktopus-Ragout

Adriatischer Oktopus gekocht in Prosecco, Kartoffel-Espuma, Kräutergewürz, Orangegelee

Teleći ragu

19,50 eur / 146,92 kn

Teleći ragu od domaćeg hrvatskog mesa s rimskim njokima i vrganjima

Veal ragú

Veal ragú from the croatian meat with Roman gnocci and cepi

Rindfleisch-Ragout

Rindfleisch-Ragout, kroatischen Fleisch, romanische Gnocci und Steinpilzen

RESTAURANT KAŠTEL

Jelovnik ~ Menu Speisekarte ~ Menü

Vegetarijanske polpete

16 eur / 120,48 kn

Polpete s espumom od sojinog mlijeka i limunom, sezonsko povrće

Vegetarian fritters

Vegetarian fritters with soya milk foam and lemon, seasonal vegetables

Veganer Frikadellen

Veganer Frikadellen mit Soya milch und Lemon, saisonales Gemüse

Juhe ~ Soups ~ Suppe

Riblja juha

10 eur / 75,35 kn

Juha sa komadima bijele ribe i rižom

Fish soup

Soup with sliced white fish and rice

Fischsuppe

Suppe mit Fischstücken und Reis

Povrtna sezonska juha

8 eur / 60,28 kn

Juha sa svježim sezonskim povrćem

Vegetable soup

Soup with fresh seasonal vegetables

Saison Gemüse Suppe

Suppe mit saisonalen Gemüse

Glavna jela ~ Main courses ~ Hauptspeisen

Odležani ribeye steak *AAA*

55 eur / 414,15 kn

Kanadski black angus sa gratiniranim krumpirom i sezonskim povrćem

Aged Rib Eye Steak *AAA*

Canadian Black Angus with potatoes au gratin and seasonal vegetables

Aged Rib Eye Steak *AAA*

Kanadische schwarz Angus mit Kartoffeln au gratan, und saisonales Gemüse

Pačja prsa

28 eur / 210,84 kn

pačja prsa sous vide sa batatom i umakom od maraške

Duck breasts

duck breasts sous vide with sweet potatoes and maraska sauce

Entenbrust

Entenbrust sous vide mit Süßkartoffel und Maraska sauce

Govedi file

38,50 eur / 290,08 kn

govedi file pečen na žaru sa krumpirima, sezonskim povrćem tartufima Matak, Fioe gras i demiglaceom

Beefsteak

Grilled beefsteak with potatoes, seasonal vegetables, truffels Matak, Foie gras and demiglace

Rinderfilet

Gegrilltes Filet mit Kartoffeln in den Gewürzpflanzen, Trüffel Matak, Foie gras, Gemüse und Demiglace

Janjetina po naši

37 eur / 278,78 kn

Otkoštена janjetina confitirana i marinirana u dalmatinskom bilju sa gratiniranim krumpirom, kremom od graška i demiglaceom

Lamb on our way

Confitured lamb, marinated in dalmatian spices with potatoes au gratin, green pea cream and demiglace

Lammfleisch auf unsere Weise

Lamm ohne Knochen, confitierend und mariniert in dalmatinischen Pflanzen mit Gratinkartoffeln, Erbsencreme und Demiglace

RESTAURANT KAŠTEL

Jelovnik ~ Menu

Speisekarte ~ Menü

Jadranski pjat

35 eur / 263,55 kn

tri vrste jadranske bijele ribe pečene na roštilju i u maslacu sa umakom od ribe i daganja, blitvom, pjenicom od celera i mišancijom

Adriatic plate

three kinds of adriatic white fish grilled with butter on fish and mussels sauce with dalmatian swischard and celer espuma and herbal spices

Adriatische Platte

drei sorten von Gegrilltes Adriatische weiss fisch mit der Butter Marinade, Fisch und Miesmuscheln Sauce und Mangold auf dalmatinische Weise und Sellerie espuma und wild Natürlicher herbal

Steak tune

30 eur / 225,90 kn

Odezak tune pečen na roštilju sa prilogom po izboru i espumom od pecenog celera

Tuna steak

Steak (daily catch) grilled with optional side dish and baked celery aspuma

Thunfisch Steak

Gegrilltes Steak mit option beilage und Sellerie Espuma

Školjke na buzaru 1 kg

25 eur / 188,35 kn

Školjke sa bijelim vinom i peršinom

Mussels au buzara

Prepared with white vine and parsley sauce

Miesmuscheln nach Buzara – Art

in Weißwein und Petersilie

Dnevni izbor svježe bijele ribe 1 kg

78,50 eur / 591,46 kn

Dnevni izbor bijele ribe sa žara ili al forno brancin / pagar / romb / orada / arbun

Fresh daily catch white fish

Daily catch fish grilled or al forno seabass / seabream / romb

Tägliche Wahl des frischen weißen Fisches

Gegrillter oder al forno – Wolfsbarsch / Gemeine Meerbrasse / Flunder / Goldbrasse / Rotbrasse

Dnevni izbor svježe bijele ribe ekstra 1 kg

95 eur / 715,78 kn

Dnevni izbor bijele ribe sa žara ili al forno Kovač / zubatac / šarpina

Fresh daily catch white fish

Daily catch fish grilled or al forno John dory / Dentex / Scorpio fish

Extra Tägliche Wahl des frischen weißen Fisches

Gegrillter oder al forno – Petersfisch / Zahnbrasse / Große Rote Drachenkopf

Škampi iz podvelebitskog kanala 1 kg

100 eur / 753,45 kn

Grill ili buzara

Scampi from Velebit chanel

Grilled or au buzara

Kaisergranat aus dem Velebit – Kanal

Gegrillter oder nach Buzara – Art

RESTAURANT KAŠTEL

Jelovnik ~ Menu Speisekarte ~ Menü

Deserti ~ desserts ~ Nachspeise

Cheesecake od pistacia

8 eur / 60,28 kn

Domaći cheesecake od pistacia sa dulce de leche i keksom

Pistacio cheesecake with dulce de leche and cookies

Pistazien – Käsekuchen Mit Dulce de leche und Keks

Smokve u mascarponeu i prošek

8 eur / 60,28 kn

*Domaći desert od suhih smokava sa keksom, mascarponeom
i prošekom*

Homemade cream with fig, cookies, mascarpone and prosecco

Trockenen Feigen, Keks, Mascarpone und prosecco

Semifreddo od badema

8 eur / 60,28 kn

Almond semifreddo, crumble and bourbon vanilla cream

Mandeln Semifreddo, crumble und bourbon vanilla cream

Čokoladni souffle

8 eur / 60,28kn

Čokoladni souffle sa sladoledom od vanilije i umakom od maraške

Chocolade souffle with vanilla ice cream and maraschino sauce

Schokoladen – Souffle Mit Vanillieeis und Maraška Sauce



Chef's Table

Menü sastavljen od pet sljedova svježih
dnevni namirnica po izboru šefa kuhinje

75 eur / 564,75 kn

The menu consists of five fresh courses
daily groceries chosen by the chef

Das Menü besteht aus fünf frischen Gängen
vom Küchenchef ausgewählte tägliche Lebensmittel

Menü sastavljen od sedam sljedova svježih
dnevni namirnica po izboru šefa kuhinje

100 eur / 753,00 kn

The menu consists of seven fresh courses
daily groceries chosen by the chef

Das Menü besteht aus sieben frischen Gängen
vom Küchenchef ausgewählte tägliche Lebensmittel



Fiksni tečaj konverzije je 1 Euro za 7,53450 kn

The fixed conversion rate is 1 Euro for HRK 7.53450

Der feste Umrechnungskurs beträgt 1 Euro für 7,53450 HRK

PDV je uračunat u cijenu. Knjiga žalbi nalazi se na šanku. Ukoliko niste dobili račun, niste dužni platiti.

VAT included in the price. Book of complaints lies on the bar. If you have not received a bill,
you are not obliged to pay for the service.

ZABRANJENA PRODAJA, TOČENJE I KONZUMIRANJE
ALKOHOLNIH PIĆA OSOBAMA MLADIM OD 18 GODINA!

PROHIBITED SALES, REFILLS AND CONSUMPTION OF
ALCOHOLIC BEVERAGES TO PERSONS UNDER 18 YEARS!