



OSTARIA
VERANDA

HLADNA PREDJELA

Tatarski od tune usoljeni, ribani žutanjak, aioli s wasabijem	16,00
Carpaccio dimljenog brancina 	19,00
Marinirana bijela riba agrumi, salata od celera, slanotka i jabuke	18,00
Carpaccio od hobotnice krema od mrkve, naranče i dumbira, rukola, emulzija od meda i maslinovog ulja	18,00
Dimljene srdele chutney od crvene kapule i cikle, crème fraiche	15,00
Sirovi kvarnerski škampi 	25,00
Kamenice 	5,00/kom.
Carpaccio od boškarina ukiseljena crvena kapula, rukola, skuta	18,00
Marinirana cikla krema od badema i češnjaka, tostirani pinjoli, naranča	12,00
Pršut masline, domaća focaccia	15,00

JUHE

Gusta riblja juha 	9,00
Maneštra od hobotnice mahunarke, pršut, korijenasto povrće	10,00
Juha od gljiva i celera šumske gljive, korijen celera, timjan, krutoni kiselog kruha	8,00

TOPLA PREDJELA

Rižoto od kvarnerskih škampi Riserva San Massimo riža	24,00
Crni rižoto Riserva San Massimo riža, sipa od mreže	19,00
Ravioli "Veranda" punjeni bijelom ribom, umak od kozica, dimljenih dagnji, rajčice i peperončina	19,00
Domaći tagliolini s kvarnerski škampima i crnim tartufom	25,00
Domaći njoki sa boškarinom njoki od krompira, gulaš od boškarina, ribani svježi hren	21,00
Paccheri sa burratom San Marzano rajčica, limun, bosiljak	19,00
Steak od karfiola na žaru 	13,00
Palenta s crnim tartufom zapečena palenta sa sirom, umak od crnog tartufa	19,00

RIBA

File plemenite ribe na gradelama 	28,00
krema od pastrnjaka, marinirani koromač, popečki od krompira i rajčice	
Fritura "Veranda" bijela riba, škamp, povrće, espuma od krompira	25,00
Pečeni krak hobotnice marinirani krak u tamnoj pivi i soja umaku, krusta od sušene rajčice, celer, romesco umak	24,00
Škampi "Buzara" kvarnerski škampi od vrše, bisk od škampi, palenta	28,00
Brodet za dvije osobe bijela riba, lignje, škampi, rajčica, masline, frigani kapari, palenta sa ružmarinom i sušenom rajčicom	59,00
Riba I gradele, pečnica, gregada	88,00/kg
Riba II gradele, pečnica, gregada	78,00/kg
Riba III gradele, pečnica, gregada	67,00/kg
Lignje gradele, frigane	19,00/300 gr

RAKOVI I ŠKOLJKE

Kvarnerski škampi gradele, buzara, lešo	89,00/kg
Jastog, hlap gradele buzara	135,00/kg
Dondole, brbavice gradele,buzara,sirove	70,00/kg
Kapesanta na gradelama	5,00/kom.
Gratinirana kapesanta prezla, ulje od lješnjaka, grana padano	6,00/kom.

MESO

Biftek u umaku od crnog tartufa pire korijena celera i ružmarina	34,00
Pačja prsa u umaku od naranče i prošek tortica od batata i badema	24,00

PRILOZI I SALATE

Gratinirani kelj bosiljak, pinjoli, grana padano	7,00
Blitva u listu s krompirom	7,00
Pomfrit	6,00
Kuhai krompir	6,00
Zelena salata kristalka	6,00
Mješana salata	6,00
Rukola	7,00
Kupus	6,00
Lisnata salata	7,00

ZA NAŠE NAJMLAĐE

Pileća prsa pohana u panko mrvicama s pomfritom kečap ili majoneza	16,00
Couvert	2,50*

HRV

*pozdrav iz kuhinje, domaći mješani kruh, maslinovo ulje
 - ovisi o dnevnom ulovu  - Vegan  - Signature Dish

Sve cijene su navedene u eurima. Porez je uključen u cijenu.
Knjiga žalbe nalazi se na točioniku.
Ostaria Veranda, Ul. A. Mohorovičića 40, Opatija 51410
Bobo d.o.o, OIB No.92331059341



ANTIPASTI FREDDI

Tartara di tonno aioli con wasabi, albume marinato	16,00
Pesce bianco affumicato  crema di mandorla	19,00
Pesce bianco marinato agrumi, insalatina di sedano, ceci e mele	18,00
Scampi crudi  ricotta, tartufo nero, miele, agrumi	25,00
Sardelle affumicate marmellata di cipolle di Tropea e rapa rossa, crème fraiche	15,00
Carpaccio di polipo crema di carotte, arancie e zenzero, rucola, miele e olio di oliva	18,00
Rapa rossa marinata crema di mandorle e aglio, pignoli, arancia	12,00
Carpaccio di bue istriano ricotta, cipolla di tropea sottaceto, rucola	18,00
Prosciutto Istriano olive, focaccia	15,00
Ostrighe 	5,00/pz

ZUPPE

Zuppa di pesce 	9,00
Zuppa di funghi e sedano funghi, sedano, timo, crostini di pane al lievito madre	8,00
Minestra di octopus fagioli, prosciutto, verdure	10,00

ANTIPASTI CALDI

Risotto agli scampi Riso della Riserva San Massimo	24,00
Risotto al nero di sepia Riso della Riserva San Massimo	19,00
Ravioli “Veranda” ripieni di pesce bianco con salsa di gamberetti, cozze affumicate, pomodoro e peperoncino	19,00
Gnocchi al gulash di bue istriano Gnocchi di patate, rafano fresco grattato	21,00
Tagliolini agli scampi e tartuffo nero	25,00
Paccheri alla burrata Pomodori San Marzano, limone, basilico	19,00
Steak di cavolfiore 	13,00
Polenta al tartufo nero Polenta al formaggio in forno, salsa di tartufo nero	19,00

CROSTACEI E MOLLUSCHI

Scampi del Quarnero bolliti, alla griglia o alla buzara (salsa di vino bianco, aglio e prezzemolo)	89,00/kg
Astice, Aragosta alla griglia, buzara	135,00/kg
Dondoli crudo, alla griglia o buzara	70,00/kg
Capesante alla griglia	5,00/pz
Capesante gratinate pignoli, Grana Padano, olio di nocciole	6,00/pz

PESCE

Filetto di pesce superiore  alla griglia Finocchio marinato, polpetti di patate e pomodoro, crema di pastinaca	28,00
Octopus in crosta di pomodoro marinato in birra scura e soia, sedano, salsa romesco	24,00
Frittura “Veranda” pesce bianco, skampi, verdure, espuma di patate	25,00
Skampi alla “Buzara” bisque di skampi, polenta	28,00
Brodetto ai frutti di mare per due persone pesce bianco, calamari, scampi, pomodoro, olive, capperi fritti, polenta al rosmarino e pomodori secchi	59,00
Pesce superiore (scorfano, San Pietro, dentice..) alla griglia, in forno, gregada	88,00/kg
Pesce categoria II (spigola, sarago, pagello, orata..) alla griglia, in forno, gregada	78,00/kg
Pesce categoria III(rana pescatrice, triglie..) alla griglia, in forno, gregada (piatto tradizionale dalmato con pesce e verdura)	67,00/kg
Calamari nostrani alla griglia o fritti	19,00/300 gr

CARNI

Filetto di bovino con salsa di tartuffo neri pure di sedano i rosmarino	34,00
Petto di anatra in salsa di vino rosso e arance tortino di batate e mandorle	24,00

MENU PER I BAMBINI

Petto di pollo fritto al panko con patatine e salsa preferita ketchup o maionese	16,00
--	-------

CONTORNI

Insalate verdi	7,00
Rucola	7,00
Insalata mista	6,00
Insalata di cavolo	6,00
Bietola alle patate	7,00
Patate bollite o patatine	6,00
Cavolo verde gratinato pignoli, grana Padano, basilico	7,00

Coperto *amouse bouche, pane fatto in casa, olio di oliva	2,5*
--	------

ITA



COLD STARTERS

Tuna tartar aioli with wasabi, marinated egg yolk	16,00
Smoked seabass 	19,00
Marinated white fish citrus, celery, chickpea and apple salad	18,00
Octopus carpaccio carrot, orange and ginger crème, rucola, honey and olive oil emulsion	18,00
Smoked sardines red onion and beetroot chutney, crème fraîche	15,00
Raw skampi from the Quarner gulf 	25,00
Oysters 	5,00/pcs
Boskarin (grey cattle typical for the Istria region) carpaccio pickled red onion, rucola, Istrian ricotta	18,00
Marinated beetroot almond crème with garlic, toasted pine nuts, orange	12,00
Prosciutto Olives, home made toasted focaccia bread	15,00

SOUPS

Thick fish soup 	9,00
Octopus chowder beans, prosciutto, root vegetables	10,00
Mushroom and celery soup forest mushrooms, celery root, thyme, sourdough bread croutons	8,00

WARM STARTERS

Risotto with scampi rice from Riserva San Massimo	24,00
Black risotto rice from Riserva San Massimo, calamari	19,00
Ravioli “Veranda” ravioli filled with white fish, shrimp sauce with tomato, smoked mussels and peperoncino	19,00
Home-made tagliolini with skampi and black truffle	25,00
Home-made gnocchi with Istrian beef potato gnocchi, goulash from local boskarin beef, freshly grated horseradish	21,00
Paccheri with burrata San Marzano tomato, lemon, basil	19,00
Cauliflower steak 	13,00
Polenta with black truffle polenta baked with cheese, black truffle sauce	19,00

FISH

Grilled fillet of freshly caught fish  28,00	28,00
marinated fennel, parsnip crème, potato and tomato fritters	
Baked octopus marinated in dark beer and soy sauce, tomato crust, celery, romesco sauce	24,00
Frittura “Veranda” scampi, white fish, vegetables, potato espuma	25,00
Skampi “Buzara”- style Scampi from the Quarner Gulf, skampi bisque, polenta	28,00
Stew for two white fish, scampi, calamari, tomato, olives, fried capers, polenta with rosemary and dried tomato	59,00
Fish I. (scorpionfish, dentex, St.Pierre..) grilled, in the oven, gregada (dalmatian vegetable and fish stew)	88,00/kg
Fish II. (sea brass, sea bream, white bream, red bream..) grilled, in the oven, gregada	78,00/kg
Fish III. (gurnard, monkfish..) grilled, in the oven, gregada	67,00/kg
Calamari from the Adriatic sea grilled or fried	19,00/300 gr

CRAB AND MUSSELS

Scampi from the Kvarner Gulf grilled, buzara (white wine sauce with garlic and parsley) or boiled	89,00/kg
Lobster, spiny lobster grilled, buzara	135,00/kg
Venus Clams raw, grilled, buzara	70,00/kg
Grilled scallop	5,00/pcs
Gratinated scallop breadcrumbs, hazelnut oil, grana padano	6,00/pcs

MEAT

Beef steak in black truffle sauce celery puree with rosemary	34,00
Duck breast in orange and sweet wine sauce sweet potato and almond side	24,00

SALADS AND SIDE DISHES

Mixed salad	6,00
Leafy green salad	7,00
Rocket	7,00
Cabbage	6,00
Leafy swiss chard with potatoes	7,00
Gratinated kale pine nuts, basil, grana Padano	7,00
Boiled potatoes	6,00
French fries	6,00

KIDS MENU

Panko fried chicken breast with french fries ketchup or mayonnaise	16,00
--	-------

Couvert	2,50*
*amouse bouche, home made bread, selection of olive oil	

ENG

*amouse bouche, home made bread, olive oil
 - depending on the daily catch  - Vegan  - Signature Dish

Prices are in Euro. VAT is included in the price.
The complaint book is located at the bar.
Ostaria Veranda, Ul. A. Mohorovičića 40, Opatija 51410
Bobo d.o.o, OIB No.92331059341



OSTARIA
VERANDA

KALTE VORSPEISEN

Thunfisch Tartar mariniertes Eigelb, Aioli mit Wasabi	16,00
Geräucherter Seebarsch  Mandelcreme	19,00
Marinierter weisser Fisch Salat aus Selerie, Kichererbsen und Apfel	18,00
Rohes Skampi Carpaccio  Rikotta, Schwarzer Trüffel, Honig, Zitrusfrüchte	25,00
Geräucherte Sardellen hausgemachte Zwiebel und Rote Beete Marmelade, Creme Fraiche, hausgemachte Focaccia	15,00
Oktopuscarpaccio Karottencreme mit Orange und Ingwer, Rukola, Honig- und Olivenölemulsion	18,00
Austern 	5,00/St.
Marinierte Rote Bete Mandelcreme mit Knoblauch, geröstete Pinienkerne, Orange	12,00
Carpaccio vom heimischen Boskarin-Rind eingelegte rote Zwiebel, Rukola, Rikotta	18,00
Prosciutto Oliven, hausgemachte Focaccia	15,00

SUPPEN

Samtige Fischsuppe 	9,00
Oktopuseintopf Bohnen, Prosciutto, Wurzelgemüse	10,00
Pilzsuppe mit Sellerie Waldpilze, Selleriewurzel, Thymian, Croutons aus Sauerteigbrot	8,00

WARME VORSPEISEN

Risotto mit Scampi Reis Riserva San Massimo	24,00
Schwarzes Tintenfischrisotto Reis Riserva San Massimo, Tintenfisch	19,00
Ravioli "Veranda" gefüllt mit weissem Fisch, Garnelensauce mit geräucherten Muscheln, Peperoncino und Tomaten	19,00
Tagliolini mit Scampi und schwarzem Trüffel	25,00
Hausgemachte Gnocchi mit Rindsgulasch Gnocchi aus Kartoffeln, Gulasch aus heimischem Boskarin-Rind, frisch geriebener Meerrettich	21,00
Paccheri mit Burrata San Marzano Tomaten, Zitrone, Basilikum	19,00
Gegrilltes Blumenkohl Steak 	13,00
Sauce aus gerösteter Paprika, Brot, Knoblauch und Mandeln	
Polenta mit schwarzem Trüffel Polenta mit Käse überbacken, Sauce aus schwarzem Trüffel	19,00

KREBSE UND MUSCHELN

Garnelen aus der Kvarner Bucht gekocht,gegrillt, Buzara (Weissweinsauce mit Knoblauch und Petersilie)	89,00/kg
Hummer, Languste gegrillt, Buzara	135,00/kg
Venusmuscheln roh, gegrillt, Buzara	70,00/kg
Gegrillte St. Jakobsmuschel	5,00/St.
Gratinierte St. Jakobsmuschel Sammelbrösel, Haselnussöl, Grana Padano	6,00/ St.

FISCHGERICHTE

Gegrilltes Fischfilet vom Fangfisch  28,00 Marinierter Fenchel, Pastinakenpüree und Kartoffelpuffer mit Tomaten	28,00
Frittura „Veranda“ Weisser Fisch, Skampi, Gemüse und Kartoffelespuma	25,00
Gebackener Octopus Tomatenkruste, Marinade aus dunklem Bier und Sojasauce, Sellerie, Romesco Sauce	24,00
Skampi auf „Buzara“ Art Skampi aus Quarner Golf, Skampi Bisque, Polenta	28,00
Fisch Eintopf für zwei Personen weisser Fisch, Skampi, Calamari, Tomate, Oliven, frittierte Kapern, Polenta mit Rosmarin und getrockneten Tomaten	59,00
Fisch I. (skarpina – Skorpionfisch, zubatac – Zahnbrasse, kovac – St. Petersfisch..) gegrillt, im Ofen, Gregada (dalmatinischer Fischeintopf)	88,00/kg
Fisch II. (brancin – Seebresse, sarag - Weisbrasse, orada- Dorade, arbun – Rotbrasse..) gegrillt, im Ofen, Gregada	78,00/kg
Fisch III. (lastavica – Seekuckuck, grdobina – Seeteufel..) gegrillt, im Ofen, Gregada	67,00/kg
Tintenfisch aus dem Adriatischen Meer gegrillt oder frittiert	19,00/300 gr

FLEISCHGERICHTE

Beefsteak in schwarzer Trüffelsauce Püree aus Sellerie und Rosmarin	34,00
Entenbrust in Orangensauce mit Dessertwein Süsskartoffeltörtchen mit Mandeln	24,00

SALATE UND BEILAGEN

Mangold mit Kartoffeln	7,00
Gratinierter Wirsing Basilikum, Pinienkerne, Grana Padano	7,00
Gekochte Kartoffeln	6,00
Pommes	6,00
Gemischter Salat	6,00
Blattsalat	7,00
Rukola	7,00
Kohlsalat	6,00

KINDERMENÜ

Frittierte Hähnchenbrust in Pankokruste mit Pommes und Sauce nach Wahl Ketchup oder Mayonnaise	16,00
---	-------

Gedeck *Gruss aus der Küche, hausgemachtes Brot, erlesenes Olivenöl	2,50*
--	-------

DEU

*Gruss aus der Küche, hausgemachtes Brot, erlesenes Olivenöl
 - abhängig vom Fang des Tages  - Vegan  - Signature Dish

Die Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer. Das Beschwerdebuch finden Sie an der Bar. Ostaria Veranda, Ul. A. Mohorovičića 40, Opatija 51410 Bobo d.o.o., OIB No.92331059341