



OSTARIA
VERANDA

HLADNA PREDJELA

Tatarski od tune usoljeni ribani žutanjak, aioli s wasabijem	16,00
Carpaccio dimljenog brancina krema od badema	18,00
Ceviche  bijela riba, hobotnica, korijander,kukuruz, peperoncino	17,00
Sirovi kvarnerski škamp s crnim tartufom 	24,00
Salata od hobotnice hobotnica, krompir, masline, confit rajčice, krema od mrkve, naranče i dumbira	17,00
Dimljene srdele marmelada od kapule i groždica, domaća focaccia	14,00
Burrata	12,00
Pršut s dinjom duroc pasmina	15,00
Carpaccio istarskog goveda boškarin krema od tartufa, tostirani pinjoli, skuta	18,00
Kamenice 	5,00/kom

JUHE

Riblja juha 	8,50
Minestrone korijenasto povrće, grašak, tjestenina	7,00
Hladna juha od krastavaca i dimljenih dagnji kopar, jogurt, maslinovo ulje, limeta	7,50

TOPLA PREDJELA

Rižoto kvarnerski škampi Riserva San Massimo riža	24,00
Crni rižoto Riserva San Massimo riža, sipa od mreže	19,00
Paccheri black angus velute od gljiva i kadulje	19,00
Paccheri s jastogom bisk od rakova, peperoncini	27,00
Ravioli “ veranda” domaći ravioli punjeni bijelom ribom, umak od kozica, dimljenih dagnji, rajčice i peperoncina	18,00
Domaći tagliolini s kvarnerskim škampima i crnim tartufom	25,00
Parmigiana	11,00
Steak od karfiola 	12,00
marinirani karfiol, umak od pečene paprike, domaćeg kruha, češnjaka i badema	

GLAVNA JELA RIBA

File plemenite ribe na gradelama 	26,00
krusta od badema, krema od karfiola, koromač, popečki korijena peršina	
Grdobina “Orly” pečeni patlidan, marinada od meda, rižina octa i soje	24,00
Tuna “sashimi” steak na gradelama, sezam, tabbouleh salata	24,00
Krak hobotnice marinada temne pive i soje, krusta od rajčice i ružmarina, pečeni korijen celera i romesco umak	23,00
Lignje gradele, frigane	19,00/300g
Riba I gradele, pečnica, gregada	85,00/1kg
Riba II gradele, pečnica, gregada	75,00/1kg
Riba III gradele, pečnica, gregada	59,00/1kg

RAKOVI I ŠKOLJKE

Kvarnerski škampi gradele, buzara, lešo	89,00/1kg
Jastog/hlap gradele, buzara	135,00/1kg
Dondole gradele, buzara, sirove	62,00/1kg
Kapesanta na gradelama	5,00/kom
Gratinirana kapesanta prezla, ulje od lješnjaka, grana padano	6,00/kom

GLAVNA JELA MESO

Biftek u umaku od crnog tartufa gnocchi alla romana	32,00
Pačja prsa u umaku od naranče i prošeka tortica od batata i ružmarina	24,00

OBROČNE SALATE

Tuna confit tuna, lisnata salata, avokado, ljubičasti luk, svježi krastavci, kuhano jaje, vinaigrette od limuna, dumbira i soje	19,00
Biftek lisnata salata, rukola, pomidorini, grana padano, ukiseljene groždice, dressing od senfa, lješnjaka i ljutike	23,00
Tabbouleh salata bulgur, rajčica, menta, muškatni orah, peršin, citrusi	13,00

PRILOZI I SALATE

Gratinirani kelj bosiljak, pinjoli, grana Padano	7,00
Blitva u listu, s krumpirom	6,00
Pomfrit	6,00
Kuhani krumpir	6,00
Zelena salata	6,00
Miješana salata	6,00
Rukola	7,00
Kupus	6,00
Pomidorini	7,00
Lisnata salata	6,00

ZA NAŠE NAJMLAĐE

Pileći pohanac s pomfritom Umak po izboru	15,00
--	-------

DESERTI

Lava cake (gluten free) krema od naranče i krema od vanilije	7,00
Kruška u teranu semifredo od badema	7,00
Limonello biskvit limun i mak, lemon curd, mousse od sira	7,00
Tiramisu s pistacijom	8,00
Malina badem biskvit, insert malina, mousse od malina	7,00
Sorbet limun	6,00
Domaći sladoled	2,50
Selekcija sireva	12,00

*u desertima koristimo Callebaut čokoladu

Couvert	2,50*
Pozdrav iz kuhinje, domaći kruh i maslinovo ulje	

HRV

*pozdrav iz kuhinje, domaći mješani kruh, maslinovo ulje

 - ovisi o dnevnom ulovu  - Vegan  - Vegetarian  - 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



OSTARIA
VERANDA

COLD STARTERS

Tuna tartar aioli with wasabi, marinated egg yolk	16,00
Smoked seabass almond crème	18,00
Ceviche  white fish, octopus, coriander, corn, peperoncino	17,00
Raw skampi from the Quarner gulf with black truffle  istrian ricotta, honey-orange cream	24,00
Octopus salad potato, celery leaf, olives, carrot cream, orange, ginger	17,00
Smoked sardines home made onion and raisin chutney, home made focaccia bread	14,00
Burrata Veg marinated beetroot, garlic, almond cream, green leafy salad	12,00
Prosciutto and melon Duroc breed	15,00
Boskarin carpaccio (grey cattle typical for the Istria region) ricotta, truffle cream, toasted pine nuts	18,00
Oysters 	5,00/pcs

SOUPS

Rich fish soup 	8,50
Minestrone Veg root vegetables, peas, small pasta	7,00
Cold cucumber soup with smoked mussels dill, yogurt, lime, olive oil	7,50

WARM STARTERS AND
OUR HOME-MADE PASTA

Risotto with scampi Risotto rice Riserva San Massimo	24,00
Black risotto Risotto rice Riserva San Massimo, cuttlefish	19,00
Paccheri with Black Angus mushroom and sage veluté	19,00
Paccheri with lobster crab bisque with peperoncino	27,00
Ravioli “Veranda” filled with white fish, shrimp sauce with smoked mussels, tomato and peperoncino	18,00
Tagliolini with skampi and black truffle	25,00
Parmigiana Veg	11,00
Cauliflower steak Vegan 	12,00
roasted pepper, bread, garlic and almond sauce	

FISH

Grilled fillet of freshly caught fish 	26,00
almond crust, fennel, cauliflower crème, white carrot fritters	
Monkfish “Orly” style grilled aubergine, marinated in honey, rice vinegar and soy	24,00
Tuna “Sashimi” grilled steak, sesame seeds, fabbouleh salad	24,00
Octopus in tomato and rosemary crust marinated in dark beer and soy sauce, roasted celery, romesco sauce	23,00
Fish I. grilled, in the oven, gregada (dalmatian vegetable and fish stew)	85,00/kg
Fish II. grilled, in the oven, gregada	75,00/kg
Fish III. grilled, in the oven, gregada	59,00/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	62,00/kg
Grilled scallop	5,00/pcs
Gratinated scallop breadcrumbs, hazelnut oil, grana padano	6,00/pcs

MEAT

Beef steak in black truffle sauce gnocchi alla romana	32,00
Duck breast orange and sweet wine sauce, sweet potato and rosemary tart	24,00

SALAD PLATTERS

Tuna leafy salad, avocado, red onion, cucumber, egg, ginger, soy and lemon vinaigrette	19,00
Beef steak leafy salad, rucola, tomato, grana padano, marinated raisins, mustard dressing with hazelnut and marinated onion	23,00
Tabbouleh salad Vegan bulgur, tomato, mint, nutmeg, parsley, citrus fruit	13,00

SIDE DISHES AND SALAD
SIDES

Leafy swiss chard, potatoes	6,00
Kale gratin	7,00
French fries	6,00
Boiled potato	6,00
Mixed salad	6,00
Leafy green salad	6,00
Rocket	7,00
Cabbage salad	6,00
Cherry tomatoes	7,00

KIDS MENU

Fried chicken breast with french fries and sauce of choice	15,00
---	-------

DESSERTS

Chocolate soufflé with vanilla and orange crème	7,00
Pear in redwine with nut semifreddo	7,00
Limonello Lemon and poppy seed biscuit, lemon curd, cheese mousse	7,00
Tiramisu with pistacchio	8,00
Raspberry Almond biscuit, raspberry filling and mousse	7,00
Lemon sorbet	6,00
Home-made ice cream	2,50
Selection of cheese	12,00

Couvert * amouse bouche, home made bread and olive oil	2,50*
--	-------

ENG

*amouse bouche, home made bread, olive oil

 - depending on the daily catch

 - Vegan

 - Vegetarian

 - 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	18,00
Ceviche  weisser Fisch, Oktopus, Koriander, Mais, Peperoncino	17,00
Rohe Skampi mit schwarzem Trüffel  24,00 Ricotta, Emulsion aus Orange und Honig	24,00
Oktopussalat Kartoffeln, Oliven, Tomaten, Creme aus Karotten, Orange und Ingwer	17,00
Geräucherte Sardellen hausgemachte Zwiebel – und Rosinenmarmelade, hausgemachte Focaccia	14,00
Burrata marinierte Rote Bete, Mandelcreme, Knoblauch, grüner Salat	12,00
Prosciutto mit Melone Sorte Duroc	15,00
Carpaccio vom heimischen Boskarin-Rind Rikotta, geröstete Pinienkerne, Trüffelcreme	18,00
Austern  5,00/St.	5,00/St.

SUPPEN

Reichhaltige Fischsuppe 	8,50
Minestrone Wurzelgemüse, Erbsen, Pasta	7,00
Kalte Gurkensuppe Dill, Joghurt, Olivenöl, Lime	7,50

WARME VORSPEISEN UND
UNSERE HAUSGEMACHTE
PASTA

Risotto mit Scampi Riserva San Massimo	24,00
Schwarzes Tintenfischrisotto Riserva San Massimo	19,00
Paccheri Black Angus Pilzveluté mit Salbei	19,00
Paccheri mit Lobster Krebsbisque mit Peperoncino	27,00
Ravioli “Veranda” gefüllt mit weissem Fisch, Garnelen und geräucherte Muschelsauce mit Peperoncino und Tomaten	18,00
Tagliolini mit Scampi und schwarzem Trüffel	25,00
Parmigiana	11,00
Blumenkohl Steak  Sauce aus gerösteter Paprika, Brot, Knoblauch und Mandeln	12,00

FISCHGERICHTE

Gegrilltes Fischfilet vom Fangfisch  26,00 Mandelkruste, Fenchel, Pastinakenpuffer, Blumenkohlpuree	26,00
Seeteufel auf Orly Art geröstete Aubergine, schwarzer Kabeljau in Honig, Reisessig und Soja Marinade	24,00
Tuna „Sashimi“ gegrilltes Steak, Sesamkerne, Tabbouleh Salat	24,00
Marinierter Octopus Marinade aus dunklem Bier und Sojasauce, Kruste aus Rosmarin und Tomaten, geröstete Zellerie und Romesco Sauce	23,00
Fisch I. gegrillt, im Ofen, Gregada (dalmatinischer Fischeintopf)	85,00/kg
Fisch II. gegrillt, im Ofen, Gregada	73,00/kg
Fisch III. gegrillt, im Ofen, Gregada	59,00/kg

Tintenfisch aus dem Adriatischen Meer gegrillt oder frittiert	19,00/300 gr
---	--------------

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	62,00/kg
Gegrillte St. Jakobsmuschel	5,00/St.
Gratinierte St. Jakobsmuschel Semmelbrösel, Haselnussöl, Grana Padano	6,00/ St.

FLEISCHGERICHTE

Beefsteak in schwarzer Trüffelsauce Gocchi alla Romana	32,00
Entenbrust Orangensauce mit Dessertwein, Puree aus Orangen und Törtchen aus Süsskartoffeln und Rosmarin	24,00

SALATPLATTEN

Tuna grüner Salat, Avokado, rote Zwiebel, Gurke, Eier, Vinaigrette aus Igwer, Soja und Limone	19,00
Beefsteak grüner Salat, Grana Padano, eingelegte Rosinen, Dressing aus Senf, Haselnuss und eingelegtem Zwiebel	23,00
Tabbouleh Salat Bulgur, Tomate, Minze, Muskatnuss, Petersilie, Citrusfrüchte	13,00

SALATE UND BEILAGEN

Gemischter Salat	6,00
Blattsalat	6,00
Rukola	7,00
Kohlsalat	6,00
Cherry Tomaten	7,00
Mangold mit Kartoffeln	6,00
Gekochte Kartoffeln	6,00
Pommes Frites	6,00
Gratinierter Kohl	7,00

KINDERMENÜ

Frittierte Hähnchenbrust mit Pommes und Sauce nach Wahl	15,00
--	-------

DESSERTS

Schokoladensoufflé mit Vanille und Orangencreme	7,00
Birne in Rotwein mit Mandel – Semifreddo	7,00
Limonello Zitronenbiscuit mit Mohn, Zitronencreme, Käsecreme	7,00
Tiramisu mit Pistazie	8,00
Himbeertorte mit Mandelbiscuit und Himbeermousse	7,00
Zitronensorbet	6,00
Hausgemachtes Eis	2,50
Käseauswahl	12,00

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

DEU



OSTARIA
VERANDA

ANTIPASTI FREDDI

Tartara di tonno aioli, albume marinato	16,00
Pesce bianco affumicato crema di mandorla	18,00
Ceviche  pesce bianco, octopus, coriandolo, mais, peperoncino	17,00
Scampi crudi al tartuffo nero  Ricotta istriana, emulsione di miele e arancie	24,00
Insalata di polipo olive, patate, pomodori secchi, crema di carotte, arancie e zenzero	17,00
Sardelle affumicate marmellata di cipolle di Tropea e uvette, focaccia	14,00
Burrata carpaccio di rapa rossa, crema di mandorle e aglio arrosto, insalata verde	12,00
Prosciutto e melone sorte duroc	15,00
Carpaccio di bue istriano crema di tartuffi, ricotta istriana, pignoli tostati	18,00
Ostrighe 	5,00/pz

ZUPPE

Zuppa di pesce 	8,50
Minestrone verdure, piselli, pastina	7,00
Zuppa fredda di cetriolo e cozze affumicate aneto, yogurt, olio di oliva, lime	7,50

ANTIPASTI CALDI E
LE NOSTRE PASTE
CASERECCHE

Risotto agli scampi riso della Riserva San Massimo	23,00
Risotto al nero di sepia riso della Riserva San Massimo, seppie	19,00
Ravioli “Veranda” ripieni di pesce bianco con salsa di gamberetti, cozze affumicate , peperoncino e pomodoro	18,00
Paccheri Black Angus veluté di funghi e salvia	19,00
Paccheri al arragosta bisque di crostacei al peperoncino	27,00
Tagliolini agli scampi e tartuffo nero	25,00
Steak di cavolfiore  salsa di peperoni arrosti, pane, aglio e mandorle	12,00
Parmigiana	11,00

PESCE

Filetto di pesce superiore alla griglia  crosta di mandorle, finocchio, polpetti di Pastinaca, crema di cavolfiore	26,00
Coda di rospo al modo “Orly” melanzane arroste, merluzzo nero marinato in miele, aceto di riso e salsa di soia	24,00
Octopus marinato crosta di pomodoro e rosmarino, marinato in birra scura, wasabi e soia, pastinaca arrosta, salsa romesco	23,00
Tonno “sashimi” steak di tonno alla griglia, sesame, insalata tabbouleh	24,00
Pesce superiore alla griglia, in forno, gregada (piatto tradizionale dalmato con pesce e verdura)	85,00/kg
Pesce categoria II alla griglia, in forno, gregada	73,00/kg
Pesce categoria III alla griglia, in forno, gregada	59,00/kg

Calamari nostrani alla griglia o fritti	19,00/300 gr
--	--------------

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	62,00/kg
Capesante alla griglia	5,00/pz
Capesante gratinate pignoli, grana padano	6,00/pz

CARNI ALLA GRIGLIA
TRADIZIONALE

Filetto di bovino con salsa di tartuffo neri gnocchi alla romana	32,00
Petto di anatra sugo di arancia e vino dolce, tortina di batate e rosmarino	24,00

INSALATONI

Tonno confit tonno, insalata verde, avocado, cipolla di tropea, cetriolo, uova cotta, salsa di limone, zenzero e soia	19,00
Bistecca di bovino insalata verde, rucola, pomodorini, grana padano, uva marinata, salsa di senape, nocciole e cipolline	23,00
Insalata Tabbouleh bulgur, pomodoro, menta, prezzemolo, limone, noce moscata	13,00

CONTORNI E INSALATE

Bietola, con patate	6,00
Cavolo gratinato	7,00
Patate bollite	6,00
Patatine	6,00
Insalata mista	6,00
Insalate verdi	6,00
Insalata di cavoli	6,00
Rucola	7,00
Pomodorini	7,00

MENU PER BAMBINI

Pollo inpanato con patatine e sugo a scelta	15,00
--	-------

DESSERT

Soufflè di cioccolato con crema di vaniglia e arancia	7,00
Pera al vino rosso con semifreddo di mandorle	7,00
Cheesecake al limone, lemon curd e pan di Spagna al papavero e mandorle	7,00
Tiramisu al pistacchio	8,00
Torta di lamponi Biscuit alle mandorle, mousse di lamponi	7,00
Sorbetto	6,00
Gelato fatto a casa	2,50
Selezione di formaggi	12,00

Coperto * amouse bouche, pane fatto in casa, olio di oliva	2,50*
--	-------

ITA