



RESTAURANT MORE



JELOVNIK

MENU

MENY

MEHIO

# Odabir šefa kuhinje

*Carpaccio biftek*

*(granapadano sir, rikula, razni začini)*



*Krem juha od tikvica*



*Biftek pripremljen u woku*

*(rezanci bifteka, povrće, riža)*



*Biftek sa umakom od tartufa*

*(nabujak od tikvica, salata od rikule i rajčica)*



*Kolač od sira*

*550,00 kn*

*Ili*

*Tatar od tune*



*Salata od jastoga sa pestom od rikule i pinjola*



*Kozice u sezamu na salati od pikantnih mini rajčica*



*File od sampiera sa hrskavom pancetom na rižotu od boba*



*Pire od šumskog voća sa maskarponeom*

*600,00 kn*

*Vaš chef*

<b>HLADNA PREDJELA</b>	kn
STONSKE KAMENICE (6 KOM) .....	90,00
TATAR OD TUNE.....	80,00
<i>(rikula, razni začini)</i>	
PRŠUT OD TUNE .....	100,00
<i>(rikula, kozji sir)</i>	
CARPACCIO .....	80,00
<i>(hobotnica, sabljarka, inćun, rikola)</i>	
SALATA OD JASTOGA.....	280,00
<i>(jastog,rikula,mini rajčice,pesto od rikule i pinjola)</i>	
SALATA OD LOSOSA I KRASTAVACA.....	80,00
<i>(umak od jogurta i vlasca)</i>	
BRUSKETA .....	80,00
<i>(losos,marinirani inćun,pršut,camembert)</i>	
CARPACCIO BIFTEK .....	90,00
<i>(granapadano sir,rikula,razni začini)</i>	
DALMATINSKI PRŠUT SA SMOKVAMA U PROŠEKU .....	90,00
TATAR BIFTEK (ZA 2 OSOBE) .....	220,00

## JUHE

DALMATINSKA RIBLJA JUHA .....	40,00
KREM JUHA OD RAKOVA.....	50,00
PILEĆA JUHA SA TJESTENINOM .....	35,00
KREM JUHA OD SEZONSKOG POVRĆA .....	35,00

## TOPLA PREDJELA

MUŠULE NA BUZARU .....	75,00
JAKOBOVE KAPICE SA ŽARA.....	120,00
<i>(podloga pire od slanića,tapanada od maslina,povrće iz woka)</i>	
PILETINA IZ WOKA .....	80,00
<i>(pileće meso,povrće,riža)</i>	
BIFTEK IZ WOKA .....	90,00
<i>(rezanci bifteka,povrće,riža)</i>	
TJESTENINA SA KREMOM OD TARTUFA.....	100,00
<i>(krema od tartufa,vrhnje,razni začini)</i>	
RIŽOTO MORE .....	90,00
<i>(kozice,tikvice,mini rajčica)</i>	

## RIBLJA JELA

SVJEŽA MORSKA RIBA (1KG) .....	490,00
<i>(pripremljena na žaru,kuhana ili pečena u pećnici;kuhano sezonsko povrće)</i>	
BRANCIN (0,5 KG).....	180,00
<i>(pripremljen na žaru ili pečen u pećnici;kuhano sezonsko povrće)</i>	
LIGNJI NA ŽARU .....	130,00
<i>(kuhano sezonsko povrće)</i>	
FILE BRANCINA NA ŽARU.....	150,00
<i>(povrće pripremljeno u woku)</i>	
FILE OD BRANCINA SA UMAKOM OD ŠKAMPA .....	170,00
<i>(pire od slanića,salata od rikule i rajčice)</i>	
PEČENI KRAKOVI OD HOBOTNICE.....	150,00
<i>(pečeni krumpir i povrće)</i>	
ODREZAK OD TUNE SA UMAKOM OD LIMUNA .....	190,00
<i>(kuhano sezonsko povrće)</i>	
ODREZAK OD LOSOSA SA ŽARA .....	150,00
<i>(salata od rikule i rajčica,kuhani krumpir,umak od krastavaca)</i>	
ODREZAK OD BAKALARA SA CRNIM SEZAMOM NA UMAKU OD RAJČICA....	150,00
<i>(pikantni umak od rajčica)</i>	
FILE OD SAMPJERA SA ŽARA.....	200,00
<i>(kuhane mahune i krumpir)</i>	

RIBLJA PLATA (ZA 2 OSOBE) .....	440,00
<i>(file brancina, file srdele, lignji, škampi, kozice, mušule, kuhani krumpir i sezonsko povrće)</i>	
ŠKAMPI PRIPREMLJENI PO ŽELJI.....	190,00
<i>(žar ili dalmatinski)</i>	
OČIŠĆENI ŠKAMPI NA RAŽNJIĆU .....	220,00
<i>(rižoto od kozica)</i>	
JASTOG NA ŽARU (1 KG) .....	690,00
<i>(rižoto od kozica)</i>	
JASTOG U UMAKU (0,50 KG) .....	340,00
<i>(umak od rajčica, tjestenina)</i>	

## MESNA JELA

PEČENI JANJEĆI KOTLET MARINIRAN U SENFU I RUŽMARINU.....	185,00
<i>(pečeni krumpir sa ružmarinom, salata od rikule i rajčica)</i>	
BIFTEK NA ŽARU .....	145,00
<i>(povrće pripremljeno u woku, pečeni krumpir sa ružmarinom)</i>	
BIFTEK SA UMAKOM OD TARTUFA .....	175,00
<i>(nabujak od tikvica, salata od rikule i rajčica)</i>	
BIFTEK SA KREMOM OD CRNIH MASLINA .....	160,00
<i>(nabujak od tikvica, povrće pripremljeno u woku)</i>	
BIFTEK U UMAKU OD ZELENOG PAPRA .....	150,00
<i>(pire od celera, salata od rikule i rajčica)</i>	
TURNEDO MORE .....	145,00
<i>(povrće pripremljeno u woku, pečeni krumpir sa ružmarinom)</i>	
RAMSTEK NA ŠEFOV NAČIN.....	125,00
<i>(pečeni krumpir sa ružmarinom, povrće pripremljeno u woku, umak od kapara i slanah inćuna)</i>	
JUNEĆI SOTE .....	120,00
<i>(tjestenina)</i>	
TELEĆI KARE SA UMAKOM OD PLAVOG SIRA .....	140,00
<i>(nabujak od tikvica, kuhane mahune)</i>	
PILEĆA PRSA NA ŽARU.....	120,00
<i>(tjestenina sa povrćem)</i>	
SVINJSKI FILE SA VRGANJIMA .....	130,00
<i>(pire od celera)</i>	
T-BONE STEAK .....	160,00
FONDUE (ZA 2 OSOBE) .....	380,00
<i>(kockice mesa od bifteka, razni prilozi i umaci)</i>	

## FLAMBIRANA JELA (ZA 2 OSOBE)

FLAMBIRANI BIFTEK U UMAKU OD ZELENOG PAPRA .....	380,00
<i>(pire od celera, salata od rikule i rajčica)</i>	
FLAMBRANI ŠKAMPI .....	420,00
<i>(pire od celera, salata od rikule i rajčica)</i>	

## VEGETARIJANSKI KUTAK

INTEGRALNA TJESTENINA SA POVRĆEM.....	75,00
VEGETARIJANSKI PJAT.....	70,00
<i>(salata od rikule i rajčica, nabujak od tikvica, pire od celera i slanića)</i>	
GLJIVE NA ŽARU .....	70,00
<i>(podloga riža)</i>	
BEZGLUTENSKA TJESTENINA SA PESTOM OD RIKULE I MINI RAJČICAMA.....	70,00

## PRILOZI I SALATE

POVRĆE PRIPREMLJENO U WOKU.....	40,00
PEČENI KRUMPIR SA RUŽMARINOM .....	40,00
PEČENI KRUMPIR U FOLIJI SA SVJEŽIM SIROM .....	40,00
PIRE OD CELERA .....	30,00
PIRE OD SLANIĆA.....	40,00

	<i>kn</i>
NABUJAK OD TIKVICA.....	30,00
SEZONSKA SALATA.....	30,00
SALATA OD MINI RAJČICA.....	30,00
MASLINE.....	30,00

### **SLASTICE**

DUBROVAČKA ROZATA .....	35,00
KOLAČ OD SIRA .....	40,00
ČOKOLADNI SUFLE .....	40,00
MANGO PANACOTA .....	40,00
PIRE OD ŠUMSKOG VOĆA SA MASCARPONE SIROM.....	40,00
ČOKOLADNI MOUSSE .....	40,00
VOĆNI KUP.....	40,00
SLADOLED .....	18,00
FLAMBIRANE PALAČINKE (ZA 2 OSOBE) .....	140,00
<i>(orasi,maslac,sok od naranče i limuna,konjak,sladoled)</i>	

### **IZBOR SIREVA**

PAŠKI SIR .....	90,00
LIVANJSKI SIR .....	70,00
KRAVLJI SIR SA TARTUFIMA .....	95,00
KOZZI SIR .....	85,00
PLATA SIREVA .....	110,00

## **LAGANI RUČAK**

### **HLADNA JELA**

MOZZARELLA SA RAJČICOM.....	60,00
SALATA OD TUNE.....	55,00
GRČKA SALATA.....	60,00

### **TOPLA JELA**

ŠPAGETI NA BOLONJSKI NAČIN .....	60,00
ŠPAGETI CARBONARA.....	60,00
TJESTENINA S PLODOVIMA MORA .....	75,00
PIKANTNI PRUTIĆI OD BIFTEKA I POVRĆA .....	80,00
<i>(pripremljeni u woku sa umakom od soje,riža)</i>	

Dobrodošli na lagani ručak koji nudimo od 12:00 do 17:00 sati

*Chef Maro*

# *Chef's Choice*

eng

## *Carpaccio Steak*

*(grana padano cheese, arugula, spices)*



## *Zucchini Cream Soup*



## *Wok Steak*

*(steak noodles, vegetables, rice)*



## *Steak in Truffle Sauce*

*(zucchini soufflé, arugula and tomato salad)*



## *Cheese Cake*

*550,00 kn*

*or*

## *Tuna Tartar*



*Lobster Salad with Arugula and Pine Nuts Pesto Sauce*



*Shrimp in Sesame on Spicy Mini-tomatoes Salad*



*Peter's Fish Fillet with Crunchy Pancetta on Broad Bean Risotto*



*Wild Berry Purée with Mascarpone*

*600,00 kn*

*Your Chef*

<b>COLD APPETIZERS</b>	kn
STONE OYSTERS (6 PIECES) .....	90,00
TUNA TARTAR.....	80,00
<i>(arugula, spices)</i>	
TUNA PROSCIUTTO.....	100,00
<i>(arugula, goat cheese)</i>	
CARPACCIO .....	80,00
<i>(octopus, swordfish, anchovies, arugula)</i>	
LOBSTER SALAD.....	280,00
<i>(lobster, arugula, mini-tomatoes, arugula and pine nuts pesto sauce)</i>	
SALMON AND CUCUMBER SALAD .....	80,00
<i>(yoghurt and chive sauce)</i>	
BRUSCHETTA .....	80,00
<i>(salmon, marinated anchovies, prosciutto, camembert)</i>	
CARPACCIO STEAK .....	90,00
<i>(grana padano cheese, arugula, spices)</i>	
DALMATIAN PROSCIUTTO WITH FIGS IN PROŠEK (SWEET DESSERT WINE) ....	90,00
TARTAR STEAK (FOR 2) .....	220,00
<i>(toast, butter, spices)</i>	

<b>SOUPS</b>	
DALMATIAN FISH SOUP .....	40,00
CRAB CREAM SOUP .....	50,00
CHICKEN SOUP WITH PASTA .....	35,00
SEASONAL VEGETABLES CREAM SOUP.....	35,00

<b>HOT APPETIZERS</b>	
MUSSELS STEW.....	75,00
GRILLED SCALLOPS / SAINT JACOB'S SCALLOPS .....	120,00
<i>(chickpea purée, olive tapenade, vegetables cooked in wok)</i>	
WOK CHICKEN.....	80,00
<i>(chicken meat, vegetables, rice)</i>	
WOK STEAK .....	90,00
<i>(steak noodles, vegetables, rice)</i>	
PASTA WITH TRUFFLES CREAM.....	100,00
<i>(truffles cream, cream, spices)</i>	
HOTEL MORE RISOTTO .....	90,00
<i>(shrimp, zucchini, mini-tomatoes)</i>	

<b>FISH DISHES</b>	
FRESH FISH (1 KG) .....	490,00
<i>(grilled, cooked or roasted; cooked seasonal vegetables)</i>	
SEA BASS (0.50 KG) .....	180,00
<i>(grilled or roasted; cooked seasonal vegetables)</i>	
GRILLED SQUID .....	130,00
<i>(cooked seasonal vegetables)</i>	
GRILLED SEA BASS FILLET .....	150,00
<i>(vegetables cooked in wok)</i>	
SEA BASS FILLET IN SHRIMP SAUCE.....	170,00
<i>(chickpeas puree, arugula and tomato salad)</i>	
GRILLED OCTOPUS.....	150,00
<i>(baked potatoes and vegetables)</i>	
TUNA STEAK IN LEMON SAUCE.....	190,00
<i>(cooked seasonal vegetables)</i>	
GRILLED SALMON STEAK.....	150,00
<i>(arugula and tomato salad, cooked potatoes, cucumber sauce)</i>	
COD STEAK WITH BLACK SESAME AND TOMATO SAUCE.....	150,00
<i>(spicy tomato sauce)</i>	
GRILLED JOHN DORY FILLET .....	200,00
<i>(cooked green beans and potatoes)</i>	

FISH PLATE (FOR 2) .....	440,00
<i>(sea bass fillet, sardine, squid, shrimp, prawn, mussels, cooked potatoes and seasonal vegetables)</i>	
SHRIMPS (PREPARED ACCORDING TO YOUR TASTE) .....	190,00
<i>(grilled or Dalmatian way)</i>	
GRILLED DEVEINED SHRIMPS ON SKEWERS .....	220,00
<i>(prawn risotto)</i>	
GRILLED LOBSTER (1 KG).....	690,00
<i>(prawn risotto)</i>	
LOBSTER IN SAUCE (0.50 KG) .....	340,00
<i>(tomato sauce, pasta)</i>	

## MEAT DISHES

ROASTED LAMB CUTLETS MARINATED IN MUSTARD AND ROSEMARY ....	185,00
<i>(baked potatoes with rosemary, arugula and tomato salad)</i>	
GRILLED STEAK .....	145,00
<i>(vegetables cooked in wok, baked potatoes with rosemary)</i>	
STEAK IN TRUFFLE SAUCE .....	175,00
<i>(zucchini soufflé, arugula and tomato salad)</i>	
STEAK WITH BLACK OLIVE CREAM .....	160,00
<i>(zucchini soufflé, vegetables cooked in wok)</i>	
STEAK IN GREEN PEPPER SAUCE .....	150,00
<i>(celery purée, arugula and tomato salad)</i>	
HOTEL MORE Tournedos .....	145,00
<i>(vegetables cooked in wok, baked potatoes with rosemary)</i>	
CHEF'S RUMP STEAK.....	125,00
<i>(baked potatoes with rosemary, vegetables cooked in wok, capers and salty anchovies sauce)</i>	
BEEF SAUTÉ .....	120,00
<i>(pasta)</i>	
VEAL CUTLET WITH BLUE CHEESE SAUCE .....	140,00
<i>(zucchini soufflé, cooked green beans)</i>	
GRILLED CHICKEN BREAST .....	120,00
<i>(pasta with vegetables)</i>	
PORK FILET WITH PORCINI MUSHROOMS .....	130,00
<i>(celery puree)</i>	
T-BONE STEAK .....	160,00
FONDUE (FOR 2) .....	380,00
<i>(beef steak cubes, various side dishes and sauces)</i>	

## FLAMBÉ DISHES(FOR 2)

FLAMBÉ STEAK IN GREEN PEPPER SAUCE .....	380,00
<i>(celery purée, arugula and tomato salad)</i>	
FLAMBÉ SHRIMP.....	420,00
<i>(celery purée, arugula and tomato salad)</i>	

## VEGETARIAN CORNER

INTEGRAL PASTA WITH VEGETABLES .....	75,00
VEGETARIAN PLATE.....	70,00
<i>(celery purée, arugula and tomato salad, zucchini soufflé, celery and chickpeas puree)</i>	
GRILLED MUSHROOMS.....	70,00
<i>(rice)</i>	
GLUTEN-FREE PASTA WITH ARUGULA AND MINI-TOMATOES PESTO .....	70,00

## SIDE DISHES AND SALADS

VEGETABLES COOKED IN WOK .....	40,00
BAKED POTATOES WITH ROSEMARY .....	40,00
POTATOES BAKED IN FOIL WITH FRESH CHEESE .....	40,00
CELERY PURÉE .....	30,00
CHICKPEAS PURÉE .....	40,00



	<i>kn</i>
ZUCCHINI SOUFFLÉ .....	30,00
SEASONAL SALAD .....	30,00
MINI-TOMATOES SALAD .....	30,00
OLIVES .....	30,00

### DESSERT

DUBROVNIK ROZADA .....	35,00
CHEESE CAKE .....	40,00
CHOCOLATE SOUFFLÉ .....	40,00
MANGO PANNA COTTA .....	40,00
WILD BERRY PURÉE WITH MASCARPONE .....	40,00
CHOCOLATE MOUSSE .....	40,00
FRUIT CUP .....	40,00
ICE CREAM (1 SCOOP) .....	18,00
FLAMBÉ PANCAKES (FOR 2).....	140,00
<i>(walnuts, butter, orange juice and lemon, cognac, ice cream)</i>	

### SELECTION OF CHEESES

PAG CHEESE.....	90,00
LIVNO CHEESE .....	70,00
DAIRY CHEESE WITH TRUFFLES .....	95,00
GOAT CHEESE .....	85,00
CHEESE PLATE .....	110,00

## LIGHT LUNCH

### COLD DISHES

MOZZARELLA WITH TOMATOES .....	60,00
TUNA SALAD .....	55,00
GREEK SALAD .....	60,00
HOT DISHES	
SPAGHETTI BOLOGNESE .....	60,00
SPAGHETTI CARBONARA .....	60,00
PASTA WITH SEAFOOD .....	75,00
SPICY STEAK AND VEGETABLES STICKS .....	80,00
<i>(prepared in wok with soy sauce, rice)</i>	

Welcome to light lunch from 12 am to 5 pm

*Chef Maro*

# *Kockens val*

*Carpacciobiff*

*(grana padano ost, ruccola, kryddor)*



*Krämig zucchinisoppa*



*Wokad biff*

*(skivad biff, grönsaker, ris)*



*Biff i tryffelsås*

*(zucchinisufflé, ruccola och tomatsallad)*



*Cheese cake*

*550,00 kn*

*eller*

*Tunafisk Tartar*



*Hummersallad med ruccola och pinjenötter, pestosås*



*Sesamräkor på kryddig salad av minitomater*



*Filé av Sankt Pers fisk med krispig pancetta på bondbönsrisotto*



*Puré av vilda bär med mascarpone*

*600,00 kn*

*Din chef*

<b>KALLA APTITRETARE</b>	kn
STON OSTRON (6 ST).....	90,00
TUNAFISK TARTAR..... <i>(ruccola olika kryddor)</i>	80,00
TUNAFISK PROSCIUTTO..... <i>(ruccola, getost)</i>	100,00
CARPACCIO..... <i>(bläckfisk, svärdfisk, ansjovis, ruccola)</i>	80,00
HUMMERSALLAD..... <i>(hummer, ruccola, minitomater, ruccola och pinjenötter, pestosås)</i>	280,00
LAX OCH GURKSALLAD..... <i>(yoghurt och gräslökssås)</i>	80,00
BRUSCHETTA..... <i>(lax, marinerad ansjovis, parmaskinka, camembert)</i>	80,00
CARPACCIODIFF..... <i>(grana padano ost, ruccola, olika kryddor)</i>	90,00
DALMATISK PROSCIUTTO MED FIKON I PROŠEK - VIN.....	90,00
RÅBIFF (FÖR 2).....	220,00

### **SOPPOR**

DALMATISK FISKSOPPA.....	40,00
KRÄMIG KRABBSOPPA.....	50,00
KYCKLINGSOPPA MED PASTA.....	35,00
KRÄMIG GRÖNSAKSSOPPA.....	35,00

### **VARMA APTITRETARE**

GRYTA MED MUSSLOR.....	75,00
GRILLADE PILGRIMSMUSSLOR..... <i>(kikärtspuré, oliv tapenade, grönsaker tillagade i wok)</i>	120,00
WOKAD KYCKLING..... <i>(kycklingkött, grönsaker, ris)</i>	80,00
WOKAD BIFF..... <i>(skivad biff, grönsaker, ris)</i>	90,00
PASTA MED TRYFFELGRÄDDE..... <i>(tryffelgrädde, gräddfil, olika kryddor)</i>	100,00
RISOTTO "MORE"..... <i>(räkor, zucchini, minitomater)</i>	90,00

### **FISKRÄTTER**

FÄRSK FISK (1KG)..... <i>(grillad, kokt eller rostad; kokta grönsaker för säsongen)</i>	490,00
HAVSABBORRE (0,5 KG)..... <i>(grillad eller rostad; kokta grönsaker för säsongen)</i>	180,00
GRILLAD TIOARMAD BLÄCKFISK..... <i>(kokta grönsaker för säsongen)</i>	130,00
GRILLAD HAVSABBORRFILÉ..... <i>(wokade grönsaker)</i>	150,00
HAVSABBORRFILÉ I HAVSKRÄFTSÅS..... <i>(kikärtspuré, ruccola och tomatsallad)</i>	170,00
GRILLADE BLÄCKFISKARMAR..... <i>(bakade potatis och grönsaker)</i>	150,00
TONFISKBIFF MED LINGONSÅS..... <i>(kokta grönsaker för säsongen)</i>	190,00
GRILLAD LAXBIFF..... <i>(ruccola och tomatsallad, kokt potatis, gurksås)</i>	150,00
TORSKBIFF MED SVARTSESAM- OCH TOMATSÅS..... <i>(kryddig tomatsås)</i>	150,00
GRILLAD FILÉ AV SANKT PERS FISK..... <i>(kokta gröna bönor och potatis)</i>	200,00

FISKTALLRIK (FÖR 2).....	440,00
<i>(havsabborrfile, sardin, tioarmad bläckfisk, havskräftor, räkor, musslor, kokt potatis och säsongens grönsaker)</i>	
HAVSKRÄFTOR PREPARERADE ENLIGT DITT VAL .....	190,00
<i>(grillade eller på dalmatiskt vis)</i>	
RENSADE HAVSKRÄFTOR PÅ GRILLSPETT .....	220,00
<i>(räkrisotto)</i>	
GRILLAD HUMMER (1 KG) .....	690,00
<i>(räkrisotto)</i>	
HUMMER I SÅS (0,50 KG).....	340,00
<i>(tomatsås, pasta)</i>	

## KÖTTRÄTTER

ROSTADE LAMMKOTLETTER MARINERADE I SENAP OCH ROSEMARIN .....	185,00
<i>(bakad potatis med rosmarin, ruccola och tomatsallad)</i>	
GRILLAD BIFF .....	145,00
<i>(wokade grönsaker, bakad potatis med rosmarin)</i>	
BIFF I TRYFFELSÅS .....	175,00
<i>(zucchinisufflé, ruccola och tomatsallad)</i>	
BIFF I OLIVKRÄM .....	160,00
<i>(zucchinisufflé, wokade grönsaker)</i>	
BIFF I GRÖNPEPPARSÅS.....	150,00
<i>(selleripuré, ruccola och tomatsallad)</i>	
TOURNEDOS „MORE“ .....	145,00
<i>(wokade grönsaker, bakad potatis med rosmarin)</i>	
KOCKENS RUMPSTEK .....	125,00
<i>(bakad potatis med rosmarin, wokade grönsaker, kapis och salt sardellsås)</i>	
NÖTKÖTTSSAUTÉ .....	120,00
<i>(pasta)</i>	
KALVKOTLETT MED ÄDELOSTSÅS .....	140,00
<i>(zucchinisufflé, kokta gröna bönor)</i>	
GRILLAT KYCKLINGBRÖST .....	120,00
<i>(pasta med grönsaker)</i>	
FLÄSKFILE MED KARLJOHANSVAMP.....	130,00
<i>(selleripuré)</i>	
T-BENSSTEK.....	160,00
FONDUE (FÖR 2) .....	380,00
<i>(biffkuber, olika smårätter och såser)</i>	
FLAMBERADE RÄTTER (FÖR 2)	
FLAMBERAD BIFF I GRÖNPEPPARSÅS.....	380,00
<i>(selleripuré, ruccola och tomatsallad)</i>	
FLAMBERADE HAVSKRÄFTOR .....	420,00
<i>(selleripuré, ruccola och tomatsallad)</i>	

## VEGETARISKA RÄTTER

FIBERPASTA MED GRÖNSAKER .....	75,00
VEGETARISK TALLRIK .....	70,00
<i>(ruccola och tomatsallad, zucchinisufflé, selleri- och kikärtspuré)</i>	
GRILLAD SVAMP.....	70,00
<i>(ris)</i>	
PASTA MED RUCCOLA OCH MINITOMATER PESTOSÅS .....	70,00

## SMÅRÄTTER OCH SALLAD

WOKADE GRÖNSAKER .....	40,00
BAKAD POTATIS MED ROSMARIN .....	40,00
BAKAD POTATIS I FOLIEN MED FÄRSKOST .....	40,00
SELLERIPURÉ.....	30,00
KIKÄRTSPURÉ.....	40,00
ZUCCHINISUFFLÉ .....	30,00

	<i>kn</i>
SÄSONGENS SALLAD.....	30,00
MINITOMATSALLAD .....	30,00
OLIVER .....	30,00

### DESSERTER

DUBROVNIK BRYLÉPUDDING „ROZATA“ .....	35,00
CHEESE CAKE .....	40,00
CHOKLADSUFFLÉ .....	40,00
MANGO PANNACOTTA .....	40,00
PURÉ AV VILDA BÄR MED MASCARPONE .....	40,00
CHOKLADMOUSSE .....	40,00
FRUKTSKÅL.....	40,00
GLASS.....	18,00
FLAMBERADE PANNKAKOR (FÖR 2) .....	140,00
<i>(valnötter, smör, apelsinjuice och citron, cognac, glass)</i>	

### OSTAR

”PAG” OST .....	90,00
”LIVNO” OST .....	70,00
KO-OST MED TRYFFLAR .....	95,00
GETOST .....	85,00
BRICKA MED UTVALDA OSTAR.....	110,00

## LÄTTLUNCH

### KALLA RÄTTER

MOZZARELLA MED TOMAT.....	60,00
TONFISKSALLAD .....	55,00
GREKISK SALLAD.....	60,00

### VARMA RÄTTER

SPAGHETTI BOLOGNESE .....	60,00
SPAGHETTI CARBONARA .....	60,00
PASTA MED SKALDJUR.....	75,00
GRÖNSAKER- OCH BIFF PINNAR MED KRYDDOR.....	80,00
<i>(wokade i sojasås, ris)</i>	

Välkommen till en lätt lunch som vi erbjuder mellan klockan 12:00 och 17:00

Chef Maro

# Выбор шефа кухни

*Карпаччо бифштекс*

*(грано падано сыр, руккола, разные специи)*

*Суп крем из тыквы*

*Бифштекс в соусе вок*

*(тонко нарезанная говядина, овощи, рис)*

*Бифштекс в соусе из трюфелей*

*(кабачки, салат из рукколы и помидоры)*

*Творожный торт (Чизкайк)*

*550,00 кн*

*или*

*Тунец в соусе*

*Салат из омаров в соусе песто с рукколой и кедровыми орешками*

*Креветки в семенах кунжута на листьях салата с помидорами черри*

*Филе морского карася с ризотто и бобами*

*Ягодный мусс с сыром маскарпоне*

*600,00 кн*

*Ваш шеф повар*

<b>ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА</b>	<i>кп</i>
СТОНСКИЕ УСТРИЦЫ (6 ШТ) .....	90,00
ТУНЕЦ В СОУСЕ .....	80,00
<i>(руккола, специи)</i>	
ПРШУТ ИЗ ТУНЦА.....	100,00
<i>(Руккола, козий сыр)</i>	
КАРПАЧЧО .....	80,00
<i>(осьминог, рыба меч, анчоусы, руккола)</i>	
САЛАТ ИЗ АМАРОВ .....	280,00
<i>(омары, руккола, помидоры черри, листья песто с рукколой и кедровыми орешками)</i>	
САЛАТ ИЗ ЛОСОСЯ И СВЕЖИХ ОГУРЦОВ .....	80,00
<i>(соус из йогурта и зелёного лука)</i>	
БРУСКЕТТА .....	80,00
<i>(лосось, маринованные анчоусы, пршут, сыр камамберт)</i>	
БИФСТЕК КАРПАЧЧО .....	90,00
<i>(сыр грана падано, руккола, специи)</i>	
ДАЛМАТИНСКИЙ ПРШУТ С ИНЖИРОМ И ВИНЕ ПРОШЕК .....	90,00
БИФСТЕКС ТАТАР (НА 2 ЧЕЛ.) .....	220,00

<b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА</b>	
УХА ПО ДАЛМАТИНСКИ .....	40,00
СУП КРЕМ ИЗ РАКОВ .....	50,00
КУРИННЫЙ БУЛЬОН С КЛЁЦКАМИ ИЗ МАНКИ .....	35,00
СУП КРЕМ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ .....	35,00

<b>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</b>	
МИДИИ НА БУЗАРУ .....	75,00
МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ С ГРИЛЯ .....	120,00
<i>(пюре из нута, тапенада из маслин, овощи в соусе)</i>	
КУРИЦА ВОК .....	80,00
<i>(куриное мясо, овощи, рис)</i>	
БИФСТЕКС ВОК .....	90,00
<i>(тонко нарезанная говядина, овощи, рис)</i>	
ПАСТА В СОУСЕ ИЗ ТРУФЕЛЕЙ .....	100,00
<i>(крем из трюфелей, сметана, специи)</i>	
РИЗОТТО МОРЕ .....	90,00
<i>(креветки, помидоры черри)</i>	

<b>БЛЮДА ИЗ РЫБЫ</b>	
СВЕЖАЯ МОРСКАЯ РЫБА (1 КГ) .....	490,00
<i>(приготовлена на гриле, отварная, запечённая в духовке, свежие овощи гарнир)</i>	
МОРСКОЙ ОКУНЬ (0,50 КГ) .....	180,00
<i>(приготовлена на гриле, отварная, запечённая в духовке, свежие овощи гарнир)</i>	
ЖАРЕННЫЕ КАЛЬМАРЫ .....	130,00
<i>(свежие овощи гарнир)</i>	
ФИЛЕ МОРСКОГО ОКУНЯ С ГРИЛЯ .....	150,00
<i>(овощи вок)</i>	
ФИЛЕ МОРСКОГО ОКУНЯ В СОУСЕ ИЗ КРЕВЕТОК .....	170,00
<i>(пюре, салат с рукколы и помидоров)</i>	
ЗАПЕЧЁННЫЕ НОГИ ОСЬМИНОГА .....	150,00
<i>(печённый картофель, помидоры)</i>	
СТЕЙК ИЗ ТУНЦА ЛИМОННОМ СОУСЕ .....	190,00
<i>(свежие овощи гарнир)</i>	
СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ С ГРИЛЯ .....	150,00
<i>(салат из рукколы и помидоров, отварной картофель, огуречный соус)</i>	
СТЕЙК ИЗ ТРЕСКИ С ЧЁРНЫМ КУНЖУТОМ И ТОМАТНОМ СОУСЕ .....	150,00
<i>(острый томатный соус)</i>	
ФИЛЕ ИЗ РЫБЫ МЕЧ С ГРИЛЯ .....	200,00
<i>(отварные зелёные бобы и картофель)</i>	

РЫБНОЕ АССОРТИ (НА 2 ЧЕЛ.) .....	440,00
<i>(филе морского окуня, филе сардины, кальмары, креветки, мидии, отварной картофель и свежие овощи)</i>	
РАКИ ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ЗАКАЗ (0,50 КГ) .....	190,00
<i>(гриль или по далматински)</i>	
ШАШЛЫК ИЗ КОРОЛЕВСКИХ КРЕВЕТОК (ОЧИЩЕННЫХ) (0,50 КГ) .....	220,00
<i>(ризотто из креветок)</i>	
ОМАРЫ С ГРИЛЯ (1 КГ) .....	690,00
<i>(ризотто из креветок)</i>	
ЛОБСТЕРЫ В СОУСЕ (0,50 КГ) .....	340,00
<i>(томатный соус, паста)</i>	

## БЛЮДА ИЗ МЯСА

ОТБИВНЫЕ ИЗ ЯГНЁНКАБ МАРИНОВАННЫЕ С ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ И РОЗМАРИНОМ .....	185,00
<i>(печёный картофель с розмарином, салат из рукколы и помидоров)</i>	
БИФШТЕКС С ГРИЛЯ .....	145,00
<i>(овощи вок, печеный картофель с розмарином)</i>	
БИФШТЕК В СОУСЕ ИЗ ТРУФЕЛЕЙ .....	175,00
<i>(кабачки, салат из рукколы и помидоров)</i>	
БИФШТЕКС С КРЕМОМ ИЗ ЧЁРНЫХ ОЛИВОК .....	160,00
<i>(кабачки, овощи вок)</i>	
БИФШТЕКС В СОУСЕ ИЗ ЗАЛЁНОГО ПЕРЦА .....	150,00
<i>(пюре из сельдерея, салат из рукколы и помидоров)</i>	
ТАРНЕДО МОРЕ .....	145,00
<i>(овощи вок, печеный картофель с розмарином)</i>	
РАМСТЕК ПО РЕЦЕПТУ ШЕФ ПОВАРА .....	125,00
<i>(печённый картофель с розмарином, овощи вок, соус из каперсов и анчоусов)</i>	
ГОВЯДИНА СОТЕ .....	120,00
<i>(паста)</i>	
ТЕЛЯЧЬИ ОТБИВНЫЕ В СОУСЕ ИЗ ГОЛУБОГО СЫРА .....	140,00
<i>(кабачки, отварные зелёные бобы)</i>	
КУРИНАЯ ГРУДКА С ГРИЛЯ .....	120,00
<i>(паста с овощами)</i>	
ФИЛЕ СВИНИНЫ С ГРИБАМИ .....	130,00
<i>(пюре из сельдерея)</i>	
СТЕЙК НА КОСТОЧКЕ .....	160,00
ФОНДЮ (НА 2 ЧЕЛ.) .....	380,00
<i>(говядина небольшими кусочками, выбор гарнира и соуса)</i>	

## БЛЮДА ФЛАМБЕ (НА 2 ЧЕЛ.)

БИФШТЕКС ФЛАМБЕ В СОУСЕ ОТ ЗАЛЁНОГО ПЕРЦА .....	380,00
<i>(пюре из сельдерея, салат из рукколы и помидоров)</i>	
КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ ФЛАМБЕ .....	420,00
<i>(пюре из сельдерея, салат из рукколы и помидоров)</i>	

## ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

ИНТЕГРАЛЬНАЯ ПАСТА С ОВОЩАМИ .....	75,00
ВЕГЕТАРИАНСКОЕ АССОРТИ .....	70,00
<i>(салат из рукколы и помидоров, кабачки, пюре из сельдерея)</i>	
ГРИБЫ С ГРИЛЯ .....	70,00
<i>(гарнир рис)</i>	
ПАСТА БЕЗ ГЛЮТЕНА С ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ, СОУСОМ ПЕСТО И РУККОЛОЙ .....	70,00

## САЛАТЫ И ГАРНИРЫ

ОВОЩИ ПРИГОТОВЛЕННЫЕ В ВОКЕ .....	40,00
ПЕЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С РОЗМОРИННОМ .....	40,00



	<i>кп</i>
ПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ В ФОЛЬГЕ С ТВОРОГОМ.....	40,00
ПЮРЕ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ .....	30,00
ПЮРЕ ИЗ ШПИНАТА .....	40,00
СУФЛЕ ИЗ КАБАЧКОВ .....	30,00
СЕЗОННЫЙ САЛАТ .....	30,00
САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ ЧЕРРИ .....	30,00
МАСЛИНЫ .....	30,00
МАРИНОВАННЫЕ ОВОЩИ .....	30,00

### ДЕСЕРТЫ

ДУБРОВАЧКА РОЗАТА .....	35,00
ТВОРОЖНЫЙ ТОРТ (ЧИЗКЕЙК) .....	40,00
ШОКОЛАДНОЕ СУФЛЕ.....	40,00
ПАНАКОТТА ИЗ МАНГА.....	40,00
ПЮРЕ ИЗ ЛЕСНЫХ ЯГОД С МАСКАРПОНЕ .....	40,00
ШОКОЛАДНЫЙ МУСС.....	40,00
ФРУКТОВОЕ АССОРТИ .....	40,00
МОРОЖЕНОЕ (1 ШАРИК) .....	18,00
БЛИНЧИКИ ФЛАМБЕ (НА 2 ЧЕЛ.) .....	140,00
<i>(орехи, масло, апельсиновый и лимонный сок, коньяк, сметана, мороженое)</i>	

### СЫРЫ

ПАШКИЙ СЫР .....	90,00
ЛИВОНИЙСКИЙ СЫР .....	70,00
ТВОРОГ С ТАРТУФЕЛЯМИ .....	95,00
СЫР ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА .....	85,00
АССОРТИ СЫРА .....	110,00

## ЛЁГКИЙ ОБЕД

### ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

МОЦАРЕЛЛА С ПОМИДОРАМИ .....	60,00
САЛАТ ИЗ ТУНЦА .....	55,00
ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ .....	60,00

### ТЁПЛЫЕ БЛЮДА

СПАГЕТТИ ПО БОЛОНСКИ .....	60,00
СПАГЕТТИ КАРБОНАРА .....	60,00
ПАСТА С ПЛОДАМИ МОРЯ .....	75,00
ПИКАНТНЫЕ ПАЛОЧКИ СО СТЕЙКОМ И ОВОЩАМИ .....	80,00
<i>(подготовлено в воке с соевым соусом и риссом)</i>	

Добро пожаловать на лёгкий обед, который вам предлагаем с 12:00 до 17:00 часов

Шеф-повар Маро

Cijene su izražene u kunama, svi su porezi uključeni. Ukoliko niste dobili račun za korištene usluge, iste niste dužni platiti. Couvert se ne naplaćuje. Cijenjeni gosti, neka od naših jela (riba, školjke kao i jela koja sadrže gluten i jaje) mogu izazivati alergiju. Molimo Vas da nam isto prijavite u što kraćem roku.

#### OBAVIJEST O NAČINU PODNOŠENJA PRIGOVORA POTROŠAČA

Sukladno članku 10. Zakona o zaštiti potrošača (Nar. nov., br. 41/14.) obavještavamo potrošače da nezadovoljstvo u odnosu na kupljeni proizvod ili pruženu uslugu mogu iskazati prigovorom u pisanoj formi. Prigovor možete poslati putem pošte na ruke direktora na adresu:

Hotel More d.o.o., Kardinala Stepinca 33, 20000 Dubrovnik, Hrvatska

Obvezujemo se odgovoriti na prigovore u pisanom obliku u roku od 15 dana od dana zaprimanja prigovora. Obavezno navesti: podnositelja prigovora (ime i prezime), te adresu za dostavu odgovora.

\* \* \*

The above prices are expressed in Croatian Kuna, with all taxes included. In case You don't get a bill for services rendered, You are not bound to pay for them. Couvert is included. Dear guests, some of our dishes (fish, shells and foods that contain gluten and egg) can cause allergies so please tell us before you order the food.

#### NOTICE OF FILING A WRITTEN COMPLAINT

According to Article 10, Consumer Protection Act (Nar. nov., br. 41/14.) we inform our consumers that the objection to the quality of our services can be delivered in writing to attention Hotel Manager, to the following address:

Hotel More d.o.o., Kardinala Stepinca 33, 20000 Dubrovnik, Croatia

The answer to your complaint will be provided in writing no later than 15 days from receiving the complaint. Please be sure to specify your name and the address for submission of replies.

\* \* \*

Ovanstående priser är uttryckta i kroatiska Kuna, inklusive alla skatter. Om Du inte får en räkning för utförda tjänster, är Du inte bunden att betala för dem. Kuvertpris ingår. Kära gäster, några av våra rätter (fisk, skaldjur och mat som innehåller gluten och ägg) kan orsaka allergier, så var vänlig att berätta innan Du beställer maten.

#### NOTIFIKATION OM ATT LÄMNA IN EN SKRIFTLIG REKLAMATION

Enligt artikel 10, konsumentskyddslagen (Nar. Nov., br. 41/14.) informerar vi våra kunder att klagomål på kvaliteten på våra tjänster kan levereras skriftligen till: Att. Hotel Manager, på följande adress:

Hotel More d.o.o., Kardinala Stepinca 33, 20000 Dubrovnik, Kroatien

Svaret på klagomålet kommer att tillhandahållas skriftligen senast 15 dagar från mottagandet av klagomålet. Var noga med att ange ditt namn och adress för skickande av svar.

\* \* \*

Цены указаны в национальной валюте куна, включая все налоги. Если вы не получили счет за предоставленные услуги, вы не обязаны их оплачивать. Уважаемые гости, некоторые из предоставленных блюд (рыба, моллюски и также некоторые блюда, которые содержат глютен и яйца) могут вызвать аллергию. Пожалуйста, сообщите об аллергии на продукты питания, во избежание последствий.

#### ИНФОРМАЦИЯ О ПОДАЧЕ ЖАЛОБ ПОТРЕБИТЕЛЯ

В соответствии раздела 10. Закона о защите потребителей (Nar. nov., №. 41/14.) оповещаем потребителей, что жалобы в отношении закупаемой продукции или предоставляемых услуг, можно выразить в письменном виде. Жалоба должна быть отправлена на юридический адрес фирмы:

Hotel More d.o.o., Kardinala Stepinca 33, 20000 Dubrovnik, Hrvatska

Мы обязуемся принять меры на жалобу, посланную в письменном виде в течение 15 дней, от момента получения жалобы. Обязательно укажите: Заявитель (имя и фамилия), и обратный адрес адресата.