

ROVA

BISTRO • BEACH BAR

Listino prezzi *Price list*

Colazione

Breakfast

9:00 – 11:30

Burro e marmelata (1, 7) 2,50 €
Butter and marmalade

Uova "Maslina"
focaccia, pesto di olive, hrskava pancetta, stracciatella, insalata (1, 3, 7) 8,00€

Eggs "Maslina"
focaccia, olive pesto, crispy bacon, stracciatella, salad

Omlet (3, 7) 7,50€
pomodoro, fiocchi di latte, basilico, insalata

Omelette
tomato, curd cheese, basil, salad

Ouvo in camicia (1, 3, 4, 7, 12) 8,50€
English muffin, guacamole, salmone affumicato, insalata

Poached egg
English muffin, guacamole, smoked salmon, salad

Uova strapazzate (1, 3, 7) 8,00€
focaccia, prosciutto crudo, formaggio, insalata

Scrambled egg
focaccia, prosciutto, cheese, salad

Affettato misto (1, 7, 8) 9,50 €
prosciutto crudo, formaggio pecorino, salsiccia al tartufo fiocchi di latte

Cold cuts
prosciutto, sheep's milk cheese, sausage with truffles, curd cheese

Focaccia con mortadella		
<i>mortadella, stracciatella, pomodoro secco, insalata verde, basilico, maionese</i>	(1, 3, 7)	9,00 €
Focaccia with mortadella		
<i>mortadella, stracciatella, sun-dried tomato, lettuce, basil, mayo</i>		
Toast		
<i>prosciutto cotto, formaggio, salsa rosa</i>	(1, 3, 7)	5,00 €
Toast		
<i>ham, cheese, aurora dip</i>		
Yogurt greco		
<i>semi di chia, mirtillo, fragola, foglie di mandorle, miele</i>	(7, 8)	6,00€
Greek yoghurt		
<i>chia, blueberry, strawberry, almond slices, honey</i>		
Crespelle		
<i>miele-fiocchi di latte, nutella-noci, fico-vaniglia,</i>	(1, 3, 7, 8, 12)	5,50€
Pancakes		
<i>honey-curd cheese, nutella-walnuts, fig-vanilla,</i>		
Croissant	(1, 3, 7, 8)	3,00€
Croissant		

Menü

Menu

Antipasti

Starters

- Bruschetta con pomodoro
pomodoro, mozzarella, basilico, olio d'oliva (1, 7) 10,00 €
Tomato bruschetta
tomato, mozzarella, basil, olive oil
- Soparnik (torta salata tradizionale)
bietola, formaggio fresco, impasto, olio d'oliva (1, 3, 7, 12) 9,50 €
Soparnik (traditional savoury pie stuffed
with Swiss chard) *Swiss chard, cottage cheese,
dough, olive oil*
- Sarde in saor
*sarde dell'Adriatico, aceto, aglio, cipolla,
foglia d'alloro, rosmarino, olio d'oliva* (1,4,9,12) 11,00 €
Marinated sardines
*Adriatic sardine, vinegar, garlic, onion,
bay leaf, rosemary, olive oil*
- Tartare di tonno
*tonno, limetta, erbe mediterranee, salsa ponzu,
foglia di cappero, olio d'oliva* (1,3,4,6,10,11,12) 17,50 €
Tuna tartar
*tuna, lime, Mediterranean herbs,
ponzu sauce, caper leaf, olive oil*

Carpaccio di manzo

*carne di manzo, rucola, stracciatella,
aceto balsamico, Grana Padano, olio d'oliva*

(7, 12)

16,00 €

Young beef carpaccio

*young beef, rocket salad, stracciatella cheese,
balsamic vinegar, Grana Padano, olive oil*

Piatto contadino

*prosciutto crudo, formaggio pecorino, salsiccia al tartufo,
ricotta, pancetta, olive, capperi, pomodorini,
cipolline sott'aceto, cetriolo sottaceto, pane*

(1, 7)

17,50 €

Farmer's platter

*prosciutto, sheep's milk cheese, sausage with truffles,
curd cheese, bacon, olives, capers, cherry tomatoes,
pickled pearl onions, pickles, bread*

Brodi e zuppe

Soups

Brodo di pesce

pesce, conchiglie, scampi, prezzemolo, olio d'oliva

(2, 4, 9)

8,50 €

Fish soup

fish, shells, scampi, parsley, olive oil

Zuppa di pomodoro

pomodoro, basilico fresco, panna acida

(7, 9)

5,50 €

Tomato soup

tomato, fresh basil, sour cream

Pasta

Pastas

Šurlice agli scampi

pasta tradizionale di Krk fatta in casa,

scampi, salsa di pomodoro

(1, 2, 3, 4, 7, 9)

26,00 €

Šurlice with scampi

traditional Krk's homemade pasta,

scampi, tomato sauce

Šurlice con frutti di mare

pasta tradizionale di Krk fatta in casa, conchiglie,

gamberetti, calamari, salsa di pomodoro

(1, 2, 3, 4, 7, 9)

24,00 €

Šurlice with seafood

traditional Krk's homemade pasta, shells,

shrimps, squid, tomato sauce

Šurlice con Goulash

pasta tradizionale di Krk fatta in casa,

carne di manzo, Parmigiano

(1, 3, 7, 9, 10)

18,00 €

Šurlice with goulash

traditional Krk's homemade pasta,

young beef meat, parmesan

Linguine alle vongole

vongole, vino bianco žlahtina,

limone, olio d'oliva

(1, 2, 3, 4, 7, 9, 12)

19,50 €

Linguine alle vongole

clams, žlahtina white wine, lemon, olive oil

Linguine alla bolognese 12,50 €
carne bovina, salsa di pomodoro, parmigiano (1, 3, 7, 9)

Linguine alla bolognese
young beef meat, tomato sauce, Parmesan cheese

Fuži istriani con
prosciutto crudo e tartufo 18,50 €
Tartufo nero fresco, salsa tartufata,
prosciutto crudo, Grana Padano (1, 3, 7)

Istrian fuži with
prosciutto and truffle
Fresh black truffle, tartufata, prosciutto, Grana Padano

Fuži istriani con pesto di basilico 16,00 €
pesto genovese, ricotta affumicata,
pinoli, basilico fresco (1,3,7,8,9)

Istrian fuži with basil pesto
basil pesto, smoked ricotta, pine nuts, fresh basil

Pesce e crostacei Fish and shellfish

Calamari alla griglia o fritti 17,50 €
(1, 3, 4, 12) 250 g
Fried or grilled squid

Bistecca di tonno alla griglia 23,00 €
(4, 12) 250 g
Grilled tuna steak

Filetto di pesce spada alla griglia 19,50 €
(4, 12) 250 g
Grilled swordfish fillet

Branzino o orata alla griglia (4, 12) (por.) 19,50 €
Grilled sea bass or
gilt-head bream

Pesce dell'Adriatico alla griglia o al forno
Grilled or oven baked Adriatic fish

branzino • orata (4, 7, 9, 12) 1 kg 68,00 €
sea bass, gilt-head bream

pesce San Pietro • dentice • scorfano rosso (4, 7, 9, 12) 1 kg 80,00 €
John Dory, common dentex, red scorpionfish

Cozze alla busara

cozze, salsa di pomodoro, vino bianco žlahtina,
aglio, olio d'oliva (1, 2, 4, 7, 9, 12) 0,5 kg 14,00 €

Buzara mussels

mussels, tomato sauce, žlahtina white wine,
garlic, olive oil

Sugo bianco alle vongole

vongole, vino bianco žlahtina, aglio,
prezzemolo, limone, olio d'oliva (1, 2, 4, 7, 9, 12) 0,5kg 19,00 €

Clams in white sauce

clams, žlahtina white wine, garlic,
parsley, lemon, olive oil

Canestrelli alla griglia (1, 2, 4, 12) 0,5 kg 25,00 €

Grilled variegated scallops

Scampi alla griglia o alla busara (1, 2, 4, 7, 9, 12) 0,5 kg 45,00 €

Grilled or buzara scampi

Nota: I controni si pagano a parte.

Note: Side dishes are charged extra.

Calamari preparati „na padelu“ per 2 persone

calamari, patate, salsa di pomodoro, vino bianco

žlajtina, pomodorini, olive, capperi

(1, 2, 4, 9, 12)

38,00 €

Squid prepared „na padelu“ for 2 people

squid, potato, tomato sauce, žlajtina white wine,

cherry tomatoes, olives, capers

Brodetto con polenta per 2 persone

pesce, conchiglie, calamari, polpo, gamberetti,

salsa di pomodoro, vino bianco žlajtina

(1, 2, 4, 7, 9, 12)

46,00 €

Brodetto served with polenta for 2 people

fish, shells, squid, octopus, shrimps,

tomato sauce, žlajtina white wine

Buzara mista per 2 persone

scampi, cozze, vongole, canestrelli,

salsa di pomodoro, vino bianco žlajtina

(1, 2, 4, 7, 9, 12)

42,00 €

Mixed buzara for 2 people

scampi, mussels, clams, queen scallops,

tomato sauce, žlajtina white wine

Piatto di pesce per 2 persone

pesce, scampi, calamari, gamberetti,

conchiglie, bietola con patate

(1, 2, 4, 7, 9, 12)

56,00 €

Fish platter for 2 people

fish, scampi, squid, shrimps, shells,

Swiss chard with potatoes

Carne Meat

Stinco di agnello

cottura sottovuoto, sugo di agnello

(1, 7, 9, 10, 12) 400 g

32,00 €

Lamb shank

sous vide, lamb gravy

BBQ costine di maiale

(1, 7, 9, 10)

25,00 €

BBQ pork ribs

Carrè di vitello alla griglia

(1,7,9,10) 350 g

34,00 €

Grilled veal French rack

Bistecca alla griglia

Nature's Meadow, pascolo libero

(1, 7, 9, 10) 250 g

38,00 €

Grilled beefsteak

Nature's Meadow, pasture

Costata di manzo alla griglia

(cca 300 / 400 g)

Nature's Meadow, pascolo libero

(1, 7, 9, 10) 100 g

9,50 €

Grilled ribeye steak

(cca 300 / 400 g)

Nature's Meadow, pasture

Bistecca di Porterhouse alla griglia

(cca 800 / 1000 g)

Bovino Black Angus da allevamento locale,

stagionati 60 giorni

(1,7,9,10) 100 g

14,00 €

Grilled porterhouse steak

(cca 800 / 1000 g)

Black Angus beef from a local farm, dry aged for 60 days

Salse • Sauces

Salsa chimichurri mediterranea

prezzemolo, origano, timo, basilico, aglio,

peperoncino jalapeno, olio d'oliva

(9, 12)

3,50€

Mediterranean chimichurri sauce

parsley, oregano, thyme, basil, garlic,

jalapeno pepper, olive oil

Salsa al tartufo

tartufo nero fresco, salsa tartufata

(1, 7, 9, 10)

9,00 €

Truffle sauce

fresh black truffle, tartufata

Rova Street

Ćevapčići

100% carne bovina, ajvar (salsa di peperoni e melanzane),

cipolla, somun (pane piatto tradizionale)

(1, 7)

12,50 €

100% young beef, ajvar (bell pepper and eggplant dip),

onion, somun (traditional flatbread)

Pljeskavica (hamburger) gourmet

100% carne bovina, ajvar (salsa di peperoni e

melanzane), cipolla

(7)

13,00 €

Gourmand pljeskavica (traditional patty)

100% young beef, ajvar (bell pepper and eggplant dip), onion

Spiedino di tacchino ripieno
pancetta, formaggio, ajvar (salsa di peperoni e melanzane)⁽⁷⁾ 14,00 €

Stuffed turkey kebabs
bacon, cheese, ajvar (bell pepper and eggplant dip)

Collo di maiale alla griglia
ajvar (salsa di peperoni e melanzane), cipolla (3, 7) 12,00 €

Grilled pork collar
ajvar (bell pepper and eggplant dip), onion

Petto di pollo alla griglia o impanato
ajvar (salsa di peperoni e melanzane), salsa tartara (3, 7) 12,00 €

Grilled or breaded chicken breast
ajvar (bell pepper and eggplant dip), tartar sauce

Burger Classic
Manzo Black Angus di una fattoria locale, formaggio cheddar, cetrioli sottaceto, insalata iceberg salsa, brioche (1, 3, 7, 10) 10,00 €

Black Angus beef from local farm, cheddar, pickles, iceberg salad, dip, brioche bun

Burger Rova
Manzo Black Angus di una fattoria locale, rucola, ricotta affumicata, maionese al basilico, stracciatella, brioche (1, 3, 7, 8, 10, 12) 12,00 €

Black Angus beef from local farm, rocket salad, smoked ricotta cheese, basil mayo, stracciatella cheese, brioche bun

Insalata Caesar
petto di pollo alla griglia, misto di insalate verdi, pomodorini, pancetta croccante, crostini di pane, Grana Padano, salsa Caesar (3, 7, 10, 12) 14,00 €

Caesar salad
grilled chicken breast, mix of green salads, cherry tomato, crunchy bacon, croutons, Grana Padano, caesar dressing

Insalata di gamberetti

gamberetti alla griglia, misto di insalate verdi, spinaci novelli, pomodorini, cetriolo, olive, cipolline sottaceto, salsa cocktail

(2, 3, 4, 7, 9, 12)

16,00 €

Shrimp salad

grilled shrimps, mix of green salads, baby spinach, cherry tomato, cucumber, olives, pickled onion, cocktail dressing

Insalata di burrata

burrata, pomodorini, pesto di basilico, basilico fresco, aceto balsamico, olio d'oliva

(7, 8, 12)

11,00 €

Burrata salad

burrata, cherry tomatoes, basil pesto, fresh basil, balsamic vinegar, olive oil

Piatto gourmet per 2 persone

čevapčići, pljeskavica (hamburger) gourmet, pollo, spiedino di tacchino ripieno, collo di maiale, salsiccia, patate al forno, verdure marinate, cipolla, ajvar (salsa di peperoni e melanzane), kajmak, somun (pane piatto tradizionale)

(1,7)

46,00 €

Gourmet platter for 2 people

čevapčići, gourmand pljeskavica (traditional patty), chicken, stuffed turkey kebabs, pork neck, sausage, baked potato, marinated vegetables, onion, ajvar (bell pepper and eggplant dip), kajmak, somun (traditional flatbread)

Contorni

Side dishes

Patate novelle a fette Baby potato slices	5,50 €
Patatine fritte French fries	5,00 €
Patatine di patate dolci Sweet potato fries	6,50 €
Bietola con patate Swiss chard with potato	(7) 6,50 €
Mais grigliato Grilled corn	7,00 €
Zucchine marinate, peperone e finocchio Marinated courgettes, bell pepper and fennel	7,50 €
Insalata mista Mixed salad	5,00 €
Insalata di formaggio feta Feta cheese salad	(7) 6,50 €
Extra <i>ketchup, maionese, ajvar, kajmak, salsa triestina, somun</i> (1, 3, 6, 7, 10, 12)	1,50 €
Extras <i>ketchup, mayonnaise, ajvar, kaymak, triestina sauce, somun</i>	

Dessert

Desserts

Crespelle

miele e ricotta • fico e vaniglia • nutella e noci (1, 3, 7, 8, 12)

5,50 €

Pancakes

Honey and curd cheese • fig and vanilla • Nutella and walnuts

Sorbetto al limone

prosecco, vodka, gelato al limone (1, 3, 5, 7, 8, 12)

7,50 €

Lemon sorbetto

prosecco, vodka, lemon ice-cream

Dolce del giorno

(1, 3, 5, 7, 8, 12)

6,00 €

Pastry of the day

Bevande

Drinks

Caffè e bevande calde

Coffee and hot beverages

Caffè Coffee	2,00 €
Macchiato piccolo Small macchiato	2,30 €
Macchiato grande Large macchiato	2,60 €
Cappuccino	2,60 €
Caffè latte Latte • Caffè latte	2,90 €
Caffè con panna Coffee with whipped cream	2,80 €
Nescafé	2,90 €
Cacao Hot cocoa	2,90 €
Tè Tea	3,00 €



Caffè in ghiaccio
Iced coffee
6,50 €

Bevande analcoliche

Non-alcoholic beverages

Succo di frutta Fruit juice	0,20 l	3,50 €
Limonata fresca Fresh lemonade	0,30 l	4,10 €
Spremuta d'arancia Freshly squeezed orange juice	0,20 l	4,30 €
Orangina	PET 0,50 l	3,90 €
Tè freddo Iced tea	PET 0,50 l	3,90 €
Coca Cola	PET 0,50 l	3,90 €
Fanta	PET 0,50 l	3,90 €
Sprite	PET 0,50 l	3,90 €
Schweppes	PET 0,50 l	3,90 €
Cedevita GO	PET 0,345 l	3,50 €
Acqua minerale frizzante Sparkling mineral water	PET 0,50 l	2,80 €
Acqua minerale frizzante Sparkling Mineral water	PET 1,00 l	3,60 €
Jamnica Sensation	PET 0,50 l	3,80 €

Pipi	lattina 0,33 l can 0,33 l	3,80 €
Red Bull	lattina 0,33 l can 0,33 l	4,50 €

Kapronca	0,25 l	4,30 €
<i>sambuco • menta • lampone • ciliegia elderberry • mint • raspberry • cherry</i>		

Birra Beer

Karlovačko alla spina Karlovačko draft beer	0,50 l	4,20 €
Karlovačko alla spina Karlovačko draft beer	0,30 l	3,60 €
Ožujsko	0,50 l	4,20 €
Ožujsko pompelmo Ožujsko grapefruit	0,50 l	4,20 €
Karlovačko Radler <i>limone • lemon</i>	0,50 l	4,20 €
Karlovačko scura Karlovačko dark	0,50 l	4,20 €
Karlovačko 0,0%	0,50 l	4,20 €

Heineken	0,33 l	4,50 €
Corona	0,33 l	4,80 €
Staropramen	0,50 l	4,20 €
Stari lisac cider	0,50 l	4,20 €
Paulaner weissbier	0,50 l	4,80 €

Birra di Zmajska pivovara – il primo birrificio artigianale croato

Zmajska pivovara beer – first Croatian craft brewery

Pils	0,50 l	5,50 €
Therapy session IPA	0,50 l	5,90 €
Pale Ale	0,33 l	4,50 €
Porter	0,33 l	4,50 €



Vino Wine

Vini frizzanti • Sparkling wines

Prosecco Col de' Salici, Brut DOCG

Veneto, Italia • Veneto, Italy

Bicchiere • Glass

0,125 l

5,00 €

Bottiglia • Bottle

0,75 l

30,00 €

Prosecco Casera Frontin, Extra Brut DOC

Veneto, Italia • Veneto, Italy

Bottiglia • Bottle

0,75 l

36,00 €

Rose Šember, Brut

Jastrebarsko, Plešivica

Bicchiere • Glass

0,125 l

7,00 €

Bottiglia • Bottle

0,75 l

42,00 €

Three Stars Jagunić, Brut

Jastrebarsko, Plešivica

Bottiglia • Bottle

0,75 l

40,00 €

Vini Bianchi • White wines

Žlahtina Šipun, 2023.

Vrbnik, Isola di Krk (Veglia) • Vrbnik, Island of Krk

Bicchiere • Glass

0,125 l

4,00 €

Bottiglia • Bottle

0,75 l

24,00 €

Žlahtina PZ Vrbnik, 2023.

Vrbnik, Isola di Krk (Veglia) • Vrbnik, Island of Krk

Bottiglia • Bottle

0,75 l

26,00 €

Malvazija Benvenuti, 2023.

Motovun (Montona), Istria • Motovun, Istria

Bicchiere • Glass

0,125 l

5,00 €

Bottiglia • Bottle

0,75 l

30,00 €

Malvazija Kozlović, 2023.

Momjan (Momiano), Istria • Momjan, Istria

Bottiglia • Bottle

0,75 l

36,00 €

Malvazija Piquentum, 2022.

Buzet (Pinguente), Istria • Buzet, Istria

Bottiglia • Bottle

0,75 l

38,00 €

Chardonnay Medea, 2023.

Vodnjan (Dignano), Istria • Vodnjan, Istria

Bicchiere • Glass

0,125 l

4,00 €

Bottiglia • Bottle

0,75 l

24,00 €

Mala Nevina Saints Hills, 2023.

Istarska malvazija, Chardonnay

Višnjan (Visignano), Istria • Višnjan, Istria

Bottiglia • Bottle

0,75 l

38,00 €

Pinot Grigio Coletti Kolarić, 2023.

Jastrebarsko, Plešivica

Bicchiere • Glass

0,125 l

5,00 €

Bottiglia • Bottle

0,75 l

30,00 €

Graševina Mitrovac Krauthaker, 2023.

Kućevo, Slavonija

Bicchiere • Glass

0,125 l

6,00 €

Bottiglia • Bottle

0,75 l

36,00 €

Sauvignon Štampar, 2023.

Sveti Urban, Međimurje

Bicchiere • Glass

0,125 l

5,00 €

Bottiglia • Bottle

0,75 l

30,00 €

Pošip Čara Nerica, 2023.

Isola di Korčula, Dalmazia • Island of Korčula, Dalmatia

Bottiglia • Bottle

0,75 l

38,00 €

Grk Radovanović, 2023.

Isola di Korčula, Dalmazia • Island of Korčula, Dalmatia

Bottiglia • Bottle

0,75 l

48,00 €

Vini Rose • Rose wines

Rose Medea, 2023.

Refošk, Teran, Merlot, Cabernet Sauvignon

Vodnjan (Dignano), Istria • Vodnjan, Istria

Bicchiere • Glass

0,125 l

4,00 €

Bottiglia • Bottle

0,75 l

24,00 €

Rose Deklič, 2023.

Teran

Vižinada (Visinada), Istria • Vižinada, Istria

Bottiglia • Bottle

0,75 l

28,00 €

Rose Heels Saints Hills, 2022.

Plavac mali

Pelješac, Dalmazia • Pelješac, Dalmatia

Bottiglia • Bottle

0,75 l

28,00 €

Vini Rossi • Red wines

Sansigot Šipun, 2021.

Vrbnik, Isola di Krk (Veglia) • Vrbnik, Island of Krk

Bicchiere • Glass

0,125 l

5,00 €

Bottiglia • Bottle

0,75 l

28,00 €

Cabernet sauvignon Medea, 2022.

Vodnjan (Dignano), Istria • Vodnjan, Istria

Bicchiere • Glass

0,125 l

4,00 €

Bottiglia • Bottle

0,75 l

24,00 €

Teran Livio Benvenuti, 2019.

Motovun (Montona), Istria • Motovun, Istria

Bottiglia • Bottle

0,75 l

44,00 €

Pinot Noir Iuris, 2021.

Erdut, Slavonija

Bottiglia • Bottle

0,75 l

32,00 €

Mercs Krauthaker, 2020.

Merlot, Cabernet Sauvignon

Kučevo, Slavonija

Bicchiere • Glass



0,125 l

7,00 €

Bottiglia • Bottle

0,75 l

40,00 €

Pero J'Dero Cota, 2021. 		
<i>Lasina, Merlot, Plavina</i>		
<i>Dalmatinska Zagora, Dalmazia • Dalmatinska Zagora, Dalmatia</i>		
<i>Bottiglia • Bottle</i>	0,75 l	38,00 €
Syrah Korlat, 2018.		
<i>Benkovac, Dalmatia • Benkovac, Dalmatia</i>		
<i>Bottiglia • Bottle</i>	0,75 l	44,00 €
Babić Dalmatian Dog Testament, 2019. 		
<i>Šibenik, Dalmatia • Šibenik, Dalmatia</i>		
<i>Bottiglia • Bottle</i>	0,75 l	32,00 €
Plavac Mali Stina, 2019.		
<i>Island of Brač, Dalmatia • Island of Brač, Dalmatia</i>		
<i>Bottiglia • Bottle</i>	0,75 l	42,00 €

Vini da dessert • Dessert wines

Muškat Žuti Štampar, 2023.		
<i>Sveti Urban, Međimurje</i>		
<i>Bicchiere • Glass</i>	0,125 l	5,00 €
<i>Bottiglia • Bottle</i>	0,75 l	30,00 €
Muškat Momjanski Kozlović, 2022.		
<i>Momjan (Momiano), Istria • Momjan, Istria</i>		
<i>Bottiglia • Bottle</i>	0,50 l	34,00 €

Vini aperti • Open wines

Malvazija	1,00 l	18,00 €
Graševina	1,00 l	19,00 €
Vino rosso	1,00 l	18,00 €
Red wine		
Spritz	0,20 l	2,90 €
<i>Spritzer white wine and sparkling mineral water</i>		
Bevanda	0,20 l	2,50 €
<i>acqua con vino • wine and water mix</i>		

Superalcolici Spirits

Croazia • Croatia

Grappe AURA

pero selvatico • olive mandorla • teranino • biska (grappa con vischio) • salvia

0,03 l 3,90 €

AURA brandies

wild pear • olive almond • teranino • biska (brandy with mistletoe) • sage

Grappe fatte in casa

uva • erbe • prugna

0,03 l 3,20 €

Local brandies

grape • herb • plum

Liquori fatti in casa

pelinkovac (assenzio) • noce • mirtillo • amarena • miele

0,03l 3,20 €

Local liqueurs

wormwood • walnut • blueberry • sour cherry • honey

Gin Martesi 0,03l 5,50 €

Gin Karbun Aura 0,03l 5,00 €

Antique Pelinkovac 0,03l 4,10 €

Ferata Whisky Single Malt 0,03l 8,50 €

Barba Rum Single Cask 0,03l 8,50 €

Mondo • World

Chivas Regal 12 whiskey	0,03l	4,50 €
Jack Daniels whisky	0,03l	4,10 €
Bulleit Bourbon whisky	0,03l	6,40 €
Jameson Irish Whisky	0,03l	4,80 €
Diplomatico Reserva Exclusiva Rhum	0,03l	6,50 €
Don Papa Baroko Rhum	0,03l	8,00 €
Zacapa 23 Rhum	0,03l	9,50 €
Martell V.S. Cognac	0,03l	5,50 €
Hennessy V.S. Cognac	0,03l	4,90 €
Nordes Gin	0,03l	5,50 €
Gin Mare	0,03l	6,50 €
Belvedere vodka	0,03l	6,00 €
Grey Goose vodka	0,03l	7,00 €
Patron Silver tequila	0,03l	6,50 €



Sparkling Cocktails

Aperol Spritz

aperol, prosecco,
soda water

7,00 €

Hugo Spritz

elderflower syrup,
prosecco, lime juice,
fresh mint, soda water

7,00 €

Limoncello spritz

Limoncello, prosecco,
lemon juice, soda water

8,00 €

Rose Water

aperitivo rosato, vermouth
bianco, prosecco, soda water

8,00 €

Palm Tree

pineapple cordial,
prosecco, soda water

8,00 €



Signature Cocktails

Seashore

aperol, tequila, lemon
juice, simple syrup,
soda water

9,00 €

Ice Tea

gin, fruit tea cordial,
soda water

8,50 €

Peach Perfect

vodka, peach cordial,
soda water

8,50 €

Pool Day

white rum, mojito mint
cordial, fruit tea bitter,
soda water

9,00 €

Breeze

bianco vermouth,
elderflower liqueur, lemon
juice, simple syrup

9,00 €

Teranino Sour

gin, teranino liqueur, lemon
juice, pink grapefruit soda

9,50 €

Classic Cocktails

Pina Colada

dark rum, coconut
cream, pineapple juice

9,50 €

Mai Tai

white rum, dark rum,
apricot brandy, orange juice,
lime juice, almond syrup

9,50 €

Sex On The Beach

vodka, peach liqueur, cranberry
juice, orange juice,

9,00 €

Long Island Ice Tea

white rum, tequila, vodka, gin,
triple sec, coca cola, lime juice

10,00 €



Negroni

gin, campari,
vermouth rosso

8,50 €

Whiskey Sour

bourbon whisky,
lemon juice, simple syrup

8,50 €

Moscow Mule

vodka, ginger beer,
lime juice, fresh mint

9,00 €

Espresso Martini

vodka, coffee liqueur,
espresso, simple syrup

9,50 €

Blue Hawaiian

white rum, blue curacao
liqueur, coconut cream

9,00 €



Lime Family

Mojito

white rum, lime juice,
simple syrup,
fresh mint, soda water

8,50 €

Caipirinha

cachaca, lime juice,
simple syrup

8,50 €

Margarita

tequila, triple sec,
lime juice, simple syrup

8,50€

Cuba Libre

dark rum,
coca-cola,
lime juice

8,50 €

Daiquiri

white rum, lime juice,
simple syrup

8,50€



Gin o'clock

Pink Gin

Aura karbun gin,
pink grapefruit soda

9,00 €

Istrian G&T

Martesi gin,
tonic water

9,50 €

Mare G&T

Gin Mare, tonic water

9,50 €

Non Alcoholic Cocktails

K-Pax Mango

mango puree, orange juice,
pineapple juice, lime juice

7,00 €

Virgin Mojito

lime juice, fresh mint,
sugar syrup, soda water

6,50 €

Peach Lemonade

Peach cordial, soda water

7,00 €

Selezione di sigari

Cigar Selection

„LOPAR“

Petite Corona	28,00 €
<i>aroma di corteccia d'albero, cacao, noce, torba e spezie</i> <i>bark, cocoa, walnut, peat & spicy notes</i> <i>nota aromatica • aroma note: 8/10 forza • strength note: 8/10</i>	
Corona	29,00 €
<i>aroma di cacao amaro, pepe e frutta secca</i> <i>bitter cocoa, peppery notes & dried fruit note</i> <i>nota aromatica • aroma note: 8/10 forza • strength note: 8/10</i>	
Robusto	30,00 €
<i>aroma di spezie, legno, terra e caffè tostato</i> <i>spices, wood, earth & roasted coffee notes</i> <i>nota aromatica • aroma note: 6/10 forza • strength note: 6/10</i>	
Torpedo	32,00 €
<i>aroma di dolci freschi, corteccia d'ulivo, elicriso e terra</i> <i>fresh pastries, olive bark, immortelle & earth notes</i> <i>nota aromatica • aroma note: 6/10 forza • strength note: 6/10</i>	
Toro	32,00 €
<i>aroma di erbe di bosco, spezie e brioche</i> <i>forest flora, spices & brioche notes</i> <i>nota aromatica • aroma note: 6/10 forza • strength note: 7/10</i>	
Wide Churchill	34,00 €
<i>aroma di miele millefiori, pepe e legno</i> <i>flower honey, pepper & wood notes</i> <i>nota aromatica • aroma note: 6/10 forza • strength note: 6/10</i>	

LISTA D'ALLERGENI • ALLERGEN LIST

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1 glutine
gluten | 7 latte
milk and dairy products |
| 2 crostacei e molluschi
crustacean and shellfish | 8 frutta a guscio
tree nuts |
| 3 uova
eggs | 9 sedano
celery |
| 4 pesce
fish | 10 senape
mustard |
| 5 arachidi
peanuts | 11 sesamo
sesame |
| 6 soia
soybeans | 12 agrumi
citrus fruits |

CARI OSPITI, GRAZIE PER LA VOSTRA VISITA!

Il registro dei reclami si trova al bar.

Se non avete la ricevuta, non siete obbligati di pagare il conto.

Nel prezzo sono compresi l'IVA e il servizio.

E' vietato servire e/o consumare prodotti di tabacco, bevande alcoliche e le bevande che contengono alcool ai minori di 18 anni.

DEAR GUESTS, THANK YOU FOR VISITING US!

The Complaint Book is available at the bar counter.

If you did not get a receipt, you are not obliged to pay.

VAT and service are included in the price.

Serving and/or consumption of tobacco products, alcoholic drinks or beverages containing alcohol is prohibited to persons under the age of 18.

VISIT OUR FINE DINING RESTAURANT
VILA ROVA



VISIT OUR WELLNESS VILA ROVA



★ ★ ★ ★
VILA ROVA

HOTEL • RESTORAN • WELLNESS

Ugostiteljstvo i trgovina "Rova", vl. Ivica Krnčević
Rova 28, 51511 Malinska, Hrvatska • OIB: 09400923251
Tel.: +385 51 866 100 • info@hotel-vila-rova.com

www.hotel-vila-rova.com