



PLAVA
LAGUNA



Enjoy

WINE DINNERS

at À la Carte Restaurant
Bacchus

with **Peršurić** sparkling wines

Ne propustite priliku isprobati delicije koje smo za vas pripremili u posebnom ozračju à la carte restorana Bacchus! Ponuda biranih jela i izvrsnih vina čeka na vas u novouređenom Hotelu Parentium Plava Laguna u Zelena Resortu Plava Laguna. Po atraktivnoj cijeni od 220 kn isprobajte četiri jela po izboru našeg šefa kuhinje sljubljenih sa četiri vina koja je za vas odabrao čuveni istarski vinar. On će vas osobno upoznati sa značajkama svakog vina koje ćete imati priliku kušati. Osigurajte svoje mjesto! Za dodatne informacije i rezervacije obratite se recepciji svojeg objekta ili nazovite br. telefona **411 500**.

Don't miss an opportunity to taste the delicacies we have prepared for you in the special setting of à la carte restaurant Bacchus! A selection of excellent dishes and wines is waiting for you in the recently renovated Hotel Parentium Plava Laguna in the Zelena Resort Plava Laguna. Try four dishes selected by our chef, paired with four wines chosen by a renowned Istrian wine maker, all at an attractive price of kn 220. Our guest wine maker will personally familiarize you with the characteristics of each wine you will have the pleasure of tasting. Make sure you book your table! For any additional information and reservations, please contact the reception of your facility or dial **411 500**.

Verpassen Sie nicht die Gelegenheit, die Köstlichkeiten, die wir für Sie in der besonderen Atmosphäre des À la Carte Restaurants Bacchus vorbereitet haben, zu kosten! Ein reichhaltiges Angebot an auserwählten Gerichten und exzellenten Weinen erwartet Sie im neu renovierten Hotel Parentium Plava Laguna im Zelena Resort Plava Laguna. Kosten Sie vier Gerichte nach Wahl unseres Küchenchefs mit vier dazu passenden Weinen, ausgewählt von einem renommierten istrischen Winzer zu einem attraktiven Preis von 220,00 HRK. Der Winzer wird Sie persönlich mit den Merkmalen der einzelnen Weinsorten vertraut machen und Sie werden die Möglichkeit haben, diese Weine auch zu den vier Speisefolgen zu probieren. Sichern Sie sich Ihren Platz! Für weitere Informationen und Reservierungen kontaktieren Sie die Rezeption Ihres Objektes oder rufen Sie uns unter der Telefonnummer **411 500** an.

Non perdetevi l'occasione di gustare le prelibatezze che vi abbiamo riservato nell'incantevole cornice del ristorante à la carte Bacchus! Un vasto assortimento di deliziose pietanze ed eccellenti vini vi attende nell'Hotel Parentium Plava Laguna ristrutturato di recente e ubicato nel Zelena Resort Plava Laguna. All'incredibile prezzo di 220 kune avrete la possibilità di gustare quattro pietanze a discrezione del nostro chef, abbinate ad altrettanti vini selezionati per voi da un rinomato produttore di vini dell'Istria. Quest'ultimo vi illustrerà personalmente le caratteristiche di ognuno dei vini che degusterete. Assicuratevi sin d'ora un posto! Per ulteriori informazioni o per prenotare potete rivolgervi alla reception della struttura in cui alloggiate o telefonare al numero **411 500**.

Не упустите возможность отведать деликатесы, которые мы приготовили для вас в особой атмосфере à la carte ресторана Bacchus! Ассортимент блюд и отличных вин ожидают вас в обновленном Hotel Parentium Plava Laguna в комплексе Zelena Resort Plava Laguna. Отведайте по привлекательной цене в 220 кун четыре блюда по выбору нашего шеф-повара в сочетании с четырьмя винами, отобранными для вас знаменитым истрийским виноделом. Он лично ознакомит вас с характеристиками каждого вина, которые у вас будет возможность попробовать. Зарезервируйте себе место! Для получения дополнительной информации и бронирования обратитесь на рецепцию вашего объекта размещения или по телефону **411 500**.

MENU

CARPACCIO OD HOBOTNICE
OCTOPUS CARPACCIO
ОКТОПУС-CARPACCIO
CARPACCIO DI POLPO
КАРПАЧЧО ИЗ ОСЬМИНОГА

Pjenušci Peršurić, Misal Blanc de Noir, brut, 2015

MORSKI RAVIOL
SEAFOOD RAVIOLI
MEERESRAVIOLI
RAVIOLO DI MARE
МОРСКИЕ РАВИОЛИ

Pjenušci Peršurić, Misal Royal, brut, 2015

GRDOBINA SA CRNOM POLENTOM
MONKFISH WITH BLACK POLENTA
SEETEUFEL MIT SCHWARZER POLENTA
RANA PESCATRICE CON POLENTA NERA
МОРСКОЙ ЧЕРТ С ЧЕРНОЙ ПОЛЕНТОЙ

Pjenušci Peršurić, Misal Noir, brut, 2010

TORTA OD SKUTE I SUHIH SMOKAVA
CURD AND DRIED FIG CAKE
TORTE AUS RICOTTA UND GETROCKNETEN FEIGEN
TORTA DI RICOTTA E FICHI SECCHI
ТОРТ ИЗ СЫРА СКУТА И СУШЕНОГО ИНЖИРА

Pjenušci Peršurić, Misal Šinjorina demi sec, 2015

220 KN

Pjenušci Peršurić
Pršurići 5a, 52463 Višnjan, Istra, Croatia
tel: +385 52 431 586
m: +385 98 19 57 037
E-mail: ana@misal.hr

UTORAK I ČETVRTAK
TUESDAY AND THURSDAY
DIENSTAG UND DONNERSTAG
MARTEDI E GIOVEDI
ВТОРНИК И ЧЕТВЕРГ

27.06.2019.

06.08.2019.

20:00 h

plavalaguna.com