

RESTAURANT BARBARA

# À LA CARTE



**BARBARA**  
PIRAN BEACH HOTEL & SPA

## PREDJEDI

STARTERS  
I PRIMI  
VORSPEISE

## ZA NA ŽLICO

STEWES  
MINISTRONI  
EINTÖPFE

## SOLATE

SALADS  
INSALATE  
SALAT

<b>Tris domačih kraških dobrot   Tris of domestic Karst delicacies (7)</b> (kraški pršut, panceta, suha klobasa, zorjeni sir) (Karst prosciutto, pancetta, dry sausage, ripened cheese)	9,20 €
<b>Tris di prelibatezze dal Carso sloveno   Tris hausgemachte Karstspezialitäten</b> (prosciutto, pancetta, salame, formaggio stagionato) (Karstschinken, Speck, Trockenwurst, reifer Käse)	
<b>Morska marena   Sea marena 4, 7)</b> (bakalar, slaniki, beli sir z morskimi algami, kapre, olive) (cod, herring, white cheese with seaweed, capers, olives)	9,20 €
<b>Marena di mare   Meer Marena</b> (merluzzo, aringa, formaggio bianco alle alghe, capperi, olive) (Kabeljau, Hering, Weißkäse mit Algen, Kapern, Oliven)	
<b>Sipina solata   Cuttlefish salad (14)</b> (sipa, olive, česen, šalotka, peteršilj, olivno olje) (cuttlefish, olives, garlic, shallot, parsley, olive oil)	8,20 €
<b>Salata di seppie   Tintenfisch Salate</b> (seppia, olive, aglio, scalogno, prezzemolo, olio d'oliva) (Tintenfisch, Oliven, Knoblauch, Schalotten, Petersilie, Olivenöl)	
<b>Navihani raviol z mesnim ragujem   Ravioli with meat ragu (1, 3, 7)</b> (raviol s skuto, šparglji, slanina, goveji ragu) (ravioli with curd, asparagus, bacon, beef ragu)	9,60 €
<b>Raviolo con ragout   Gegrillte Ravioli mit Fleischragout</b> (raviolo farcito alla ricotta, asparagi e pancetta, ragout di manzo) (Ravioli mit Quark, Spargel, Speck, Rindfleisचेintopf)	
<b>Istrski fuži s tartufi   Istrian fusi with truffles (1, 3, 7)</b> <b>Pasta istriana »Fuži« al tartufo   Istrian Fusi mit Trüffeln</b>	13,60 €
<b>Domači sipini rezanci s škampi in kapesanto (1, 2, 3, 7, 14)</b> <b>Homemade cuttlefish noodles with scampi and scallops</b> <b>Tagliatelle caserecchie fatte con nero di seppia, con scampi e capesante</b> <b>Hausgemachte Tintenfischnudeln mit Garnelen und Umhängen</b>	14,20 €
<b>Česnova juha   Garlic soup   Zuppa di aglio   Knoblauchsuppe</b>	4,20 €
<b>Kremna škampova juha   Creamy shrimp soup (2)</b> <b>Crema di gamberi   Cremige Garnelensuppe</b>	5,20 €
<b>Cesarjeva   Caesar (1, 3, 7)</b> (zelena solata, popečen kruh, popečen piščanec, češnjev paradižnik, trdi sir, pečena slanina, gorčično majonezni preliv) (green lettuce, toasted bread, roasted chicken, cherry tomatoes, hard cheese, roasted bacon, mustard-mayonnaise dressing) (Lattuga, pane tostato, pollo grigliato, pomodorini, formaggio stagionato, pancetta grigliata, condimento di senape e mayonese) (Salat, geröstetes Brot, gebackenes Huhn, Kirschtomaten, Hartkäse, gebackener Speck, Senf Mayonnaise-Dressing)	9,60 €
<b>Beach (2, 7)</b> (zelena solata, rukola, radič, češnjev paradižnik, gamberi, beli sir, zelišča, olive) (green lettuce, rocket, chicory, cherry tomatoes, shrimps, white cheese, herbs, olives) (lattuga, rucola, cicoria, pomodorini, funghi, formaggio bianco, erbe aromatiche, olive) (Salat, Rucola, Chicorée, Kirschtomaten, Schnittlauch, Weiss Käse, Kräuter, Oliven)	11,50 €
<b>S hobotnico   With octopus (8, 14)</b> (zelena solata, motovilec, rukola, radič, hobotnica, pinjole, paradižnikove kocke, balzamični glaze) (green lettuce, rapunzel, rocket, chicory, octopus, pine nuts, tomato cubes, balsamic glaze)	10,00 €
<b>Di polpo   Mit Tintenfisch</b> (lattuga, valerianella, rucola, radicchio, polpo, pinoli, cubetti di pomodoro, glassa balsamica)(Salat, Mühe, Rucola, Chicorée, Tintenfisch, Pinienkerne, Tomatenwürfel, Balsamico-Glasur)	
<b>Mozzarella (3)</b> (zelena solata, radič, rukola, češnjev paradižnik, mozzarella, zorjeni sir, pinjole, bazilika) (green lettuce, chicory, rocket, cherry tomatoes, mozzarella, aged cheese, pine nuts, basil) (lattuga, radicchio, rucola, pomodorini, formaggio stagionato, pinoli, basil) (Salat, Chicorée, Rucola, Kirschtomaten, gereifter Käse Pinienkerne, basil)	9,80 €
<b>Sezonska   Seasonal   Saisonsalat   di stagione</b> (zelena solata, radič, rukola, motovilec, češnjev paradižnik) (green lettuce, chicory, rocket, Lamb's lettuce, cherry tomatoes) (lattuga, radicchio, rucola, valerianella, pomodorini) (grüner Salat, Chicorée, Rucola, Feldsalat, Kirschtomaten)	9,00 €

## GLAVNE JEDI

MAIN COURSES

I SECONDI

HAUPTSPESIE

<b>File piščanca na žaru</b> (rukola, domači krompir, polenta)	13,60 €
<b>Grilled chicken fillet</b> (rucola, potatoes, polenta)	
<b>Filetto di pollo alla griglia</b> (rucola, patate, polenta)	
<b>Gegrilltes Hähnchenfilet</b> (Rucola, Kartoffeln, Polenta)	
<b>File mignon wrapped in pancetta / avvolto in pancetta /eingewickelt in Pancetta</b>	21,00 €
<b>File romba (2, 14)</b> (s timijanom, penečim vinom, kapesanto in sladkim janežem)	17,00 €
<b>Fillet of rhombus</b> (with thyme, sparkling wine, capers and sweet anise)	
<b>Filetto di rombo grigliato</b> (con timo, spumante, capesante e anice dolce)	
<b>Rautenfilet</b> (mit Thymian, Sekt, Kapern und süßem Anis)	
<b>File brancina na žaru (2)</b> (baby korenček, mlada špinača, pečen krompir )	16,00 €
<b>Grilled sea bass fillet</b> (baby carrot, young spinach, baked potatoes)	
<b>Filetto di branzino grigliato</b> (carotine, spinaci novelli, patate al forno)	
<b>Gegrilltes Seebarschfilet</b> (Babykarotte, junger Spinat, Ofenkartoffeln)	
<b>File kovača (2)</b> (sipini rezanci in agrumi )	16,20 €
<b>John Dory Fillet</b> (cuttlefish noodles and citrus)	
<b>Petersfisch Fillet</b> (Tintenfischnudeln und Zitrus)	
<b>Pesce di san pietro</b> (pasta di seppia e agrumi )	
<b>Dnevni ulov (2) / Daily catch / La pesca del giorno / Täglicher Fang</b>	60,00 € /kg
<b>Veganska pojedina (6)</b> (veganski polpet, pečen krompir, baby korenček, šparglji, mlada solata)	13,60 €
<b>Vegan feast</b> (vegan burger, baked potatoes, baby carrot, asparagus, salad)	
<b>Piatto vegano</b> (polpetta vegana, patate al forno, carotine, asparagi, insalata)	
<b>Vegan festessen</b> (veganer Burger, Kartoffeln, Babykarotte, Spargel, Salat)	
<b>Izbor sirov (7, 8)</b> (trdi zorjeni sir, kozji sir s tartufi, brie sir, mozzarella z baziliko, oreščki)	10,80 €
<b>Selection of cheeses</b> (hard ripened cheese, goat cheese with truffles, brie cheese, mozzarella with basil nuts)	
<b>Selezione di formaggi</b> (formaggio stagionato, formaggio di capra con tartufo, formaggio brie, mozzarella with basilica, nocci)	
<b>Käseauswahl</b> (Hart gereifter Käse, Ziegenkäse mit Trüffeln, Brikäse, Mozzarella mit Basilikom, Nüsse)	
<b>Otroški meni / Kids menu / Kindermenü / Menu per bambini</b> Piščančji medaljoni s pomfrijem / Chicken nuggets with pommes Ocvrti kalamari s pomfrijem / Fried calamari with pommes	9,00 €
<b>Izbor monoporcijjskih tortic (1, 3, 7)</b> Selection of monoportion cakes Selezione di torte monoportione Auswahl an Monoportionskuchen	5,20 €
<b>Marelični cmoki z vanilijo in makom (1, 3, 7)</b> Apricot dumplings with vanilla and poppy Knodel di albicocche con vaniglia e semi di papavero Aprikosenknödel mit Vanille und Mohn	5,60 €
<b>Soufflé gozdne jagode z rabarbaro (1, 3, 7)</b> Wild strawberry soufflé with rhubarb Soufflé di fragoline di bosco con rabarbaro Walderdbeersoufflé mit Rhabarber	5,40 €
<b>GELATO - 100 % HOMEMADE &amp; NATURAL (1, 3, 7)</b>	5,90 €

## SLADICE

DESSERTS

I DOLCI

DESSERTS



[www.hotel-barbara.si](http://www.hotel-barbara.si)

Eurotas Hoteli d.o.o., PE Barbara Piran Beach Hotel & Spa, Fiesa 68, 6330 Piran ID za DDV: SI17733332. Vse cene so v EUR in vključujejo DDV. Cene veljajo od 1.5.2020. Tutti i prezzi sono in EUR e sono comprensivi di IVA. I prezzi sono validi a partire da 1.5.2020. All prices are in EUR and include VAT. Price list is valid from 1.5.2020. Alle Preise sind in EUR und enthalten die gesetzliche MwSt. Die Preise sind gültig ab 1.5.2020.