

Restaurant Galija

KALTE VORSPEISEN:

1. Kalter Kopffüßer-Salat mit Oliven, Rucola und geriebenen Karotten / **120,00 HRK (15,93 EUR)**
2. Kalter Makrelensalat mit Borlotti-Bohnen, Cherry-Tomaten, rotem Radicchio und grünen Oliven / **105,00 HRK (13,93 EUR)**
3. Geräucherter Thunfisch auf Zucchini-Carpaccio mit schwarzer Tintenfischauc / **122,00 HRK (16,19 EUR)**
4. Kalter Beef-Tagliata-Salat mit Zwiebeln, auf ätherischen Wildpflanzen gekochten Kartoffeln, Cherry-Tomaten und blanchiertem Radicchio / **150,00 HRK (19,91 EUR)**
5. Teller nach Großmutter's Art (istrischer Spezialitätenteller: Trockenschinken, Ombolo, Pancetta, Schafskäse, Kuhkäse, Käseaufstrich, Oliven, Radieschen) / **105,00 HRK (13,93 EUR)**
6. Zucchini-Carpaccio / **45,00 HRK (5,97 EUR)**
7. Kalter Hähnchensalat Galija / **90,00 HRK (11,94 EUR)**

SUPPEN:

1. Klare Suppe mit Seebarschfilet, geriebenen Karotten und rotem Pfeffer / **70,00 HRK (9,29 EUR)**
2. Klare Suppe mit Goldbrassenfilet, geriebenen Zucchini und grünem Pfeffer / **70,00 HRK (13,93 EUR)**
3. Tomatensuppe (Cherry-Tomaten, Honig, unjodiertes Meersalz, schwarzer Pfeffer, Basilienkraut, Olivenöl) / **55,00 HRK (7,30 EUR)**
4. Minestrone (Sellerieknolle, Petersilie, geriebene Zucchini, Karotten, Kartoffeln, grüner Pfeffer, Olivenöl) / **60,00 HRK (7,96 EUR)**
5. Hähnchenflügelsuppe mit Champignons (Hähnchenflügel, Champignons, Fenchel, Basilienkraut, Olivenöl) / **65,00 HRK (8,63 EUR)**

WARM E VORSPEISEN:

1. Jakobsmuscheln nach Galija-Art (drei Jakobsmuscheln auf kaltem Rosmarinrauch geräuchert, geriebene Karotten auf Lorbeerdampf blanchiert, geriebener harter Schafskäse, Olivenöl, eine Prise grünen Pfeffer) / **150,00 HRK (13,93 EUR)**
2. Risotto mit Scampi und Pfirsichen / **165,00 HRK (21,90 EUR)**
3. Risotto mit Kammmuscheln und Pinienkernen in Malvasier / **165,00 HRK (21,90 EUR)**



Restaurant Galija

4. Risotto mit Goldbrasse und Seebarsch (Goldbrassenfilet, Seebarschfilet, blanchierte Rucola, Kapern, Olivenöl, Limette, Rosmarin) / **170,00 HRK (22,56 EUR)**
5. „Kraken“-Risotto (Pfeilkalmar-Tentakel auf Malvasierdampf, blanchiertes Mangold, unjodiertes grobes Meersalz in kaltem Lorbeerrauch) / **170,00 HRK (22,56 EUR)**
6. Teigschlangen Pljukanci mit Boškarin-Rindfleisch (Boškarin-Rindfleisch, Thymian, Olivenöl, Knoblauch, geriebene Zucchini, geriebene Karotten, Trockenpilz, blanchierte Rucola, Salz, grüner Pfeffer) / **100,00 HRK (13,27 EUR)**
7. Spaghetti a la Vegetariana (Spaghetti, Aubergine, Tomaten, Zucchini, Basilienkraut, Olivenöl, roter Pfeffer, Salz, Gemüsebrühe) / **90,00 HRK (11,94 EUR)**
8. Teigschlangen Pljukanci a la Vegetariana (rote Paprika, rote Rübe, geriebene Karotten, Olivenöl, schwarzer Pfeffer, Selleriestamm, Zwiebel und Petersielenbrühe) / **95,00 HRK (12,61 EUR)**

FISCH / KRABBen / MUSCHELN:

1. Qualitätsfisch 1. Klasse von der Bratplatte (Goldbrasse, Seebarsch, Drachenkopf, Zahnbrasse, Heringskönig, Seezunge...) geräuchert auf Lorbeer- und Rosmarinflamme und Rauch / **570,00 HRK (75,65 EUR)**
2. Qualitätsfisch 1. Klasse „in forno“ (Goldbrasse, Seebarsch, Drachenkopf, Zahnbrasse, Heringskönig, Seezunge...) aus dem Backofen mit Kartoffeln, Cherry-Tomaten, Fenchel, auf Olivenöl, mit Kapern, Limettensaft und Rosmarin / **570,00 HRK (75,65 EUR)**
3. „Fisch-Lešada“ Qualitätsfisch 1. Klasse (Goldbrasse, Seebarsch, Drachenkopf, Zahnbrasse, Heringskönig, Seezunge...) in Malvasierdampf gekocht / **570,00 HRK (75,65 EUR)**
4. Oktopus „in forno“ (Oktopus-Tentakel, Kartoffeln, Aubergine, Zucchini, Karotten, Olivenöl, unjodiertes grobes Meersalz, roter Pfeffer, Kapern, Oliven) / **175,00 HRK (23,23 EUR)**
5. Miesmuscheln nach Buzara-Art / **125,00 HRK (16,59 EUR)**
6. Kammuscheln „in forno“ (Kammuscheln aus dem Ofen, geriebener harter Schafskäse, Kapern, grüner Pfeffer, Oliven, Malvasier) / **145,00 HRK (19,24 EUR)**



Restaurant Galija

7. Seebarschfilet von der Platte mit Olivenöl und unjodiertem grobem Meersalz, dann auf Malvasier, Rosmarin und Basilienkraut blanchiert), mit blanchiertem Mangold, Knoblauch, Olivenöl und Kartoffeln / **135,00 HRK (17,91 EUR)**
8. Goldbrassenfilet von der Platte mit Olivenöl und unjodiertem grobem Meersalz, dann auf Terrano und Lorbeer blanchiert / **135,00 HRK (17,91 EUR)**
9. Tintenfisch-Cartoccio mit Gemüse nach Saison „in forno“ (aus dem Ofen: Tintenfisch, Karotten, Kartoffeln, Tomaten, Mangold, Olivenöl, ein wenig unjodiertes grobes Meersalz, zwei grüne Pfefferkörner, ein Tropfen Malvasier / **135,00 HRK (17,91 EUR)**
10. Fischplatte „Galija“ für zwei Personen / **500,00 HRK (66,36 EUR)**
11. Hummer nach Wahl / **950,00 HRK (126,09 EUR)**
12. Scampi nach Wahl / **630,00 HRK (83,61 EUR)**
13. Calamari vom Rost / **125,00 HRK (17,02 EUR)**
14. Frittierte Calamari / **125,00 HRK (17,02 EUR)**

FLEISCHGERICHTE:

1. Beefsteak mit Trüffeln / **250,00 HRK (33,18 EUR)**
2. Beefsteak „a la Brionsky“ (Brioni-Sauce mit grünem Pfeffer, Olivenöl und Sellerie) / **220,00 HRK (29,20 EUR)**
3. Rumpsteak Tagliata vom Rost, auf Lorbeerblattflamme geräuchert, mit Gemüse nach Saison vom Rost (Zucchini, Aubergine, Karotten und Süßkartoffeln) / **175,00 HRK (23,23 EUR)**
4. Hähnchenflügel vom Rost, auf Rosmarinflamme geräuchert, mit Deepblue-Sauce (Gorgonzola-Sauce, Rahm, grüner Pfeffer, Basilienkraut, Olivenöl und Limettensaft) / **95,00 HRK (12,61 EUR)**
5. Gemischtes Fleischmosaik „Brijuni“ / **380,00 HRK (50,43 EUR)**
6. Panierte Hähnchenbrust „Šjora Vanga“ mit Bratkartoffeln nach Bauernart, übergossen mit hausgemachter Tomaten- und Basilienkraut-Salsa / **130,00 HRK (17,25 EUR)**
7. Hackfleischröllchen Ćevapčići nach Buzara-Art (Ćevapčići vom Rost, auf Zwiebeln gebraten, mit Bratkartoffeln nach Bauernart, übergossen mit einer Salsa aus Zucchini, Sellerie, Basilienkraut, Knoblauch und roten Zwiebeln) / **170,00 HRK (22,56 EUR)**



Restaurant Galija

FLAMBIERTE GERICHTE:

1. Beefsteak vom Rost, auf Lorbeerflamme geräuchert und mit hausgemachtem Schnaps flambiert, mit grünem Pfeffer Portion für zwei Personen / **650,00 HRK (86,27 EUR)**
2. Flambiertes Seebarschfilet mit Spaghetti in Fischbrühe, Cherry-Tomaten, Basilienkraut und Kapern Portion für zwei Personen / **630,00 HRK (83,61 EUR)**
3. Flambiertes Gemüse vom Rost auf Salzkartoffeln, mit Rucola und frisch geriebenen Karotten Portion für zwei Personen / **400,00 HRK (53,09 EUR)**

BEILAGEN:

1. Gemüse vom Rost / **65,00 HRK (8,63 EUR)**
2. Mangold / **45,00 HRK (5,97 EUR)**
3. Spinat / **45,00 HRK (5,97 EUR)**
4. Kartoffeln (Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Ofenkartoffeln, Pommes) / **45,00 HRK (5,97 EUR)**
5. Reis auf Olivenöl / **45,00 HRK (5,97 EUR)**

SALATE:

1. Gemischter Salat nach Saison / **40,00 HRK (5,31 EUR)**
2. Radicchio-Salat / **45,00 HRK (5,97 EUR)**
3. Rucolasalat / **50,00 HRK (6,64 EUR)**
4. Tomaten-und Gurkensalat / **40,00 HRK (5,31 EUR)**
5. Grüner Salat / **40,00 HRK (5,31 EUR)**

KÄSE:

1. Istrischer Schafskäse / **80,00 HRK (10,62 EUR)**
2. Käse mit Trüffel / **115,00 HRK (15,26 EUR)**
3. Ziegenkäse / **85,00 HRK (11,28 EUR)**

NACHSPEISEN:

1. Kuchen nach Wahl / **45,00 HRK (5,97 EUR)**
2. Eis nach Wahl/Kugel / **17,00 HRK (2,26 EUR)**
3. Dunkle Schokopraline mit Minze, 70% Kakao, Honig und Olivenöl /
55,00 HRK (7,30 EUR)
4. Weiße Schokopraline mit getrockneten Feigen, weißer Schokolade,
Honig und Olivenöl / **57,00 HRK (7,56 EUR)**
5. Dunkle Schokopraline mit Rosmarin, 70% Kakao, Honig und Olivenöl /
55,00 HRK (7,30 EUR)
6. Weiße Schokopraline mit Orange, weißer Schokolade,
Honig und Olivenöl / **55,00 HRK (7,30 EUR)**
7. „Süßer Hedonismus“ (Pfannkuchen mit Feigenmarmelade, dunkler Schokopraline
mit Minze, dunkler Schokopraline mit Rosmarin, weißer Praline mit Orange,
weißer Praline mit getrockneten Feigen, geräuchert im Rauch von Piniennadeln
und dann mit Rum flambiert und mit Erdbeerguss und dunklem Schokoguss
übergossen) / **145,00 HRK (19,24 EUR)**