

Libeccio

LUNCH MENU

Das Restaurant Libeccio bietet jedem Gast ein einzigartiges Eno-Gourmet-Erlebnis. Benannt wurde es nach dem warmen und trockenen Wind welcher nach dem Jugo Wind, vom Meer her weht.

Ob Slow Food oder leckere Snacks, die mediterrane Küche wurde mit dem modernen Touch des Küchenchefs aufgefrischt. Die besondere Aufmerksamkeit liegt in der Auswahl der saisonalen und regionalen Zutaten und deren einfallsreiche, kulinarische Interpretation resultiert mit dem Höhepunkt jedes Gourmet Erlebnisses.

Geben Sie sich dem Erlebnis hin!



The restaurant Libeccio provides each guest with a unique eno-gourmet experience. It was named after a warm and dry wind from the sea, Libeccio, which blows after the southern wind "jugo" in the Adriatic.

Slow food or tasty quick bites and the Mediterranean cuisine of Istria are refreshed by the chef's modern touch. Special attention, paid to the selection of seasonal and local ingredients and their imaginative culinary interpretation, result in top gourmet enjoyment.

Give yourselves over to this experience!

KALTE VORSPEISEN / COLD STARTERS

• • • •

KÄSEPLATTE / CHEESE PLATTER

Ziegenkäse, Schafskäse, Grana Padano, Käse mit schwarzen Trüffeln, Trockenobst, Nüsse /
sheep milk cheese, goat milk cheese, Grana Padano, black truffle cheese, dried fruits, nuts

⑦ ⑧

75,00 kn

ISTRISCHE PLATTE / ISTRIAN PLATTER

pršut, Ziegenkäse, Schafskäse, Trockenobst /
prosciutto, goat milk cheese, sheep milk cheese, dried fruits

⑦

90,00 kn

LACHSTARTAR / SALMON TARTARE

Lachsfilet, Gemüse, Aceto-Kaviar /
salmon fillet, vegetables, balsamic caviar

④

60,00 kn

FISCHCARPACCIO / FISH CARPACCIO

Edelfisch, Gemüse, Salat /
white fish, vegetables, salad

④

70,00 kn

GURKEN-GASPACHO MIT THUNFISCH / CUCUMBER GAZPACHO WITH TUNA

Thunfisch, Joghurt, Gurken /
tuna, yogurt, cucumber

④ ⑦

45,00 kn

WARME VORSPEISEN / WARM STARTERS



ÜBERBACKENE ZUCCHINI / OVEN BAKED ZUCCHINI

Zucchini, Mozzarella, Tomaten /
zucchini, mozzarella, tomato

⑦

50,00 kn

TAGLIATELLE MIT GARNELEN / SHRIMP TAGLIATELLE

hausgemachte Pasta, Garnelen, Gemüse, Grana Padano /
homemade pasta, shrimps, vegetables, Grana Padano

① ② ⑦

75,00 kn

BEEF STRIPES

hausgemachte Pasta, Rinderfilet, Champignons, Gemüse /
homemade pasta, beef tenderloin, button mushrooms, vegetables

① ⑦ ⑨

80,00 kn

RISOTTO RIVALMARE / RIVALMARE RISOTTO

Reis, Garnelen, Black Tiger Garnelen, Scampi, Muscheln, Grana Padano /
rice, shrimps, black tiger shrimps, scampi, seashell, Grana Padano

② ⑦ ⑨

90,00 kn

GRATINIERTE JAKOBSMUSCHELN 1 STÜCK. / SCALLOP GRATIN 1 PIECE

Jakobsmuschel, Grana Padano /
scallop, Grana Padano

② ⑦

38,00 kn

SUPPEN / SOUPS



KAROTTEN-INGWER CREMESUPPE /
CREAMY CARROT AND GINGER SOUP

① ⑦

40,00 kn

RINDFLEISCHSUPPE MIT HAUSGEMachten NUDELN /
BEEF SOUP WITH HOMEMADE NOODLES

① ⑨

40,00 kn

FISCH BOUILLABAISSE /
FISH BOUILLABAISSE

① ② ④ ⑦ ⑨ ⑫

60,00 kn

HAUPTGERICHTE FISCH / MAIN FISH DISHES



FRITTIERTE CALAMARI MIT POMMES FRITES UND SAUCE TARTAR / FRIED CALAMARI WITH CRISPY POTATO AND TARTAR SAUCE

Calamari, Pommes frites, Sauce Tartar /
calamari, crispy potato, tartar sauce

③ ⑦ ⑫

85,00 kn

CALAMARI VOM GRILL MIT MANGOLD UND KARTOFFELN / GRILLED CALAMARI WITH SWISS CHARD AND POTATO

Calamari, Mangold, Kartoffeln /
calamari, Swiss chard, potato

⑦ ⑨ ⑫

80,00 kn

DORADEN FILET MIT SCHWARZER TRÜFFELCREME / FILLET OF GILT-HEAD SEA BREAM WITH BLACK TRUFFLE CREAM

Doraden Filet, Kartoffelcreme, frische schwarze Trüffel /
fillet of gilt-head sea bream, potato cream, fresh black truffle

① ④ ⑦

120,00 kn

SEEBARSCH IN MALVASIER WEIN MIT KARTOFFELCREME / SEA BASS IN MALVASIA WINE WITH POTATO CREAM

Seebarschfilet, Gemüse, Malvasier Sauce /
sea bass fillet, vegetables, Malvasia wine sauce

① ④ ⑦ ⑨

125,00 kn

HAUPTGERICHTE FLEISCH / MAIN MEAT DISHES



RINDERFILET TAGLIATA / TAGLIATA OF BEEF TENDERLOIN

Rindfleisch, Rucola, Grana Padano, Aceto balsamico /
baby beef, rocket, Grana Padano, balsamic vinegar

⑦

200 g • 165,00 kn

300 g • 225,00 kn

BEEFSTEAK VOM GRILL MIT GEMÜSE / GRILLED BEEF STEAK WITH VEGETABLES

Rindfleisch, grüne Pfeffersauce, Gemüse /
baby beef, vegetables, demi-glace

① ⑦ ⑨

200 g • 175,00 kn

300 g • 220,00 kn

BEEFSTEAK IN GRÜNER PFEFFERSAUCE / BEEF STEAK WITH GREEN PEPPERCORN SAUCE

Rindfleisch, grüne Pfeffersauce, Gemüse /
baby beef, green peppercorn sauce, vegetables

① ⑦ ⑨

200 g • 185,00 kn

300 g • 240,00 kn

BEEFSTEAK IN PILZSAUCE / BEEF STEAK WITH MUSHROOM SAUCE

Rindfleisch, Pilzsauce, Gemüse /
baby beef, mushroom sauce, vegetables

① ⑦ ⑨

200 g • 195,00 kn

300 g • 260,00 kn

BEEFSTEAK IN TRÜFFELSAUCE / BEEF STEAK WITH TRUFFLE SAUCE

Rindfleisch, Sauce von frischer schwarzer Trüffel, Gemüse, Demi-Glace Sauce /
baby beef, fresh truffle sauce, vegetables, demi-glace

① ⑦ ⑨

200 g • 215,00 kn

300 g • 275,00 kn

SALATE / SALADS



SALAT DER SAISON / SEASONAL SALAD

gemischter Salat /
mixed salad
35,00 kn

HÄHNCHENFLEISCH SALAT / CHICKEN SALAD

Hähnchenfleisch, gemischter Salat der Saison, geröstete Brotwürfel, Joghurtdressing /
chicken, mixed seasonal salad, bread croutons, yogurt dressing

① ⑦
55,00 kn

SALAT MIT TATAKI THUNFISCH / TATAKI TUNA SALAD

Thunfischfilet, gemischter Salat der Saison, Gemüse, geröstete Brotwürfel /
tuna steak, mixed seasonal salad, vegetables, bread croutons

① ④ ⑦
65,00 kn

SALAT MIT BLACK TIGER GARNELEN / BLACK TIGER SHRIMP SALAD

Black Tiger Garnelen, Salat, Aceto Balsamico, geröstete Brotwürfel /
black tiger shrimps, salad, balsamic vinegar, bread croutons

① ② ⑦
75,00 kn

ROAST BEEF SALAT / ROAST BEEF SALAD

Rumpsteak, Salat der Saison, geröstete Brotwürfel /
rump steak, seasonal salad, bread croutons

①
60,00 kn

SALAT VOM EDELFISCH / WHITE FISH SALAD

Seebarsch Filet, Salat der Saison, geröstete Brotwürfel /
sea bass fillet, seasonal salad, bread croutons

①
70,00 kn

ALLERGENE / ALLERGENS

- ① Getreide mit Gluten / Cereals containing gluten
- ② Muscheln und Muscheltiere / Crustaceans and products thereof
- ③ Eier und Eierprodukte / Eggs and products thereof
- ④ Fisch und Fischprodukte / Fish and products thereof
- ⑤ Erdnüsse und Erdnussprodukte / Peanuts and products thereof
- ⑥ Soja und Sojaprodukte / Soybeans and products thereof
- ⑦ Milch und Milchprodukte / Milk and dairy products
- ⑧ Nüsse / Nuts
- ⑨ Sellerie und Sellerieprodukte / Celery and products thereof
- ⑩ Sesamsamen und Sesamsamenprodukte / Sesame seeds and products thereof
- ⑪ Schwefeldioxyd / Sulphur dioxide
- ⑫ Weichtiere und Weichtierprodukte / Molluscs and products thereof
- ⑬ Lupine und Lupinenprodukte / Lupin and products thereof
- ⑭ Senf und Senfprodukte / Mustard and products thereof