



# 16.

LOŠINJ  
FOOD  
FESTIVAL

FEŠTA  
LOŠINJSKE  
KUHINJE

BORIK  
MEDITERRANEAN  
BAR

Sunčana uvala 9,  
Mali Lošinj

T: +385 51 667 350

Jelovnik / Menu 40€

HR

### RIBLJI MENI

Krem juha od divljih šparoga

Crni rižoto od sipe sa slanutkom i mladim graškom

Krema od skute, meda i creskog maslinovog ulja

### MESNI MENI

Aromatizirana bruschetta s mariniranim inćunima, polusušenom rajčicom i rukolom

Svinjski lungić u umaku od divljih šparoga s aromatiziranom palentom

Krema od skute, meda i creskog maslinovog ulja

EN

### FISH MENU

Cream of wild asparagus soup

Black cuttlefish risotto with chickpeas and baby peas

Cream made from curd, honey, and Cres olive oil

### MEAT MENU

Flavoured bruschetta with marinated anchovies, semi-dried tomatoes and rocket

Pork loin in wild asparagus sauce with flavoured polenta

Cream made from curd, honey, and Cres olive oil

DE

### FISCHMENÜ

Cremesuppe aus wildem Spargel

Schwarzer Sepia-Risotto mit Kichererbsen und jungen Erbsen

Creme aus Quark, Honig und Cres-Olivenöl

### FLEISCHMENÜ

Aromatisierte Bruschetta mit marinierten Anchovis, halbtrockneten Tomaten und Rucola

Schweinelende in einer Sauce aus wildem Spargel mit aromatisierter Polenta

Creme aus Quark, Honig und Cres-Olivenöl

IT

### MENÙ DI PESCE

Vellutata di asparagi selvatici

Risotto al nero di seppia con ceci e piselli novelli

Crema a base di ricotta, miele e olio d'oliva di Cres

### MENÙ DI CARNE

Bruschetta aromatizzata con acciughe marinate, pomodoro semisecco e rucola

Lombo di maiale in salsa di asparagi selvatici con polenta aromatizzata

Crema a base di ricotta, miele e olio d'oliva di Cres



#losinjfoodfestival



#visitlosinj



visitlosinj.hr

