



el

A'MARE
RESTAURANT





OPENING HOURS

07 - 24:00 h

HOTEL IN EXCELSIS

Lunjski put 91, 53291 Novalja, Croatia

info@inexcelsis.hr / +38553 625 600



JUHE / SOUPS

| | |
|---|----|
| JUHA OD GOVEĐEG REPA | 40 |
| poslužena s domaćom tjesteninom | |
| Oxtail soup / served with Homemade Pasta | |
| M | |
| | |
| JUHA OD RAJČICA | 40 |
| TOMATO SOUP | |
| GF V | |
| | |
| RIBLJA JUHA | |
| Domaća riblja juha sa komadima ribe i školjkama | 50 |
| Fish Soup / Homemade Fish soup with pieces of fish and shellfish) | |
| R GF | |



HLADNA PREDJELA / COLD APPETIZERS

| | |
|---|-----|
| DALMATINSKA PLATA | 110 |
| Plata domaćih narezaka - dalmatinski pršut, selekcija paških sireva, masline Dalmatian platter / cold cuts platter-dalmatian prosciutto, selection of Pag Cheese, olives M GF | |
| SALATA S TIGER KOZICAMA I ICEBERG SALATOM | 85 |
| Tiger Prawns and Iceberg Salad R GF | |
| BURRATA S PAŠKIM RAJČICAMA | 95 |
| Poslužena s bruschettom sa sušenom rajčicom, tapenadom, jagodama i dresingom od bosiljka Burrata with Pag Tomatoes / served with Sun Dried Tomato Bruschetta, tapenade, strawberries and basil dressing M | |
| TATARSKI BIFTEK | 115 |
| Sitno kosani goveđi biftek začinjjen po vašoj želji Beef Tartar / finely chopped beef steak seasoned to your liking M | |
| SALATA OD HOBOTNICE | 110 |
| poslužena na tradicionalni paški način Octopus Salad / served in traditional Pag way R | |
| TUNA TARTAR | 90 |
| Sitno kosana tuna s maslinovim uljem, umakom od soje, i crustom od parmezana Tuna Tartare / finely chopped tuna with olive oil, soy sauce, and parmesan crust R | |



TOPLA PREDJELA / HOT APPETIZERS

| | |
|--|-----|
| JAKOBOVE KAPICE – 3 KOM | 99 |
| Zapečene i poslužene s paškim sirom | |
| Seared Scallops – 3 pcs / served with Pag Cheese | |
| R M GF | |
| TRADICIONALNI NOVALJSKI MAKARUNI | 120 |
| posluženi s raguom od janjetine | |
| Traditional Novalja „Makaruni“ pasta served with Lamb ragout | |
| M | |
| TRADICIONALNI NOVALJSKI MAKARUNI S TARTUFOM | 115 |
| posluženi sa šampinjonima, mljevenim tartufima i paškim sirom | |
| Traditional Novalja „Makaruni“ pasta with truffles served with mushrooms, minced truffles and Pag cheese | |
| V | |
| RIŽOTO S JADRANSKIM ŠKAMPIMA | 155 |
| Adriatic Scampi Risotto | |
| R GF | |
| RIŽOTO SA ŠPAROGAMA I ARTIČOKAMA | 105 |
| Asparagus and Artichoke Risotto | |
| GF V | |



GLAVNA JELA: Meso / MAIN DISHES: Meat

| | |
|--|------------|
| JANJEĆI KOTLET | 175 |
| Kotleti mladog Paškog janjeta sa žara | |
| Lamb Chop / Grilled Pag Lamb Chop | |
| GF | |
| | |
| BIFTEK | 180 |
| 250 grama goveđe pisanice pečene po vašoj želji | |
| Beefsteak / 250 grams of beef tenderloin grilled as you like | |
| GF | |
| | |
| RIB EYE STEAK | 165 |
| 300 GRAMA RIB EYE ODRESKA PEČENOG PO VAŠOJ ŽELJI | |
| Rib Eye Steak / 300 grams of Rib Eye steak grilled as you like | |
| GF | |
| | |
| PILEĆI FILE NA ŽARU | 95 |
| Cijela pileća prsa sa žara | |
| Grilled Chicken fillet breast | |
| GF | |
| | |
| KONFITIRANA PAČJA PRSA | 140 |
| Poslužena s umakom od naranče | |
| Confit Duck Breast served with orange Sauce | |
| GF | |



GLAVNA JELA: Riba / MAIN DISHES: Fish

TUNA STEAK 165

Sa žara, poslužen na podlozi od granny smith jabuka i wasabi kreme

Tuna steak on Granny Smith Apples and Wasabi Paste

R GF

FILE BRANCINA 155

File svježeg Jadranskog brancina pečen na žaru

Fresh Adriatic Sea Bass Fillet, grilled

R GF

ŠKAMPI SA ŽARA 250

Svježi jadranski škampi pečeni u ljusci

Fresh Adriatic Scampi grilled in Shell

R GF

ŠKAMPI NA BUZARU 250

Škampi kuhani „na buzaru“, u finom umaku od bijelog vina

Scampi a la „Buzara“ in a fine white wine sauce

R



PRILOZI / SIDE DISHES

| | |
|---|----|
| DALMATINSKA BLITVA PRIPREMLJENA NA TRADICIONALAN NAČIN | 30 |
| Swiss chard and potatoes in a traditional Dalmatian Way | |
| GF V | |
| | |
| MLADI KRUMPIR | 30 |
| Baby Potato | |
| GF V | |
| | |
| POVRĆE SA ŽARA | 30 |
| Grilled Vegetables | |
| GF V | |
| | |
| KREMASTA RIŽA | 30 |
| Creamy rice | |
| GF V | |
| | |
| DOMAĆI PRŽENI PRUTIĆI OD BATATA | 30 |
| Homemade Fried Sweet potato stick | |
| GF V | |



UMACI / SAUCES

| | |
|---|----|
| UMAK OD PAŠKOG SIRA | 20 |
| Pag Cheese Sauce | |
| M GF V | |
| | |
| UMAK OD MEDVEDGRADSKIH GLJIVA I TARTUFA | 20 |
| Medvedgrad Mushrooms and Truffle Sauce | |
| M GF V | |
| | |
| UMAK DEMIGLACE | 20 |
| Demiglace Sauce | |
| GF | |
| | |
| UMAK OD ZELENOG PAPRA | 20 |
| Green Pepper Sauce | |
| GF | |
| | |
| UMAK CHIMICHURRI | 20 |
| Chimichurri Sauce | |
| GF | |



DESERTI / DESSERTS

DNEVNA PONUDA SVJEŽIH DESERATA

Daily offer of fresh desserts

POPIS ALERGENA / ALLERGENS LIST

Za jela sa naznačenim alergenima, bez glutena, vegetarijanskom i veganskom ponudom kontaktirajte naše osoblje / Please contact our friendly staff for all dishes with allergenic, gluten free, vegetarian and vegan offerings.

O

Kikiriki, Bademi, Lješnjaci, Pekan, Orasi, Brazilski oraščići, Indijski oraščići, Pistacije, Pinjoli, Australski orasi, Kesteni, Pšenica
Peanuts, Almonds, Hazelnuts, Pecan, Walnuts, Brazilian nuts, Cashews, Pistachio, Pine nuts, Macadamia nuts, Chestnuts, Wheat

M

Soja, Mlijeko, Jaja
Soya, Milk, Eggs

R

Rakovi (škampi, kozice, jastog, riječni rakovi), Ribe, Školjkaši
Crabs (shrimps, prawns, lobster, river crabs), Fish, Shellfish, Molluskus

GF

Bez glutena
Gluten free

V

Prikladno za vegetarijance
Suitable for vegetarians

SVE CIJENE SU IZRAŽENE U HRVATSKIM KUNAMA HRK. U SVE CIJENE JE URAČUNAT PDV. PRIGOVOR NA KVALITETU NAŠIH USLUGA MOŽETE DOSTAVITI U PISANOM OBLIKU NA MAIL INFO@INEXCELSIS.HR, A ODGOVOR NA VAŠ PRIGOVOR PROSLIJEDIT ĆEMO U ROKU OD 15 DANA OD DANA PRIMITKA. OSOBAMA MLAĐIM OD 18 GODINA ZABRANJENO JE POSLUŽIVATI ALKOHOLNA PIĆA I PRODAJA DUHANSKIH PROIZVODA. ALL PRICES SHOWN ARE IN CROATIAN KUNA HRK. VAT INCLUDED. ANY COMPLAIN REGARDING OUR SERVICE AND QUALITY CAN BE WRITTEN AND SENT VIA EMAIL INFO@INEXCELSIS.HR AND YOU WILL RECEIVE OUR ANSWER WITHIN 15 DAYS. WE DON'T SERVE ALCOHOL OR TOBACCO TO GUESTS UNDER AGE 18 YEARS OLD.