

Šparoge

Šparoga je jedna od najcjenjenijih samoniklih kultura koje uspijevaju na području Istre. Raste na teže dostupnim mjestima, često u zaklonu bodljikavog grmlja, pa su preduvjeti za njeno branje oko sokolovo, čelična volja i spremnost na pokoji ogrebotinu.

Poznato je da je šparoga čuvar zdravlja i nutritivno gledano, vrlo uravnotežena namirnica, ali ne treba zanemariti ni činjenicu da se ova

Gli asparagi vengono raccolti tra i prodotti selvatici più apprezzati dell'Istria. Per trovarli occorre armarsi di grande pazienza, aguzzare la vista ed essere pronti a qualche graffio dal momento che queste piante prediligono soprattutto i luoghi poco accessibili, come i cespugli pieni di spine.

Oltre ai benefici per la salute, l'asparago è un alimento molto equilibrato dal punto di vista nutritivo, senza dimenticare poi il fatto che è

Asparagus is one of the most appreciated wild plant varieties growing in Istria. Since it grows in less accessible places, often protected by thorny bushes, its picking requires eye of a hawk, iron will and not being afraid of an occasional scratch.

Asparagus is a well-known keeper of health and in terms of nutrition, an excellently balanced foodstuff. We need not neglect the fact that this wonderful plant has been considered an

čudesna biljka od davnina smatra afrodizijakom zbog visokog udjela vitamina E koji se često spominje kao vitamin plodnosti.

Divlje šparoge sadrže svu punoću gorkastog okusa pa će sljubljene uz svježe autohtone istarske namirnice izazvati pravu eksploziju aroma za znalačko nepce.

noto sin dal passato anche per le sue proprietà afrodisiache dovute all'elevato contenuto di vitamina E, definita spesso come vitamina della fertilità.

Il gusto leggermente amarognolo dell'asparago selvatico cui si deve il suo sapore intenso, abbinato alla freschezza dei prodotti tipici dell'Istria, saprà entusiasmare anche i palati più fini.

aphrodisiac from times immemorial due to its high vitamin E content, often spoken of as the fertility vitamin.

Since wild asparagus contain all the fullness of bitterish flavour, paired with fresh indigenous Istrian foodstuffs they will delight the palate of true connoisseurs with a virtual explosion of aromas.

Hotel Vela Vrata Dani šparoga na Buzeštini

Vela Vrata



Restoran "Vela vrata" u sklopu istoimenog hotela nalazi se u starom dijelu grada Buzeta. Uz profesionalno i ljubazno osoblje, restoran nudi bogatu ponudu domaćih jela s naglaskom na tartufe.

Mnogobrojni zadovoljni gosti otkrili su nasu kuhinju, te i Vas srdačno pozivamo da uzivate u toplom ambijentu i nadasve finoj hrani.

The "Vela vrata" restaurant, a part of the same named hotel, is located in the old town of Buzet. With a professional and friendly staff, the restaurant offers a wide range of local dishes with an emphasis on truffles. Many satisfied guests have recognized the quality of our cuisine. We kindly invite you to enjoy the warm ambience of our restaurant and, most importantly, delicious food.

Ristorante "Vela vrata" fa parte dell'omonimo albergo e si trova nel centro storico della città di Buzet (Pinguente). Con uno staff professionale e cordiale il ristorante offre una grande varietà di piatti locali con particolare attenzione al tartufo. Molti ospiti soddisfatti hanno scoperto la nostra cucina e dunque vi invitiamo cordialmente a venire e godere l'ambiente accogliente e soprattutto il cibo squisito.

**Radno vrijeme | Working hours |
Orari di apertura:**
12:00 – 21:00

Restoran Vela Vrata
Šetalište V. Gortana 7
52420 Buzet
+385 52 494 750
booking@velavrata.net



Menu 1

Krem juha od šparoga | Asparagus soup cream |
Zuppa cremosa di asparagi

Domaće taljatele sa šparogama | Homemade pasta with asparagus
sauce | Pasta fatta in casa con asparagi

Panna cotta sa šparogama | Panna cotta with asparagus |
Panna cotta con asparagi

165,00 kn (cca 21,90 €)

Menu 2

Fritaja sa šparogama | Scrambled eggs with asparagus |
Frittata con gli asparagi

Špaleta „giravolta“ sa zapečenom palentom punjenom
kremom od šparoga | Špaleta „giravolta“ with baked polenta stuffed
with asparagus cream | Špalletta giravolta con polenta al forno ripiena
con crema di asparagi

Sladoled od šparoga | Ice cream with asparagus | Gelato di asparagi

199,00 kn (cca 26,41 €)



Šparoge

Šparoga je jedna od najcjenjenijih samoniklih kultura koje uspijevaju na području Istre. Raste na teže dostupnim mjestima, često u zaklonu bodljikavog grmlja, pa su preduvjeti za njeno branje oko sokolovo, čelična volja i spremnost na pokoji ogrebotinu.

Poznato je da je šparoga čuvar zdravlja i nutritivno gledano, vrlo uravnotežena namirnica, ali ne treba zanemariti ni činjenicu da se ova

Gli asparagi vengono raccolti tra i prodotti selvatici più apprezzati dell'Istria. Per trovarli occorre armarsi di grande pazienza, aguzzare la vista ed essere pronti a qualche graffio dal momento che queste piante prediligono soprattutto i luoghi poco accessibili, come i cespugli pieni di spine.

Oltre ai benefici per la salute, l'asparago è un alimento molto equilibrato dal punto di vista nutritivo, senza dimenticare poi il fatto che è

Asparagus is one of the most appreciated wild plant varieties growing in Istria. Since it grows in less accessible places, often protected by thorny bushes, its picking requires eye of a hawk, iron will and not being afraid of an occasional scratch.

Asparagus is a well-known keeper of health and in terms of nutrition, an excellently balanced foodstuff. We need not neglect the fact that this wonderful plant has been considered an

čudesna biljka od davnina smatra afrodizijakom zbog visokog udjela vitamina E koji se često spominje kao vitamin plodnosti.

Divlje šparoge sadrže svu punoću gorkastog okusa pa će sljubljene uz svježe autohtone istarske namirnice izazvati pravu eksploziju aroma za znalačko nepce.

noto sin dal passato anche per le sue proprietà afrodisiache dovute all'elevato contenuto di vitamina E, definita spesso come vitamina della fertilità.

Il gusto leggermente amarognolo dell'asparago selvatico cui si deve il suo sapore intenso, abbinato alla freschezza dei prodotti tipici dell'Istria, saprà entusiasmare anche i palati più fini.

aphrodisiac from times immemorial due to its high vitamin E content, often spoken of as the fertility vitamin.

Since wild asparagus contain all the fullness of bitterish flavour, paired with fresh indigenous Istrian foodstuffs they will delight the palate of true connoisseurs with a virtual explosion of aromas.

Stara Dani Oštarija šparoga na Buzeštini



Stara Oštarija



Restoran Stara Oštarija nalazi se u starogradskoj jezgri grada Buzeta. Sa prekrasne terase pruža se pogled na donji dio grada i na dolinu rijeke Mirne, poznate po najboljim tartufima na svijetu. U restoranu se služe isključivo svježi tartufi - Tuber magnatum (istarski bijeli), Tuber Brumale, Tuber Melanosporum (istarski crni zimski) i Tuber Aestivum (istarski crni ljetni). Osim renomiranih jela od tartufa za koja je restoran specijaliziran, nude se i domaća istarska tradicionalna jela. U zimsko vrijeme, u donjem dijelu restorana se može uživati u jelima uz kamin i pucketanje vatre.

Radno vrijeme | Working hours |
Orari di apertura:
12:00 – 22:00

Restoran Stara Oštarija
+385 52 694 003
Buzet, Stari Grad, Ul. Petra Flega 5

The restaurant "Stara Ostarija" is located in the old town of Buzet. The beautiful terrace oversees the lower part of the town and the valley well known for the best truffles in the world. The restaurant serves only fresh truffles - Tuber magnatum (Istrian white truffle), Brumale Tuber, Tuber melanosporum (Istrian black winter truffle) and Tuber aestivum (Istrian black summer truffle). In addition to the renowned truffle dishes for which the restaurant is specialized, it also offers the local istrian traditional dishes. In winter time you can savor your food in the lower part of the restaurant by the fireplace, enjoying the relaxing sound of crackling fire.



Il ristorante "Stara Ostarija" si trova nel centro storico di Buzet. Dalla bellissima terrazza si offre una vista sulla parte bassa della città e sulla valle, nota per il migliore tartufo del mondo. Il ristorante serve solo il tartufo fresco – Tuber magnatum (tartufo bianco istriano), Brumale Tuber, Tuber melanosporum (tartufo nero istriano invernale) e Tuber aestivum (tartufo nero istriano estivo). Oltre ai rinomati piatti al tartufo per i quali il ristorante è specializzato, si offrono anche i piatti della cucina istriana locale. In inverno nella parte inferiore del ristorante si possono gustare i piatti davanti al camino con un bel fuoco scoppiettante.



Fritada (kajgana) sa divljim šparogama
Frittata with wild asparagus
Frittata con asparagi selvatici
Frittata mit wildem Spargel

75,00 kn (cca 10 €)

Fuži sa divljim šparogama
Pasta tradizionale istriana Fuzi con asparagi selvatici
Istrische traditionelle Pasta Fuzi mit wildem Spargel
Istrian traditional pasta Fuzi with wild asparagus

85,00 kn (cca 11 €)

Domaći njoki sa divljim šparogama
Homemade „gnocchi“ (traditional istrian pasta) with wild asparagus
Gnocchi fatti in casa con asparagi selvatici
Hausgemachte Gnocchi mit wilkdem Spargel

85,00 kn (cca 11 €)

Pljukanci sa divljim šparogama i svježim tartufima
Istrian pasta(Pljukanci) with wild asparagus and fresh truffles
Pasta istriana(Pljukanci) con asparagi selvatici e tartufo fresco
Istrische Pasta(Pljukanci) mit wildem Spargel und frischen Truffeln

175,00 kn (cca 23 €)

Domaći njoki sa divljim šparogama i svježim tartufima
Homemade „gnocchi“ (traditional istrian pasta) with wild asparagus and fresh truffles
Gnocchi fatti in casa con asparagi selvatici e tartufo fresco
Hausgemachte Gnocchi mit wilkdem Spargel und frischen Truffeln

175,00 kn (cca 23 €)



Šparoge

Šparoga je jedna od najcjenjenijih samoniklih kultura koje uspijevaju na području Istre. Raste na teže dostupnim mjestima, često u zaklonu bodljikavog grmlja, pa su preduvjeti za njeno branje oko sokolovo, čelična volja i spremnost na pokoji ogrebotinu.

Poznato je da je šparoga čuvar zdravlja i nutritivno gledano, vrlo uravnotežena namirnica, ali ne treba zanemariti ni činjenicu da se ova

Gli asparagi vengono raccolti tra i prodotti selvatici più apprezzati dell'Istria. Per trovarli occorre armarsi di grande pazienza, aguzzare la vista ed essere pronti a qualche graffio dal momento che queste piante prediligono soprattutto i luoghi poco accessibili, come i cespugli pieni di spine.

Oltre ai benefici per la salute, l'asparago è un alimento molto equilibrato dal punto di vista nutritivo, senza dimenticare poi il fatto che è

Asparagus is one of the most appreciated wild plant varieties growing in Istria. Since it grows in less accessible places, often protected by thorny bushes, its picking requires eye of a hawk, iron will and not being afraid of an occasional scratch.

Asparagus is a well-known keeper of health and in terms of nutrition, an excellently balanced foodstuff. We need not neglect the fact that this wonderful plant has been considered an

čudesna biljka od davnina smatra afrodizijakom zbog visokog udjela vitamina E koji se često spominje kao vitamin plodnosti.

Divlje šparoge sadrže svu punoću gorkastog okusa pa će sljubljene uz svježe autohtone istarske namirnice izazvati pravu eksploziju aroma za znalačko nepce.

noto sin dal passato anche per le sue proprietà afrodisiache dovute all'elevato contenuto di vitamina E, definita spesso come vitamina della fertilità.

Il gusto leggermente amarognolo dell'asparago selvatico cui si deve il suo sapore intenso, abbinato alla freschezza dei prodotti tipici dell'Istria, saprà entusiasmare anche i palati più fini.

aphrodisiac from times immemorial due to its high vitamin E content, often spoken of as the fertility vitamin.

Since wild asparagus contain all the fullness of bitterish flavour, paired with fresh indigenous Istrian foodstuffs they will delight the palate of true connoisseurs with a virtual explosion of aromas.

Humška Dani konoba šparoga na Buzeštini

Humška konoba



Kad vas domaćini na području Humšćine pozovu u konobu, zahvalite im i uđite. Taj je čin dokaz njihova gostoprimstva. Pozvali su vas da bi vas ugostili. Humška konoba smještena je u srcu Istre – Humu, najmanjem gradu na svijetu. Otvorena je 1976. godine na mjestu stare konobe, te je uređena u tipično istarskom stilu, u kamenu i drvu, čime se savršeno uklapa u ambijent Istre. U svojoj ponudi nudi tipična istarska jela. Pojedina jela se serviraju na drvenim pladnjevima što im daje originalnost.

Radno vrijeme | Working hours | Orari di apertura:

Uto-Pet | Tue-Fri | Mar-Ven:

12:00 – 20:00

Sub i Ned | Sat & Sun | Sab e Dom:

12:00 – 22:00

Zatvoreno | closed | chiuso:

ponedjeljkom | Monday | Lunedì

Hum 2, 52425, Hum
+385 91 600 3456

When the hosts in the Hum area invite you into the tavern, thank them and accept their invite. This act is a proof of their hospitality. They want to host you and make you feel welcome. Hum tavern is located in the heart of Istria – Hum, the world's smallest town. Opened in 1976 on the site of an old tavern, it is decorated in typically Istrian style, in stone and wood, perfectly mirroring Istian ambience. We offer typical Istrian dishes. Some dishes are served on wooden trays, giving them a touch of originality.

Quando gli abitanti dell'area di Hum vi invitano alla taverna ringraziateli ed entrate. Questo è l'atto della loro ospitalità. Vi invitano per ospitarvi. L'osteria Hum si trova nel cuore dell'Istria – a Hum la città più piccola del mondo. Inaugurata nel 1976 sul sito di una vecchia taverna, l'osteria è decorata in tipico stile istriano, in pietra e legno, che si adattano perfettamente all'atmosfera dell'Istria. Offriamo i piatti tipici istriani. Alcuni piatti sono serviti su vassoi di legno che li rende originali.



Menu 1

Maneštra sa stupanim kukuruzom | Minestrone with corn |
Minestra con il mais

Fritaja sa šparogama i pršutom | Omelette with asparagus and
prosciutto | Frittata di asparagi e prosciutto

Domaće kroštrole | “Kroštrole”(traditional istrian pastry) | Crostoli
95,00 kn (cca 12.61 €)

Menu 2

Domaći pršut i ovčji sir | Prosciutto and sheep cheese | Prosciutto e
formaggio di pecora

Domaća nedeve sa šparogama i pršutom | “Nedeve” (special roll made
of cheese, bread and eggs, boiled in soup) with asparagus and pro-
sciutto | “Nedeve” (rotolo speciale a base di formaggio, pane e uova,
bolliti nel brodo) con asparagi e prosciutto

Domaće kroštrole | “Kroštrole”(traditional istrian pastry) | Crostoli
140,00 kn (cca 18.59 €)

Menu 3

Maneštra sa stupanim kukuruzom | Minestrone with corn |
Minestra con il mais

Domaći pljukanci sa šparugama i pršutom, salata | Homemade
“pljukanci” (traditional istrian pasta) with asparagus and prosciutto,
salad | “Pljukanci” (pasta tipica regionale) con asparagi e prosciutto,
insalata

Domaće kroštrole | “Kroštrole”(traditional istrian pastry) | Crostoli
140,00 kn (cca 18.59 €)



Šparoge

Šparoga je jedna od najcjenjenijih samoniklih kultura koje uspijevaju na području Istre. Raste na teže dostupnim mjestima, često u zaklonu bodljikavog grmlja, pa su preduvjeti za njeno branje oko sokolovo, čelična volja i spremnost na pokoji ogrebotinu.

Poznato je da je šparoga čuvar zdravlja i nutritivno gledano, vrlo uravnotežena namirnica, ali ne treba zanemariti ni činjenicu da se ova

Gli asparagi vengono raccolti tra i prodotti selvatici più apprezzati dell'Istria. Per trovarli occorre armarsi di grande pazienza, aguzzare la vista ed essere pronti a qualche graffio dal momento che queste piante prediligono soprattutto i luoghi poco accessibili, come i cespugli pieni di spine.

Oltre ai benefici per la salute, l'asparago è un alimento molto equilibrato dal punto di vista nutritivo, senza dimenticare poi il fatto che è

Asparagus is one of the most appreciated wild plant varieties growing in Istria. Since it grows in less accessible places, often protected by thorny bushes, its picking requires eye of a hawk, iron will and not being afraid of an occasional scratch.

Asparagus is a well-known keeper of health and in terms of nutrition, an excellently balanced foodstuff. We need not neglect the fact that this wonderful plant has been considered an

čudesna biljka od davnina smatra afrodizijakom zbog visokog udjela vitamina E koji se često spominje kao vitamin plodnosti.

Divlje šparoge sadrže svu punoću gorkastog okusa pa će sljubljene uz svježe autohtone istarske namirnice izazvati pravu eksploziju aroma za znalačko nepce.

noto sin dal passato anche per le sue proprietà afrodisiache dovute all'elevato contenuto di vitamina E, definita spesso come vitamina della fertilità.

Il gusto leggermente amarognolo dell'asparago selvatico cui si deve il suo sapore intenso, abbinato alla freschezza dei prodotti tipici dell'Istria, saprà entusiasmare anche i palati più fini.

aphrodisiac from times immemorial due to its high vitamin E content, often spoken of as the fertility vitamin.

Since wild asparagus contain all the fullness of bitterish flavour, paired with fresh indigenous Istrian foodstuffs they will delight the palate of true connoisseurs with a virtual explosion of aromas.

Konoba Dani Most šparoga na Buzeštini



Konoba Most

Konoba Most, najstarija konoba u Buzetu i jedna od najstarijih u Istri, veže se uz same početke turizma na Buzeštini, čija tradicija seže još od 1933. godine, te je od samih početaka u vlasništvu obitelji Marinac. U svojoj ponudi nudimo tradicionalna istarska jela.

The "Most" Tavern is the oldest tavern in Buzet, and one of the oldest in Istria. It is linked with the beginnings of tourism in the Buzet area, a tradition dating back to 1933. The tavern has been in the property of the Marinac family since the opening. We offer traditional Istrian dishes.

L'osteria "Most", è l'osteria più antica di Buzet (Pinguente) e anche una tra le più antiche in Istria. È collegata agli inizi del turismo nell'area di Buzet, la cui tradizione risale all'anno 1933, ed è sin dall'inizio la proprietà della famiglia Marinac. Nella nostra offerta trovate i piatti tradizionali istriani.



Radno vrijeme | Working hours |

Orari di apertura:

12:00 – 20:00

Zatvoreno | closed | chiuso:

srijedom | Wednesday | Mercoledì

Konoba Most
Most 18, 52420 Buzet
Tel: +385 52 662 867
most@ri.t-com.hr
www.konobamost.hr
FB: Konoba Most
Insta: konoba_most



Menu 1

Krem juha od šparoga | Cream of asparagus soup |
Vellutata di asparagi

Pljukanci sa šparogama i pršutom | Istrian pasta (Pljukanci) with wild
asparagus and prosciutto | Pasta istriana (Pljukanci) con asparagi
e prosciutto

Soufflé od čokolade sa sladoledom od vanilije | Chocolate soufflé with
vanilla ice cream | Soufflé di cioccolato con gelato alla vaniglia

135,00 kn (cca 17,92 €)

Menu 2

Fritaja od šparoga i pršuta | Scrambled eggs with asparagus and
prosciutto | Uova strapazzate con asparagi e prosciutto

Ombolo na maslinovom ulju s fužima i šparogama | Pork loin in olive
oil with fuži and asparagus | Lonza di maiale all'olio d'oliva con
fuži e asparagi

Soufflé od čokolade sa sladoledom od vanilije | Chocolate soufflé with
vanilla ice cream | Soufflé al cioccolato con gelato alla vaniglia

150,00 kn (cca 19,91 €)

Aperitiv Biska gratis



Šparoge

Šparoga je jedna od najcjenjenijih samoniklih kultura koje uspijevaju na području Istre. Raste na teže dostupnim mjestima, često u zaklonu bodljikavog grmlja, pa su preduvjeti za njeno branje oko sokolovo, čelična volja i spremnost na pokoji ogrebotinu.

Poznato je da je šparoga čuvar zdravlja i nutritivno gledano, vrlo uravnotežena namirnica, ali ne treba zanemariti ni činjenicu da se ova

Gli asparagi vengono raccolti tra i prodotti selvatici più apprezzati dell'Istria. Per trovarli occorre armarsi di grande pazienza, aguzzare la vista ed essere pronti a qualche graffio dal momento che queste piante prediligono soprattutto i luoghi poco accessibili, come i cespugli pieni di spine.

Oltre ai benefici per la salute, l'asparago è un alimento molto equilibrato dal punto di vista nutritivo, senza dimenticare poi il fatto che è

Asparagus is one of the most appreciated wild plant varieties growing in Istria. Since it grows in less accessible places, often protected by thorny bushes, its picking requires eye of a hawk, iron will and not being afraid of an occasional scratch.

Asparagus is a well-known keeper of health and in terms of nutrition, an excellently balanced foodstuff. We need not neglect the fact that this wonderful plant has been considered an

čudesna biljka od davnina smatra afrodizijakom zbog visokog udjela vitamina E koji se često spominje kao vitamin plodnosti.

Divlje šparoge sadrže svu punoću gorkastog okusa pa će sljubljene uz svježe autohtone istarske namirnice izazvati pravu eksploziju aroma za znalačko nepce.

noto sin dal passato anche per le sue proprietà afrodisiache dovute all'elevato contenuto di vitamina E, definita spesso come vitamina della fertilità.

Il gusto leggermente amarognolo dell'asparago selvatico cui si deve il suo sapore intenso, abbinato alla freschezza dei prodotti tipici dell'Istria, saprà entusiasmare anche i palati più fini.

aphrodisiac from times immemorial due to its high vitamin E content, often spoken of as the fertility vitamin.

Since wild asparagus contain all the fullness of bitterish flavour, paired with fresh indigenous Istrian foodstuffs they will delight the palate of true connoisseurs with a virtual explosion of aromas.

Konoba Dani Volte šparoga na Buzeštini

Konoba Volte



fotoPrizma

Konoba Volte nalazi se u Kozarina, u blizini Buzeta. Sastavni dio ponude konobe Volte jesu zdravi plodovi iz vlastitog povrtnjaka kao baza domaćih delicija. Rustikalni ambijent u skladu je s domaćom gastronomskom ponudom. Osim toga nudi se i mogućnost smještaja u našim sobama, a na raspolaganju su i dva autobusa, tri minibus i dva kombi vozila.

The tavern "Volte" is located in Kozari near the town of Buzet. The integral part of the offer are ingredients from our organic production, as the basis of traditional delicacies. The rustic ambience blends well with our gastronomic offer. We also offer the opportunity to stay in our rooms. Moreover, there are also two buses, three minibuses and two vans at your disposal.

L'osteria "Volte" si trova a Kozari vicino Buzet. La parte integrante dell'offerta sono gli ingredienti della produzione biologica propria, come base delle delizie tradizionali. L'ambiente rustico si sposa bene con la nostra offerta gastronomica. In più offriamo anche la possibilità di soggiornare nelle nostre camere, e a disposizione ci sono anche due pullman, tre minibus e due furgoncini.

**Radno vrijeme | Working hours |
Orari di apertura:**
12:00 – 23:00
Zatvoreno | closed | chiuso:
utorkom | Tuesday | Martedì

Konoba Volte
Kozari 16, Buzet
Tel/Mob: +385 52 665 215
+385 98 420 126
E-mail: volte@volte.hr
www.volte.hr



Menu 1

Krem juha od šparoga s domaćim prepečenim kruhom |
Cream of asparagus soup with homemade toasted bread |
Vellutata di asparagi con crostini di pane casereccio

Biftek u umaku od šparoga s raviolima, salata | Beefsteak in asparagus
sauce with ravioli, salad | Bistecca in salsa di asparagi con ravioli,
insalata

Desert | Dessert | Dolce

235,00 kn (cca 31,19 €)

Menu 2

Hladno predjelo (pršut, ovčji sir) | Cold appetizer (prosciutto, sheep
cheese) | Antipasto freddo (Prosciutto, formaggio di pecora)

Fuži u umaku od šparoga | Istrian traditional pasta Fuži
in asparagus sauce | Pasta tradizionale istriana Fuži in salsa di asparagi

Desert | Dessert | Dolce

155,00 kn (cca 20,57 €)



Šparoge

Šparoga je jedna od najcjenjenijih samoniklih kultura koje uspijevaju na području Istre. Raste na teže dostupnim mjestima, često u zaklonu bodljikavog grmlja, pa su preduvjeti za njeno branje oko sokolovo, čelična volja i spremnost na pokoji ogrebotinu.

Poznato je da je šparoga čuvar zdravlja i nutritivno gledano, vrlo uravnotežena namirnica, ali ne treba zanemariti ni činjenicu da se ova

Gli asparagi vengono raccolti tra i prodotti selvatici più apprezzati dell'Istria. Per trovarli occorre armarsi di grande pazienza, aguzzare la vista ed essere pronti a qualche graffio dal momento che queste piante prediligono soprattutto i luoghi poco accessibili, come i cespugli pieni di spine.

Oltre ai benefici per la salute, l'asparago è un alimento molto equilibrato dal punto di vista nutritivo, senza dimenticare poi il fatto che è

Asparagus is one of the most appreciated wild plant varieties growing in Istria. Since it grows in less accessible places, often protected by thorny bushes, its picking requires eye of a hawk, iron will and not being afraid of an occasional scratch.

Asparagus is a well-known keeper of health and in terms of nutrition, an excellently balanced foodstuff. We need not neglect the fact that this wonderful plant has been considered an

čudesna biljka od davnina smatra afrodizijakom zbog visokog udjela vitamina E koji se često spominje kao vitamin plodnosti.

Divlje šparoge sadrže svu punoću gorkastog okusa pa će sljubljene uz svježe autohtone istarske namirnice izazvati pravu eksploziju aroma za znalačko nepce.

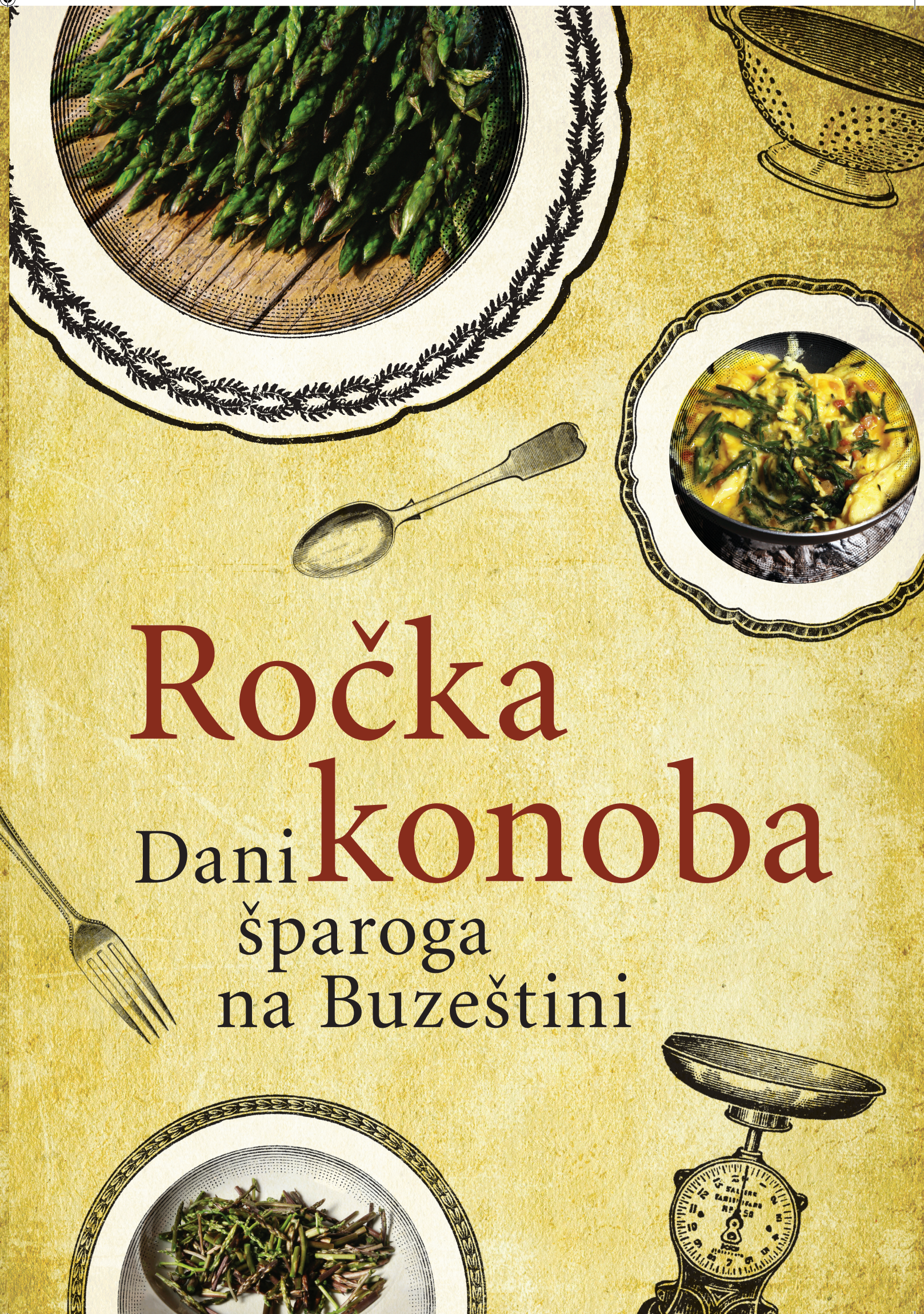
noto sin dal passato anche per le sue proprietà afrodisiache dovute all'elevato contenuto di vitamina E, definita spesso come vitamina della fertilità.

Il gusto leggermente amarognolo dell'asparago selvatico cui si deve il suo sapore intenso, abbinato alla freschezza dei prodotti tipici dell'Istria, saprà entusiasmare anche i palati più fini.

aphrodisiac from times immemorial due to its high vitamin E content, often spoken of as the fertility vitamin.

Since wild asparagus contain all the fullness of bitterish flavour, paired with fresh indigenous Istrian foodstuffs they will delight the palate of true connoisseurs with a virtual explosion of aromas.

Ročka Dani konoba šparoga na Buzeštini



Ročka konoba



Ročka konoba je tradicionalna istarska konoba smještena na brežuljku, u srcu gradića ptica i ljudi dobre volje. U svojoj 25-godišnjoj tradiciji obitelji Stefanović nudi autohtonu hranu Istarskog porijekla.



"Rocka konoba" is a typical istrian tavern set upon a hill, right in the heart of the town of birds and people of good will. In its 25-year tradition the Stefanovic family offers traditional Istrian food.



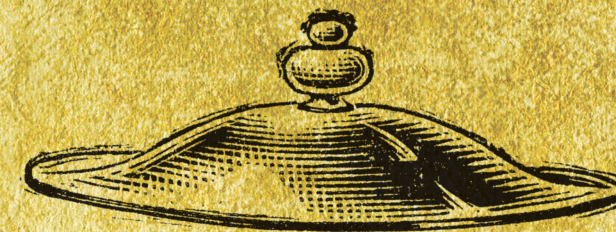
Radno vrijeme | Working hours |

Orari di apertura:

12:00 - 21:00
Sub i Ned | Sat & Sun | Sab e Dom:
12:00 - 22:00
Zatvoreno | closed | chiuso:
ponedjeljkom | Monday | Lunedì

Roč 14/1, 52425, Roč
+385 91 575 8947

"Rocka konoba" è un'osteria tipica istriana, situata sulla collina, nel cuore della cittadina degli uccelli e delle persone di buona volontà. Nella sua tradizione lunga 25 anni la famiglia Stefanovic offre la cucina tradizionale istriana.



Menu

Fritaja kuraja (šparoge, jaje, kruh, ombolić, miješani sir)
Fritaja kuraja (asparagus, eggs, bread, pork loin, mixed cheese)
Fritaj kuraja (asparagi, uova, pane, lonza di maiale, formaggi misti)

Njoki sa pestom od šparoga, cherry rajčicom i sušenom rajčicom
Gnocchi with asparagus pesto, cherry tomatoes and sun-dried tomatoes
Gnocchi al pesto di asparagi, pomodorini e pomodorini secchi

Dnevni kolač
Daily cake
Dolce del giorno

160,00 kn (cca 21,50 €)



Šparoge

Šparoga je jedna od najcjenjenijih samoniklih kultura koje uspijevaju na području Istre. Raste na teže dostupnim mjestima, često u zaklonu bodljikavog grmlja, pa su preduvjeti za njeno branje oko sokolovo, čelična volja i spremnost na pokoji ogrebotinu.

Poznato je da je šparoga čuvar zdravlja i nutritivno gledano, vrlo uravnotežena namirnica, ali ne treba zanemariti ni činjenicu da se ova

Gli asparagi vengono raccolti tra i prodotti selvatici più apprezzati dell'Istria. Per trovarli occorre armarsi di grande pazienza, aguzzare la vista ed essere pronti a qualche graffio dal momento che queste piante prediligono soprattutto i luoghi poco accessibili, come i cespugli pieni di spine.

Oltre ai benefici per la salute, l'asparago è un alimento molto equilibrato dal punto di vista nutritivo, senza dimenticare poi il fatto che è

Asparagus is one of the most appreciated wild plant varieties growing in Istria. Since it grows in less accessible places, often protected by thorny bushes, its picking requires eye of a hawk, iron will and not being afraid of an occasional scratch.

Asparagus is a well-known keeper of health and in terms of nutrition, an excellently balanced foodstuff. We need not neglect the fact that this wonderful plant has been considered an

čudesna biljka od davnina smatra afrodizijakom zbog visokog udjela vitamina E koji se često spominje kao vitamin plodnosti.

Divlje šparoge sadrže svu punoću gorkastog okusa pa će sljubljene uz svježe autohtone istarske namirnice izazvati pravu eksploziju aroma za znalačko nepce.

noto sin dal passato anche per le sue proprietà afrodisiache dovute all'elevato contenuto di vitamina E, definita spesso come vitamina della fertilità.

Il gusto leggermente amarognolo dell'asparago selvatico cui si deve il suo sapore intenso, abbinato alla freschezza dei prodotti tipici dell'Istria, saprà entusiasmare anche i palati più fini.

aphrodisiac from times immemorial due to its high vitamin E content, often spoken of as the fertility vitamin.

Since wild asparagus contain all the fullness of bitterish flavour, paired with fresh indigenous Istrian foodstuffs they will delight the palate of true connoisseurs with a virtual explosion of aromas.

Pizzeria Dani Ježić šparoga na Buzeštini



Pizzeria Ježić



Radno vrijeme | Working hours |

Orari di apertura:

09:00 - 23:00

Sub i Ned | Sat & Sun | Sab e Dom:

13:00 - 23:00

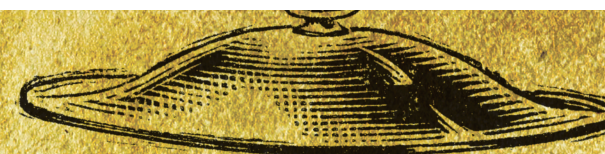
Zatvoreno | closed | chiuso:

ponedjeljkom | Monday | Lunedì

Ulica Antona Cerovca Tonaća 15, Buzet

+385 91 205 2433

pizzeria.jezic@gmail.com



PIZZA 1.

Pelati, sir, panceta, šparuge, mladi luk
Pomodoro, formaggio, pancetta, asparagi, cipolla verde
Tomato, cheese, bacon, asparagus, green onions

MALA – SREDNJA – JUMBO

PICCOLA – MEDIA – JUMBO

SMALL – MEDIUM – JUMBO

43,00 kn – 48,00 kn – 96,00 kn (cca 5,71 € – 6,37 € – 12,74 €)

PIZZA 2.

Pelati, sir, domaći sir, šparuge, mladi luk, kuhano jaje, aceto balsamico
Pomodoro, formaggio, ricotta, asparagi, cipolla verde, uova sode, aceto balsamico
Tomato, cheese, cottage cheese, asparagus, green onions, boiled egg, aceto balsamico

43,00 kn – 48,00 kn – 96,00 kn (cca 5,71 € – 6,37 € – 12,74 €)

PIZZA 3.

Pelati, sir, losos, šparuge, cherry rajčica, parmezan
Pomodoro, formaggio, salmone, asparagi, pomodorini, parmigiano
Tomato, cheese, salmon, asparagus, cherry tomatoes, parmesan cheese

50,00 kn – 55,00 kn – 110,00 kn (cca 6,64 € – 7,30 € – 14,60 €)

PIZZA 4.

Pelati, sir, kozice, pršut, šparuge, vrhnje
Pomodoro, formaggio, gamberi, prosciutto, asparagi, panna da cucina
Tomato, cheese, prawn, prosciutto, asparagus, cooking cream

52,00 kn – 57,00 kn – 115,00 kn (cca 6,90 € – 7,57 € – 15,26 €)

PIZZA 5.

Pelati, sir, domaći sir, ombolo, šparuge, mladi luk, jaje
Pomodoro, formaggio, ricotta, lombo di maiale, asparagi, cipolla verde, uovo
Tomato, cheese, cottage cheese, pork fillet, asparagus, green onions, egg

45,00 kn – 50,00 kn – 100,00 kn cca (5,97 € – 6,64 € – 13,27 €)

PIZZA 6.

Pelati, sir, piletina, šparuge, panceta, mladi luk
Pomodoro, formaggio, pollo, asparagi, pancetta, cipolla verde
Tomato, cheese, chicken, asparagus, bacon, green onions

45,00 kn – 50,00 kn – 100,00 kn cca (5,97 € – 6,64 € – 13,27 €)



Šparoge

Šparoga je jedna od najcjenjenijih samoniklih kultura koje uspijevaju na području Istre. Raste na teže dostupnim mjestima, često u zaklonu bodljikavog grmlja, pa su preduvjeti za njeno branje oko sokolovo, čelična volja i spremnost na pokoji ogrebotinu.

Poznato je da je šparoga čuvar zdravlja i nutritivno gledano, vrlo uravnotežena namirnica, ali ne treba zanemariti ni činjenicu da se ova

Gli asparagi vengono raccolti tra i prodotti selvatici più apprezzati dell'Istria. Per trovarli occorre armarsi di grande pazienza, aguzzare la vista ed essere pronti a qualche graffio dal momento che queste piante prediligono soprattutto i luoghi poco accessibili, come i cespugli pieni di spine.

Oltre ai benefici per la salute, l'asparago è un alimento molto equilibrato dal punto di vista nutritivo, senza dimenticare poi il fatto che è

Asparagus is one of the most appreciated wild plant varieties growing in Istria. Since it grows in less accessible places, often protected by thorny bushes, its picking requires eye of a hawk, iron will and not being afraid of an occasional scratch.

Asparagus is a well-known keeper of health and in terms of nutrition, an excellently balanced foodstuff. We need not neglect the fact that this wonderful plant has been considered an

čudesna biljka od davnina smatra afrodizijakom zbog visokog udjela vitamina E koji se često spominje kao vitamin plodnosti.

Divlje šparoge sadrže svu punoću gorkastog okusa pa će sljubljene uz svježe autohtone istarske namirnice izazvati pravu eksploziju aroma za znalačko nepce.

noto sin dal passato anche per le sue proprietà afrodisiache dovute all'elevato contenuto di vitamina E, definita spesso come vitamina della fertilità.

Il gusto leggermente amarognolo dell'asparago selvatico cui si deve il suo sapore intenso, abbinato alla freschezza dei prodotti tipici dell'Istria, saprà entusiasmare anche i palati più fini.

aphrodisiac from times immemorial due to its high vitamin E content, often spoken of as the fertility vitamin.

Since wild asparagus contain all the fullness of bitterish flavour, paired with fresh indigenous Istrian foodstuffs they will delight the palate of true connoisseurs with a virtual explosion of aromas.



Old River



Restoran Old River smješten u neposrednoj blizini Motovunske šume uz rijeku Mirnu, epicentra nalazišta tartufa, nudi poseban doživljaj tradicionalne istarske gastronomije, domaće tjestenine, tartufa, šparuga, samoniklog bilja, gljiva, odležanih mesa i domaćeg pršuta.



The Old River Restaurant, located near the Motovun Forest along the Mirna River, the epicenter of the truffle site, offers a special experience of traditional Istrian gastronomy, homemade pasta, truffles, asparagus, wild herbs, mushrooms, aged meat and homemade prosciutto.



Radno vrijeme | Working hours | Orari di apertura:

12:00-23:00

Restoran Old River
Rušnjak 70
52420 Buzet
Tel: +385 91 166 2111
E-mail: restoran.olddriver@gmail.com
Facebook: Old River
Instagram: [restoran_oldriver](https://www.instagram.com/restoran_oldriver)

Il Ristorante Old River, situato vicino alla foresta di Montona lungo il fiume Mirna, epicentro della zona di raccolta del tartufo, offre un'esperienza speciale di gastronomia tradizionale istriana, pasta fatta in casa, tartufi, asparagi, erbe selvatiche, funghi, carne stagionata e prosciutto fatto in casa.



Menu 1

Fritada od prepeličjih i kokošjih jaja sa šparogama i samoniklim biljem |
Scrambled eggs from quail and chicken eggs with asparagus
and wild herbs | Uova strapazzate di quaglia e gallina con asparagi
ed erbe selvatiche

Njoki od koprive sa šparogama i pršutom | Nettle gnocchi with asparagus
and prosciutto | Gnocchi alle ortiche con asparagi e prosciutto

Domaća skuta sa džemom od maslačka i listićima badema |
Homemade cottage cheese with dandelion jam and almond leaves |
Ricotta fatta in casa con marmellata di tarassaco e foglie di mandorle

180,00 kn (cca 23,89 €)



Menu 2

Krem juha od šparoga i samoniklog bilja | Cream of asparagus soup and
wild herbs | Vellutata di asparagi ed erbe selvatiche

Domaća plečka, salata od mišancije samoniklog bilja, šparoga,
prepeličjih jaja i skute | Homemade pork shoulder, salad of a mixture of
wild herbs, asparagus, quail eggs and cottage cheese | Spalla di maiale
fatta in casa, insalata di un misto di erbe selvatiche, asparagi, uova di
quaglia e ricotta

Pannacotta od kozjeg mlijeka sa medom i džemom od drijena |
Panna Cotta from goat's milk with honey and dogwood jam |
Panna Cotta con latte di capra, miele e marmellata di corniolo

190,00 (cca 25,22 €)



Šparoge

Šparoga je jedna od najcjenjenijih samoniklih kultura koje uspijevaju na području Istre. Raste na teže dostupnim mjestima, često u zaklonu bodljikavog grmlja, pa su preduvjeti za njeno branje oko sokolovo, čelična volja i spremnost na pokoji ogrebotinu.

Poznato je da je šparoga čuvar zdravlja i nutritivno gledano, vrlo uravnotežena namirnica, ali ne treba zanemariti ni činjenicu da se ova

Gli asparagi vengono raccolti tra i prodotti selvatici più apprezzati dell'Istria. Per trovarli occorre armarsi di grande pazienza, aguzzare la vista ed essere pronti a qualche graffio dal momento che queste piante prediligono soprattutto i luoghi poco accessibili, come i cespugli pieni di spine.

Oltre ai benefici per la salute, l'asparago è un alimento molto equilibrato dal punto di vista nutritivo, senza dimenticare poi il fatto che è

Asparagus is one of the most appreciated wild plant varieties growing in Istria. Since it grows in less accessible places, often protected by thorny bushes, its picking requires eye of a hawk, iron will and not being afraid of an occasional scratch.

Asparagus is a well-known keeper of health and in terms of nutrition, an excellently balanced foodstuff. We need not neglect the fact that this wonderful plant has been considered an

čudesna biljka od davnina smatra afrodizijakom zbog visokog udjela vitamina E koji se često spominje kao vitamin plodnosti.

Divlje šparoge sadrže svu punoću gorkastog okusa pa će sljubljene uz svježe autohtone istarske namirnice izazvati pravu eksploziju aroma za znalačko nepce.

noto sin dal passato anche per le sue proprietà afrodisiache dovute all'elevato contenuto di vitamina E, definita spesso come vitamina della fertilità.

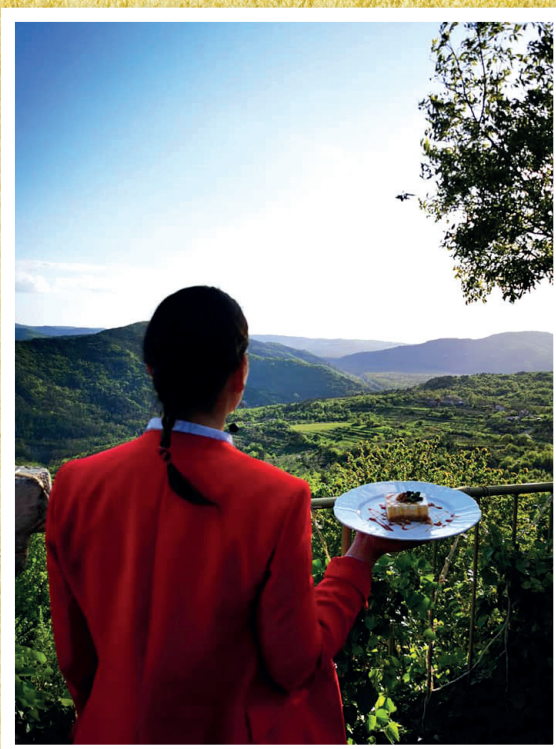
Il gusto leggermente amarognolo dell'asparago selvatico cui si deve il suo sapore intenso, abbinato alla freschezza dei prodotti tipici dell'Istria, saprà entusiasmare anche i palati più fini.

aphrodisiac from times immemorial due to its high vitamin E content, often spoken of as the fertility vitamin.

Since wild asparagus contain all the fullness of bitterish flavour, paired with fresh indigenous Istrian foodstuffs they will delight the palate of true connoisseurs with a virtual explosion of aromas.



Santa Dani Terra šparoga na Buzeštini



Santa Terra

Welcome to our village - Sovinjak, and to our tavern. For two decades, specifically since 1992 when we started working, until now, we have been offering traditional local dishes of our region and we have to mention that almost all the ingredients we use to prepare our meals are organic and locally grown. We have dedicated the names of our handicraft shop and the tavern to two historical denominations from our region - Santa Terra and Pucinum (there was a Roman fortress called Pucinum on the site of today's Sovinjak).



Benvenuti nel nostro paese - Sovinjak e anche nella nostra osteria. Da due decenni, più precisamente dal 1992, quando abbiamo iniziato a lavorare, da allora fino ad oggi offriamo i piatti della tradizione culinaria locale e dobbiamo accennare che quasi tutti gli ingredienti che utilizziamo per preparare i piatti che offriamo sono di produzione biologica dell'area circostante. I nomi del nostro artigianato e dell'osteria sono dedicati a due denominazioni della nostra regione che vanno ben lontano nel passato – Santa Terra e Pucinum (al posto della Sovinjak odierna nel passato c'era una fortezza romana chiamata Pucinum).

Dodrodošli u naše mjesto – Sovinjak i ujedno i u našu konobu – Santa Terra. Već dva desetljeća, točnije od 1992. godine kada smo počeli s radom do danas u našoj ponudi su tradicionalna domaća jela iz našeg podneblja i moramo napomenuti da gotovo sve namirnice koje koristimo za pripremu jela koje nudimo su domaćeg uzgoja iz našeg užeg područja. Ime našeg obrta ujedno i same konobe posvetili smo dvijema nazivima našeg podneblja koji dosežu daleko daleko u prošlost - Santa Terra i Pucinum (na mjestu postojećeg Sovinjaka bila je rimska utvrda nazvana Pucinum).

Radno vrijeme | Working hours |

Orari di apertura:

12:00 - 22:00

Zatvoreno | closed | chiuso:

srijedom | Wednesday | Mercoledì

Sv. Ivan Dol 12,
52420 Buzet
Nada Pavletić
Mob: +385 91 272 5059
nadapavletic@gmail.com



Menu 1

Divlje šparoge ala nona (pršut, divlje šparoge, jaje na oko)
Wild asparagus alla nona (prosciutto, wild asparagus, fried egg)
Asparagi selvatici alla nona (prosciutto, asparagi selvatici, uovo al tegamino)

Palenta s kremicom od divljih šparogama, mladim špinatom i pršutom
Polenta with wild asparagus cream, young spinach and prosciutto
Polenta con crema di asparagi selvatici, spinaci novelli e prosciutto

Kolač
Dessert
Dolce

155,00 kn (cca 20,57 €)



Menu 2

Juha od divljih šparoga
Wild asparagus soup
Zuppa di asparagi selvatici

Svinjski file u umaku od terana i divljih šparoga
Pork fillet in teran and wild asparagus sauce
Filetto di maiale in salsa di terrano e asparagi selvatici

Kolač
Dessert
Dolce

175,00 kn (cca 23,23 €)



Šparoge

Šparoga je jedna od najcjenjenijih samoniklih kultura koje uspijevaju na području Istre. Raste na teže dostupnim mjestima, često u zaklonu bodljikavog grmlja, pa su preduvjeti za njeno branje oko sokolovo, čelična volja i spremnost na pokoji ogrebotinu.

Poznato je da je šparoga čuvar zdravlja i nutritivno gledano, vrlo uravnotežena namirnica, ali ne treba zanemariti ni činjenicu da se ova

Gli asparagi vengono raccolti tra i prodotti selvatici più apprezzati dell'Istria. Per trovarli occorre armarsi di grande pazienza, aguzzare la vista ed essere pronti a qualche graffio dal momento che queste piante prediligono soprattutto i luoghi poco accessibili, come i cespugli pieni di spine.

Oltre ai benefici per la salute, l'asparago è un alimento molto equilibrato dal punto di vista nutritivo, senza dimenticare poi il fatto che è

Asparagus is one of the most appreciated wild plant varieties growing in Istria. Since it grows in less accessible places, often protected by thorny bushes, its picking requires eye of a hawk, iron will and not being afraid of an occasional scratch.

Asparagus is a well-known keeper of health and in terms of nutrition, an excellently balanced foodstuff. We need not neglect the fact that this wonderful plant has been considered an

čudesna biljka od davnina smatra afrodizijakom zbog visokog udjela vitamina E koji se često spominje kao vitamin plodnosti.

Divlje šparoge sadrže svu punoću gorkastog okusa pa će sljubljene uz svježe autohtone istarske namirnice izazvati pravu eksploziju aroma za znalačko nepce.

noto sin dal passato anche per le sue proprietà afrodisiache dovute all'elevato contenuto di vitamina E, definita spesso come vitamina della fertilità.

Il gusto leggermente amarognolo dell'asparago selvatico cui si deve il suo sapore intenso, abbinato alla freschezza dei prodotti tipici dell'Istria, saprà entusiasmare anche i palati più fini.

aphrodisiac from times immemorial due to its high vitamin E content, often spoken of as the fertility vitamin.

Since wild asparagus contain all the fullness of bitterish flavour, paired with fresh indigenous Istrian foodstuffs they will delight the palate of true connoisseurs with a virtual explosion of aromas.

Pizzeria & Grill Smile Dani šparoga na Buzeštini

Pizzeria & Grill

Smile



Pizzeria & Grill Smile Buzet nalazi se u samom centru Buzeta uz glavnu cestu koja prolazi kroz grad. Već dugi niz godina svojim gostima nudimo specijalitete od mesa pripremljene na roštilju na drveni ugljen i slasne pizze.



Pizzeria & Grill Smile Buzet is located in the center of Buzet along the main road that passes through the city. For many years we have been offering our guests meat specialties prepared on a charcoal grill and delicious pizzas.



Radno vrijeme | Working hours | Orari di apertura:

Sub i Ned | Sat & Sun | Sab e Dom:
12:00 - 22:00

Zatvoreno | closed | chiuso:
utorkom | Tuesday | Martedì

Koraca, obrt za ugostiteljstvo
vl. Elvis Koraca
Riječka ulica 1, Buzet
Tel: + 385 52 663 521

Pizzeria & Grill Smile Buzet si trova nel centro di Buzet lungo la strada principale che attraversa la città. Da molti anni offriamo ai nostri ospiti specialità di carne preparate alla brace e deliziose pizze.



Šparoga meni za dvije osobe | Asparagus menu for two persons | Menù di asparagi per due persone

Aperitiv | Aperitif | Aperitivo

Bruskete sa kajmakom i šparogama | Bruschetta with kaymak (creamy dairy food) and asparagus | Bruschetta con kajmak e asparagi

Tagliata biftek u umaku od šparoga | Beef tagliata in asparagus sauce | Tagliata di manzo in salsa di asparagi

Desert | Dessert | Dolce

220,00 kn (cca 29,20 €)



Pizza

Bianca (vrhnje, sir, panceta, šparoge) | Bianca (cooking cream, cheese, bacon, asparagus) | Bianca (panna da cucina, formaggio, pancetta, asparagi)

50,00 kn (cca 6,64 €)

Domaća (šalša, sir, ombolo, kobasice, šparoge) | Domaća (tomato sauce, cheese, pork loin, sausages, asparagus) | Domaća (salsa di pomodoro, formaggio, lombo di maiale, salsiccia, asparagi)

65,00 kn (cca 8,63 €)

Šparburger (juneća pljeskavica, panceta, šparoge, sezonsko povrće) + pomfrit | Šparburger (ground beef, bacon, asparagus, seasonal vegetables) + fries | Šparburger (carne macinata di manzo, pancetta, asparagi, verdure di stagione) + patatine fritte

55,00 kn (cca 7,30 €)



Šparoge

Šparoga je jedna od najcjenjenijih samoniklih kultura koje uspijevaju na području Istre. Raste na teže dostupnim mjestima, često u zaklonu bodljikavog grmlja, pa su preduvjeti za njeno branje oko sokolovo, čelična volja i spremnost na pokoj u ogrebotinu.

Poznato je da je šparoga čuvar zdravlja i nutritivno gledano, vrlo uravnotežena namirnica, ali ne treba zanemariti ni činjenicu da se ova

Gli asparagi vengono raccolti tra i prodotti selvatici più apprezzati dell'Istria. Per trovarli occorre armarsi di grande pazienza, aguzzare la vista ed essere pronti a qualche graffio dal momento che queste piante prediligono soprattutto i luoghi poco accessibili, come i cespugli pieni di spine.

Oltre ai benefici per la salute, l'asparago è un alimento molto equilibrato dal punto di vista nutritivo, senza dimenticare poi il fatto che è

Asparagus is one of the most appreciated wild plant varieties growing in Istria. Since it grows in less accessible places, often protected by thorny bushes, its picking requires eye of a hawk, iron will and not being afraid of an occasional scratch.

Asparagus is a well-known keeper of health and in terms of nutrition, an excellently balanced foodstuff. We need not neglect the fact that this wonderful plant has been considered an

čudesna biljka od davnina smatra afrodizijakom zbog visokog udjela vitamina E koji se često spominje kao vitamin plodnosti.

Divlje šparoge sadrže svu punoću gorkastog okusa pa će sljubljene uz svježe autohtone istarske namirnice izazvati pravu eksploziju aroma za znalačko nepce.

noto sin dal passato anche per le sue proprietà afrodisiache dovute all'elevato contenuto di vitamina E, definita spesso come vitamina della fertilità.

Il gusto leggermente amarognolo dell'asparago selvatico cui si deve il suo sapore intenso, abbinato alla freschezza dei prodotti tipici dell'Istria, saprà entusiasmare anche i palati più fini.

aphrodisiac from times immemorial due to its high vitamin E content, often spoken of as the fertility vitamin.

Since wild asparagus contain all the fullness of bitterish flavour, paired with fresh indigenous Istrian foodstuffs they will delight the palate of true connoisseurs with a virtual explosion of aromas.

Konoba Dani Vrh šparoga na Buzeštini

Konoba Vrh



Konoba Vrh nalazi se u istoimenom mjestu Vrh na sjeveru Istre te pripada području Grada Buzeta. Vrh je poznat i kao Istarski vidikovac zbog svoje nadmorske visine od 397 metara s koje se pruža panoramski pogled sve do mora i austrijskih Alpa. Konoba Vrh nudi autohtonu kuhinju Sjeverne Istre baziranu na lokalnim i sezonskim namirnicama. Ističe se svojim prepoznatljivim punjenim fužima, raznim jelima s tartufima, biftekom, domaćim pršutom te čokoladnim kolačem s maslinovim uljem po vlastitom receptu! Ponosan je nositelj certifikata "Tartufo vero". Konoba Vrh njeguje tradiciju već dugi niz godina, a posljednjih nekoliko godina vlasnici su mladi par, Melita i Dejan koji će vas s osmijehom dočekati. Dobrodošli!

Radno vrijeme | Working hours | Orari di apertura:

13:00 – 22:00,
Zatvoreno | closed | chiuso:
ponedjeljkom | Monday | Lunedì

KONOBA VRH, obrt za ugostiteljstvo,
vl. Melita Paladin
Vrh 1, 52420 Buzet
OIB: 57858041339
Telefon: 052 667 123
E-mail: vrh@konobavrh.com
Facebook: Konoba Vrh
Instagram: @konobavrh

Konoba Vrh is located in the eponymous village of Vrh in northern Istria and belongs to the area of the City of Buzet. Vrh is also known as the Istrian belvedere due to its altitude of 397 meters, which offers a panoramic view all the way to the sea and the Austrian Alps. Konoba Vrh offers authentic cuisine of Northern Istria based on local and seasonal ingredients. It stands out with its recognizable stuffed fuži, various dishes with truffles, steak, homemade prosciutto and chocolate cake with olive oil according to its own recipe! We are proud holders of the "Tartufo vero" certificate. Konoba Vrh has been cultivating the tradition for many years, and in the last few years the owners are a young couple, Melita and Dejan, who will welcome you with a smile. Welcome!

Konoba Vrh si trova nell'omonimo villaggio Vrh nell'Istria settentrionale e fa parte della città di Pinguente. Vrh è anche conosciuto come il belvedere istriano per via della sua altitudine di 397 metri, che offre una vista panoramica dal mare fino alle Alpi austriache. Konoba Vrh offre l'autentica cucina dell'Istria settentrionale a base di ingredienti locali e stagionali. Si distingue per i suoi riconoscibili fuži ripieni, vari piatti al tartufo, bistecche, prosciutto fatto in casa e torta al cioccolato con olio d'oliva secondo la propria ricetta! Siamo orgogliosi detentori del certificato "Tartufo vero". Konoba Vrh coltiva la tradizione da molti anni, e negli ultimi anni i proprietari sono una giovane coppia, Melita e Dejan, che vi accoglieranno con un sorriso. Benvenuti!



Menu 1

Fritaja s šparogam | Scrambled eggs with asparagus |
Frittata con asparagi

Fuži punjeni s 4 vrste sireva u umaku od šparoga i pršuta | Istrian
traditional pasta Fuži stuffed with 4 types of cheese in asparagus and
prosciutto sauce | Pasta tradizionale istriana Fuži farciti con 4 tipi di
formaggio in salsa di asparagi e prosciutto

Ricotta s šparogama u umaku od reduciranog terana | Ricotta with
asparagus in reduced teran sauce | Ricotta con asparagi in salsa
di terrano ridotto

160,00 kn po osobi | per person | a persona (cca 21,24 €)

Menu 2

Krem juha od šparoga | Asparagus Soup Cream |
Zuppa Cremosa Di Asparagi

Ramstek u umaku od šparoga s pireom od batata | Rumpsteak
in asparagus sauce with sweet potato puree | Scamone in salsa di
asparagi con purea di patate dolci

Sladoled od šparoga preleven maslinovim uljem | Asparagus ice cream
topped with olive oil | Gelato agli asparagi condito con olio d'oliva

230,00 kn po osobi | per person | a persona (cca 30,53 €)



Šparoge

Šparoga je jedna od najcjenjenijih samoniklih kultura koje uspijevaju na području Istre. Raste na teže dostupnim mjestima, često u zaklonu bodljikavog grmlja, pa su preduvjeti za njeno branje oko sokolovo, čelična volja i spremnost na pokoji ogrebotinu.

Poznato je da je šparoga čuvar zdravlja i nutritivno gledano, vrlo uravnotežena namirnica, ali ne treba zanemariti ni činjenicu da se ova

Gli asparagi vengono raccolti tra i prodotti selvatici più apprezzati dell'Istria. Per trovarli occorre armarsi di grande pazienza, aguzzare la vista ed essere pronti a qualche graffio dal momento che queste piante prediligono soprattutto i luoghi poco accessibili, come i cespugli pieni di spine.

Oltre ai benefici per la salute, l'asparago è un alimento molto equilibrato dal punto di vista nutritivo, senza dimenticare poi il fatto che è

Asparagus is one of the most appreciated wild plant varieties growing in Istria. Since it grows in less accessible places, often protected by thorny bushes, its picking requires eye of a hawk, iron will and not being afraid of an occasional scratch.

Asparagus is a well-known keeper of health and in terms of nutrition, an excellently balanced foodstuff. We need not neglect the fact that this wonderful plant has been considered an

čudesna biljka od davnina smatra afrodizijakom zbog visokog udjela vitamina E koji se često spominje kao vitamin plodnosti.

Divlje šparoge sadrže svu punoću gorkastog okusa pa će sljubljene uz svježe autohtone istarske namirnice izazvati pravu eksploziju aroma za znalačko nepce.

noto sin dal passato anche per le sue proprietà afrodisiache dovute all'elevato contenuto di vitamina E, definita spesso come vitamina della fertilità.

Il gusto leggermente amarognolo dell'asparago selvatico cui si deve il suo sapore intenso, abbinato alla freschezza dei prodotti tipici dell'Istria, saprà entusiasmare anche i palati più fini.

aphrodisiac from times immemorial due to its high vitamin E content, often spoken of as the fertility vitamin.

Since wild asparagus contain all the fullness of bitterish flavour, paired with fresh indigenous Istrian foodstuffs they will delight the palate of true connoisseurs with a virtual explosion of aromas.

Bistro Dani Sandi šparoga na Buzeštini

Bistro Sandi



Radno vrijeme | Working hours |
Orari di apertura:e:
Pon-Pet | Mon-Fri | Lun-Ven:
08:00 – 14:00

Sv. Ivan 8, 52420, Sveti Ivan
+385 95 397 00 97



Menu

Juha od šparoga
Asparagus soup
Zuppa di asparagi

Ombolo u umaku od šparoga i krumpir
Pork loin in asparagus sauce and potatoes
Lonza di maiale in salsa di asparagi e patate

Štrudla
Strudel
Strudel

65,00 kn (cca 8,63 €)

