

ROVA

BISTRO • BEACH BAR

Listino prezzi *Price list*

Menü

Menu

Antipasti

Starters

Bruschetta con prosciutto crudo e acciughe salate

pomodoro, prosciutto crudo, acciughe salate,

mozzarella, cipolla, olive, olio d'oliva

(1,4,7)

12,50 €

Prosciutto and salted anchovis bruschetta

tomato, prosciutto, salted anchovis, mozzarella,

onion, olives, olive oil

Bruschetta con pomodoro

pomodoro, mozzarella, basilico, olio d'oliva

(1,7)

10,50 €

Tomato bruschetta

tomato, mozzarella, basil, olive oil

Soparnik (torta salata tradizionale)

bietola, formaggio fresco, aglio, olio d'oliva

(1,3,7,12)

10,00 €

Soparnik (traditional savoury pie stuffed

with Swiss chard) *Swiss chard, fresh cheese, garlic, olive oil*

Gamberetti piccanti

Gamberetti, aglio, peperoncino,

prezzemolo, olio d'oliva, panino

(1,2,4,12)

14,00 €

Spicy prawns

prawns, garlic, chili, parsley, olive oil, bread roll

Acciughe salate

*acciughe salate, rucola, cipolla,
capperi, olive, olio d'oliva*

(4, 12)

10,50 €

Salted anchovis

*salted anchovis, rocket salad,
onion, capers, olives, olive oil*

Tartare di tonno

*tonno, limetta, salsa ponzu,
erbe mediterranee, olio d'oliva, panino*

(1,3,4,6,10,11,12)

18,50 €

Tuna tartar

*tuna, lime, ponzu sauce,
Mediterranean herbs, olive oil, bread roll*

Carpaccio di manzo

*carne di manzo, rucola, stracciatella,
crema di aceto balsamico, Grana Padano, olio d'oliva*

(7, 12)

17,00 €

Young beef carpaccio

*young beef, rocket salad, stracciatella cheese,
balsamic cream, Grana Padano, olive oil*

Piatto contadino

*prosciutto crudo, pancetta, salsiccia, formaggio di pecora,
cagliata, olive, capperi, cipolline sott'aceto,
pomodori semi-secchi, panino*

(1, 7)

18,00 €

Farmer's platter

*prosciutto, bacon, sausage, sheep's milk cheese,
curd, olives, capers, pickled baby onions,
semi-dried tomato, bread roll*

Brodi e zuppe

Soups

Brodo di pesce

frutti di mare

Fish soup

seafood

(2, 4, 9)

8,50 €

Zuppa di pomodoro

crostini, basilico fresco, panna

Tomato soup

croutons, fresh basil, sour cream

(7, 9)

6,50 €

Pasta

Pastas

Šurlice agli scampi

*pasta fatta in casa a mano,
scampi, salsa di pomodoro*

(1, 2, 3, 4, 7, 9)

28,00 €

Šurlice with scampi

*handmade homemade pasta,
scampi, tomato sauce*

Šurlice ai frutti di mare

*pasta fatta in casa a mano, conchiglie,
gamberetti, calamari, salsa di pomodoro*

(1, 2, 3, 4, 7, 9)

26,00 €

Šurlice with seafood

*handmade homemade pasta, shells,
shrimp, squid, tomato sauce*

Fuži istriani al tartufo e prosciutto crudo

*pasta fatta in casa a mano, tartufo nero fresco,
salsa tartufata, prosciutto crudo, Parmigiano*

(1, 3, 7)

24,00 €

Istrian fuži with truffle and prosciutto

*handmade homemade pasta, fresh black truffle,
tartufata, prosciutto, Parmesan*

Fuži istriani con pesto di basilico

*pasta fatta a mano, pesto di basilico,
stracciatella, mandorle tostate, basilico fresco*

(1,3,7,8,9)

17,00 €

Istrian fuži with basil pesto

*handmade homemade pasta, basil pesto,
stracciatella, toasted almonds, fresh basil*

Linguine ai gamberetti

*gamberi, aglio, vino Žlahtina,
pomodorini, olio al basilico*

(1, 2, 3, 4, 7, 9, 12)

21,00 €

Linguine with prawns

*prawns, garlic, Žlahtina wine,
cherry tomatoes, basil oil*

Linguine alla bolognese

carne bovina, salsa di pomodoro, parmigiano

(1, 3, 7, 9)

16,00 €

Linguine alla bolognese

young beef meat, tomato sauce, Parmesan cheese

Buzara mista per 2 persone

*linguine, scampi, cozze, vongole, canestrelle,
salsa di pomodoro, vino bianco žlahtina*

(1, 2, 4, 7, 9, 12)

56,00 €

Mixed buzara for 2 people

*linguine, scampi, mussels, clams, queen scallops,
tomato sauce, žlahtina white wine*

Pesce e crostacei

Fish and shellfish

Calamari alla griglia o fritti (1, 3, 4, 12) 250 g 19,50 €
Grilled or fried squid

Branzino o orata alla griglia
Grilled sea bass or sea bream
intero • whole (4, 12) (por.) 21,00 €
filetto • fillet (4, 12) (por.) 23,00 €

Pesce dell'Adriatico alla griglia
Grilled Adriatic fish
branzino • orata (4, 12) 1 kg 68,00 €
sea bass • sea bream
pesce San Pietro • dentice • scorfano rosso (4, 12) 1 kg 80,00 €
John Dory • common dentex • red scorpionfish

Bistecca di tonno alla griglia (4, 12) 250 g 24,00 €
Grilled tuna steak

Cozze alla buzara
cozze, salsa di pomodoro, vino bianco žlahtina,
aglio, prezzemolo, olio d'oliva, panino (1, 2, 4, 7, 9, 12) 0,5 kg 14,50 €
Buzara style mussels
mussels, tomato sauce, žlahtina white wine,
garlic, parsley, olive oil, bread roll

Vongole in salsa bianca

vongole, vino bianco žlahtina, aglio,

limone, prezzemolo, olio d'oliva, panino (1, 2, 4, 7, 9, 12) 0,5kg

19,50 €

Clams in white sauce

clams, žlahtina white wine, garlic,

parsley, lemon, olive oil, bread roll

Canestrelli alla griglia

(1, 2, 4, 12) 0,5 kg

26,00 €

Grilled queen scallops

Scampi alla griglia o alla buzara (1, 2, 4, 7, 9, 12) 0,5 kg 46,00 €

Grilled scampi or buzara style scampi

Nota: I controni si pagano a parte.

Note: Side dishes are charged extra.

Calamari "in padella" per 2 persone

calamari, patate, salsa di pomodoro, vino bianco

žlahtina, pomodorini, olive, capperi

(1, 2, 4, 9, 12)

45,00 €

Squid "in the pot" for 2 people

squid, potatoes, tomato sauce, žlahtina white wine,

cherry tomatoes, olives, capers

Piatto di pesce per 2 persone

pesce, calamari, scampi,

conchiglie, bietola con patate

(1, 2, 4, 7, 9, 12)

58,00 €

Fish platter for 2 people

fish, squid, scampi, shells,

Swiss chard with potatoes

Carne Meat

Filetto di manzo alla griglia (1, 7, 9, 10) 250 g 38,00 €
Grilled beef tenderloin

Costata di manzo alla griglia (cca 300 / 400 g) (1, 7, 9, 10) 100 g 11,00 €
Grilled ribeye steak
(cca 300 / 400 g)

Carrè di vitello alla griglia (1,7,9,10) 350 g 35,00 €
Grilled veal French rack

BBQ costine di maiale (1, 7, 9, 10) 26,00 €
BBQ pork ribs

Nota: I controni si pagano a parte.
Note: Side dishes are charged extra.

Salse • Sauces

Salsa chimichurri mediterranea (9, 12) 3,80€
Mediterranean chimichurri sauce

Salsa al tartufo (1, 7, 9, 10) 9,00 €
Truffle sauce

Salsa BBQ (1, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12) 3,50 €
BBQ sauce

Rova Street

Ćevapčići

100% carne bovina, ajvar (salsa di peperoni e melanzane),
cipolla, somun (pane piatto tradizionale) (1, 7) **13,50 €**
100% young beef, ajvar (bell pepper and eggplant dip),
onion, somun (traditional flatbread)

Pljeskavica (hamburger balcanico) gourmet

100% carne bovina, formaggio, pancetta,
cipolla, ajvar (salsa di peperoni e melanzane) (7) **14,00 €**
Gourmet pljeskavica (Balkan burger)
100% young beef, cheese, bacon, onion, ajvar (bell pepper and eggplant dip)

Spiedino di pollo ripieno

pancetta, formaggio, ajvar (salsa di peperoni e melanzane)(7) **15,00 €**
Stuffed chicken skewers
bacon, cheese, ajvar (bell pepper and eggplant dip)

Petto di pollo alla griglia o impanato

ajvar (salsa di peperoni e melanzane), salsa tartara (3, 7) **12,50 €**
Grilled or breaded chicken breast
ajvar (bell pepper and eggplant dip), tartar sauce

Burger Classic

Manzo Black Angus di una fattoria locale, formaggio cheddar,
cetrioli sott'aceto, insalata, salsa, brioche (1, 3, 7, 9, 10, 11, 12) **12,00 €**
Black Angus beef from local farm, cheddar,
pickles, salad, dip, brioche bun

Burger Rova

*Manzo Black Angus di una fattoria locale, rucola,
ricotta affumicata, maionese al basilico,
stracciatella, brioche*

(1, 3, 7, 8, 10, 11, 12)

15,00 €

*Black Angus beef from local farm,
rocket salad, smoked ricotta cheese, basil mayo,
stracciatella cheese, brioche bun*

Nota: I controni si pagano a parte.

Note: Side dishes are charged extra.

Tagliata di filetto di manzo

*misto di insalate verdi, aceto balsamico, pomodorini,
Grana Padano, olio d'oliva*

(7)

24,00 €

Beef tenderloin tagliata

*mix of green salads, balsamic vinegar, cherry tomato,
Grana Padano, olive oil*

Insalata Caesar

*petto di pollo alla griglia, misto di insalate verdi,
pomodorini, pancetta croccante, crostini di pane,
Grana Padano, salsa Caesar*

(1, 3, 7, 10, 12)

15,00 €

Caesar salad

*grilled chicken breast, mix of green salads,
cherry tomato, crunchy bacon, croutons,
Grana Padano, Caesar dressing*

Insalata di gamberetti

gamberetti alla griglia, misto di insalate verdi, spinaci novelli, pomodorini, cetriolo, olive, cipolline sott'aceto, salsa cocktail

(2, 3, 4, 7, 9, 12)

18,00 €

Shrimp salad

grilled shrimps, mix of green salads, baby spinach, cherry tomato, cucumber, olives, pickled onion, cocktail dressing

Insalata di burrata

burrata, pomodorini, pesto di basilico, basilico fresco, aceto balsamico, olio d'oliva

(7, 8, 12)

12,00 €

Burrata salad

burrata, cherry tomatoes, basil pesto, fresh basil, balsamic vinegar, olive oil

Piatto gourmet per 2 persone

ćevapčići, pljeskavica (hamburger balcanico) gourmet, pollo, spiedino di tacchino ripieno, collo di maiale, salsiccia, patate al forno, verdure marinate, cipolla, ajvar (salsa di peperoni e melanzane), kajmak, somun (pane piatto tradizionale)

(1,7)

48,00 €

Gourmet platter for 2 people

ćevapčići, gourmet pljeskavica (Balkan burger), chicken, stuffed turkey skewers, pork collar, sausage, baked potatoes, marinated vegetables, onion, ajvar (bell pepper and eggplant dip), kajmak, somun (traditional flatbread)

Contorni

Side dishes

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------|
| Patate novelle a fette Baby potato slices | | 6,00 € |
| Patatine fritte French fries | | 5,50 € |
| Patatine di patate dolci Sweet potato fries | | 7,00 € |
| Bietola con patate Swiss chard with potatoes | (7) | 7,00 € |
| Verdure grigliate Grilled vegetables | | 8,00 € |
| Insalata mista Mixed salad | | 5,50 € |
| Insalata con formaggio feta Feta cheese salad | (7) | 7,00 € |
| Extra <i>ketchup, maionese, ajvar, kajmak, salsa triestina, somun, focaccia</i> | (1, 3, 6, 7, 10, 12) | 1,50 € |
| Extras <i>ketchup, mayonnaise, ajvar, kajmak, triestina sauce, somun, focaccia</i> | | |

Dessert

Desserts

Crespelle

miele e cagliata • fico e vaniglia • Nutella e noci (1, 3, 5, 7, 8, 12)

6,00 €

Pancakes

honey and curd cheese • fig and vanilla • Nutella and walnuts

Dolce del giorno

(1, 3, 5, 7, 8, 12)

6,50 €

Dessert of the day

Sorbetto al limone

prosecco, vodka, gelato al limone

(7, 12)

8,00 €

Lemon sorbet

prosecco, vodka, lemon ice-cream

Gelato fatto in casa (*pallina*)

vaniglia • fico-vaniglia

cioccolato • pistacchio • fragola

(1, 3, 5, 6, 8, 12)

3,00 €

Homemade ice cream (*scoop*)

Vanilla • fig-vanilla

chocolate • pistachio • strawberry

Bevande

Drinks

Caffè e bevande calde

Coffee and hot beverages

Caffè 2,20 €
Coffee

Macchiato piccolo 2,50 €
Small macchiato

Macchiato grande 2,90 €
Large macchiato

Cappuccino 2,90 €

Caffè latte 3,20 €
Latte • Caffè latte

Caffè con panna 3,20 €
Coffee with whipped cream

Nescafé 3,50 €

Cacao 3,20 €
Hot cocoa

Tè 3,50 €
Tea

Caffè in ghiaccio
Iced coffee

7,00 €



Bevande analcoliche

Non-alcoholic beverages

| | | |
|-----------------------------------------------------|------------------------------|--------|
| Succo di frutta Fruit juice | 0,20 l | 3,80 € |
| Limonata fresca Fresh lemonade | 0,30 l | 4,10 € |
| Spremuta d'arancia Freshly squeezed orange juice | 0,20 l | 4,30 € |
| Orangina | lattina 0,33 l can 0,33 l | 4,20 € |
| Coca Cola | lattina 0,33 l can 0,33 l | 4,20 € |
| Fanta | lattina 0,33 l can 0,33 l | 4,20 € |
| Sprite | lattina 0,33 l can 0,33 l | 4,20 € |
| Schweppes | lattina 0,33 l can 0,33 l | 4,20 € |
| Cedevita GO | PET 0,345 l | 3,80 € |
| Acqua minerale Mineral water | PET 0,50 l | 2,90 € |
| Acqua minerale Mineral water | PET 1,00 l | 3,80 € |
| Jamnica Sensation | PET 0,50 l | 3,90 € |
| Pipi | lattina 0,33 l can 0,33 l | 4,20 € |

| | | |
|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------|
| Red Bull | lattina 0,355 l can 0,355 l | 4,80 € |
| Tè freddo fatto in casa <i>pesca</i> Homemade iced tea <i>peach</i> | 0,30 l | 4,20 € |
| Hidra <i>limone • arancia</i> <i>lemon • orange</i> | lattina 0,33 l can 0,33 l | 4,20 € |

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| Kapronca <i>sambuco • menta • lampone</i> <i>elderberry • mint • raspberry</i> | 0,25 l | 4,80 € |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|

Birra Beer

| | | |
|-----------------------------------------------------|--------|--------|
| Karlovačko alla spina Karlovačko draft beer | 0,50 l | 4,60 € |
| Karlovačko alla spina Karlovačko draft beer | 0,30 l | 3,80 € |
| Birra Ožujsko Ožujsko beer | 0,50 l | 4,70 € |
| Ožujsko pompelmo Ožujsko grapefruit | 0,50 l | 4,70 € |
| Karlovačko Radler <i>limone • lemon</i> | 0,50 l | 4,70 € |
| Karlovačko scura Karlovačko dark | 0,50 l | 4,70 € |
| Karlovačko 0,0% <i>analcolica • alcohol free</i> | 0,50 l | 4,70 € |

| | | |
|------------------------------------------------|--------|--------|
| Heineken | 0,33 l | 4,90 € |
| Corona | 0,33 l | 5,50 € |
| Staropramen | 0,50 l | 4,70 € |
| Stari lisac cider <i>mela • apple</i> | 0,50 l | 4,70 € |
| Paulaner weissbier | 0,50 l | 5,50 € |
| San Servolo <i>birra chiara • pale beer</i> | 0,33 l | 5,50 € |
| <i>birra scura • dark beer</i> | 0,33 l | 5,50 € |

Birra di Zmajska pivovara – il primo birrificio artigianale croato

Zmajska pivovara beer – first Croatian craft brewery

| | | |
|---------------------|--------|--------|
| Pils | 0,50 l | 5,90 € |
| Therapy session IPA | 0,50 l | 6,50 € |
| Pale Ale | 0,33 l | 4,90 € |
| Porter | 0,33 l | 4,90 € |



Vino Wine

Vini frizzanti • Sparkling wines

Maličić Šipun, Ekstra Brut, 2024

Žlahtina

Isola di Krk (Veglia) • Island of Krk

Bicchiere • Glass

0,125 l

6,00 €

Bottiglia • Bottle

0,75 l

36,00 €

Rose Šember, Brut NV

Pinot noir

Plešivica

Bicchiere • Glass

0,125 l

8,00 €

Bottiglia • Bottle

0,75 l

46,00 €

Vini Bianci • White wines

Žlahtina Šipun, 2025

Isola di Krk (Veglia) • Island of Krk

Bicchiere • Glass

0,125 l

5,00 €

Bottiglia • Bottle

0,75 l

28,00 €

Malvazija Benvenuti, 2025

Istria • Istria

Bicchiere • Glass

0,125 l

6,50 €

Bottiglia • Bottle

0,75 l

38,00 €

Malvazija Kozlović, 2024

Istria • Istria

Bicchiere • Glass

0,125 l

7,00 €

Bottiglia • Bottle

0,75 l

40,00 €

Sauvignon Blanc Puhelek-Purek, 2024

Prigorje

Bicchiere • Glass

0,125 l

6,50 €

Bottiglia • Bottle

0,75 l

38,00 €

Chardonnay Medea, 2024

Istria • Istria

Bicchiere • Glass

0,125 l

5,50 €

Bottiglia • Bottle

0,75 l

32,00 €

Graševina Mitrovac Krauthaker, 2024

Slavonija

Bicchiere • Glass

0,125 l

6,50 €

Bottiglia • Bottle

0,75 l

38,00 €

Pošip Grgić, 2025

Dalmazia • Dalmatia

Bicchiere • Glass

0,125 l

9,00 €

Bottiglia • Bottle

0,75 l

54,00 €

Grk Bartul Zure, 2024

Dalmazia • Dalmatia

Bicchiere • Glass

0,125 l

10,00 €

Bottiglia • Bottle

0,75 l

58,00 €

Vini Rose • Rose wines

Trojiščina Šipun 2024

Isola di Krk (Veglia) • Island of Krk

Bicchiere • Glass

0,125 l

5,50 €

Bottiglia • Bottle

0,75 l

32,00 €

Rose Bastian, 2024

Merlot, Cabernet franc

Istria • Istria

Bicchiere • Glass

0,125 l

6,50 €

Bottiglia • Bottle

0,75 l

38,00 €

Vini Rossi • Red wines

Sansigot Ivan Katunar, 2022

Isola di Krk (Veglia) • Island of Krk

Bicchiere • Glass

0,125 l

6,00 €

Bottiglia • Bottle

0,75 l

34,00 €

Cabernet sauvignon Medea, 2024

Istria • Istria

Bicchiere • Glass

0,125 l

5,50 €

Bottiglia • Bottle

0,75 l

32,00 €

Pinot Crni Vučjak Šember, 2023

Prigorje

Bicchiere • Glass

0,125 l

9,00 €

Bottiglia • Bottle

0,75 l

54,00 €

Merccs Krauthaker, 2022

Merlot, Cabernet Sauvignon

Slavonija

Bicchiere • Glass

0,125 l

8,00 €

Bottiglia • Bottle

0,75 l

48,00 €

Lasina Ante Sladić, 2024

Dalmatia • Dalmatia

Bicchiere • Glass

0,125 l

8,00 €

Bottiglia • Bottle

0,75 l

48,00 €

Vini da dessert • Dessert wines

Muškat Žuti Štampar, 2024

Međimurje

Bicchiere • Glass

0,125 l

6,00 €

Bottiglia • Bottle

0,75 l

34,00 €

Vini aperti • Open wines

Malvazija

1,00 l

19,50 €

Graševina

1,00 l

21,00 €

Vino rosso

1,00 l

21,00 €

Red wine

Spritz

0,20 l

2,90 €

Spritzer white wine and sparkling mineral water

Bevanda

0,20 l

2,60 €

vino con acqua • wine and water mix

Superalcolici Spirits

Croazia • Croatia

Grappe AURA

*pera selvatica • oliva e mandorla •
teranino • vischio • salvia*

0,03l 4,20 €

AURA brandies

wild pear • olive almond • teranino • biska (mistletoe) • sage

Grappe fatte in casa

uva • erbe • prugna

0,03l 3,20 €

Local brandies

grape • herb • plum

Liquori fatti in casa

pelinkovac (assenzio) • noce • mirtillo • amarena • miele

0,03l 3,20 €

Local liqueurs

wormwood • walnut • blueberry • sour cherry • honey

Gin Martesi 0,03l 5,50 €

Gin Karbun Aura 0,03l 5,00 €

Antique Pelinkovac 0,03l 4,10 €

Mondo • World

| | | |
|--------------------------------------|-------|--------|
| Chivas Regal 12 Whisky | 0,03l | 4,80 € |
| Jack Daniels Whiskey | 0,03l | 4,50 € |
| Bulleit Bourbon Whiskey | 0,03l | 6,50 € |
| Jameson Irish Whiskey | 0,03l | 4,80 € |
| Diplomatico Reserva Exclusiva Rum | 0,03l | 6,50 € |
| Don Papa Rum | 0,03l | 8,00 € |
| Zacapa 23 Rum | 0,03l | 9,50 € |
| Martell V.S. Cognac | 0,03l | 5,50 € |
| Hennessy V.S. Cognac | 0,03l | 4,90 € |
| Nordes Gin | 0,03l | 5,50 € |
| Gin Mare | 0,03l | 6,50 € |
| Belvedere vodka | 0,03l | 6,00 € |
| Grey Goose vodka | 0,03l | 7,00 € |
| Patron Silver tequila | 0,03l | 6,50 € |



Sparkling Cocktails



Aperol Spritz

aperol, prosecco,
soda water

8,00 €

Hugo Spritz

elderflower syrup,
prosecco, lime juice,
fresh mint, soda water

8,00 €

Limoncello spritz

Limoncello, prosecco,
lemon juice, soda water

9,00 €

Campari Spritz

Campari, prosecco,
soda water

8,00 €

Classic Cocktails

Paloma

tequila, lime juice,
grapefruit soda

10,00 €

Pina Colada

dark rum, coconut
cream, pineapple juice

9,50 €

Mai Tai

white rum, dark rum,
apricot brandy, orange juice,
lime juice, almond syrup

10,50 €

Sex On The Beach

vodka, peach liqueur, cranberry
juice, orange juice

10,00 €

Long Island Ice Tea

white rum, tequila, vodka, gin,
triple sec, coca cola, lime juice

11,00 €

Negroni

gin, campari,
vermouth rosso

9,50 €

Whiskey Sour

bourbon whisky,
lemon juice, simple syrup

9,50 €



Old Fashioned

bourbon whiskey, simple syrup, angostura bitter

9,50 €

Moscow Mule

vodka, ginger beer, lime juice, fresh mint

10,50 €

Espresso Martini

vodka, coffee liqueur, espresso, simple syrup

10,00 €

Tangerine Collins

gin, tangerine, lemon juice, simple syrup, soda water

10,00 €

Basilico

tequila, peach liqueur, lime juice, agave

9,50 €



Signatures

Teranino Sour

gin, teranino liquer,
lemon juice,
pink grapefruit soda

10,50 €

Antique Sour

Antique pelinkovac,
lemon juice, orange juice,
orgeat syrup

10,00 €

Gin o'clock

Pink Gin

Aura karbun gin,
pink grapefruit soda

9,50 €

Istrian G&T

Martesi gin,
tonic water

9,50 €

Mare G&T

Gin Mare, tonic water

9,50 €

Lime Family



Mojito

white rum, lime juice,
simple syrup,
fresh mint, soda water

9,00 €

Cuba Libre

dark rum,
coca-cola,
lime juice

9,00 €

Caipirinha

cachaca, lime juice,
simple syrup

9,00 €

Margarita

tequila, triple sec,
lime juice, simple syrup

9,00€

Daiquiri

white rum, lime juice,
simple syrup

9,00€

Non Alcoholic Cocktails

K-Pax Mango

mango puree, orange juice,
pineapple juice, lime juice

8,00 €

Virgin Pina Colada

Pineapple juice,
coconut cream

8,00 €

Virgin Mojito

lime juice, fresh mint,
simple syrup, soda water

7,00 €



Selezione di sigari

Cigar Selection

„LOPAR“

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Petite Corona | 18,00 € |
| <i>aroma di corteccia d'albero, cacao, noce, torba e spezie</i> <i>bark, cocoa, walnut, peat & spicy notes</i> <i>nota aromatica • aroma note: 8/10 forza • strength note: 8/10</i> | |
| Corona | 20,00 € |
| <i>aroma di cacao amaro, pepe e frutta secca</i> <i>bitter cocoa, peppery notes & dried fruit note</i> <i>nota aromatica • aroma note: 8/10 forza • strength note: 8/10</i> | |
| Robusto | 22,00 € |
| <i>aroma di spezie, legno, terra e caffè tostato</i> <i>spices, wood, earth & roasted coffee notes</i> <i>nota aromatica • aroma note: 6/10 forza • strength note: 6/10</i> | |
| Torpedo | 22,00 € |
| <i>aroma di dolci freschi, corteccia d'ulivo, elicriso e terra</i> <i>fresh pastries, olive bark, immortelle & earth notes</i> <i>nota aromatica • aroma note: 6/10 forza • strength note: 6/10</i> | |
| Toro | 22,00 € |
| <i>aroma di erbe di bosco, spezie e brioche</i> <i>forest flora, spices & brioche notes</i> <i>nota aromatica • aroma note: 6/10 forza • strength note: 7/10</i> | |
| Wide Churchill | 24,00 € |
| <i>aroma di miele millefiori, pepe e legno</i> <i>flower honey, pepper & wood notes</i> <i>nota aromatica • aroma note: 6/10 forza • strength note: 6/10</i> | |

LISTA D'ALLERGENI • ALLERGEN LIST

- | | |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------|
| 1 glutine gluten | 7 latte milk and dairy products |
| 2 crostacei e molluschi crustacean and shellfish | 8 frutta a guscio tree nuts |
| 3 uova eggs | 9 sedano celery |
| 4 pesce fish | 10 senape mustard |
| 5 arachidi peanuts | 11 sesamo sesame |
| 6 soia soybeans | 12 agrumi citrus fruits |

CARI OSPITI, GRAZIE PER LA VOSTRA VISITA!

Il registro dei reclami si trova al bar.

Se non avete la ricevuta, non siete obbligati di pagare il conto.

Nel prezzo sono compresi l'IVA e il servizio.

E' vietato servire e/o consumare prodotti di tabacco, bevande alcoliche e le bevande che contengono alcool ai minori di 18 anni.

DEAR GUESTS, THANK YOU FOR VISITING US!

The Complaint Book is available at the bar counter.

If you did not get a receipt, you are not obliged to pay.

VAT and service are included in the price.

Serving and/or consumption of tobacco products, alcoholic drinks or beverages containing alcohol is prohibited to persons under the age of 18.

VISIT OUR RESTAURANT VILA ROVA

member of **JRE**



VISIT OUR WELLNESS VILA ROVA



★ ★ ★ ★
VILA ROVA

HOTEL • RESTORAN • WELLNESS

Ugostiteljstvo i trgovina "Rova", vl. Ivica Krnčević
Rova 28, 51511 Malinska, Hrvatska • OIB: 09400923251
Tel.: +385 51 866 100 • info@hotel-vila-rova.com

www.hotel-vila-rova.com