



PLAVA
LAGUNA

Enjoy
WINE DINNERS

at À la Carte Restaurant

Bacchus

with **Matošević** wines

Posjetite nas u našem podrumu, radnim danom od
09:00 do 19:00 i vikendom od 10:00 do 18:00.

Visit us in our wine cellar, from 09:00 a.m. to 19:00 p.m.
during the week and weekends from 10:00 a.m. to 18:00 p.m.

Vina Matošević
Krunčići 2, 52448 Sv. Lovreč
+385 52 448 558

UTORAK
TUESDAY
DIENSTAG
MARTEDI
ВТОРНИК

13.07.2021. | 24.08.2021.
20:00 h

plavalaguna.com

Ne propustite priliku isprobati delicije koje smo za vas pripremili u posebnom ozračju à la carte restorana Bacchus! Ponuda biranih jela i izvrsnih vina čeka na vas u Hotelu Parentium Plava Laguna u Zelena Resortu Plava Laguna. Po atraktivnoj cijeni od 220 kn isprobajte četiri jela po izboru našeg šefa kuhinje sljubljenih sa četiri vina koja je za vas odabrao čuveni istarski vinar. On će vas osobno upoznati sa značajkama svakog vina koje ćete imati priliku kušati. Osigurajte svoje mjesto! Za dodatne informacije i rezervacije obratite se recepciji svojeg objekta ili nazovite br. telefona **411 500**.

Don't miss an opportunity to taste the delicacies we have prepared for you in the special setting of à la carte restaurant Bacchus! A selection of excellent dishes and wines is waiting for you in Hotel Parentium Plava Laguna in the Zelena Resort Plava Laguna. Try four dishes selected by our chef, paired with four wines chosen by a renowned Istrian wine maker, all at an attractive price of kn 220. Our guest wine maker will personally familiarize you with the characteristics of each wine you will have the pleasure of tasting. Make sure you book your table!

For any additional information and reservations, please contact the reception of your facility or dial **411 500**.

Verpassen Sie nicht die Gelegenheit, die Köstlichkeiten, die wir für Sie in der besonderen Atmosphäre des À la Carte Restaurants Bacchus vorbereitet haben, zu kosten! Ein reichhaltiges Angebot an auserwählten Gerichten und exzellenten Weinen erwartet Sie im Hotel Parentium Plava Laguna im Zelena Resort Plava Laguna. Kosten Sie vier Gerichte nach Wahl unseres Küchenchefs mit vier dazu passenden Weinen, ausgewählt von einem renommierten istrischen Winzer zu einem attraktiven Preis von 220,00 HRK. Der Winzer wird Sie persönlich mit den Merkmalen der einzelnen Weinsorten vertraut machen und Sie werden die Möglichkeit haben, diese Weine auch zu den vier Speisefolgen zu probieren. Sichern Sie sich Ihren Platz! Für weitere Informationen und Reservierungen kontaktieren Sie die Rezeption Ihres Objektes oder rufen Sie uns unter der Telefonnummer **411 500** an.

Non perdetе l'occasione di gustare le prelibatezze che vi abbiamo riservato nell'incantevole cornice del ristorante à la carte Bacchus! Un vasto assortimento di deliziose pietanze ed eccellenti vini vi attende nell'Hotel Parentium Plava Laguna nel Zelena Resort Plava Laguna. All'incredibile prezzo di 220 kune avrete la possibilità di gustare quattro pietanze a discrezione del nostro chef, abbinare ad altrettanti vini selezionati per voi da un rinomato produttore di vini dell'Istria. Quest'ultimo vi illustrerà personalmente le caratteristiche di ognuno dei vini che degusterete. Assicuratevi sin d'ora un posto! Per ulteriori informazioni o per prenotare potete rivolgervi alla reception della struttura in cui alloggiate o telefonare al numero **411 500**.

Ne упустите возможность отведать деликатесы, которые мы приготовили для вас в особой атмосфере à la carte ресторана Bacchus! Ассортимент блюд и отличных вин ожидают вас в Hotel Parentium Plava Laguna в комплексе Zelena Resort Plava Laguna. Отведайте по привлекательной цене в 220 кун четыре блюда по выбору нашего шеф-повара в сочетании с четырьмя винами, отобранными для вас знаменитым истрийским виноделом. Он лично ознакомит вас с характеристиками каждого вина, которые у вас будет возможность попробовать. Зарезервируйте себе место! Для получения дополнительной информации и бронирования обратитесь на рецепцию вашего объекта размещения или по телефону **411 500**.

TARTAR OD BRANCINA
SEA BASS TARTARE
WOLFSBARSCHTATAR
TARTARA DI BRANZINO
ТАРТАР ИЗ ЛЯБРАКА

Matošević, Barley legal 23, brut natur

MOTOVUNSKI RAVIOL
MOTOVUN-STYLE RAVIOLI
MOTOVUN RAVIOLI
RAVIOLO DI MONTONA
МОТОВУНСКИЕ РАВИОЛИ

Matošević, Cuvee Aura, 2020

ROMB IZ PEĆNICE S KRUMPIROM
I AROMATIČNIM BILJEM
BAKED FLOUNDER WITH POTATO AND HERBS
STEINBUTT AUS DEM BACKOFEN MIT
KARTOFFELN UND AROMATISCHEN KRÄUTERN
ROMBO AL FORNO CON PATATE
ED ERBE AROMATICHE

КАМБАЛА-РОМБ ИЗ ПЕЧИ С КАРТОФЕЛЕМ
И АРОМАТИЧЕСКИМИ ТРАВАМИ

Matošević, Cuvee Grimalda bijela 2018

ČOKOLADNA TORTA S VIŠNJAMA
I PRELJEVOM OD VIŠNJE
CHOCOLATE CAKE WITH SOUR CHERRIES
AND SOUR CHERRY TOPPING
SCHOKOLADENTORTE MIT SAUERKIRSCHEN
UND SAUERKIRSCHEN-TOPPING
TORTA AL CIOCCOLATO CON
AMARENE E SALSA ALL'AMARENA
ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ С ВИШНЯМИ
И ВИШНЕВОЙ ГЛАЗУРЬЮ

Matošević, Cuvee Grimalda crna, 2017