



PLAVA
LAGUNA

Enjoy
WINE DINNERS

at À la Carte Restaurant
Taverna Mediteran
with **Benvenuti** wines

Benvenuti Vina

Kaldir 7, 52424 Motovun

tel: 052 691 322

m: +385 98 197 56 51

E-mail: info@benvenutivina.com

SRIJEDA / WEDNESDAY
/ MITTWOCH / MERCOLEDI / СРЕДА
07.07.2021. | 28.07.2021. | 11.08.2021. | 01.09.2021.
20:00 h

plavalaguna.com

Ne propustite priliku isprobati delicije koje smo za vas pripremili u posebnoj ozačaju à la carte restorana Taverna Mediteran! Ponuda biranih jela i izvrsnih vina čeka na vas u hotelu Melia Coral for Plava Laguna. Po atraktivnoj cijeni od 220 kn isprobajte četiri jela po izboru našeg šefa kuhinje sljubljenih s 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 broj telefona **701 000**.

Don't miss an opportunity to taste the delicacies we have prepared for you in the special setting of à la carte restaurant Taverna Mediteran! A selection of excellent dishes and wines is waiting for you in the Hotel Melia Coral for 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 **701 000**.

Verpassen Sie nicht die Gelegenheit, die Köstlichkeiten, die wir für Sie in der besonderen Atmosphäre des À la Carte Restaurants Taverna Mediteran vorbereitet haben, zu kosten! Ein reichhaltiges Angebot an auserwählten Gerichten und exzellenten Weinen erwartet Sie im Hotel Melia Coral for 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 **701 000** an.

Non perdetevi l'occasione di gustare le prelibatezze che vi abbiamo riservato nell'incantevole cornice del ristorante à la carte Taverna Mediteran! Un vasto assortimento di deliziose pietanze ed eccellenti vini vi attende nell'Hotel Melia Coral for 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 **701 000**.

Не упустите возможность отведать деликатесы, которые мы приготовили для вас в особой атмосфере à la carte ресторана Taverna Mediteran! Ассортимент блюд и отличных вин ожидают вас в Hotel Melia Coral for Plava Laguna. Отвейдите 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 **701 000**.

ROLICE OD TUNE
TUNA ROLLS

THUNFISCHRÖLLCHEN
INVOLTINI DI TONNO
РУЛЕТКИ ИЗ ТУНЦА

Benvenuti, Teran rose, 2020

RAVIOLI S PRŠUTOM, SIROM I
UMAKOM OD TARTUFA
RAVIOLI WITH PROSCIUTTO,
CHEESE, AND TRUFFLE SAUCE
RAVIOLI MIT PROSCIUTTO, KÄSE
UND TRÜFFELSAUCE
RAVIOLI CON PROSCIUTTO,
FORMAGGIO E SALSA AL TARTUFO
РАВИОЛИ С ПРШУТОМ, СЫРОМ
И ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ

Benvenuti, Malvazija istarska 2020

STEAK OD BOŠKARINA S VRGANJIMA NA ŽARU
BOŠKARIN BEEF STEAK WITH
GRILLED PORCINI MUSHROOMS
STEAK VOM BOŠKARIN-RIND MIT
STEINPILZEN VOM GRILL
BISTECCA DI BOSCARINO CON
FUNGHI PORCINI ALLA GRIGLIA
СТЕЙК БОШКАРИНА С БЕЛЫМИ
ГРИБАМИ НА ГРИЛЕ

Benvenuti, Teran Anno domini, 2017

ČOKOLADNA RAPSODIJA
CHOCOLATE RHAPSODY
SCHOKOLADEN-RHAPSODIE
SINFONIA AL CIOCCOLATO
ШОКОЛАДНАЯ РАПСОДИЯ

Benvenuti, Cuvee Corona Grande 2016

220 KN