



VLADIMIR NABOKOV

DA JE DANAS ŽIV, UGLEDNI RUSKO-AMERIČKI PISAC VLADIMIR NABOKOV OPATIJE BI SE UGLAVNOM SJETIO S UŽITKOM. NA KRAJU, UPRAVO JE OVDJE, KAO DJEČAK S OBITELJI LJETI UŽIVAO U LOVU NA LEPTIRE, MORU, ODMORU I ŠETNJAMA. S NEŠTO MANJE UŽITKA PRISJETIO BI SE NEUGODNOG POSJETA FRIZERU U RIJECI, KAO I UŽURBANOG ODLASKA IZ OPATIJSKOG KAFIĆA NAKON ŠTO JE NJEGOV OTAC PRIMJETIO DVOJICU JAPANSKIH OFICIRA STOL DO NJIHOVOG (RUSIJA JE TADA, 1904., BILA U RATU S JAPANOM). KAKO JE OPATIJA OBIJELŽILA NJEGOV ŽIVOT NABOKOV JE NAPISAO POLA STOLJEĆA KASNIJE U PRVOM POGLAVLJU AUTOBIOGRAFIJE „GOVORI, SJEĆANJE!“. OSTAT ĆE NAJBOLJE ZAPAMĆEN PO ROMANU “LOLITA”, PREMA KOJEM JE TAJ TERMIN POSTAO SINONIM ZA DJEVOJČICU NA PRAGU SAZRIJEVANJA, ALI I PO STOTINAMA PJSAMA, NOVELA, DRAMA, PRIJEVODA, KRITIKA I ESEJA.

Sastav i raspoloživost pojedinih jela može varirati prema ulovu i sezonskoj dostupnosti namirnica.



COUVERT

IZBOR KRUHA, MASLAC, MASLINOVO ULJE,
POZDRAV IZ KUHINJE
35 KN

BUSINESS LUNCH

PREDJELO

GLAVNO JELO

DESERT

ČAŠA VINA

Izbor: Cabernet sauvignon Festigia / Malvazija

KAVA

Cijena: 280 KN

Poslužujemo od 12.00 do 16.00 sati

TRADICIONALNI RIBLJI MENU

TATARSKI OD TUNE

...

RIŽOTO OD JADRANSKE KOZICE

...

FILET BRANCINA S GRADELA

180 gr.

blitva pripremljena na dalmatinski način

...

VOĆNA GIBANICA

Cijena: 360 KN

Poslužujemo od 12.00 do 22.30 sata



PONOSNO VAM PREDSTAVLJAMO NAŠ DEGUSTACIJSKI MENU,
PLOD DUGOGODIŠNJEGA RADA I IZUZETNA KREACIJA NAŠE KUHINJE,
STVORENA KROZ NEPRESTANO OTKRIVANJE NAJBOLJIH
I NAJKVALITETNIJIH NAMIRNICA KONTINENTA I MORA TIJEKOM 40 GODINA
SVOG POSTOJANJA KOJA ČINE BEVANDU ONO ŠTO DANAS JEST:
JEDINSTVENI JADRAN.

—• DEGUSTACIJSKI MENU "BEVANDA" •—

GILLARDEAU KAMENICA

sa svježom stracciatellom od mozzarelle

...

TATARSKI OD KVARNERSKOG ŠKAMPA I JEŽINCA

kavijar

...

KRAK OD HOBOTNICE

krema od fažola i čičoke, perle od balzamičnog octa

...

KAPESANTA

krema od boba, pjenica od kumina

...

CAPPELLACCI PUNJENI TELETINOM

gratinirani sa sirom, demi-glace umak

...

HLAP I GUŠČJA JETRA

krema od batata, gel od terana, tartuf

...

SELEKCIJA SLASTICA ILI SELEKCIJA SIREVA

Cijena: 760 KN

Poslužujemo od 18.00 do 21.30 sati

RAW BAR

KAMENICA

Gillardeau kamenica sa svježom stracciatellom od mozzarella

45 KN

...

DRNIŠKI PRŠUT

90 KN

...

BURRATA

Gaspacho od rajčice i ulje od bosiljka

95 KN

...

HOBOTNICA NA SALATU

lisnate salate, masline, motar i kapare

115 KN

...

RIBLJI CARPACCIO

emulzija od agruma i maslinovog ulja

165 KN

...

TATARSKI OD SVJEŽE RIBE

perle od jabučnog octa, umak od soje i prepeličje jaje
100 gr

165 KN

...

TATARSKI OD "CHARLOAIS" PISANICE

Dijon Hollandaise umak i prepeličje jaje
100 gr

180 KN

BEVANDA

HOTEL · RESTAURANT · BAR



RAW BAR

SASHIMI OD SVJEŽE RIBE

*đumbir i naribani svježi hren, ikra od jesetre i perle od jabučnog octa,
avokado, soja umak i Wasabi*
120 gr

195 KN

...

SIROVI I KVARNERSKI ŠKAMP

tatarski i marinirani

195 KN

...

TORCHON OD GUŠČJE JETRE

*s muštardom, slatko-slanom zemljom i perlama od balzamičnog octa,
džem od agruma i Lardo*

250 KN

...

SELEKCIJA HLADNIH PREDJELA

*tatarski, sashimi,
kamenica, marinirani škampi, carpaccio
za 2 osobe*

390 KN

BEVANDA

HOTEL · RESTAURANT · BAR



TOPLO - HLADNI ZALOGAJI

TOPLI MESNI TARTAR

juneća pisanica, fondue od sira i prepeličje jaje

85 KN

...

MEDITERANSKA SALATA

kozice s gradela, pinjoli i sezonska salata

110 KN

...

VARIJACIJA POVRĆA

sotirano svježe povrće na kremi od cikle

110 KN

...

TOPLA JADRANSKA LIGNJA

s gradela

krema od čičoke i krumpira

110 KN

BEVANDA

HOTEL · RESTAURANT · BAR



JUHE

KREMA OD POVRĆA

bučino ulje

45 KN

...

BISTRA JUHA OD TELETINE

sezonsko povrće i Cappellacci punjeni telećim raguom

55 KN

...

MORSKA JUHA

bistra juha s ribom, škampom i školjkama

65 KN

...

JUHA OD ČIČOKE

*Milfefoglie s mousseom od gušćje jetre,
crni istarski tartuf*

75 KN

...

KREM JUHA OD KVARNERSKOG ŠKAMPA

85 KN

BEVANDA

HOTEL · RESTAURANT · BAR



TOPLA PREDJELA

PENNE S DIMLJENOM OVČJOM SKUTOM

salsa od pomidora i tikvice

115 KN

...

TOPLA GUŠČJA JETRA

Chutney od rabarbare i crvenog luka, "pain brioche"

250 KN

...

HOBOTNICA SA ŽARA

palenta kumpirica i masline na kremici od učarskog ovčjeg sira

145 KN

...

CRNI RIŽOTO OD SIPE

frigana sipica, tvrdi ovčji sir

145 KN

...

TRILOGIJA KAPESANTI

*gratinirana s bademima i pinjolima na kremici od poriluka,
u tempuri na kremici od čičoke,
s gradela na kremici od pečenog češnjaka*

145 KN

...

CAPPELLACCI S TELETINOM

*demi-glace umak, krema od poriluka, crni tartuf,
prepeličje jaje*

155 KN

BEVANDA

HOTEL · RESTAURANT · BAR



TOPLA PREDJELA

RIŽOTO S KVARNERSKIM ŠKAMPOM

100 gr. mesa škampa, tvrdi ovčji sir

190 KN

...

SPAGHETTI S KVARNERSKIM ŠKAMPOM

100 gr. mesa škampa, tvrdi ovčji sir

190 KN

...

CAPPELLACCI PUNJENI ŠPINATOM I SKUTOM

kvarnerski škampi, "morski demi-glace" i crni tartuf

195 KN

BEVANDA

HOTEL · RESTAURANT · BAR



GLAVNA JELA

RIBLJI STEAK

200 gr odreska

(izbor: sabljarka, tuna, zubatac, lampuga, gof)

220 KN

...

FILET PLEMENITE RIBE

*pripremljen s gradela s policama od krumpira,
kremom od poriluka i mrkve*

235 KN

...

FILET PLEMENITE RIBE

*pripremljen sous vide u vlastitom umaku,
sa sotiranim povrćem i kremom od krumpira*

235 KN

...

MORSKA SELEKCIJA

filet ribe, kamenica, gambero rosso, crni tartuf, selekcija priloga

290 KN

...

SPAGHETTI S JASTOGOM I RAKOVICOM

tartuf

390 KN

...

MORSKA GREGADA

za 2 osobe,

vrijeme pripreme min. 40 minuta

390 KN

BEVANDA

HOTEL · RESTAURANT · BAR



GLAVNA JELA

TAGLIATA

*domaći selekcionirani odležani juneći ramstek, krumpir,
kremica od poriluka, sotirano povrće, demi-glacé umak*

250 gr.

185 KN

...

GREGADA OD CRESKE JANJETINE IZ TEĆE

u vlastitom umaku s aromatičnom palentom

400 gr.

245 KN

...

TELEĆA PISANICA

u krusti od aromatičnog bilja, krumpir;

kremica od poriluka i sotirano povrće,

demi-glacé umak

180 gr.

235 KN

...

CHAROLAIS JUNEĆA PISANICA

krumpir, kremica od poriluka, sotirano povrće,

demi-glacé umak

220 gr.

290 KN

...

BLACK ANGUS RIB EYE

povrće sa žara, krumpir;

marmelada od crvenog luka i demi-glacé umak

300 gr.

390 KN

...

KOBE JUNEĆA PISANICA

150 gr.

775 KN

BEVANDA

HOTEL · RESTAURANT · BAR



PLODOVI MORA

KAMENICA

komad

35 KN

...

KAPESANTA

komad

45 KN

...

SVJEŽE ŠKOLJKE

1 kg

290 KN

...

JADRANSKA LIGNJA

1 kg

420 KN

...

SVJEŽA RIBA IZ ULOVA

1 kg

570 KN

...

KOVAČ I ŠKRPINA

1 kg

690 KN

...

KVARNERSKI ŠKAMPI

1 kg

750 KN

...

JASTOG/HLAP

1 kg

950 KN

...

RIBA U SOLI

vrijeme pripreme min. 1 sat

...

RIBA IN FORNO

vrijeme pripreme min. 1 sat

BEVANDA

HOTEL · RESTAURANT · BAR



PRILOZI

SEZONSKA SALATA

40 KN

...

BLITVA

40 KN

...

BLITVA NA DALMATINSKI

35 KN

...

POVRĆE NA ŽARU

40 KN

...

RIŽA

40 KN

...

KRUMPIR

35 KN

TARTUFI

CRNI ISTARSKI TARTUF

10 gr.

75 KN

...

BIJELI ISTARSKI TARTUF

10 gr.

185 KN

+

+

SASTAV I RASPOLOŽIVOST POJEDINIH JELA MOŽE VARIRATI
PREMA ULOVU I SEZONSKOJ DOSTUPNOSTI NAMIRNICA.

CIJENE SU IZRAŽENE U HRVATSKIM KUNAMA, A PDV I USLUGA UKLJUČENI SU U CIJENU.

KNJIGA ŽALBE NALAZI SE NA RECEPCIJI.

UKOLIKO NISTE DOBILI RAČUN, NISTE DUŽNI PLATITI.

BEVANDA
HOTEL · RESTAURANT · BAR





UNIQUE ADRIATIC SINCE 1971