

Menù



KONOBA
NEBULOZA

KONOBA NEBULOZA

www.konobanebuloza.com

  [konobanebuloza](#)



ANTIPASTI FREDDI



PROSCIUTTO CRUDO	69,00 kn
FORMAGGIO PECORINO	57,00 kn
CARPACCIO DI MANZO NEBULOZA	72,00 kn
(Carpaccio di manzo rimpito con funghi porcini e ricoperto di mandorle)	
TARTARE DI TONNO	87,00 kn
POLIPO FREDO CALDO	92,00 kn
CARPACCIO DI PESCE MISTO	98,00 kn



ZUPPE



ZUPPA DI PESCE	36,00 kn
ZUPPA DI VERDURE	24,00 kn
ZUPPA DI POMODORO CON PEZZETINI DI FORMAGGIO	24,00 kn



RISOTTO AND HOMEMADE PASTAS



SURLICE CON GAMBERI	87,00 kn
RISOTTO DI BIETOLA CON SPIEDINO DI GAMBERI	92,00 kn
RISOTTO DI FUNGHI PORCINI E GAMBERI	86,00 kn
PASTA CON FRUTTI DI MARE	110,00 kn
SURLICE CON GAMBERI E TARTUFO	115,00 kn
SURLICE ALLA STROGANOFF	82,00 kn
(pezzettini di filetto di manzo, zucchini, radicchio, rucola, funghi e aceto balsamico)	
FUSI CON GAMBERI E TARTUFO	110,00 kn



MAIN MEAT DISHES



BISTECCA DI MANZO ALLA CHEF **138,00 kn**

(due filetti di manzo, uno nel sugo di porcini, altro al vino rosso e rosmarino con pure di sedano e gnocchi ripieni on tartufo)

CONFIT DI ANATRA **118,00 kn**

(coscia e sovracoscia di anatra, cotte lentamente nella salsa di arancio e cannella, con pure di sedano, polenta e barbabietola cotta e porro)

PETTO D'ANATRA **118,00 kn**

(in salsa di aceto balsamico emiele con pure di insalata di patate dolci di rucola e mango)

BISTECCA DI MANZO "NEBULOZA" **105,00 kn**

(bistecca ripiena con prosciutto e formaggio, con salsa di porcini)

FILETTO DI SUINO

(avvolto nella pancetta con pure di batata e porro, funghi cotti e porro, nel sugo di vino porto)

100,00 kn

TACCHINO SUSAK

(tacchino ai ferri con la crema di parmigiano, pomodori e salvia, verdura fritta, patate e chips di barbabietola e sedano)

92,00 kn

AGNELLO STINCO CON SALSA DI VINO ROSSO E ROSMARINO

142,00 kn



SECONDI PIATTI DI PESCE



BISTECCA DI TONNO		95,00 kn
TRANCIO DI SPADA		98,00 kn
POLIPO GRILLATO CON VERDURE SALTATE		142,00 kn
TONNO TERIYAKI		142,00 kn
(tonno marinato nella salsa di teriyaki, farcito con melanzane e avvolto nello sesamo con la verdura dallo wok)		
SPADA CRUMBLE		142,00 kn
(spada avvolta nell crumble di arachidi, sesamo bianco e nero, e pepe di sichuan con la verdura dallo wok)		
TAGLIATA DI CALAMARI		120,00 kn
CALAMARI ADRIATICI	1 kg	280,00 kn
PESCE EXTRA CLASSE	1 kg	450,00 kn
(scorfano, san pietro)		
PESCE PRIMA CLASSE	1 kg	395,00 kn
(orata, branzino, dentice)		
TRANCIO DI ROSPO		140,00 kn
SCAMPI EXTRA CLASSE	1 kg	495,00 kn
SCAMPI	1 kg	395,00 kn
COZZE ALLA BUSARA	0,4 kg	60,00 kn
COZZE AI FERRI	0,4 kg	52,00 kn



CONTORNI



BIETA	22,00 kn
PATATE	18,00 kn
VERDURA DALLO WOK	28,00 kn
PURE DI SEDANO	20,00 kn
INSALATA	20,00 kn
PANE	12,00 kn



DOLCI



SOUFFLE AL CIOCCOLATO	32,00 kn
TORTA GANACHE	35,00 kn
PANACOTTA	26,00 kn
SEMIFREDDO	28,00 kn



BEVANDE



BEVANDE CALDE E FREDDI

Caffè Espresso		10,00 kn
Caffè macchiato / cappuccino		12,00 kn
Caffè latte		14,00 kn
Caffè decaffeinato		11,00 kn
Caffè macchiato / cappuccino decaffeinato		13,00 kn
Tè (con limone, miele)		14,00 kn
Rhum punch		14,00 kn

BIBITE ANALCOLICHE

Succo di frutta	0.20 l	19,00 kn
Bevande gassate	0.25 l	19,00 kn
Tè freddo	0.25 l	18,00 kn
Cedevita	kom	14,00 kn
Monada (Rijeka craft cola)	0.33 l	21,00 kn
Acqua frizzante / gassata	0.25 l	12,00 kn
Acqua frizzante / gassata aromatizzato	0.75 l	14,00 kn
Acqua frizzante / gassata	0.33 l	28,00 kn
Acqua minerale naturale	0.75 l	12,00 kn
Acqua minerale naturale	0.33 l	28,00 kn

BIRRA

Karlovačko	0.50 l	20,00 kn
Karlovačko	0.33 l	18,00 kn
Heineken	0.33 l	24,00 kn
Craft birra Kings (da Fiume)	0.33 l	26,00 kn

ALCOLICI, SPIRITI E LIQUORI

Grappa di vino, grappa alle erbe	0.03 l	14,00 kn
Pelinkovac, Amaro, Vlahovac	0.03 l	14,00 kn
Vodka, Gin	0.03 l	14,00 kn
Stock	0.03 l	16,00 kn
Gynar	0.03 l	16,00 kn
Grappe e liquori	0.03 l	19,00 kn
Martini	0.03 l	24,00 kn
Jägermeister	0.03 l	25,00 kn
Baileys	0.03 l	25,00 kn
Balantines	0.03 l	25,00 kn
Jack Daniels	0.03 l	32,00 kn
Martell	0.03 l	40,00 kn
Homemade Brandy Bariq	0.03 l	40,00 kn
Rum Zacappa	0.03 l	65,00 kn



VINI



SPUMANTI

Rose Frančeska	180,00 kn	Tomac, Plešivica	220,00 kn
Grasecco	180,00 kn		

VINI BIANCHI

COSTA NORD CROATA E ISTRIA:

Žlahtina Šipun, Krk	150,00 kn
Malvazija Fakin, Istra	170,00 kn
Malvazija Deklić, Istra	170,00 kn
Malvazija Radovan, Istra	190,00 kn
Malvazija Kozlović, Istra	190,00 kn
Chardonnay Radovan, Istra	190,00 kn

DALMAZIA:

Pošip Korta Katarina, Korčula	300,00 kn
-------------------------------	-----------

CROAZIA CONTINENTALE:

Graševina Galić, Kutjevo	160,00 kn
Sivi pinot, Orahovica	180,00 kn
Zeleni Silvanac, Orahovica	200,00 kn
Sauvignon Korak, Plešivica	220,00 kn
Chardonnay Krauthaker, Kutjevo	220,00 kn
Sivi pinot Krauthaker, Kutjevo	200,00 kn
Bijelo 9 chsgr Galić, Kutjevo	220,00 kn

VINI ROSSI

COSTA NORD CROATA E ISTRIA:

Cuvee tscm Ritoša, Istra	180,00 kn
Sauvage, Roxanich, Istra	260,00 kn
Cabernet Sauvignon Radovan, Istra	240,00 kn
Merlot Radovan, Istra	240,00 kn
Teran Deklić, Istra	200,00 kn
Teran F Arman, Istra	250,00 kn
Csm Boškinac, Pag	500,00 kn

DALMAZIA:

Plavac Miloš, Pelješac	200,00 kn
Decent Plavac Korta Katarina, Pelješac	320,00 kn
Plavac Majstor Stina, Brač	300,00 kn

CROAZIA CONTINENTALE:

Cabernet sauvignon, Orahovica	200,00 kn
G točka csm Galić, Kutjevo	250,00 kn
Crni pinot Korak, Plešivica	250,00 kn

VINI DA DESSERT

Muškat Kozlović, Istra	200,00 kn	Graševina kasna berba Galić, Istra	180,00 kn
Muškat Deklić, Istra	200,00 kn	Chardonnay kasna berba, Orahovica	200,00 kn

VINI DELLA CASA

VINI APERTI

VINI BIANCHI

Pilato	90,00 kn
--------	----------

VINI ROSSI

Pilato - Cabernet savignon	90,00 kn
----------------------------	----------



KONOBA NEBULOZA



Titov trg 2b, 51000 Rijeka



+385 (0)51 374 501



info@konobanebuloz.com



Ore di lavoro:

Lunedì - venerdì
12:00-23:00

Sabato
12:00-23:00

www.konobanebuloz.com



konobanebuloz