



Gastro

Okusi...Taste...Schmecke...Assagia...Lošinj!



LOŠINJSKA KUHINJA je prepuna okusa i mirisa Mediterana, a jela su pripravljena baš kao i nekad - na tradicionalan način!

NEŠTO NOVO, NEŠTO STARO, NEŠTO POSUĐENO, NEŠTO PLAVO... Zvuči poznato? No, ne, ovaj uvod nema veze s vjenčanjem, ali puno govori o lošinjskoj - izvornoj mediteranskoj kuhinji. I o umjetnosti spravljanja vrhunskih delicija uz pomoć svega što nam je priroda podarila, a mašta dozvolila.

RECEPTE smo naslijedili od naših djedova i baka, prirodna bogatstva posudili od naše djece, a nepresušni izvor inspiracije za jela u kojima ćete zasigurno i vi uživati dobili smo u onome što nas okružuje - dubokom, čistom i prostranom Jadranskom moru. Vrijedan je to "rudnik" vrhunskih sastojaka koje možete kušati u lošinjskim miomirisnim restoranima. Uz tematske jelovnike lošinjskih kapetana obratite pozornost na priču koju ćete dobiti uz jelo, priču o povijesti naših slavnih moreplovaca.

BIJELA I PLAVA RIBA, školjke, plodovi mora, otočna janjetina, domaća tjestenina i maslinovo ulje te arome i boje lošinjskog začinskog bilja okusi su koje ćete zavoljeti. Pored oborite ribe i janjetine, preporučili bismo vam da iskoristite priliku i probate buzaru, rižota i salate od lošinjskog samoniklog bilja te jela od hobotnice i liganja. Nепce počastite i autohtonim slasticama i likerima te marmeladama od lošinjskih agruma.

NA SVOM GASTRONOMSKOM PUTOVANJU našim arhipelagom ne propustite škampe jer upravo je kvarnerski škamp po mnogim gastronomskim kritičarima najbolji na svijetu! Otkrijte i vi zašto crveni rak drži prvo mjesto u ponudi autohtonih hrvatskih delicija.

POSJETITE NAŠE MIOMIRISNE RESTORANE, gostionice, konobe, taverne, bistore, buffete i pizzerie na cijelom otoku i okusite lošinjske specijalitete!

LOŠINJ CUISINE brings tastes and smells of the Mediterranean, and the food is prepared traditionally.

SOMETHING OLD, SOMETHING NEW, SOMETHING BORROWED, SOMETHING BLUE... Sounds familiar? We are not talking about a wedding but this does say a lot about traditional Mediterranean cuisine of Lošinj and the art of preparing delights with the gifts of nature and power of imagination.

WE HAVE INHERITED THE RECIPES from our grandparents, we borrow natural treasures from our children, and we get an endless inspiration for dishes you will certainly enjoy from what surrounds us – deep, clear, and wide Adriatic Sea. It is a goldmine of top quality ingredients that you can taste in our restaurants. Listen to the stories that come with the dish – the stories of the history of our famous sailors.



WHITEFISH AND OILY FISH, seafood, lamb, homemade pasta and olive oil, together with aromas and colours of the herbs from Lošinj are the tastes you will love. Apart from whitefish and lamb, we recommend buzara, risottos and salads with wild herbs as well as octopus and squid dishes. Treat your taste buds with local cakes, liqueurs and jams prepared from Lošinj citrus fruit.

DO NOT MISS SHRIMPS on your gastronomic voyage of the archipelago. According to many famous restaurant critics, the shrimps from Kvarner Bay are the best in the world. Find out why the light red crustacean is a champion of native Croatian delicacies.

VISIT OUR SCENTED RESTAURANTS, pubs, taverns, bistros, buffets, and pizzerias all over the island and taste the specialties of Lošinj!

DIE KÜCHE VON LOŠINJ ist voll von Geschmack und Düften des Mediterrans und die Speisen werden geradezu wie einst zubereitet - auf traditionelle Weise!

ETWAS NEUES, ETWAS ALTES, ETWAS AUSGEBORGTES, ETWAS BLAUES... hört sich bekannt an? Aber nein, diese Einführung hat nichts mit einer Hochzeit zu tun, spricht aber viel über die Herkunft der mediterranischen Küche in Lošinj. Auch über die Kunst der Zubereitung von Spitzendelizien mit Hilfe von allem, was uns die Natur geschenkt hat und unsere Phantasie ermöglicht.

DIE REZEPTE haben wir von unseren Grosseltern geerbt, die Naturschätze von unseren Kindern ausgeborgt und die unerschöpfbare Quelle der Inspiration für Gerichte, in welchen mit Sicherheit auch sie genießen werden, haben wir von all dem, was uns umkreist bekommen - aus der tiefen, sauberen und breiten Adria. Sie ist die wertvolle "Goldgrube" von Spitzenzutaten, die sie in den Aromaduftrestaurants von Lošinj kosten können. In den thematischen Menükarten der Kapitäne von Lošinj, achten Sie auf die Geschichten die sie mit den Gerichten serviert bekommen werden, jene Erzählungen über die Vergangenheit unserer berühmten Seemänner.

DER WEISSE UND DER BLAUE FISCH, die Muscheln, die Meeresfrüchte, das Inselnamm, die einheimische Teigware und das Olivenöl, sowie die Aromen und Farben der Gewürzpflanzen sind Geschmäcke, in welche sie sich verlieben werden. Ausser dem Fisch und Lammangebot würden wir ihnen empfehlen die Gelegenheit zu nützen und die Buzara, das Risotto und Salat der urgewüchsigsten Pflanzen aus Lošinj und die Gerichte mit Tintenfisch und Kalamari zu kosten. Bewirten sie ihren Gaumen auch mit einheimischen Süßwaren und Likör, sowie Marmelladen mit Zitrusfrüchten aus Lošinj.

AUF IHRER GASTRONOMISCHEN REISE durch unser Archipel vergessen sie in keinem Fall auf die Skampi, da gerade die Skampi aus der Kvarner Bucht, laut Meinung vieler Gastrokritiker, die besten auf der Welt sind! Entdecken auch sie warum der bleichrote Krebs im Angebot der autochtonen kroatischen Delizien den ersten Platz hält.

BESUCHEN SIE UNSERE AROMADUFTRESTAURANTS, Gaststätten, Keller, Tavernen, Bistros, Buffets und Pizzerias auf der ganzen Insel und kosten sie die Spezialitäten von Lošinj!

Assaggia Lussino (Lošin)!

LA CUCINA LUSSIGNANA è ricca di sapori e profumi del Mediterraneo, ed i piatti vengono preparati proprio come una volta - in modo tradizionale!

QUALCOSA DI NUOVO, QUALCOSA DI VECCHIO, QUALCOSA DI PRESTATO, QUALCOSA DI BLU... Suona familiare? Ma no, questa introduzione non ha nulla a che fare con il matrimonio, ma la dice lunga sulla cucina lussignana - l'originale cucina mediterranea. E dell'arte di preparare prelibatezze con tutto ciò che la natura ci ha dato, e che la fantasia ci permette.

LE RICETTE LE ABBIAMO EREDITATO dai nostri nonni e nonne, le risorse naturali abbiamo preso in prestito dai nostri figli, e la fonte inesauribile dell'ispirazione per i piatti, nei quali sicuramente potete godere, ci è stato donato da tutto quello che circonda: dal profondo, pulito e vasto Mar Adriatico. E una valorosa "miniera" di ingredienti di alta qualità i quali potete gustare nei ristoranti lussignani profumati. Insieme ai menu tematici dei capitani lussignani prestate attenzione al racconto il quale vi sarà offerto con le pietanze, il racconto sulla storia dei nostri navigatori famosi.

PESCE BIANCO E AZZURRO, crostacei, frutti di mare, agnello isolano, pasta fatta in casa e olio d'oliva, gli aromi e i colori delle erbe aromatiche lussignane sono sapori ai quali vi affezionerete. Oltre al pesce bianco e agnello, vi consigliamo di sfruttare l'occasione e di gustare la busara, il risotto e le insalate delle piante selvatiche spontanee isolane come pure pietanze a base di polipi e calamari. Fate godere il vostro palato anche con i dolci autoctoni isolani e liquori e marmellate dei agrumi lussingnani.












DURANTE IL VOSTRO VIAGGIO GASTRONOMICO sul nostro arcipelago non perdetevi l'occasione di gustare i scampi perché i scampi del Quarnaro, a sentire molti critici di gastronomia, sono i migliori al mondo. Scoprirete anche voi perché il granchio rosso occupa il primo posto nell'offerta delle autentiche prelibatezze croate.

VISITATE I NOSTRI RISTORANTI PROFUMATI, trattorie, taverne, bistrot, buffet e pizzerie sull'isola e gustate le specialità lussignane!



Legenda

Legend / Legende / Leggenda

















-  vlasnik, voditelj / owner, manager / inhaber, leiter / proprietario, dirigente
-  adresa / address / adresse / indirizzo
-  tel
-  fax
-  mob / gsm
-  e-mail
-  web
-  objekt je otvoren od-do / facility opened from-until /
das objekt ist geöffnet von-bis / la struttura e aperta: da-
-  kapacitet u zatvorenom prostoru / indoor capacity /
kapazität im geschlossenen raum / capacità all' interno
-  kapacitet na otvorenom prostoru / outdoor capacity (terrace) /
kapazität im offenen (terasse) / capacità all' aperto (terrazza)
-  parkiralište / car park / parkplatz / parcheggio
-  specijaliteti / house specialities / spezialitäten des objektes / specialità della struttura

Artatore

Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante

1



-  Janja i Marijan Zabavnik
-  Artatore 132
-  +385 51 232 932  +385 51 235 200  +385 98 953 26 27
-  info@restaurant-artatore.hr  www.restaurant-artatore.hr
-  IV – XI
-  90  60    |   



Lošinski brudet od škarpine i ugora s palentom / Brancin kuhan u vinu s maslinovim uljem “Aldebrand Petrina” / Marinada od morskog psa s kaduljom i lošinjским lukom / Otočne samonikle šparoge s fužima / Juha od rakova “Contessa Hilda” / Otočna janjetina “Pod teču” / Ražnjići od piletine, suhih smokava i slanine / Čokoladna torta od otočkih smokava / Palačinke sa skutom prelivene medom od kadulje i orasima

Red scorpionfish and congrid brodeto with polenta / Sea bass cooked in wine with olive oil “Aldebrand Petrina” / Shark marinade with sage and Lošinj wild onion / Wild asparagus with fuži (pasta) / Crab soup “Contessa Hilda” / Roasted island lamb under the bell / Chicken, dry figs and bacon skewers / Chocolate cake with island figs / Crêpes with cottage cheese, sage honey and walnuts

Brodettosuppe aus Lošinj mit Drachenkopf und Meeraal mit Maisbrei / Seehecht gekocht in Wein mit Olivenöl “Aldebrand Petrina” / Haifischmarinade mit Salbei und Lauch aus Lošinj / Urwüchsige Inselfleisch mir Teigware “Fuži” / Krabbensuppe “Contessa Hilda” / Inselfleisch “im Topf” / Stäbchen “Ražnjići” mit Hühnfleisch, trockenen Feigen und Speck / Schokoladentorte mit Inselfeigen / Pfannkuchen mit Hüttenkäse übergossen mit Salbeihonig und Nuss

Brodetto (zuppa di pesce) di scorfano e grongo con polenta / Branzino cotto nel vino con olio d'oliva “Aldebrand Petrina” / Marinata di pescecanne con salvia e cipollina lussignana / Asparagi selvatici isolani con fusi (tipo di pasta) / Zuppa di granchio “Contessa Hilda” / Agnello isolano “Sotto la tecia” (pentola) / Spiedini di pollo, fichi secchi e pancetta / Torta al cioccolato ai fichi isolani / Palacinke (crepes) con ricotta condite con miele alla salvia e noci

Čikat

2



Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante



Jadranka kampovi d.o.o.



Čikat bb



+385 51 231 709



+385 51 231 709



+385 98 933 43 45



info@camp-cikat.com



www.camp-cikat.com



IV – X



60



120



Janjeći žgvcet s domaćim njokima / Fuži sa šumskim šparogama

„Žgvcet“- Istrian lamb goulash with home made dumplings / „Fuži“- Istrian pasta with green asparagus

„Žgvcet“- istrischer Lammgulasch mit hausgemachten Knödeln / „Fuži“- istrische Nudeln mit grünen Spargeln

Spezzatino d'agnello con gnocchi fatti in casa / Fuži (pasta fatta)

Diana

3



Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante



Lošinj Hotels & Villas



Čikat bb



+385 51 232 055



+385 51 232 055



+385 99 706 49 51



restoran.diana@jadranka.t-com.hr



www.losinj-hotels.com



I – II; IV – X



54



100



Salata od rakovice na prepečencu / Krem juha od divljih šparoga / Ravioli „Diana“ / File škarpina u umaku od

limete „Bernardo Capponi i Braća Vidulić“ / Svinjski file s pršutom i kaduljom / Topla torta od sira i naranče

Crab salad on toast / Wild asparagus cream soup / Ravioli „Diana“ / Red scorpionfish fillet in lime sauce „Bernardo Capponi and Vidulić brothers“ / Pork loin with prosciutto and sage / Warm orange cheesecake

Krabbensalat auf geröstetem Brot / Wildspargelcremesuppe / Ravioli „Diana“ / Filet vom Großen Roten Drachenkopf in Limetta-Sauce „Bernardo Capponi und Gebrüder Vidulić“ / Schweinefilet mit Prosciutto und Salbei / Warme Käse - und Orangentorte

Insalata di granchio sul pane tostato / Zuppa cremosa di asparagi selvatici / Ravioli „Diana“ / Filetto di scorfano in salsa di limé „Bernardo Capponi e Fratelli Vidulić“ / Filetto di maiale con prosciutto e salvia / Torta calda di formaggio e arancie

Eki

Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante

4



- Željko Gadža
 Artatore 107
 +385 51 233 007 +385 91 240 90 22
 restoran@eki.hr www.eki.hr
 I – XII
 30 60 |



Srdele u savoru s ružmarinom, lukom i limunom / Ribarska salata „Kandija“ / Hobotnica pod pekom s krumpirom, bobom i sezonskim povrćem na žaru „Eugen Matković“ / Janjeći žgvacet s domaćim njokima od krumpira ili od kruha / “Šufigane” lignje s krumpirom / Buzara od morskog goluba s pohanom kaduljom / Torta od ružmarina / Palačinke s maslinovim uljem i medom od kadulje / Punjene suhe smokve s orasima u crnom vinu

Sardines in rosemary, onion and lemon sauce / Fisherman's salad “Kandija” / Roasted octopus under the bell with potatoes, broad beans and grilled seasonal vegetables “Eugen Matković” / Lamb stew with homemade potato or bread gnocchi / Braised squids with potatoes / Eagle ray buzara with fried sage / Rosemary cake / Crêpes with olive oil and sage honey / Stuffed dried figs with walnuts in red wine

Sardinen mariert in Rosmarin, Lauch und Zitrone / Fischersalat “Kandija” / Oktopus unter der Glutglocke mit Kartoffel, Puffbohne und Saisons Gemüse gegrillt “Eugen Matković” / Lammgulasch “Žgvacet” mit hausgemachten Kartoffelwallnudeln oder Brotknödel / Gedünstete Kalamari mit Kartoffel / Buzzarasuppe von Mantafisch mit gebackener Salbei / Rosmarintorte / Pfannkuchen mit Olivenöl und Salbeihonig / Gefüllte trockene Feigen mit Nüssen in Rotwein

Sardelle in sapore (salsa saporita) con rosmarino, cipolla e limone / Insalata del pescatore “Kandija” / Polipo sotto la “peka” (campana) con patate, fave e verdura stagionale ai ferri “Eugen Matković” / Agnello sufato (in sugo) con gnocchi fatti in casa di patate oppure di pane / Calamari “in umido – soffocati” con patate / Busara di colomba marina (tipo di pesce) con salvia fritta / Torta al rosmarino / Palacinke (crepes) all’olio d’oliva e miele alla salvia / Fichi secchi ripieni con noci in vino rosso

Klub kapetana

Restoran i lounge bar / Restaurant & lounge bar / Restaurant & lounge bar / Ristorante & lounge bar

5



- Lošinjska plovodba turizam d.o.o. Rujnica bb
 +385 51 233 621 +385 51 234 081
 klub_kapetana@marinalosinj.com; klub.kapetana@marinalosinj.com
 www.marinalosinj.com IV – IX
 restoran–16, bar–10 restoran–60, bar–68
 |



Carpaccio od teletine sa sladoledom Blody Mary / Bisque od jadranskog raka s aromatiziranim kruhom i emulzijom od anisa / Lošinjski pjukanci s ragoutom od fazana u presecu / Involtino od ombula s foie grajs u crepinettu od finih trava i divine / Filetto od orade na pjenici od celera s brokulom, aromatizirani krumpir u crvenom vinu, kapare i limun u maslinovom ulju „Straulino & Rode“

Veal carpaccio with Bloody Mary ice-cream / Adriatic crab bisque with aromatic bread and fennel emulsion / Lošinj pjukanci (pasta) with pheasant stew in prosecco / Pork loin involtino with foie gras in fine herbs and endive crepinetto / Gilt-head bream in celery sauce with broccoli, aromatic potato in red wine, capers and lemon in olive oil “Straulino & Rode”

Carpaccio von Kalbfleisch mit Eis Blody Mary / Bisque vom adriatischen Krebs mit Aromabrot und Anisemulsion / Teigware “Pjukanci” aus Lošinj mit Fasanragout in Presecco / Ombolorolle mit Foie Grajs in Crepinettes von feinen Erben und Divina / Goldbrassenfilet auf Sellerieschaum mit Broccoli, aromatisierte Kartofoel in Rotwein, Kappern und Zitrone in Olivenöl “Straulino & Rode“

Carpaccio di vitello con gelato bloody Mary / Bisque di granchio dell’ Adriatico con pane aromatizzato ed emulsione di anice / Pjukanci (tipo di pasta) lussignani con ragout (sugo) di faggiano in prosecco / Involtino di ombolo con foie grajs in crepinetto di erbe aromatiche e divina / Filetto di orata in mousse di sedano con broccoli, patate aromatizzate in vino rosso, capperi e limone in olio d’oliva “Straulino & Rode“

Marina

Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante

6



Lošinjska plovodba turizam d.o.o.



Privlaka bb



+385 51 231 232



+385 51 231 232



marina@marinalosinj.com



www.marinalosinj.com



I – XII



90



84



Punjene lignje s crvenim radićem / Svinjski ombulić "Straulino & Rode" / Riblji file s koromačem / Tuna s maslinama / Janjetina ispod čirpnje / Svježe otočne smokve s ovčjim sirom i pršutom (sezonski)

Red radicchio stuffed squids / Pork loin "Straulino & Rode" / Fish fillet with fennel / Tuna with olives / Roasted lamb under the bell / Fresh island figs with sheep milk cheese and prosciutto (in season)

Gefüllte Kalamari mit Rotkohl / Schweinsfillet "Straulino & Rode" / Fischfillet mit Fenchel / Thunfisch mit Oliven / Lammfleisch unter der Glocke / Frische Inselfeigen mit Schafskäse und Rohschinken (Saisonbedingt)

Calamari ripieni con radicchio rosso / Ombolo di maiale "Straulino & Rode" / Filetto di pesce con finocchio / Tonno e olive / Agnello sotto la "peka" (campana) / Fichi freschi isolani con formaggio pecorino e prosciutto (stagionale)

Noštromo

Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante

7



Robert Brajković



Priko 54



+385 51 231 784



+385 99 671 07 36



nostromo.robi@gmail.com



IV – X; XII – I



60



70



Kalandraka od jadranske lignje / Kvarnerski škampi u soku od lošinjskih agruma / Brancin u aromatičnoj soli „Deveron“ / File grdobine na otočki način / "Papuči" - palačinke sa suhim voćem

Potato stew with Adriatic aquids / Kvarner Bay shrimps in citrus fruit sauce / Sea bass in aromatic salt „Deveron“ / Island's monkfish fillet / "Papuči" - crêpes with dried fruit

Kartoffelgulasch "Kalandraka" mit Adriakalamari / Kvarnerscampi im Saft von Zitrusfrüchten aus Lošinj / Wolfsbarsch in aromatischem Salz – blu "Deveron" / Fillet vom Seeteufel auf Inselart / "Papuči" Pfannkuchen mit trockenem Obst

















Kalandraka (sugo con patate) di calamari dell' Adriatico / Scampi del Quarnero in succo degli agrumi lussignani / Branzino in sale aromatico blu „Deveron“ / Filetto di pesce rospo alla isolana / „Papuči (pantofole)“ – palacinke (crepes) con frutta secca

Poljana

Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante

8



-  Zvonko Šalov
-  Poljana bb
-  +385 51 233 261
-  uo-poljana@ri.t-com.hr
-  I – XII
-  170   360    |     



Kajgana s udićem i šparogama / Janjeće tripice / Pečeni zubatac s narančom „Ottavio Martinolić“ / Svitak lista s mesom Jakopskih kapica u kremi od tikvica / Juneći biftek s pinjolima / Palačinke “Poljana” / Ovčji sir s kuglicama od suhih smokava

Scrambled eggs with wild asparagus and udić (dry sheep ham) / Lamb tripe / Grilled dentex with orange “Ottavio Martinolić” / Sole fillet with scallops in zucchini sauce / Beefsteak with pine nuts / Crêpes “Poljana” / Sheep milk cheese with dried fig balls

Eierspeise mit getrocknetem Schafffleisch “Udić” und Spargel / Lammkutteln / Gebratene Zahnbrasse mit Orange “Ottavio Martinolić” / Blattwurst mit Fleisch von St. Jakobs Käppchen in Zucchini-creme / Jungrindsteak mit Pinienkern / Pfannkuchen “Poljana” / Schafskäse mit trockenen Feigenkugeln



















Uova strapazzate con udić (prosciutto di pecora) e asparagi / Trippa di agnello / Dentice al forno con arancia “Ottavio Martinolić” / Involtino di sogliola con polpa di Capesante (tipo di conchiglia) in crema di zucchine / Filetto di vitellone con pinoli / Palačinke (crepes) Poljana / Formaggio pecorino con palline di fichi secchi

Veli žal

Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante

9



-  Lošinj Hotels & Villas
-  Sunčana uvala bb
-  +385 51 667 260  +385 51 667 261  +385 98 485 480
-  veli.zal@jadranka.t-com.hr  www.losinj-hotels.com
-  II – I
-  100   120    |    



Brancin pod limunom „Anton Botterini“ / Lošinjska riblja juha / Janjetina u umaku od otočnih trava / Palačinke sa smokvama i narančom

Sea bass with lemon „Anton Botterini“ / Lošinj fish soup / Lamb in island herbs sauce / Crêpes with figs and orange
 Wolfsbarsch unter Zitronen „Anton Botterini“ / Lošinjer Fischsuppe / Lamm in Kräutersauce aus Inselkräutern / Pfannkuchen mit Feigen und Orange

Branzino (coperto) con limone „Anton Botterini“ / Zuppa di pesce lussignana / Agnello in salsa di erbe aromatiche isolane / Palacinke (crepes) con fichi e aranci

Za kantuni

Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante

10



Lošinjaska plovodba turizam d.o.o.



Vladimira Gortana 25



+385 51 231 840



+385 51 231 840



za_kantuni@marinalosinj.com; za.kantuni@marinalosinj.com



www.marinalosinj.com



I – XII



48



120



Šurlice s lignjama / Brudet od sušene hobotnice s palentom „Straulino & Rode“ / Lignje s lošinjaskog akvatorija na padelu / Lazanje s bobom / Morski pas na ribarski / Lošinjke Lunice

Šurlice (pasta) with squids / Dried octopus brudet with polenta “Straulino & Rode” / Lošinj squid from pan / Broad beans lasagne / Fisherman's shark / Lošinj Lunice (fish balls)

Teigware “Šurlice” mit Kalamari / Brodettsuppe von getrocknetem Kraken mit Maisbrey “Straulino & Rode” / Kalamari aus dem Aquatorium von Lošinj in der Pfanne / Lasagne mit Puffbohne / Haifisch auf Fischerart / Mönchchen aus Lošinj

Šurlice (tipo di pasta) con calamari / Brodetto (zuppa di pesce) di polipo secco con polenta “Straulino e Rode” / Calamari dell' ariceplago lussignano alla “padella” – pentola / Lasagne con fave / Pescecane alla pescatora / Lunette lussignano

Baracuda

Gostionica / Inn / Gastwirtschaft / Trattoria

11



Drago Rančić



Priko 31



+385 51 233 309



+385 91 22 31 613



drago.rancic@ri.t-com.hr



III – XI



50



50



Salata od hobotnice s bobom i koromačem / Tuna s matarom i otočnim maslinovim uljem / Minestrone s kvarnerskim lignjama na otočni način / Savor od kvarnerskog škampa / Broštulane mendule s koricom naranče “Annunziata”

Octopus salad with broad beans and fennel / Tuna with agrimony herb and island olive oil / Minestrone soup with Kvarner Bay squids / Kvarner Bay shrimps sauce / Candied almonds with orange rind “Annunziata”

Oktopussalat mit Puffbohnen und Fenchel / Thunfisch mit Meerfenchel und Inselolivenöl / Minestrone mit Kvarnerkalamar auf Inselart / Marinade mit Kvarnerscampi / Süßsgebackene Mandeln mit Orangenschale “Annunziata”

Insalata di polipo con fave e finocchio / Tonno con finocchio marino (crétamo) e olio di oliva isolano / Minestrone con calamari del Quarnero alla isolana / Savor di scampi del Quarnero / Mandorle abbrustolite con buccia d'arancia “Annunziata”

Chalvien

Konoba / Tavern / Taverne / Taverna

12



Ivanka Chalvien



Lošinjskih brodograditelja 84



+385 51 233 101



konoba.chalvien@ri.t-com.hr



konoba-chalvien.hr



I – XII



60



60



Buzara od škampi none Giovaninne / Rižoto od škampi / Janjetina prigotovljena po izboru / Lignje iz pećnice „Nicoletto Martinolich“

Nona Giovaninna's shrimp buzara / Shrimp risotto / Lamb by choice of preparation / Squids from the oven „Nicoletto Martinolich“

Scampi alla Buzzara None Giovaninne / Risotto mit Scampi / Lamm zubereitet nach Ihren Wünschen / Kalmare aus dem Backofen „Nicoletto Martinolich“

Busara di scampi di nonna Giovannina / Risotto con scampi / Agnello preparato a scielta / Calamari al forno „Nicoletto Martinolich“

Cigale

Konoba / Tavern / Taverne / Taverna

13



Dean Hausknecht



Čikat bb



+385 51 238 583



+385 51 238 583



suhi1@net.hr



www.konoba-cigale.com



IV – XII



60



60



Domaći tanki rezanci s okusom otočkog limuna / Riba u savoru S. Domenico / Savijača od pečenih jabuka sa sladoledom

Homemade pasta with island lemons / Fish in St. Domenico sauce / Apple pie with ice-cream

Hausgemachte dünne Nudeln mit Geschmack der Inselzitrone / Fisch in Marinade S. Domenico / Strudel mit gebackenen Äpfeln und Eis

Tagliatelle sottili fatte in casa al gusto del limone isolano / Pesce in sapore S. Domenico / Strudel di mele arroste con gelato

Corrado

Konoba / Tavern / Taverne / Taverna

14



Igor i Katica Morin



Sv. Marije 1



+385 51 232 487



+385 51 232 187



+385 99 670 62 26



korado.morin@ri.t-com.hr



IV – X



30



100



Žgvacet od creske janjetine / Jadranska lignja na šporko / Verze na pofrig / Grdobina u umaku od šparoga / Zubatac na mornarski / Jastog u pećnici s povrćem / veliki izbor boteljiranih vina iz Hrvatske

*nema ribe iz uzgoja

Cres lamb stew / Adriatic squids / Squids with kale / Monkfish in wild asparagus sauce / Sailor's dentex „Anton Hreljić“ / Lobster from the oven with vegetables / Great choice of Croatian bottled wines

*no farmed fish

Gulasch “Žgvacet” mit Lammfleisch aus Cres / Adtiatische Kalamari ungereinigt / Kohl mit einheimischen Kalamari / Seeteufel in Spargelsauce / Zahnbrasse auf Seemans Art / Hummer im Backofen mit Gemüse / Grosse Wahl Flaschenweine aus Kroatien

*kein Fisch aus Fischzucht

Sugo (svazetto) di agnello chersino / Calamari adriatici a modo „sporco“ / Verza a „pofrig“ (verza in casseruola, rosolata con l' aglio) / Rospo in salsa di asparagi / Dentice alla marinara „Antonio Hreljić“ / Aragosta al forno con verdure / Vasta selezione di vini imbottigliati dalla Croazia

*non c' e pesce d' allevamento

Fregata

Konoba / Tavern / Taverne / Taverna

15



Nikola Rakić



Lošinjskih pomoraca 42



+385 98 948 62 09 (Nikola); +385 98 130 83 97 (Mišo)



nikolarakic123@hotmail.com; chipy.ml@gmail.com



I – XII



14



18



Plemenita riba iz pećnice - umak S. Martin

Whitefish from the oven with St. Martin sauce

Edelfisch aus dem Backofen - Sauce S. Martin

Pesce di prima qualità al forno - salsa S. Martino

Nika

Konoba-pizzeria / Tavern-pizzeria /
Taverne-pizzeria / Taverna-pizzeria

16



- Ivan Milanović
- Trg Zagazinjine 2
- +385 51 233 430 +385 98 136 01 20
- IV – IX
- 80 90



Miomirisna pogača “Nika” / Pizza “Malin” / Hobotnica iz krušne peći / Otočna janjetina iz krušne peći / Kapetanski canelloni “Deveron”

Aromatic bread “Nika” / Pizza “Malin” / Octopus from the oven / Island lamb from the oven / Captain’s canelloni “Deveron”

Aromaduftkuchen “Nika” / Pizza “Malin” / Kraken aus dem Brotfen / Insellamm aus dem Brotfen / Kapitānsannelloni “Deveron”

Focaccia fragrante “Nika” / Pizza Malin / Polipo cotto nel forno del pane / Agnello lussignano cotto nel forno del pane / Canelloni del capitano “Deveron”

Silvana

Konoba / Tavern / Taverne / Taverna

17



- Marijan Magazin
- Lošinjskih pomoraca 2
- +385 51 232 591 +385 51 232 591 +385 98 425 322
- konoba.silvana@inet.hr silvana.hr
- III – X
- 50 40 |



Aroma njoki “Lošinj” / Crni rižoto od sipe / File morskog psa u vinu s lovrom / Salata od rakovice „Primo Lussignano” / Omlet od lošinjskih šparoga / Otočna maneštra “Dolac” / Buzara na način none Dore / Pečena otočna janjetina

Aromatic gnocchi “Lošinj” / Black cuttlefish risotto / Shark fillet in wine with bay leaf / Crab salad “Primo Lussignano” / Lošinj wild asparagus omelette / Island minestrone soup “Dolac” / Nona Dora’s buzara / Grilled island lamb

Aromawallnudeln “Lošinj” / Schwarzes Tintenfischrisotto / Haifillet in Wein mit Lorber / Krabbensalat “Primo Lussignano” / Omelette mit Spargeln von Lošinj / Inselminestra “Dolac” / Buzzara auf Art von Oma Dora / Insellammbraten

Gnocchi aromatici “Lussino” / Risotto nero di seppia / Filetto di pesceccane nel vino con alloro / Insalata di granchio “Primo Lussignano” / Omelette di asparagi lussignani / Minestrone isolano “Dolac” / Busara al modo della nonna Dora/ Agnello isolano arrosto

Glamour

Pizzeria

18



Goran i Gordan Blagojević



Braće Vidulića 40/1



+385 51 233 405



+385 98 257 877



goci@net.hr



II – XII



60



60



Špageti s tunjevinom / Zelene lasanje sa sezonskim povrćem „Leone“ / Pizza Glamour
Tuna spaghetti / Green lasagne with seasonal vegetables “Leone” / Pizza “Glamour”
 Spaghetti mit Thunfisch / Grüne Lasagne mit Saisons Gemüse „Leone“ / Pizza Glamour
Spaghetti con tonno / Lasagne verdi con verdura di stagione “Leone” / Pizza Glamour

Porto

Buffet

19



Renato Jagnjić



Sveti Martin 58



+385 51 231 956



+385 51 231 956



+385 98 925 42 32



porto.renato.lorena@gmail.com



IV – X



o



45



Riblji file s matarom / Crni rižoto “Grazia Divina” / Salata od muzgavca
Fish fillet with agrimony herb / Black risotto “Grazia Divina” / Musky octopus salad
 Fischfillet mit Meerfenchel / Schwarzes Risotto “Grazia Divina” / Oktopussalat
Filetto di pesce con finocchio marino (crétamo) / Risotto nero “Grazia Divina” / Insalata di polpi

Kredo bar

Fast food

20



HAL d.o.o.



Šetalište dr. A.E.M. Montesole 5



+385 51 233 595



+385 51 238 274



+385 98 257 687



info@kre-do.hr



www.kre-do.hr



IV – XI



40



60



Salata od liganja s lošinjским aromatičnim biljem / Pizza “Kredo” / Otočna riblja plata „Grazia Divina“ / Palačinke s marmeladom lošinskih agruma

Squid salad with Lošinj aromatic herbs / Pizza “Kredo” / Island fish plate “Grazia Divina” / Crêpes with Lošinj citrus fruit jam

Kalamarisalat mit Aromakräutern aus Lošinj / Pizza “Kredo” / Inselfischplatte “Grazia Divina” / Pfannkuchen mit Marmellade von Zitrusfrüchten aus Lošin

Insalata di calamari con erbe aromatiche lussignane / Pizza “Kredo” / Vassoio di pesce “Grazia Divina” / Palacinke (crepes) con marmellata dei agrumi lussignani

Pizza cut Bulldog II

Fast food

21



Dražen Miličević



Priko 5



+385 51 233 011



+385 98 9644 484



pizza.losinj@gmail.com



I- XII



8



48



Pizza „Flink“ / Pommes frites

*pizza - besplatna dostava

*pizza - free delivery

Punta

Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante

22



Lošinj Hotels & Villas



Šestavine bb



+385 51 662 034



+385 51 236 301



+385 99 706 49 53



hotel-punta@jadranka.t-com.hr, dario.krstinic@jadranka.t-com.hr



www.losinj-hotels.com



IV – X



70



150



Salata od hobotnice / Njoki sa šumskim šparogama i škampima „Aldebrand Petrina“ / Creska janjetina pod pekom / “Rožata” s pinjolima

Octopus salad / Gnocchi with wild asparagus and shrimps „Aldebrand Petrina“ / Cres lamb roasted under the bell / “Rožata” with pine nuts

Krakensalat / Gnocchi mit Waldspargel und Scampi „Aldebrand Petrina“ / Lamm der Insel Cres zubereitet unter der Peka / Karameldessert “Rožata” mit Mandeln

Insalata di polipo / Gnocchi con asparagi di bosco selvatici e scampi „Aldebrand Petrina“ / Agnello chersino sotto la „peka“ (campana) / Rosata (tipo di dolce) con pinoli

Bora bar

Konoba / Tavern / Taverna / Taverna

23



Marco Sasso



Rovenska 3



+385 51 867 544



+385 98 409 743



balenovicmaja@gmail.com



www.borabar.com



IV – X



o



75



Pršut od tune s korijenom celera „Petar Jakov Leva“ / Domaća tjestenina s raguom od vepra / Ovčji sir s medom (okus tartufa)

Tuna prosciutto with celery root “Petar Jakov Leva” / Homemade pasta with wild boar stew / Sheep milk cheese with honey (truffles flavour)

Thunfischprsciutto mit Selleriewurzeln “Petar Jakov Leva” / Hausgemachte Teigware mit Wildschweinragout / Schafskäse mit Honig (Trüffelgeschmack)

Prosciutto di tonno con sedano, “Pietro Giacomo Leva” / Pasta fatta in casa con ragù di cinghiale / Formaggio pecorino con miele (sapore di tartufo)

Manora

Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante

24



Franka i Ronald Spišić
 Mandalenska 26b
 +385 51 237 460 +385 51 237 470 +385 98 329 608
 manora@manora-losinj.hr www.manora-losinj.hr
 IV – X
 40 60 |



Pita od lošinjčkih limuna sa snježnim puslicama / Tjestenina s “peštom” od otočnog bilja i slanim sirom / Brudet od miješane ribe s aromatičnom palentom „Contessa Hilda” / Janjetina s “bižima po nerezinski” / Teleća jetrica s mirisom kadulje i umakom od samonikle rikule

Lošinj lemon pie with macarons / Pasta with island herbs and salted cheese pesto / Mixed fish brodetto with aromatic polenta “Contessa Hilda” / Nerezine lamb with peas / Veal liver with sage and wild rocket sauce

Auflauf von Zitronen aus Lošinj mit Schneenockeln / Teigware mit “Pesto” von Inselkräuter und salzenem Käse / Brodettosuppe von gemischtem Fisch mit aromatischem Maisbrei “Contessa Hilda” / Lammfleisch mit grünen Bohnen “Biži” auf Nerezine Art / Kalbsleber mit Salbeiduft und Sauce von urwüchsiger Rucola

Dolce ai limoni lussignani con palline di neve / Pata con “pesto” di erbe aromatiche lussignane e formaggio salato / Brodetto (zuppa di pesce) di pesce misto con polenta aromatica “Contessa Hilda” / Agnello con “pisselli alla neresinota” / Fegato di vitello al profumo di salvia e salsa di ricola selvatica

Televrin

Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante

25



Ferdinand Zorović
 Obala nerezinskih pomoraca 21
 +385 51 237 121 +385 51 867 415
 televrin@ri.t-com.hr www.televrin.com
 II – I
 120 150 |



Medaljoni od grdobine u umaku od Malvazije i maslina / Janjetina u Dreher pivu / Hobotnica in umido s krumpirom / Kokošji žgvacet s rižom i graškom / Lignje na “pofrig” s keljom i koromačem “Obitelj Petrina” / Monkfish medallions in Malvazija and olive sauce / Lamb in Dreher beer / Octopus in umido with potatoes / Chicken stew with rice and peas / Fried squid with kale and fennel “Obitelj Petrina”

Medallions von Seeteufel in Sauce von Malvasia und Oliven / Lamm in Dreher Bier / Feuchter Oktopus mit Kartoffel / Hühnergulasch “Žgvacet” mit Reis und Bohnen / Kalamari mit Kohl und Fenchel “Familie Petrina”

Medaglioni di rospo in salsa di Malvasia e olive / Agnello in birra Dreher / Polipo all’ umido con patate / Ragout di pollo con riso e piselli / Calamari “pofrig” – all’ umido con verza e finocchio “Famiglia Petrina”

Leut

Bistro

26



Alfred Baumgarten



Belej 49



+385 51 524 142



+385 51 231 747



+385 98 442 381



alfred.baumgarten1@t-com.hr



IV – X



25



60



Odojak na ražnju / Janjeći žgvacet po belejski „Contessa Hilda“ / Špageti “Koromačna” / Škampi iz Kvarnerića / Otočni ovčji sir s maslinama

Pig on the roasting spit / “Contessa Hilda” lamb stew from Belej / Spaghetti “Koromačna” / Kvarnerić shrimps / Island sheep milk cheese with olives

Spannfärkel / Lammgulasch “Žgvacet” aum Belej Art “Contessa Hilda” / Spaghetti “Koromačna” / Scampi aus Kvarnerić / Inselschafskäse mit Oliven

Maialino allo spiedo / Ragù di agnello di Belej “Contessa Hilda” / Spaghetti “Koromačna” / Scampi del Quarnero / Formaggio isolano con olive

Panino

Konoba / Tavern / Taverna / Taverna

27



Marko Raguzin



Ilovik 62



+385 51 235 978



+385 51 235 967



V – X



o



50



Otočna janjetina „Panino“ / hobotnica ispod peke s krumpirom / riba u pećnici s krumpirom i povrćem / jadranska lignja s krumpirom u pećnici / mesni odrezak u pećnici s krumpirom / riblji odresci s krumpirom i vinom zapečeni sa začinima otoka Ilovik

Island lamb “Panino” / Roasted octopus under the bell with potatoes / Fish from the oven with potatoes and vegetables / Adriatic squids from the oven with potatoes / Steak from the oven with potatoes / Ilovik island herb crusted fish steaks with potatoes and wine

Insellamm “Panino” / Oktopus unter der Glutglocke mit Kartoffel / Fisch im Herd mit Kartoffel und Gemüse / Adriatische Kalamari mit Kartoffel in Herd / Fleischschnitzel im Herd mit Kartoffel / Fischfilets mit Kartoffel und Wein gebraten mit Gewürz von der Insel Ilovik

Agnello isolano “Panino” / Polipo sotto la “peka” – campana - con patate / Pesce al forno con patate e verdura / Calamari dell' Adriatico in forno con patate / Bistecca di carne al forno con patate / Filetto di pesce con patate e vino cotti al forno con spezie dell' isola di Ilovik (San Pietro dei Nembi)

Ostali ugostiteljski objekti / Other catering facilities / Sonstige gastronomische Betriebe / Altri esercizi pubblici

- 28 Ana**
(Restoran / Restaurant /
Restaurant / Ristorante)
Artatore 75
+385 51 232 975
- 29 Claudia**
(Restoran / Restaurant /
Restaurant / Ristorante)
A. Haračića 13
+385 51 520 950
- 30 Dalmacija**
(Restoran / Restaurant /
Restaurant / Ristorante)
B. Vidulić 19
+385 51 231 457
- 31 Ivanka**
(Restoran / Restaurant /
Restaurant / Ristorante)
Bočac 19
+385 51 231 934
- 32 Kadin**
(Restoran / Restaurant /
Restaurant / Ristorante)
Loš. brodograditelja 59
+385 51 231 451
- 33 Nino**
(Restoran / Restaurant /
Restaurant / Ristorante)
M. Gupca 30
+385 51 231 490
- 34 Plitvice**
(Gastionica / Inn /
Gastwirtschaft / Trattoria)
Jamina 12
+385 51 231 243
- 35 Bukaleta**
(Konoba / Tavern /
Taverne / Cantina)
Del Conte Giovanni 9
+385 98 17 08 155
- 36 Hajduk**
(Konoba / Tavern /
Taverne / Cantina)
Ivana i Stjepana
Vidulića 11
+385 51 231 080
- 37 Kate**
(Konoba / Tavern /
Taverne / Cantina)
Loš. brodograditelja 78
+385 51 232 915
- 38 Lanterna**
(Konoba / Tavern /
Taverne / Cantina)
Sv. Martin bb
+385 51 233 625
- 39 Odyssey**
(Konoba / Tavern /
Taverne / Cantina)
Velopin 14
+385 51 231 893
- 40 Pisma**
(Konoba / Tavern /
Taverne / Cantina)
Dražica
+385 51 232 501
- 41 Sarag**
(Konoba / Tavern /
Taverne / Cantina)
A Haračića 11
+385 98 947 6458
- 42 Draga**
(pizzeria)
Ivana i Stjepana
Vidulića 77
+385 51 231 132

Ostali ugostiteljski objekti / Other catering facilities / Sonstige gastronomische Betriebe / Altri esercizi pubblici

- 43 Hortensia**
(pizzeria)
Čikat bb
+385 51 238 297
- 44 Lido**
(pizzeria)
Riva loš. kapetana 2
+385 51 231 308
- 45 Balun**
(buffet)
G. Garibaldi 11
+385 51 233 584
- 46 Blue Adriatic**
(buffet)
Riva lošinskih kapetana 10
- 47 Borik**
(buffet)
Sunčana uvala bb
+385 51 231 925
- 48 Galeb**
(buffet-pizzeria)
Priko 53
+385 51 232 347
- 49 Koralj**
(buffet-pizzeria)
Priko 52
+385 51 231 785
- 50 Lošinjsko jidro**
(buffet)
Sv. Marije 11
+385 51 233 424
- 51 Taverna**
(buffet)
Loš. brodograditelja 9
+385 51 231 755
- 52 Valentino**
(buffet-pizzeria)
Trg žrtava fašizma 2
+385 51 233 456
- 53 Honey**
(bistro)
Priko 26
+385 51 233 265
- 54 Orhideja**
(bistro-pizzeria)
Riva loš. kapetana 15
- 55 Stella I**
(bistro-pizzeria)
Riva loš. kapetana 17
- 56 Vema**
(bistro)
Kalvarija bb
+385 51 231 667
- 57 Delfin**
(pečenjarnica / grill tavern
/ Grilltaverne / rosticceria)
V. Gortana 20
+385 51 231 443
- 58 Lanterna**
(pečenjarnica / grill tavern
/ Grilltaverne / rosticceria)
Sunčana uvala bb
+385 51 896 61 47
- 59 Catacomba**
(fast food)
Del Conte Giovanni 1
- 60 Piccollo Paradiso**
(fast food)
Trg Republike Hrvatske 2

Ostali ugostiteljski objekti / Other catering facilities / Sonstige gastronomische Betriebe / Altri esercizi pubblici

- 61 Capri**
(Restoran / Restaurant /
Restaurant / Ristorante)
Grbica bb
+385 51 236 186
- 62 Marina**
(Gostionica / Inn /
Gastwirtschaft / Trattoria)
OMT 38
+385 51 236 178
- 63 Mol**
(Gostionica / Inn /
Gastwirtschaft / Trattoria)
Rovenska 1
051 236 008
- 64 Balvanida**
(Konoba / Tavern /
Taverne / Cantina)
Balvanida bb
+385 91 515 07 99
- 65 Ribarska Koliba**
(Konoba / Tavern /
Taverne / Cantina)
OMT 1a
+385 51 236 235
- 66 Fortuna**
(pizzeria)
Šestavine 3
+385 51 236 360
- 67 Elis**
(buffet-pizzeria)
V. Nazora 53
- 68 Havana**
(bistro-pizzeria)
Slavojna bb
- 69 Sirius**
(bistro)
Rovenska 4
+385 51 236 399
- 70 Vila San**
(bistro)
Garina bb
+385 51 236 016
- 71 Mozart**
(Pečenjarnica / Grill-Tavern
/ Grilltaverne / Rosticceria)
Kaciol 3
- 72 Deep Diver**
(fast food)
Rovenska bb

Ostali ugostiteljski objekti / Other catering facilities / Sonstige gastronomische Betriebe / Altri esercizi pubblici

- 73 Adele**
(Restoran / Restaurant /
Restaurant / Ristorante)
Vručić 35
+385 51 237 095
- 74 Lopari**
(Restoran / Restaurant /
Restaurant / Ristorante)
A/C Lopari
+385 51 237 074
- 75 Promenada**
(Gostionica / Inn /
Gastwirtschaft / Trattoria)
Trg Oslobodenja 3
- 76 Bonaparte**
(Konoba / Tavern /
Taverne / Cantina)
Studenac 1
+385 51 237 028
- 77 Mornar**
(pizzeria)
Trg Studenac 11
+385 51 237 102
- 78 Dolac**
(buffet)
Dolac bb
- 79 Barbakuan**
(bistro)
Biskupija bb
+385 51 237 094

Ostali ugostiteljski objekti / Other catering facilities /
Sonstige gastronomische Betriebe / Altri esercizi pubblici

UNIJE

80 Unije
(Konoba / Tavern /
Taverne / Cantina)
Unije bb

81 Kod Jozе
(Konoba / Tavern /
Taverne / Cantina)
Unije 107
tel: +385 51 235 788

82 Palmira
(Konoba / Tavern /
Taverne / Cantina)
Unije 109
tel: +385 51 235 719

83 Unijana
(Konoba / Tavern /
Taverne / Cantina)
Unije 5
tel: +385 51 235 743

SUSAK

84 Barbara
(Konoba / Tavern /
Taverne / Cantina)
Susak 603
tel: +385 51 239 128

85 N 13
(Konoba / Tavern /
Taverne / Cantina)
Susak 13
tel: +385 51 239 011

86 Vera
(Konoba / Tavern /
Taverne / Cantina)
Susak 67
+385 51 239 012

87 Susak
(Pizzeria-slastičarna /
Pizzeria- Patisserie / Pizzeria-
Cafe / Pizzeria-pasticceria)
Susak 59

ILOVIK

88 Prijatelj-Amico
(Gostionica / Inn /
Gastwirtschaft / Trattoria)
Ilovik bb
+385 51 235 912

89 Dalmatinka
(Konoba / Tavern /
Taverne / Cantina)
Ilovik bb
+385 51 235 954

90 Porto
(buffet)
Ilovik bb
+385 51 235 929

91 Oliva
(fast food)
Ilovik 23

ČUNSKI

92 Dvije palme
(buffet)
Čunski bb
+385 51 235 1459

Ostali ugostiteljski objekti / Other catering facilities /
Sonstige gastronomische Betriebe / Altri esercizi pubblici

OSOR

93 Adria
(Konoba / Tavern /
Taverne / Cantina)
Osor 1

94 Bonifačić
(Konoba / Tavern /
Taverne / Cantina)
Osor 64
+385 51 237 413

95 Livio
(Konoba / Tavern /
Taverne / Cantina)
Osor 30
+385 51 237 342

96 Orfej
(pizzeria)
Osor 8
+385 51 237 185

97 Meduza
(buffet)
A/C Bijar

98 Osor
(buffet)
Osor 28
+385 51 237 221

SVETI JAKOV

99 Joker
(fast food)
Sveti Jakov 3
+385 51 237 028

PUNTA KRIŽA

100 Pogana
(Gostionica / Inn /
Gastwirtschaft / Trattoria)
Uvala Pogana bb
+385 51 235 617

101 Lučica
(buffet)
A/C Baldarin

102 Tina
(buffet)
Punta Križa 36
+385 98 328 381

BELEJ

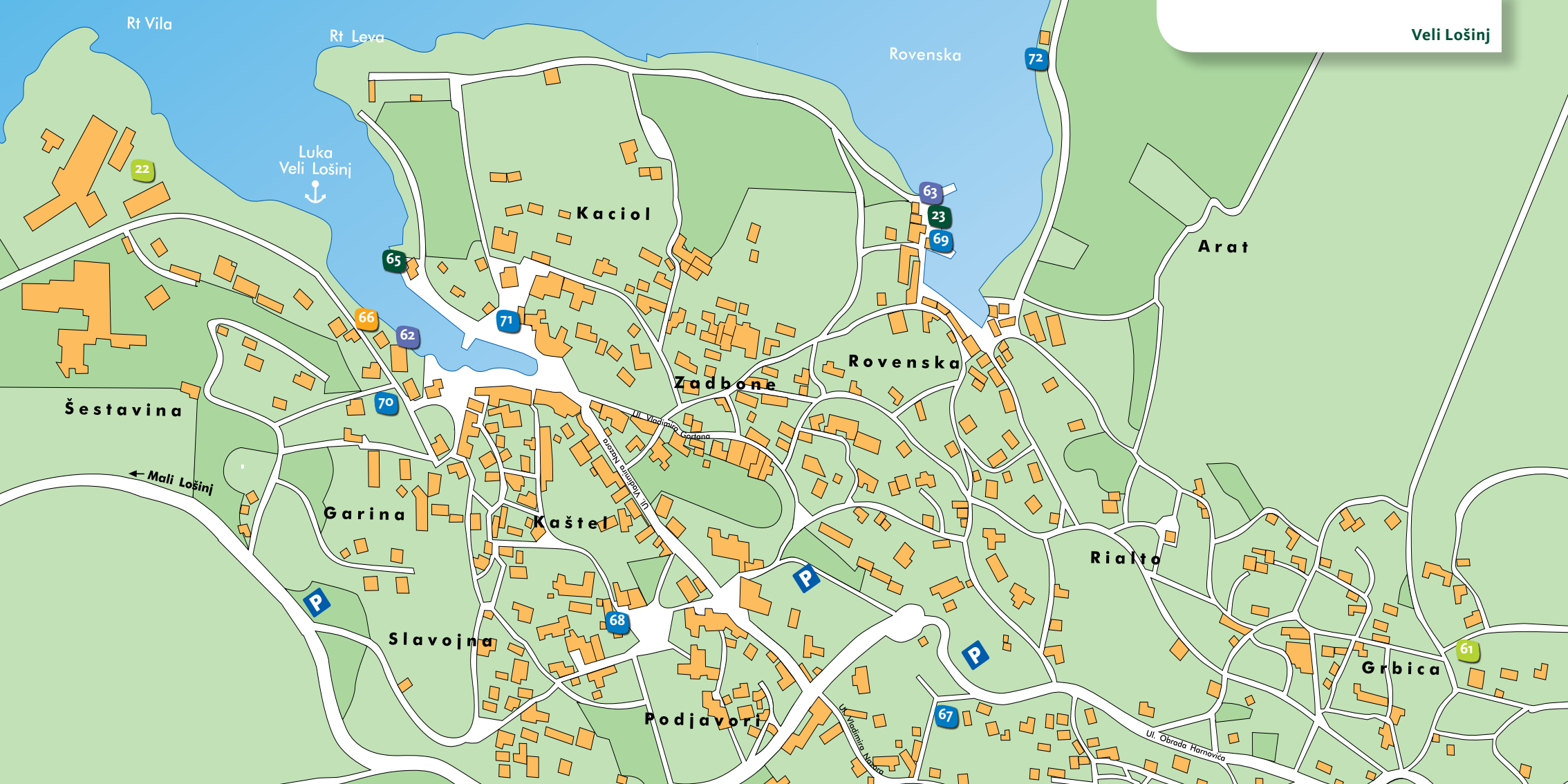
103 Gromača
(Konoba / Tavern /
Taverne / Cantina)
Belej bb
+385 51 524 103,
+385 91 232 9534

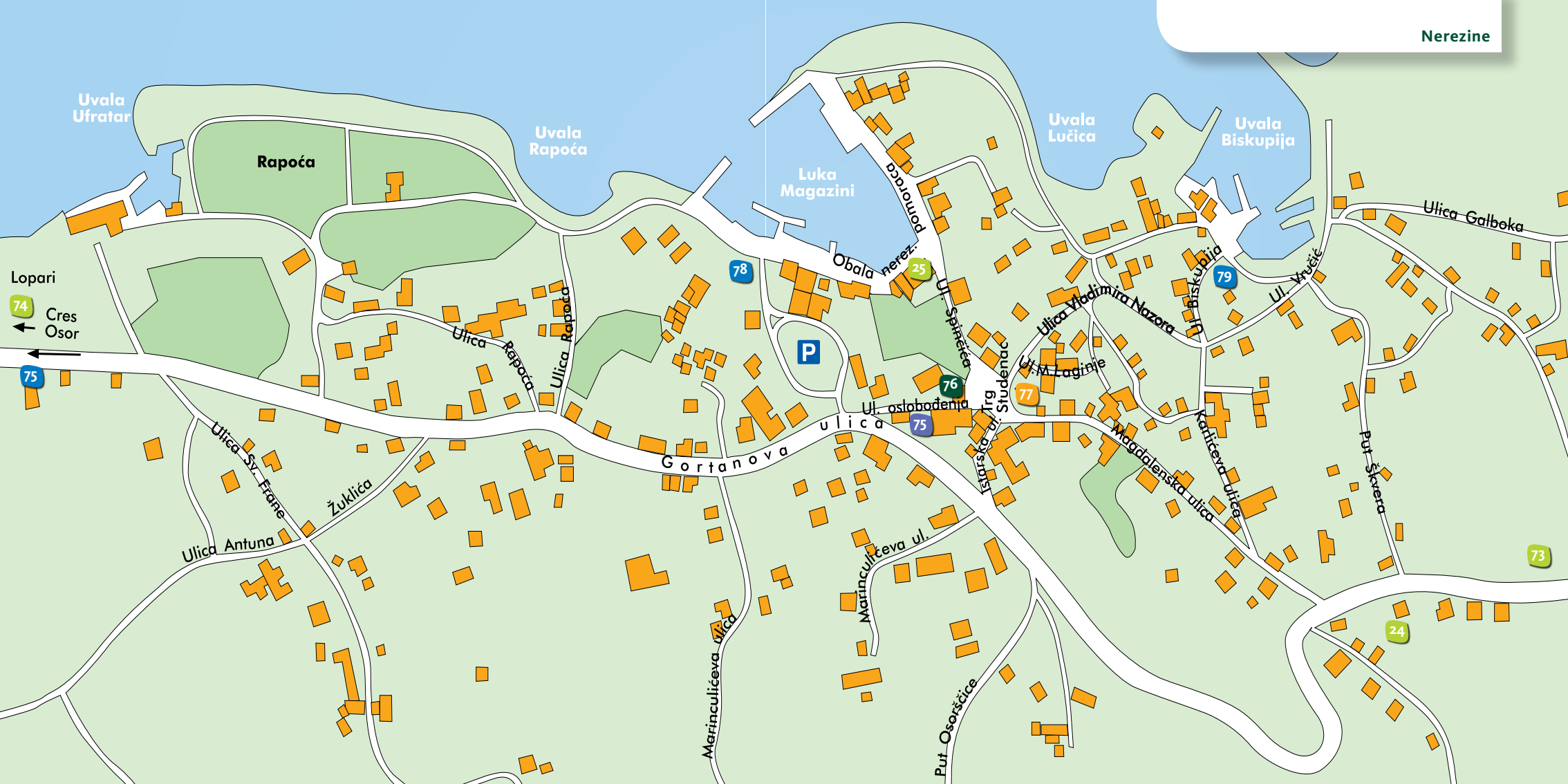
104 USTRINE

Panorama
(buffet)
Ustrine 43
+385 51 524 022













Turistička zajednica Grada Malog Lošinja

Riva lošinjskih kapetana 29, 51550 Mali Lošinj, Hrvatska | Croatia

tel. | + 385 51 231 884, 231 547

e-mail | tzg-mali-losinj@ri.t-com.hr

fax | + 385 51 233 373

web | www.tz-malilosinj.hr



KVARNER
Diversity is beautiful



Town of Mali Lošinj
Tourism Office
is an affiliate member of the
United Nations
World Tourism Organisation