



GASTRO VODIČ

GASTRO GUIDEBOOK | ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ПУТЕВОДИТЕЛЬ

Tivat

www.tivat.travel

Poštovani,

Po preporuci, čuvenju, znatiželji ili slučajno stigli ste na tivatsku rivijeru, središnji dio bokokotorskog zaliva, jednog od najljepših na svijetu. Vjekovima je ovaj dio Boke Kotorske privlačio bogate i slavne, pa je postao odmorište gospode još u Srednjem vijeku. Danas je na obalama Tivatskog zaliva smještena jedna od najvećih i najljepših marina na Mediteranu, Porto Montenegro, sa hotelom "Regent" koji se našao na listi Naj – Naj hotela u svijetu za 2017. godinu. Tu su i prelijepe plaže, šetališta, mali atraktivni hoteli, brojni restorani i drugi ugostiteljsko – turistički sadržaji. Neiscrpna je lista prebogatog kulturno – istorijskog nasleđa čiji dio možete pogledati u muzejima i posjetama atraktivnim lokalitetima koje su nam podarili priroda i naši preci.

Ljubomorno čuvamo nasleđe predaka. Dio te baštine dijelimo i sa Vama, predstavljajući našu kuhinju, koja po svim karakteristikama pripada Mediteranskoj kuhinji, nematerijalnom dobru čovječanstva. Žitarice, mahunarke i drugo povrće su osnov naše kužine kroz vjekove. Riba se jela kad god se mogla uloviti ili kupiti, meso rijetko, češće zimi i to podjednako svježije i sušeno, uz praznike je bilo obavezno.

Meso parićano na sve načine danas je potisnulo ribu i osnov je prehrane u Boki. Bokelji obožavaju mesne supe, lešo meso sa salsom od pamidore i kuhanom krtolom. Na sreću, sačuvana su jela iz ostavštine naših baka kao što su bržolica, šniceli umido, paštica sa njokama, pašta na toč od junetine, polpete, biž sa jagnjetinom, rižot sa teletinom, koštolete na gradele i sve vrste pečenja.

Riba se priprema na što jednostavniji način kako bi jelo sačuvalo sve mirise i ukus mora. Prigana, pečena na gradele, lešo ili u mirisnom toču od brodetu (uz obaveznu palentu) riba je carica među darovima mora. Na našoj trpezi su i rakovi, školjke, sipe, hobotnice, pa i kamen izvađen iz mora ima značaj u pripremi čuvene juhe od kamena. Rižoti od mesa, ribe, školjaka i drugih morskih plodova su posebna delicija bokeške trpeze, a počasno mjesto zauzima crni rižot od sipa, jedna od najčuenij gastronomskih primorskih delicija. Uz priganu ili ribu sa gradela nezaobilazna je žućenica sa krtolom, blitva, raštan, bob ili prigane balancane i tikvice. Tu su razne salate od kuhanog i sirovog povrća prelivene domaćim maslinovim uljem i usitnjenim česnom. Petrusin, bosiljak, ruzmarin, majčina dušica, žalfija, lovorika i origano učiniće da jelo bude neponovljivog ukusa, posebno ako su te mirisne začinske biljke sljubljene sa pamidorom u salati ili salsi. Tako će mirisna salsa, parićana sa grbaljskom pamidorom, prelivena preko kuhane pašte oduševiti sva čula. A pašta je, uz maslinovu ulje, povrće i ribu okosnica bokeške kužine i naći ćete je prelivu točevima, u juhama, fažoli, slanom grahu, slanu i slatku jer - pašta je pašta!

Bokelji su na najljepši način spojili svoje, sa proizvodima iz planinskog zaleđe, a kruna te trpeze

prepoznate kao " more – planine " je kaštradina sa zeljem, njeguškim kobasicama i slaninom. Sve što je pripravljeno sa cukrom Bokelji zovu jednostavno – slatko, bilo da je riječ o fritulama, pinci, pandišpanju, hroštulama, štrudelu sa trešnjama ili jabukama, torti sa mendulima ili kuglicama od suhih smokava. Iza slatkoga dobro prija slatko vino poput prošeka ili likeri od oraha, višanja, limuna ili mrče.

Ljubiteljima vina na raspolaganju su čuvena crnogorska vina poput Vranca, Merlota, Krstača i drugih, a ako ste u prilici, svakako kušajte domaće vino proizvedeno u konobama Bokelja.

Siguran sam da će Vas sjećanje na delicije sa naše trpeze vratiti u Tivat.

Mašo Čekić
novinar i publicista

Dear Reader,

You have arrived here in Tivat, either driven by curiosity or following somebody's suggestion. This part of Boka Kotorska has been attracting the rich and the famous for centuries, so it became a resting place for the upper class in the Middle Ages. Today, the coast of the Bay of Tivat houses one of the largest and most beautiful Mediterranean marinas, Porto Montenegro, with its "Regent" hotel which is on the Best world's hotels list for the year 2017. There are lovely beaches, walks, small attractive hotels, numerous restaurants and other tourist attractions. If you are interested in cultural and historical heritage, you can visit attractive sites and museums which can tell you our ancestors' story. All this is a gift from the nature and our ancestors.

We are preserving our ancestors' heritage. However, we would like to share a part of it with you, by presenting our cuisine. Our cuisine is classified as Mediterranean, which is a non material heritage. The foundation of our cuisine consist of grains, legumes and various vegetables. It has been so for centuries. Seldom there had been fish to catch or buy. Meat was consumed rarely, both fresh and dried, and mostly in winter during religious celebrations. Meat is now more often consumed here, and it has become the basis of our cuisine. Bokelians love meat soups and cooked meat with tomato sauce known as salsa and boiled potatoes.

Fortunately, we have managed to preserve traditional dishes that our grandmothers used to prepare. Those are dumplings in beef sauce, steaks au naturel, steaks in sauce, pasta in beef sauce, meat balls, lamb meat with peas, veal with risotto, grilled pork chops and all kinds of roast meat.

Fish is prepared in a simple way, so that all the flavours and scents of the sea are kept. Fish is the queen among the seafood, no matter how it is prepared- fried, grilled, cooked or in a delicious stew (with polenta). You can find much more on our dining table- crabs, seashells, octopus or cuttlefish. Special treat is risotto- either with meat, fish or seashells. The most special of them all is the black cuttlefish risotto. This is the most famous delicacy in this coastal area. As a side dish (with fried or grilled fish) we serve inevitable chicory with potatoes, Swiss chard, broad beans or green cabbage, but also fried aubergine or zucchini. There are various salads, with cooked or raw vegetables dressed with olive oil and chopped garlic. What makes our traditional dishes unique is herbs- parsley, basil, rosemary, thyme, laurel, sage and oregano, especially when combined with tomato salad or sauce. Fragrant tomato sauce (salsa) is a feast for your senses, especially when prepared with tomatoes from Grbalj and poured over cooked spaghetti. And pasta is the foundation of Bokelian cuisine, together with olive oil, vegetables

and fish. You can find pasta with sauces, in soups, beans pottage, chickpeas pottage- even in sweet dishes. Bokelians finely blended coastal and mountain products, and the crown of that fusion cuisine is a traditional dish called kaštradina with cabbage (dried mutton meat) , sausages from Njeguši and bacon.

Every dish containing sugar is locally known as "sweets"- such as fried dough or donuts known as "fritule" or "hroštule", Easter cake "Pinca" (or "Fugaca"), cherry or apple pies, almond cake, dried fig balls, "sponge cake" (known as "padišpanji") etc. Suggestion is to have some sweet wine after your dessert, such as prosecco or liqueur (cherry, walnut, lemon or myrtle liqueur). Those of you who enjoy drinking quality wines, there are Montenegrin famous wines such as Vranac, Merlot, Krstač etc. If there is a chance, taste some of our locally produced wines in taverns all over Boka Kotorska.

I am certain that you will keep coming back in Tivat, after you taste our delicacies.

Mašo Čekić
Journalist and publicist

Уважаемые,

По совету, поручению, любопытству или случайно вы прибыли на тиватское побережье, центральную часть бокаоторского залива, одного из самых лучших на свете. Веками эта часть Боке Которской притягивала богатых и знаменитых, и стала местом отдыха господ еще в Средние веке. Сегодня на побережье Тиватского залива размещена одна из самых больших портов на Средиземноморью, Порто Монтенегро, с гостиницей «Риджент», который входит в число «Самых Самых» гостиниц мира в 2017 году. Тут и прекрасные пляжи, пешеходные зоны, небольшие популярные гостиницы, много ресторанов и других гостевых туристических объектов. Нескончаемые предложения богатого культурно-исторического наследства, часть которого можно посмотреть в музеях и посещением актуальных локаций, которые нам подарила природа и наши предки.

Мы ревностно бережем наследство наших предков. Частью наследства можем поделиться с Вами, представив нашу кухню, которая по своим характеристикам принадлежит Средиземноморской кухне, нематериальному богатству человечества. Веками зерновые и бобовые культуры с овощами являются основой нашей кухни. Рыбу ели всегда, когда поймают или купят, а мясо ели редко, чаще зимой, в сушеном и свежем виде, но на праздники мясные блюда были обязательными. Разнообразие мясных блюд сегодня вытеснило рыбу и основу питания в Боке. Бокели обожают мясные бульоны, мясо отварное с соусом из помидор и вареной картошкой. На счастье, сохранены оставшиеся рецепты наших бабушек, как например: бржолица (жаренное мясо), шницели «умидо», паштицада(мясо в соусе) с ньокками, паста на говяжьем бульоне, полпете(фрикадельки), биж (горох) с ягнятиной, ризотто с телятиной, коштолете (ребрышки) на гриле и множество видов печенного мяса.

Рыба готовится очень просто, чтобы она сохранила вкус и запах моря. Жаренная, печенная на гриле, отварная или в ароматном соусе «Бродета» (обязательно с палентой), рыба является царицей между дарами моря. На нашем столе и креветки, и мидии, и кальмары, и осьминоги, и даже камень, вытасченный с моря, имеет значение при приготовлении всем известного супа из камня. Ризотто из мяса, рыбы, мидий и других морских плодов, отдельный деликатес бокельской кухни, а почетное место занимает Черный ризотто из сипы (вид кальмара), одна из самых известных гастрономических приморских деликатесов. С рыбой на гриле или жаренной рыбой, обязательным являются жученица (цикорий) с картошкой, блитвой, раштаном, бобами или жаренные баклажаны и кабачки. Тут и разные салаты из варенных и свежих овощей, заправленные домашним оливковым маслом и чесноком. Петрушка,

базилик, розмарин, майчина душица, шалфей, лавр и орегано придадут еде неповторимый вкус, особенно если эти приправы соединить с помидорами и заправить им салат или сделать соус. Такой ароматный соус, сделанный из помидор, выращенных в местечке Грбаль, которым заправлена паста, вдохновит все ваши чувства. А пасту, с оливковым маслом, овощами и рыбой, которая является традиционной для бокельской кухни, найдете и с соусами и в супах и с фасолью и с соленым горошком, и соленую и сладкую, поскольку паста- это паста! Бокели в лучших рецептах соединили свои продукты с продуктами, которые выращены в горах, а венцом этого синтеза трапезы, известной как «море-горы», является каштрадина (сушеное и копченное мясо) с квашеной капустой, негушскими колбасками и беконом.

Все, во что добавлен сахар, Бокели называют –слатко (сладкое), даже если речь о фритулах (пончики), пинци (сладкий хлеб ,похожий на кулич), пандишпанью (сладкий пирог), хроштулах (хворост), штрудели с вишнями или яблоками, тортах с миндалем и кружочками сухого инжира. Со сладким хорошо подходит сладкое вино , такое как просекко или ликеры из орехов, вишни, лимона или мрче (мирта- куст).

Любителям вина предлагаются известные черногорские вина, как Вранац, Мерлот, Крстач, и другие, но если есть возможность, обязательно пробуйте домашнее вино, произведенное в тавернах Бокеля.

Я уверен, что воспоминания о деликатесах нашей трапезы, вернут вас в Тиват

Машо Чекич
корреспондент и публицист

BRODET OD SARDUNA

Mada se u Boki Kotorskoj kuha brodet od razne ribe, onaj sa sardunima i drugom sitnom, uglavnom plavom ribom, posebno je omiljen. Ranije su ribari bolju, veću bijelu ribu prodavali, a sitniju nosili doma. Riba se solila i sušila, a Bokeljke su i od najsitnije znale pripremiti brojne delicije. I danas se za dobar brodet od sarduna domaćica pohvali riječima: " Ko zna, zna "!

Recept

Kilogram sarduna očistiti i oprati. Dvije kapule isjeći na fete, a tri špice česna i manju balicu petrusina sitno nasjeckati. Na ugrijanom maslinovom ulju šufigati luk i kad omekša dodati česan, petrusin i dva pera lovoriike. Šufigati još jedan minut, pa dodati ćikaru bijelog vina. Kuhati nekoliko minuta, pa u teću složiti ribu, posoliti je i popapriti. Dodati ožicu – dvije osta, tri nasjeckane pamidore ili ožicu konzerve i ožicu brašna razmućenog sa malo vode. Protresti teću i naliti tople riblje juhe ili juhe od povrća (može i mlake vode) – toliko da riba ogrezne. Kuhati na laganoj vatri najmanje jednu uru, povremeno protresti teću. Što se duže kuha, brodet je bolji, a pred kraj kuhanja posuti sjeckanim petrusinom. Poslužiti toplo uz palentu, a brodet je dobar i hladan. Nekada se ovaj brodet služio uz kuhani ječam.

SARDINE STEW

Although there are numerous versions of fish stew in Boka, the most favourite kind is the one with sardines. People also make fish stews with other types of small sized, oily fish. Small fish, when caught by the fishermen, used to be taken home to be dried and salted. Women in Boka were skillful to make various delicacies using small sized, oily fish. Even now, the lady of the house is praised when she makes a delicious fish stew. It is considered a special skill to make it.

Recipe

Wash and clean a kilo of sardines. Slice two onions and chop three cloves of garlic and a small bunch of parsley. Heat some olive oil and fry the onions in it. When the onions are softened add the garlic, parsley and two branches of laurel. Continue frying for another few minutes and then add a cup of white wine. Cook for a few minutes and add the fish. Salt and pepper the fish. Add a table spoon (or two) of vinegar, three chopped tomatoes (or tinned tomato paste) and a table spoon of flour stirred in some water. Shake the pot and pour warm fish soup or any vegetable soup (warm water can be also used instead), to sink the fish. Cook on a light fire for at least an hour, occasionally shaking the pot. The more it is cooked, the better the stew is. When it is almost done, sprinkle some chopped parsley over it. Serve warm, together with polenta. You can also eat it once it is cold.

РАГУ ИЗ САРДУНЫ (маленькая рыба)

Конечно, в Боке Которской готовят рагу из различной рыбы, но из сардуны или другого вида малых голубых рыб, рагу особенно любима. Раньше рыбаки рыбу, которая побольше и получше, продавали, а мелкую приносили домой. Эту рыбу солили и сушили, а Бокельки умели из самых мелких рыбешек готовить деликатесы. И сегодня приготовив вкусное рагу из сардины, хозяйка хвалится словами « Кто умеет - тот умеет»!

Рецепт

Килограмм сардуны очистить и помыть. Мелко нарезать две луковицы, три долька чеснока и небольшой пучок петрушки. На разогретом масле поджарить лук, и когда он станет мягким, добавить чеснок, петрушку и два листочка лавра. Жарить еще одну минуту, потом добавить стакан белого вина. Тушить несколько минут и потом туда добавить рыбу, посолить и поперчить по вкусу. Добавить ложку или две винного уксуса, три нарезанные помидоры или ложку томатной пасты, и ложку муки, разбавленной в небольшом количестве воды. Хорошенько перемешать и добавить теплого рыбного или овощного бульона (можно просто теплой воды), столько, чтобы рыба не была видна. Варить на медленном огне, минимум один час, иногда перемешивая. Чем дольше тушить, тем вкуснее будет рагу. В конце добавить нарезанную петрушку.

Подавать теплым, с палентой, но рагу вкусно и в холодном виде.

Когда то это рагу подавали с вареным ячменем.



CRNI RIŽOT

Ne zamarajte se njegovim porijeklom i svim čulima uživajte u bokeškom crnom rižotu. Možda će Vam reći da crni rižot pripada staroj venecijanskoj kužini ili da je autohtono jelo Dalmacije ...

A zapravo su rižoto Arapi donijeli u Španiju, potom stiže u Napulj i ubrzo postaje mediteranska delicija. Po svoj prilici oriz u Boku Kotorску stiže krajem XV vijeka, a sa njim i recepture koje Bokelji prilagođavaju svom ukusu. Zato i govorimo o bokeškim rižotima, a crni rižot je glavni favorit naše kužine. Nakon bokeškog crnog rižota (ako Vam ponude, ni slučajno ne odbijajte crveni ili bijeli rižot) nazdravite dobrim vinom.

Recept

Sipu očistite i narežite na manje kocke ili štapiće. Na maslinovom ulju popriganje manju glavicu čipule i špicu česna, pa dodajte sipu, so i papar. Promiješati i dinastati na laganoj vatri dvadesetak minuta, dodati pola ćikare vina i nastaviti kuhanje. Po potrebi dolivati po malo tople juhe od ribe ili povrća, a nakon 20 minuta dodati 30 dag oriza okruglog zrna. Stalno miješajući i podlivajući juhom nastaviti kuhanje još dvadesetak minuta. Pred kraj kuhanja dodati crnilo od sipe, ožicu masla i dobro promiješati. Služiti odmah.

BLACK RISOTTO

Do not bother with its origin just let all your senses enjoy the Bokelian black risotto. Perhaps you will be told that black risotto is a part of the old Venetian cuisine or that it is an authentic native dish from Dalmacija...

Actually, this dish had been brought by the Arabs to Spain, after which it arrived to Naples. Soon, it became a Mediterranean delicacy. It seems that rice arrived to Boka Kotorska towards the end of the 15th century, followed by various recipes later modified by local people to their taste. That is why we refer to Bokelian risotto, and black risotto is a star of our cuisine. After you taste the Bokelian risotto (whatever you do, do not refuse red or white risotto, either) treat yourselves with a good wine.

Recipe

Wash and clean the cuttlefish and cut it finely into small cubes or sticks. Fry a small onion and a clove of garlic in olive oil, and add the cuttlefish, salt and pepper. Stir and simmer on a light fire for about twenty minutes, and then add half a cup of wine. Continue cooking. If necessary, pour some fish or vegetable soup. After twenty minutes, add 30 dag of round grained rice. Constantly stirring, keep pouring the soup and continue cooking for another twenty minutes. When it is nearly done, add some cuttlefish ink, a tablespoon of butter and stir it well. Serve immediately.

ЧЕРНОЕ РИЗОТТО

Не задумывайтесь о его происхождении, всеми чувствами наслаждайтесь бокельским черным ризотто. Возможно, Вам скажут, что черный ризотто принадлежит старой венецианской кухне или это народное блюдо Долмации.....

А в действительности, ризотто арабы привезли в Испанию, потом ризотто появилось в Неаполе и вскоре становится средиземноморским изыском. Рис появился в Бокаоторском заливе в конце 15 века и

тогда же стали появляться рецепты, которые бокельцы переделывали под свой вкус. Поэтому и разговор о бокельском ризотто, а черный рис - главный фаворит нашей кухни. Под бокельское черное ризотто (если Вам предложат, то не отказывайтесь ни от красного ни от белого ризотто) подойдет хорошее вино.

Рецепт

Сипу (вид кальмаров) надо очистить и нарезать на маленькие кусочки или соломкой. На оливковом масле поджарить небольшую головку красного лука и дольку чеснока, потом добавьте сипу, соль и перец. Все перемешать и тушить на небольшом огне примерно 20 минут, потом добавить пол стакана вина и продолжать тушить. По необходимости добавлять по чуть-чуть теплый рыбный или овощной бульон, и после 20 минут добавить 300 гр круглого риса. Постоянно мешая и подливая бульон продолжать тушить еще 20 минут. В конце добавить кальмаровые чернила, сливочное масло и все хорошо перемешать. И сразу же подавать.



NJOKE

Prave, sa krtolom!

Za svadbe, slave, domaću čeljad i goste, za neđelju i sve druge fešte.

Krtola se u Boki Kotorskoj sadi od 1780. godine. Veće površine pod krtolom, kako je to zabilježeno u statistici, siju se nakon 1814. godine. Već 1822. rod je premašio 86.400 funti. U proizvodnji kruha, krtola se miješa sa brašnom, a stiže i receptura za njoke. Sa sirom, točom od mesa, pašticađom i salsom od pamidore – svejedno, ostaju za vazda.

Recept

1 kg krtole, 25 dag oštrog brašna, 1 jaje, Ožica masti ili 3 ožice ulja, So

Pripema

Krtolu skuhati sa korom, oguliti i zgniječiti u pire. Posoliti i dodati jaje i masnoću. Uz dodavanje brašna zamijesiti tijesto. Od tijesta odvajati manje komade i na pobrašnjennoj radnoj površini načiniti valjke debljine prsta i rezati kratke njoke. Tako dobijene njoke Bokeljke prevlače preko gratatijera, kako bi dobile ornamente i bolje upile toć. (Ako Vam ne uspije, ne sekirajte se, i bez ornamenata su izvorsne). Njoke kuhati u ključaloj i osoljenoj vodi dok ne isplivaju na površinu. Kuhane njoke ocijediti i prebaciti u terinu za posluživanje. Služiti odmah.

DUMPLINGS

Original dumplings are made of potatoes!

They are perfect for a wedding reception, family celebrations, guests, for Sunday lunch and other festive moments.

Potato was first planted in Boka Kotorska in 1780. Larger areas with planted potatoes appear, as it was recorded, after 1814. In 1822, potatoes growth went over 86.400 pounds. It was used to make bread, mixed with flour. Later came the recipe for dumplings. It does not matter if are they made with cheese, meat sauce or tomato sauce- they will always remain a delicacy.

Recipe

1 kg potatoes, 25 dag of flour, 1 egg, Tablespoon of butter/ fat or 3 tablespoons of oil, Salt

Preparation

Boil the potatoes (keep the skin while boiling). After they are cooked, peel the skin off and make mashed potatoes. Add salt, the egg and fat/ oil. Add flour to make dough. Chop piece by piece from the dough and roll each one (on the surface covered with flour) to make finger- thick sticks. Cut the sticks into dumplings. Local women press these dumplings against a grater for decoration and to allow the dumplings to soak the sauce well (dumplings are delicious even if you skip this step). Cook the dumplings in boiled, salted water until they come up to the surface of the pot. When they are cooked, drain them. Serve immediately.

НЬОККИ

Настоящие, картофельные!

Для свадеб, праздников, домашним и гостям, на выходные и на все другие мероприятия. Картошку в Бокe Которской сажают с 1780 года. Но использовать большую площадь под засадку картофеля, по статистике, стали после 1814 года. Но только в 1822 году урожай превысил 86.400 фунтов. Для выпечки

хлеба, картошку мешали с мукой, и тогда стали появляться рецепты ньокк. С сыром , с мясным соусом, с пащтицаđом (особый вид приготовления мяса),с томатным соусом -все равно, главное - их постоянно хочется есть.

Рецепт

1кг. Картошки, 250 гр муки, 1 яйцо, Ложка, сливочного масла или 3 ложки растительного масла. Соль

Приготовление

Картошку сварить с кожурой, потом очистить и помять. Посолить, добавить яйцо и масло. Постепенно добавляя муку замесить тесто. От теста отделять небольшие части и на поверхности, посыпанной мукой, раскатать жгуты толщиной в палец и нарезать на ньокки(галушки). Такие ньокки Бокельки натирали на терке, чтобы придать форму и чтобы были более сочными (если у вас не получится , не волнуйтесь, в любом виде вкус будет изумительным). Ньокки добавит в кипящую и соленую воду и варить, пока ньокки не выплывут на поверхность. Вареные ньокки процедить и переложить в тарелки для подачи. Подавать сразу.



PAŠTA – KREMPITA

Između dvije kore rumeno pečenog i prhkog lisnatog tijesta, što god da stavite dobićete specijalitet. Slani ili slatki – izbor je vaš.

A kada između tri ili čak pet kora lisnatog tijesta (dobre stare bokeške krempite) stavite podatnu, drhtavu, žučkastu kremu od jaja, sa hiljadu jedva vidljivih tačkica vanilije, dobićete našu paštu: krempitu, krem šnit, krem – pitu! Slične poslastice nastale se u XVII vijeku u Italiji i Francuskoj, a kod nas dobija bar dvije kore tijesta više i statusni simbol. Postala je mjera za poslastice, izgubila sva dotadašnja imena i postala – pašta. Do danas.

Recept

Od lisnatog tijesta razviti tri kore i peći ih na poleđini većeg pleha. Prije pečenja kore izbockati pirunom. Kore ohladiti.

Krema:

U pola litra mlakog mlijeka sipati 31 dag brašna i dobro izmiješati kako bi se dobila gusta, glatka masa bez grudvica. Osam žumanca ubatiti sa 40 dag cukra, pa sipati u 1,5 l. vrelog mlijeka. Promiješati i polako dodati smjesu mlijeka i brašna. Nastaviti kuhanje uz stalno miješanje dok se krema zgusne. Sada dodati 10 dag masla i sadržinu mahune vanilije, pa nastaviti kuhanje jedan minut. Skloniti sa vatre i pustiti da se ohladi uz stalno i lagano miješanje.

Na prvu koru staviti pola kreme, pa poklopiti drugom korom. Premazati ostatkom kreme i prekriti trećom korom lisnatog tijesta. Paštu obilato posuti cukrom u prahu i pažljivo izrezati na pravougaone fete.

PASTRY – CREAM PIE

How to make a specialty with puff pastry? Well, you can put whatever you like between two sheets of well baked, crisp puff pastry. Sweet or salted- it is your choice. If you fill three or even five sheets of puff pastry with delicious, shaky yellowish egg cream with vanilla dots, you will get our specialty pastry- cream pie. Similar delicacy appeared in 17th century. Here, we first added at least two layers of sheets and then turned it into a status symbol. Its previous names had been lost and one name remained in use up to now- pasta/ pastry.

Recipe

Roll out three sheets of puff pastry and bake it on the back of a large baking tray. Stab the sheets with a fork several times before baking. Let the sheets cool after they are baked.

Cream:

Add 31 dag of flour into half a liter of milk. Mix well, until you get thick, smooth mixture. Beat eight egg yolks with 40 dag of sugar, and pour all into 1,5 liter of hot milk. Stir and slowly add the milk and flour mixture. Continue cooking constantly stirring it until the cream thickens. Now add 10 dag of butter and a vanilla pod, and continue cooking for one minute. Remove from the fire and let it chill, slowly and constantly stirring the mixture.

Fill the first sheet of pastry with half of this cream. Put the second sheet on it. Spread the other half of the cream over it. Put the third sheet on top. Sprinkle with powdered sugar and cut into rectangular pieces.

ПАШТА-КРЕМПИТА

Между двумя слоями румяно выпеченного слоеного теста можно поставить что угодно - всегда получится что то особенное. Соленое или сладкое - на Ваш вкус. А когда между трех, возможно , и пяти слоев такого теста (добрые старинные Бокакоторские кремпиты!) поставить податливый, нежный, желтоватый яичный крем, с тысячами, едва заметными ,зернами ванилина, то получите нашу пашту: кремпиту, кремовый ломтик, кремовый пирог! Похожие сладости появились в 17 веке в Италии и Франции, но у нас он минимум на два слоя больше и является символом статуса. Кремпита стала мерилом угощения, потеряла все прежние имена и превратилась в «Пашту». По настоящее время.

Рецепт

Слоенное тесто раскатать в три коржа, разложить на большой противень и выпекать. Перед выпеканием наколоть вилочкой. Коржи охладить.

Крем:

В 1½ л теплого молока насыпать 310 гр муки и хорошенько размешать, чтобы получилась густая, равномерная без комочков масса. Восемь желтков взбить с 400гр сахара. 1,5 л молока разогреть , не доводя до кипения, и добавить взбитые желтки с сахаром. Все хорошенько перемешать и постепенно добавлять смесь с молоком и мукой. Продолжать варить и постоянно мешать, пока крем не загустеет. Потом добавить 100 гр масла и 1¼ ч.л. ванилина и варить еще одну минуту. Убрать с плиты и оставить охлаждаться, при этом постоянно мешать. На первый корж поставить половину крема, накрыть вторым коржом. Намазать второй половиной крема и накрыть третьим коржом слоеного теста. Пашту сверху обильно посыпать сахарной пудрой и осторожно нарезать прямоугольниками.



PAŠTA NA PAMIDORU

Арапски географ Ал – Идрин, zapisujući uspomene iz Palerma, spominje 1154.godine " hranu od brašna u obliku žica ". Tako je, prema italijanskim izvorima, u pisanoj istoriji rođena pašta mada su tjesteninu u listovima poznavali i stari Grci. Nešto kasnije zapisuju se i prvi recepti za izradu pašte uz pomoć deblje igle ili drvenog štapića. Tako se pašta vijekovima pripremala i u Boki Kotorskoj, a danas je sjećanje na ručno rađenu paštu zadržano još u Risnu pod imenom " makaruli ". Tijesto se priprema od škurog brašna, vode i soli, pa se male loptice tijesta omotaju oko igle koja se, nakon formiranja makarona, izvuče naglim pokretom. Kuhani makaruli se ocijede od vode, preliju vrućom masnoćom i pospu domaćim gratanim sirom iz salamure. Ovako pripremljeni makaruli su bili dio svadbene trpeze, a danas se pripremaju i sa toćom od mesa. Brojni su načini pripreme paštašute u Boki, ali je samo jedna carica ljetne trpeze – pašta na pamidoru.

Recept

Kilogram pamidore očistiti od kore i špica i sitno narezati. Veću čipulu usitniti i poprigrati na maslinovom ulju. Dodati 2 špice usitnjenog česna, pripremljenu pamidoru, ožicu cukra, so i papar. Na laganoj vatri kuhati jednu uru i dodati usitnjenu balicu petrusina i grančicu

bosioka. Salsom od pamidore preliteri kuanu i ocjeđenu paštu. Servirati obilato posuto tvrdim gratanim sirom.

PASTA IN TOMATO SAUCE

An Arabian geographer Al – Idrin, mentioned "food made of flour, shaped like wires" in 1154, while he was recording his memories from Palermo. According to Italian sources, this is how pasta was born, although this type of pastry had been known in ancient Greece. Sometime later, first recipes were written down, containing instructions how to make spaghetti using a thick needle or a wooden stick. This is how pasta had been made in Boka Kotorska for centuries. Nowadays, this skill is still preserved in Risan, and this handmade pasta is known as "makaruli ". Dough is made of flour, water and salt, and divided into balls. Balls are wrapped around a needle. When macaroni are made, the needle is quickly removed. Boiled macaroni (locally known as makaruli) are then drained and poured with hot fat and grated cheese from souse. This dish was served at wedding receptions, while today it is prepared with meat. There are numerous pasta dishes in Boka, but there is only one queen of the summer dining table- and it is pasta in tomato sauce.

Recipe

Peel off a kilo of tomatoes, remove grains and cut them finely into small pieces. Chop a large onion and fry it in olive oil. Add two cloves of chopped garlic, tomatoes, table spoon of sugar, salt and pepper. Cook on a light fire for an hour and add previously chopped parsley (one smaller bunch) and a branch of basil. Pour the sauce (known as salsa) over previously boiled, drained pasta. Serve with grated cheese sprinkled on top.

ПАСТА С ТОМАТНЫМ СОУСОМОМАТО SAUCE

Арабский географ Ал- Идрин, записывая воспоминания из Палермо, в 1154 году упоминает о «еде из муки в облике зерен». Так, по итальянским источникам, согласно письменной истории, рождена паста, хотя мучные изделия в листовом виде были известны еще и в Греции. Чуть позже были записаны и первые рецепты для изготовления пасты с помощью толстой иглы или деревянной палочки. Таким же способом пасту готовили веками и в Боке Которской, а сегодня воспоминания о рукодельной пасте сохранилось только в Рисане под названием «макарули». Тесто готовится из темной пшеничной муки, воды и соли, потом маленькие кусочки теста заматывали вокруг иглы, чтобы сформировать макаруну, которую быстро выдергивали.

Варенные макарули процеживали, поливали горячим маслом и посыпали домашним сыром. Макарули, приготовленные по такому рецепту, были частью свадебного угощения, но сегодня готовят макарули и с мясным соусом. Много способов приготовления пасты в Бока которской, но венцом является летнее угощение- паста с томатным соусом.

Рецепт

Килограмм помидор очистить от кожицы и плодоножки и мелко нарезать. Большую луковицу мелко нарезать и пожарить на оливковом масле. Добавить две дольки нарезанного чеснока, помидоры, ложку сахара, соль и перец. На медленном огне тушить в течении часа, после чего добавить пучок петрушки и веточку базилика. Этим соусом полить приготовленную пасту. Сверху обильно посыпать тертым твердым сыром.



PAŠTICADA

Priča o pašticadi sa njokama, palentom ili paštom počinje pred punim pijatom, a nikada se ne završava. Miris i ukus ostaju za vazda, a ako baš hoćete i posebnu priču, morate se vratiti u Tivat. Čekaće Vas u našem narednom Gastro vodiču.

Recept

Kilogram junetine od buta špikovati komadićima pancete i česnom, pa meso natrljati solju i poprigati na maslinovom ulju sa svih strana. Meso izvaditi iz teće i ostaviti na toplom. Na istoj masnoći šufigati dvije veće usitnjene čipule. Kad luk zažuti dodati na kockice narezanu mrkvu, korjen petrusina i selenu, pa sve promiješati i dinstati par minuta. Meso u komadu vratiti u teću, naliti sa ćikarom prošeka ili zaslađenog crnog vina, dodati ožicu konzerve, 6 suhih šljiva, dva pera lovoričke, balicu začinskih trava (majčina dušica, ruzmarin, petrusin), nekoliko garofulića i ožicu senfa. Na laganoj vatri kuhati uru i po do dvije ure i po potrebi dolivati po malo tople vode. Kad je meso kuhano, izvaditi ga i narezati na deblje fete. Toč pasirati, (može i štapnim mikserom) vratiti u teću, dodati fete mesa i zajedno prokuhati. Po potrebi dosoliti i popapriti, pa poslužiti uz njoke, palentu ili paštu.

Nekada se pašticada pripremala od govedine

koja je bar jednu noć odležala u marinadi od osta, vode, vina, luka i korjenastog povrća. Ako imate vremena marinirajte i junetinu. Ukus i miris pašticade vratiće Vas u kužine naših baka.

DUMPLINGS IN BEEF SAUCE

The story about this dish starts in front of the plate full of dumplings, pasta or polenta, but it never ends. Its scent and taste remain present forever. If you want to hear the story, you need to come back to Tivat- for the story will be waiting for you in the Gastro guidebook.

Recipe

Insert pieces of pancetta and garlic into a kilo of beef steak, rub in some salt and fry in olive oil on all sides. Take the meat out of the pan and leave it on a warm place. Simmer two chopped onions (use large ones) in the same oil. When onions become yellowish, add a chopped carrot, parsley root and celery root. Mix all and stew for a few minutes. Put the meat back (in one piece) in the pot, pour a cup of prosecco wine or sweetened red wine, add a table spoon of tinned tomato paste, 6 prunes, two branches of laurel, bunch of herbs (thyme, rosemary, parsley), a few cloves and a table spoon of mustard. Cook on a light fire for an hour and a half or two hours. Add warm water if necessary. When the meat is cooked, take it out and slice it into thick slices. Mash the sauce (hand blender can be used for this) and put it back into the pan. Add slices of meat and bring it all to boil. Add salt and pepper to taste, and serve with dumplings, polenta or pasta.

In the past, beef meat would be soaked overnight in a marinade prepared of vinegar, wine, onions and root vegetables. If there is time, it is always advisable to do the same. The smell and taste of this beef sauce will bring you back in the past, straight into our grandmothers' kitchens.

ПАШТИЦАДА

Рассказ о паштицаде с ньокками, палентой или пастой начинается перед полной тарелкой и никогда не заканчивается. Запах и вкус навсегда останутся в памяти! Но если захотите отдельного рассказа, то Вы должны вернуться в Тиват. Вас будет ждать много интересного в нашем очередном Гастрономическом путеводителе.

Рецепт

Килограмм бедренной части молодой говядины нашпиговать кусочками бекона и чеснока, потом мясо натереть солью и пожарить на оливковом масле со всех сторон. Мясо переложить с кастрюли в теплое место. В том же оливковом масле пожарить две большие мелко нарезанные луковицы. Когда лук пожелтеет, добавить кубиками нарезанную морковь, корни петрушки и сельдерея, все промешать и тушить 2 минуты. Кусок мяса вернуть в сковородку. Добавить стакан просекко (сладкое игристое вино)

или полусладкого красного вина, добавить ложку томатной пасты, 6 шт чернослива сушеного, два листочка лавра, пакетик пряностей (душица, розмарин, петрушка), несколько штук гвоздики и ложку горчицы. На медленном огне готовить полтора-два часа, при необходимости добавлять по немного теплой воды. Когда мясо будет готово, вытащить его и нарезать крупными кусками. Оставшийся соус размять до однородной массы (можно и миксером) и добавить туда разрезанные куски мяса и еще немного протушить. При необходимости, досолить и поперчить. Подавать с ньокками, палентой или пастой.

Когда то паштицада готовилась из говядины, которая хотя бы одну ночь бала в маринаде из уксуса, воды, вина, лука и корневых овощей. Если у Вас есть время, маринуйте и молодую говядину. Вкус и запах паштицады перенесет вас в давние времена на кухню наших бабушек.



SLANA RIBA

Usoljena riba čuvala se mjesecima za dane kada druge ribe nije bilo, kada ljetina slabo rodi, kad je valja prodati i mijenjati za šaku brašna, da se preživi. Bila je zalag do novog izlaska na more. Zalag za sjutra. Bila je predjelo i glavno jelo, dar popu i doktoru. Bila je riba slana!

Soljenje ribe

Ribu je najbolje soliti u drvenim bačvicama, mada mogu poslužiti metalne i plastične posude. Za bilo koju posudu da se odlučite, morate imati drveni poklopac koji ulazi u posudu. Pripremite i jedan kamen koji ćete staviti na poklopac. Pripremite i 30 dag krupne morske soli na kilogram ribe, najbolje sardele. Riba za soljenje mora biti freška, a prije ribe u posudu naspite red soli. Posložite ribu, jednu uz drugu, u istom smjeru pa je pospite solju. Drugi red započnite sa smjerom ribe okomito na prvi red. Svaki red pospite solju. Napunjenu posudu poklopite, a na poklopac stavite kamen. Ako treba, dodajte malo posoljene vode prije stavljanja kamena. Bitno je da sva riba bude potopljena. Nakon desetak dana izlijte tečnost koja se nakupila. Napravite novu salamuru i prelijte ribu. Ako je salamura tamna, ponovo je zamijenite novom. Ako vidite ulje koje se sakupilo po vrhu, obavezno ga izlijte da ne bi došlo u dodir sa ribom jer će se

riba užegnuti. Čuvajte na tamnom i hladnom mjestu, a nako četiri mjeseca možete uživati u slanoj ribi. I vinu !.

SALTED FISH

Salted fish used to be kept and saved in pantries for difficult periods of time- when there was no other kinds of fish to eat or when harvest was poor. It used to be sold and exchanged for a handful of flour, enough just to survive. It was a pledge until the next catch from the sea, the pledge for the next day. It was both a starter and a main dish, a gift to a priest or a doctor.

The process of salting the fish

It is preferable to salt the fish in wooden barrels, although metal or plastic dishes may be also used. However, whichever dish you choose, there must be a wooden cover which can fit in the dish. Prepare a stone to be put on top of the cover. Also prepare 30 dag of coarse sea salt for each kilo of fish to be salted, preferably anchovies. Fish must be fresh. Pour a layer of salt over the bottom of the dish before placing the fish in it. Arrange the fish one against another (in the same direction) and sprinkle salt on it. Now add another layer of fish, but in the opposite direction from the bottom layer. Continue until you fill the dish up. Each layer must be sprinkled with salt. When the dish is full, put the cover and a stone on it. If necessary, add some salted water before covering the dish. It is important to soak all the fish. After ten days, drain the liquid from the dish. Make a fresh souse and soak the fish in it. If the souse is too dark, replace it with a fresh one again. If you notice some oil on the top of the fish, remove it- otherwise the fish would go rancid. Keep it in a dark, cool place. Salted fish can be savoured after four months.

Do not forget the wine!

СОЛЕНАЯ РЫБА

Соленая рыба хранилась месяцами , для дней, когда рыбы не было, когда урожай был плохой, когда лучше было рыбу продать или поменять на горсть муки,

чтобы выжить. Была залогом до нового выхода в море. Залогом для завтрашнего дня. Была закуской, и главным блюдом, подарком и попу и доктору. Все это - соленая рыба!

Соление рыбы

Лучше всего рыбу солить в деревянных емкостях, хотя можно и в металлической или пластиковой посуде. В любом случае у вас должна быть деревянная крышка, которая входит в емкость. Приготовьте один камень, который будете ставить на деревянную крышку. Приготовьте 300 гр крупной морской соли на килограмм рыбы, лучше всего сардины. Рыба для засолки должна быть свежая. Перед тем как ставить рыбу, в посуду надо насыпать соль, чтобы покрыть дно. В ряд положить рыбу в одном направлении, посолить. Второй ряд положить в противоположном направлении и опять посолить. И так все время меняя направление . Не забывайте посолить каждый ряд. Наполненную посуду накройте крышкой , а на крышку поставьте камень (гнет). Если нужно, добавьте немного подсоленной воды перед покрытием крышкой. Важно, чтобы вся рыба была потоплена . После 10 дней нужно вылить воду, которая там накопилась. Сделайте новую соленую воду и залейте рыбу. Если соленая вода потемнеет, поменяйте ее на новую. Если увидите масло, которое появилось сверху, обязательно вылейте, чтобы оно не соприкасалось с рыбой, чтобы рыба не испортилась. Хранить в темном и холодном месте, а после четырех месяцев, можете наслаждаться соленой рыбой. И вином!



FILE SA ŽUĆENICOM U TIJESTU

Priprema:

Svinjski file posoliti i popapriti pa, sa svih strana, poprigati na ulju. Žućenicu sitno isjeckati, posoliti, popapriti i poprigati na česnu i ulju. Lisnato tijesto razvući u pravougaoni oblik i po njemu rasporediti žućenicu. Meso natrljati sjeckanim začinskim travama i staviti na prvu trećinu tijesta. Tijesto zarolati. Rolat staviti u podmašćen pleh, premazati ubačenim jajetom i izbockati pirunom. Peći na 180 stepeni oko 25 minuta.

Potrebno je:

Veći svinjski file, Začinske trave, So, Papar, Jaje, Maslinovo ulje, 25 dag lisnatog tijesta, 35 dag kuvane žućenice, 2 špice česna



FILLET WITH CHICORY IN PASTRY

Preparation:

Season the pork fillet with salt and pepper and fry it in oil all over. Cut chicory into small pieces, season it with salt and pepper and fry it in oil and garlic. Stretch the puff pastry to make a rectangular shape and spread chicory on it. Rub the meat with chopped herbs and put it on the first third of the pastry. Roll the pastry. Put the roll in the oiled baking pan, spread the whisked egg over the roll and prick it with a fork. Bake at 180 degrees for about 25 minutes.

Ingredients:

A large pork fillet, Herbs, Pepper, An egg, Olive oil, 25 dag of puff pastry, 35 dag of boiled, chicory, 2 cloves of

ФИЛЕ С ЖУЧЕНИЦЕЙ В ТЕСТЕ

Потребуется:

Филе свинины посолить и поперчить со всех сторон, обжарить в оливковом масле. Жученицу мелко нарезать, посолить, поперчить и обжарить с чесноком. Слоеному тесту придать форму прямоугольника и равномерно распределить по нему жученицу. Мясо посыпать измельчёнными пряными травами и поместить на первую треть теста. Свернуть тесто. Рулет положить на противень, смазать взбитым яйцом и проколоть в нескольких местах вилкой. Печь при температуре 180 градусов около 25 минут.

Приготовление:

Большой кусок филе свинины, Пряные травы, Соль, Красный молотый перец, 1 яйцо, Оливковое масло, 250 гр. Слоеного теста, 350 гр. Отварной жученицы, 2 зубчика чеснока

LAZANJE

Priprema:

U pleh staviti malo bešamela, a preko poređati 4 lista lazanje i prekriti ih bešamelom. Usitnjenu žućenicu poprigati na ulju i česnu, pa je sjediniti sa sirom. Posoliti i popapriti. Pola smjese rasporediti preko lazanja. Staviti drugi red lazanja, pokriti bešamelom i ostatkom smjese sira i žućenice. Prekriti listovima lazanje, a završiti ostatkom bešamela. Ostaviti da počiva pola sata pa peći na 180 stepeni četrdesetak minuta. Pustiti da se prohladi i sjeći na kocke.

Potrebno je:

12 listova lazanje, (koje se ne kuvaju), Maslinovo ulje, 1/2 kg kuvane žućenice 1 litar bešamela, 1/2 kg svježeg sira, So, papar

LASAGNE

Preparation:

Take a baking pan. Put some béchamel sauce first, and arrange 4 sheets of lasagna over it. Pour some more béchamel over lasagna sheets. Fry the chopped chicory in oil and garlic, then blend it with cheese. Add salt and pepper. Spread half of the mixture over lasagna sheets. Line another layer of 4 lasagna sheets. Spread the béchamel sauce and the remaining cheese and chicory mixture over it. Line the third layer of 4 lasagna sheets, and spread the remaining béchamel sauce. Leave it to rest for about half an hour, then bake at 180 degrees for about 40 minutes. Allow it to cool. Cut into cube slices before serving.

Ingredients:

12 lasagna sheets, (non- boiling), Olive oil, ½ of boiled chicory, 1 liter of, béchamel sauce, ½ kg of fresh cheese Salt, Pepper



ЛАЗАНЬЯ

Приготовление:

На противень поместить немного соуса бешамель, сверху сложить друг на друга 4 листа лазаньи и также полить их соусом бешамель. Мелко нарезанную жученицу обжарить в масле с чесноком, а затем соединить с сыром. Посолить и поперчить. Половину смеси распределить поверх лазаньи. Выложить второй ряд лазаньи, полить соусом бешамель и выложить остаток смеси из сыра и жученицы. Накрыть листами лазаньи и полить оставшимся соусом. Дать постоять полчаса, а затем печь сорок минут при температуре 180 градусов. Дать немного остыть и порезать квадратными кусочками.

Потребуется:

12 листов лазаньи, Оливковое масло, ½ кг отварной жученицы, 1 л соуса бешамель, ½ кг свежего сыра, Соль, Красный молотый перец

OMLET OD ŽUĆENICE

Priprema:

Opranu žućenicu staviti u posoljenu, ključalu vodu i kuvati dvadesetak minuta. Ohladiti i dobro ocijediti pa je „prevrnuti“ na vruće ulje. Kratko prigati i zaliti sa umućenim jajima i dopeći. Po želji sa žućenicom prigati malo isjeckanog česna luka.

Potrebno je:

1/2 kg žućenice, 3 jaja, Maslinovo ulje, So, Papar

CHICORY OMLETTE

Preparation:

Wash the chicory. Put it into salted, boiling water and cook for about twenty minutes. Cool it and strain well. Fry it a bit in hot oil. Pour whisked eggs over it and bake until finished. If desired, chicory can be fried with a little bit of chopped garlic.

Ingredients:

½ kg of chicory, 3 eggs, Olive oil, Salt, Pepper

ОМЛЕТ С ЖУЧЕНИЦОЙ

Приготовление:

Промытую жученицу поместить в подсоленную кипящую воду и варить около двадцати минут. Охладить и процедить воду, затем обжарить в масле. Обжарить, залить вбитыми яйцами и довести до готовности. По желанию к жученице можно добавить немного мелко нарезанного чеснока и протушить.

Потребуется:

½ кг жученицы, 3 яйца, Оливковое масло, Соль, Красный молотый перец



LEGENDA / KEY / ОБОЗНАЧЕНИЯ

👤 Vlasnik / The owner / Собственник

✉ Adresa / Address / Адреса

☎ Telefon / Telephone number / Телефон

📱 GSM

@ e-mail / e-мaйл

🌐 Web adresa / Web address / Сайт

🏠 Kapacitet unutra / Capacity inside / Вместимость внутри

🏡 Kapacitet terasa / Capacity terrace / Вместимость террасы

👨‍🍳 Specijaliteti kuće / Specialties of the house / Специализация

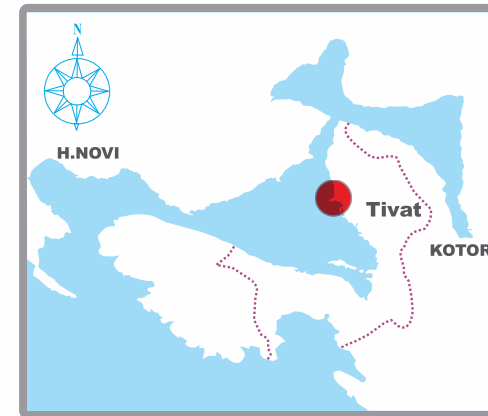
🏠 Kratak opis lokala / Brief description / Краткое описание объекта

♿ Prilaz za invalidna kolica / Wheelchair access / Доступность для инвалидных колясок

🐾 Pristup kućnim ljubimcima / Pets allowed / Доступность для домашних любимцев

📶 Internet veza / Internet connection / Интернет

🕒 Radno vrijeme / Working hours / Время работы



01 KONOBA TIVAT

02 KONOBA GIARDINO

03 RESTORAN CARRUBBA

04 CAFFE PIZZERIA BIG BEN

05 RESTORAN WAI KIKI

06 RESTORAN PONTA VERANDA

07 RESTORAN MERLIN

08 RESTORAN HOTEL SAN



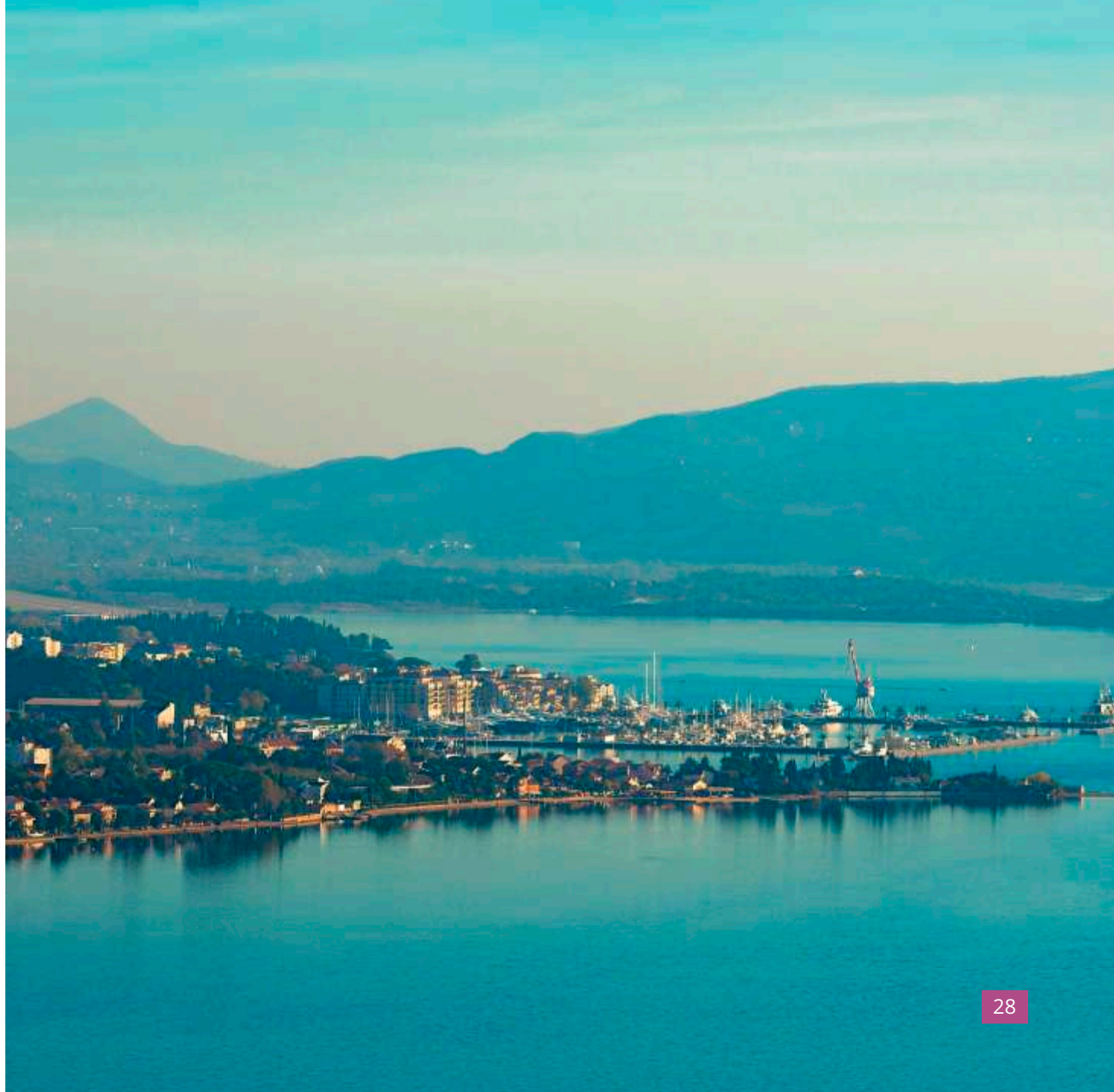
👤	Branko Samardžić		
✉	Opatovo	🏠 25	🏠 30
☎	+382 32 684 717		
📱	+382 67 526 264	♿	
@	samardzicbranko40@gmail.com		
🌐		🕒	09:00 - 24:00h

🏠 Konoba TIVAT ima vlastiti uzgoj školjki, planinskog meda, domaćeg kajmaka, vina i rakije. Konoba je smještena na samoj obali mora, u središnjem dijelu bokokotorskog zaliva, a sa terase se pruža prelijep pogled na zaliv.

- The tavern TIVAT breeds its own shellfish. They also make its own mountain honey and domestic cheese cream (locally, kajmak), domestic wine and brandy (known as rakija). It is situated in the central part of Boka Bay, which enables a splendid view from the terrace over the bay.
- Коноба Тиват сами выращивают мидии ,тажке производят горный мед , домашний каймак, домашнее вино и ракию. Находится в центральной части бокакоторского залива, с террасы открывается прекрасный вид на залив

🍽 Domaći pršut, sir, kajmak, kaštradin, jagnjetina ispod sača, divljač, riba, med

- Homemade prosciutto, cheese, cheese cream, kaštradin (dried mutton meat), lamb meat (made under the metal pan, known as "ispod sača"), venison, fish, honey
- Домашний пршут , сыр, каймак, каштрадина(вид сушеного и копченного мяса), ягнятина из под сача, мясо диких животных, рыба, мед



 Zoran Nikolić
 Donja Lastva, Trg Sv. Roka

 +382 69 435 496



 12  24
  
 10:00 - 01:00h

 Restoran obiluje sa svježom morskom ribom (plava, bijela). Sve što se ulovi na trpezi je u roku od 6 sati.

- There are various types of fresh sea fish to be tasted here (both oily and white fish). The fish caught in the sea is at the table within six hours.
- В ресторане изобилие морской рыбы (голубая, белая). Все, что подается, выловлено не более 6 часов назад.

 Mušlje na buzaru

- Buzara mussels (mussels stew, cooked in white wine).
- Мидии в соусе





Donja Lastva

+382 32 540 153

+382 69 184 100

info@septemberhotels.com

www.septemberhotels.com



25



28



08:00 - 23:00h



Elitni restoran hotela CARRUBBA vam pruža mogućnost da iskusite eksploziju ukusa isključivo najboljih jela mediteranske i evropske kuhinje. U ambijentu iz XIX vijeka dozvolite sebi da zaronite u čari kombinujući isključivo najbolje recepte i svjetski poznata vina.

- This luxury posh restaurant of the CARRUBBA hotel offers you an opportunity to savour the best dishes of the Mediterranean and European cuisine. Allow yourselves to be overwhelmed with the 19th century ambience which charms you with the best recipes and world famous wines.
- Элитный ресторан гостиницы КАРРУББА предоставляет вам возможность насладиться взрывом вкуса лучших блюд средиземноморской и европейской кухни. В атмосфере 19 века разрешите себе окунуться в волшебную комбинацию исключительно лучших рецептов и мировых известных вин.



Evropska kuhinja, Bauillabaise, školjke u tamnom pivu, lignje na žaru, gambori, crni rižoto, kamenice, riba prve klase

- European cuisine, Bauillabaise, shellfish in dark beer, grilled squids, prawns, black risotto, oysters, first class fish
- Европейская кухня, Бауллабаисе, мидии в темном пиве, кальмары на гриле, креветки, черный ризотто, каменице (вид мидий),рыба 1 категории



Trip-advisor 5 zvjezdica
Five stars on Trip-advisor



 Ivo Radovanović
 Obala Seljanovo b.b.

 +382 67 371 446
 bigben@t-com.me
 www.bigbentivat.com

 55  160
  
 07:00 - 01:00h

 BIG BEN - kao sjećanje na jedan grad, studentski stan, pogled s prozora u sivo magličasto jutro. Grad u kom se prvi put rodila ideja. Nekada kafić sa svega 30 kvadrata i sedam stolova u bašti, sada restoran pizzeria BIG BEN sa dvije terase kapaciteta 200 sjedišta. Zaplivajte morem mirisa ukusno pripremljenih jela. Uživajte na jednoj od naših terasa uz blagi maestral koji donosi svježinu s mora.

- Big Ben makes you think about a small town, a student's apartment, a view of the grey sky in a misty morning. It used to be a 30 square metres coffee shop with only seven tables in its garden. Now, it is a restaurant and a pizzeria which possesses two gardens with seating capacity of 200 seats. Plunge into the sea of scents and tastes of deliciously prepared dishes. Enjoy on one of our terraces while gentle mistral wind brings refreshment.
- Биг Бен как воспоминание об одном городе, студенческой квартире, виду из окна на серое туманное утро. Город, в котором впервые появилась идея. Когда то тридцатиметровое кафе с семью столами на террасе, сегодня ресторан пиццерия БИГ БЭН имеет 2 террасы с вместимостью в 200 мест. Проплывите морем запахов вкусно приготовленных блюд. Наслаждайтесь на наших террасах под приятные порывы Маэстрала (западный ветер), который доносит свежесть моря.

-  BIG BEN special pizza, Biftek BIG BEN
 ■ BIG BEN's special pizza, BIG BEN's beef steak
 ■ БИГ БЭН специализируется на пицце, стейк БИГ БЭН

 Najbolji ugostiteljski objekat u akciji BIRAMO NAJBOLJE U TURIZMU 2014. Certifikat EXCELLENCE Trip-advisor 2016.

- The best catering outlet award in 2014 in the competition named The best in tourism choice awards
The holder of the EXCELLENCE Trip-advisor certificate in 2016.
- Лучший объект общественного питания в конкурсе «Выбираем лучших в туризме 2014»
Оценка НАИЛУЧШИЕ от Trip – advisor 2016



👤 Ljubo Arsić

✉ Donje Seljanovo b.b.



+382 69 141 710



🌐 www.waikikibeach.com

🏠 120 🛏 400



🕒 07:00 - 01:00h



Perfektno mjesto za kvalitetno provođenje dana i noći u samom srcu zaliva. Uživajte uz raznovrsnu hranu u našem restoranu. Tu je takođe i predivna plaža. Dođite i uvjerite se.

- This is a perfect place to spend your days and nights in the heart of our Bay. Choose from wide range of dishes offered in our restaurant. There is also a private beach. Come and see for yourselves.
- Прекрасное место для качественного отдыха днем и ночью в самом сердце залива. Наслаждайтесь различными блюдами нашего ресторана, на самом берегу моря, с прекрасным пляжем. Приходите и убедитесь сами!



Riblji specijaliteti

- Fish specialties
- Рыбные блюда



Najljepše uređena bašta - TO Tivat

- The most beautifully decorated garden,
- chosen by Tourism Organisation Tivat



06

PONTA VERANDA

RESTORAN

 Zufer Abdurahman
 Seljanovo br 9
 +382 67 272 909
 pontaveranda@gmail.com


  128
 
 12:00 - 23:00h

 U prijatnoj bašti PONTE VERANDA možete uživati u raznim jelima sa roštilja. Posjetite nas.

- You can enjoy tasting various grilled dishes sitting in our pleasant garden. Visit us!
- В прекрасном саду Понта Веранда можете наслаждаться различными блюдами на гриле. Приходите к нам.

 Roštilj
 ■ Barbecue / grill
 ■ Блюда на гриле



37



07

MERLIN

RESTORAN

 Branka Obradović
 Ponta Seljanovo
 +382 32 672 047




 28  160
 
 08:00 - 01:00h

 Na plaži Ponta Seljanovo restoran MERLIN nudi razna jela od plodova mora i roštilja. Nudimo razne popuste na hranu. Dođite i uživajte.

- It is situated on the beach Ponta Seljanovo and it offers various seafood or grilled dishes. We offer discounts on food. Come and enjoy.
- Ресторан Мерлин предлагает различные блюда из плодов моря и блюда , приготовленные на гриле. Предлагаем различные скидки в меню. Приходите и наслаждайтесь!

 Morski plodovi i roštilj
 ■ Seafood and barbecue/ grill.
 ■ Плоды моря и блюда , приготовленные на гриле



38

👤 SAN INVEST D.O.O.

✉ Kapetana Marka Martinovića 3

☎ +382 32 675 017

📞 +382 69 146 272

@

🌐 www.hotelsan.me

★ ★ ★

🏠 40

🏠 40

♿

📶

🕒 07:00 - 23:00h

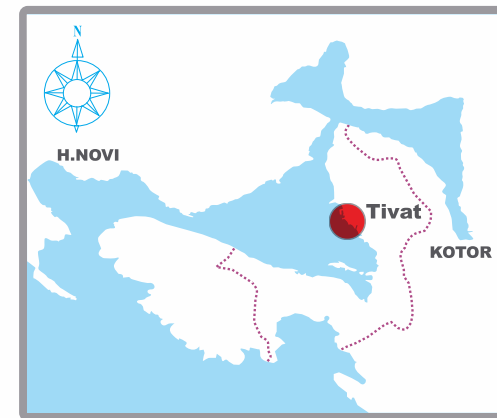


Mesni pjat «SAN», Riblji pjat «SAN»

■ Meat plate «SAN», Fish plate «SAN»

■ Мясное ассорти «САН», рыбное ассорти «САН»





- 09 RESTORAN MITSU
- 10 RESTORAN BYBLOS
- 11 RESTORAN AL POSTO GIUSTO
- 12 RESTORAN ONE
- 13 RESTORAN HOTEL PINE
- 14 RESTORAN BROD VODENA KOČIJA
- 15 CAFFE PIZZERIA ROMA
- 16 RESTORAN BURA BURA
- 17 KONOBA THEODORUS
- 18 POSLASTIČARNICA MINJON
- 19 RESTORAN KLM
- 20 PIZZERIA GALIJA
- 21 RESTORAN LUNGE BAR PROVA
- 22 RESTORAN MONTENEGRINO
- 23 GASTRO PUB THE BLACK SHEEP
- 24 CAFFE POSLASTIČARNICA MON AMI
- 25 RESTORAN HOTEL LA ROCHE
- 26 GRILL BAŠTA KOD MENE
- 27 PIZZERIA AMBIENT
- 28 CAFFE PIZZERIA CITY HALL
- 29 CAFFE PIZZERIA RECOLETA
- 30 KONOBA BACCHUS
- 31 RESTORAN MIRNA LUKA
- 32 LUNGE BAR RESTORAN VOLAT
- 33 RESTORAN ONOGOŠT
- 34 RESTORAN HOTEL HELADA
- 35 KONOBA MALA BARKA
- 36 GRILL SIDRO
- 37 PIZZERIA GRILL AS
- 38 RESTORAN HOTEL VILA ROYAL
- 39 RESTORAN SPLENDIDO MB
- 40 GRILL GIARDINO





✉ Porto Montenegro



+382 32 540 030



+382 69 397 523



🌐 www.mitsurestaurant.com



12:00 - 23:00h



MITSU je pravi autentični ambijentalno japanski restoran u Crnoj Gori. U svojoj ponudi pored sušija postoji širok asortiman ukusnih jela iz egzotičnih krajeva Azije i Dalekog Istoka. Uz obrok probajte neki od koktela pripremljenih od svježeg voća i domaćih sirupa, u kombinaciji sa premium alkoholnim pićima. Već nakon prve posjete vidjećete da je MITSU pravo mjesto za Vas. Uvijek ste dobrodošli da nam se pridružite i uživajte.

- MITSU is an authentic Japanese restaurant in Montenegro. Apart from sushi, there is a wide range of delicious dishes from exotic regions of Asia and Far East. Taste the food with some of the cocktails prepared from fresh fruit combined with premium alcoholic beverages. After your first visit, you will make sure that MITSU is a right place for you. You are always welcome to join us and enjoy in our restaurant.
- Митцу- настоящий традиционный японский ресторан в Черногории. В своем меню, кроме суши, предлагают широкий выбор вкусных блюд из экзотических стран Азии и дальнего Востока. Также можете попробовать коктейли, приготовленные из свежих фруктов и домашних сиропов в комбинации с высококлассным алкоголем. Уже после первого посещения поймете, что МИТЦУ то, что вам нужно. Добро пожаловать к нам! Присоединяйтесь и наслаждайтесь.



SUSHI BOAT

63 komadića svih vrsta sušija iz našeg menija servirano na tanjiru u obliku broda.

- SUSHI BOAT
63 pieces of all kinds of sushi from our menu served on a boat-shaped plate.
- «Суши корабль»
63 штуки различного вида суши из нашего меню, сервированного на тарелке в виде корабля



 Romy Hawatt
 Porto Montenegro, Ozana b.b.

 +382 63 222 023
 marko@byblos.me
 www.byblos.me

★★★★★

 45
  100




 10:00 - 23:00h

 Autentični libanski restoran sa autentičnom libanskom kuhinjom, originalnim recepturama i sastojcima. Mjesto gdje se spajaju istok i zapad, pogodno za sve vrste individualnih i grupnih aranžmana.

- It is an authentic Lebanese restaurant with authentic Lebanese cuisine, original recipes and ingredients. It is a place where east and west meet, suitable for all kinds of individual or group deals.
- Традиционный ливанский ресторан с традиционной ливанской кухней, оригинальными рецептами и составляющими. Место, где соединяются восток и запад, подходит для всех видов индивидуального и группового посещения.

 Byblos mixed grill for 2
 ■ Byblos mixed grill for 2
 ■ «Байблос» ассорти на гриле на двоих



Dejan Davidović

Porto Montenegro



+382 69 146 046

foodstylemne@gmail.com



60



150



07:00 - 01:00h



Al Posto Giusto je restoran smješten na savršenoj lokaciji u samom srcu Porto Montenegro. Odiše italijanskom atmosferom dok peč na drva garantuje najbolju picu sa ove strane Napolija. Na meniju se nalazi i širok spektar jela od mesa i ribe, domaće spremene pašte, veliki izbor doručaka kao i svježe cijeđenih sokova.

Al Posto Giusto restaurant has a wonderful location, in the very center of Porto Montenegro. It attracts guests with its Italian atmosphere, while the wood stove guarantees the best pizza at this side of Napoli. The menu also includes wide choice of meat and fish dishes, handmade pasta, freshly squeezed fruit juices and wide choice of breakfast varieties.

Аль Посто Джусто - ресторан, который находится в самом сердце Порто Монтенегро. Все в духе итальянской атмосферы, а печь, отопляемая деревом, гарантирует лучшую пиццу на этой стороне от Неаполя. В меню и множество блюд из мяса и рыбы, домашняя паста, большой выбор завтраков как и свежавыжатых соков.



Pica
Pizza
Пицца



Nagrada za najboljeg šefa kuhinje 2014. godine od Nacionalne turističke organizacije Opštine Tivat,
The Best Chef Award 2014, by the Tourism Organization Tivat

Награда «Самый лучший шеф-повар 2014 года» от Национальной Туристической Организации Опщины Тиват



 Bucket Universal Limited

 Porto Montenegro, Teuta

 +382 32 540 220

 +382 67 486 045

 admin@jettyone.com

 www.facebook.com/jettyone

★★★★★

40 60



 08:30 - 24:00h





 HTP Mimoza Tivat
 Obala Pine (šetalište)
 +382 32 662 104
 +382 69 218 871
 hotelpine@gmail.com
 www.hotelpine.me

★★★★★

 70  150

  
 07:00 - 23:00h

 Restoran se nalazi u sklopu hotela Pine na samom gradskom šetalištu. Decenijama, od svog postojanja, restoran hotela Pine ima imidž gradske kafane koja je tradicionalno mjesto okupljanja mještana i turista.

- The restaurant is a part of the hotel Pine at the town's central promenade. Since it was opened, this restaurant has had a reputation for being a meeting place for both locals and tourists, for decades.
- Ресторан находится в гостинице Пине и расположен на пешеходной зоне города. Годами, со времен ее существования, ресторан гостиницы Пине имеет имидж городского кафе, где по традиции собираются и горожане и туристы

 KREMPITA
 ■ CREAM PIE
 ■ КРЕМПИТА



14

VOĐENA KOČIJA

RESTORAN BROD

👤 Rajko Čavor



✉



☎ +382 69 696 706

@ r.cavor@t-com.me

🌐 www.pariskotor.com

🏠 250 🍽 150

🕒 07:00 - 24:00h

🏠 Restoran se nalazi na srednjoj palubi broda. Kapacitet 250 osoba, stolovi po 6 osoba. Posjetite naš brod s pregršt mogućnosti i uživajte u prelijepom pogledu na zaliv.

- The restaurant is situated on the mid deck of the boat. It has a capacity for 250 people, tables for six. Visit our boat which offers a handful of possibilities and enjoy the magnificent view of the bay.
- Ресторан расположен на средней палубе корабля. Вместимость 250 человек. Большие столы на 6 особ. Посетите наш корабль при малейшей возможности и наслаждайтесь прекрасным видом на залив

🍽 Crni i crveni rižot, riblja pašteta, stek LA COCHE D'EAU

- Black and red risotto, fish pate, steak LA COCHE D'EAU
- Черный и красный ризотто, рыбный паштет, и стейк LA COCHE D EAU



55

15

ROMA

CAFFE PIZZERIA

👤 Montespeed d.o.o.

✉ Obala Pine (šetalište)

☎ +382 32 674 067

☎ +382 63 216 216

@ migamvem@gmail.com

🌐 www.apartmani-manojlovic.me

🏠 22 🍽 56

♿ 🐕 📶

🕒 07:00 - 24:00h

🏠 Odličan ambijent bez buke motora, uz samu obalu mora, prijatno osoblje i atmosfera upotpuniće Vaš doživljaj mediteranskog ambijenta na pravi način.

- Situated right by the sea, this restaurant offers an enjoyable, quiet ambience. Pleasant personnel and atmosphere will add to the real Mediterranean experience you will find here.
- Отличное место без автомобильного шума, на самом берегу моря, приятные особы и атмосфера завершат Ваше восприятие средиземноморья в правильном направлении.

🍽 ROMA specijaliteti: pizza, salata, sendvič i brusketi

- ROMA specialties: pizza, salads, sandwiches and bruschettas
- Пицца, Салаты, сэндвичи и бутерброды



56

16

BURA BURA

RESTORAN

 New Punk d.o.o.
 Obala Maršala Tita br.7

 +382 63 222 007
 newpunktv@gmail.com


 65
  80



 07:00 - 01:00h



57

17

THEODORUS

KONOBA

 Saša Ročen
 Trg od kulture 6
 +382 69 611 766
 +382 67 598 418
 sasa.rocen@gmail.com


 25
  60



 07:30 - 01:00h

 Kultno mjesto koje je nosilo ime «Stela» pa kratko «Papagaj» od 2005. je renovirano i od tada nosi ime «Theodorus» i uspješno već 11 godina gradi imidž mjesta gdje se ljudi rado sastaju u domaćoj atmosferi i gdje se priprema italijanska, meksička i domaća kuhinja.

- It is a cult place which changed its names over the years- it was first named "Stela", then briefly "Papagaj", but since 2005 (when it was redecorated) it has been known as "Theodorus". Theodorus has had a reputation for being a meeting place for all the people who love cosy atmosphere, for 11 years now. Mexican, Italian and local cuisine is prepared here.
- Культовое место , которое раньше носило имя «Стэла», потом «Попугай», а от 2005 года. После реконструкции называется «Теодорус» и уже в течении 11 лет является местом, где люди встречаются в домашней атмосфере и где подают итальянские, мексиканские и домашние блюда.

 Theodorus riblji pjat za dvoje (lignje, brancin, crni i crveni rižot, gambori)
 Carski sendvič (somun, Theodorus sos, paradajz, pileći file, hamburška kobasica, slanina, pavlaka, pomfrit)

- Theodorus fish plate for two persons (squids, sea bass, black and red risotto, prawns), Royal sandwich (somun bread, Theodorus sauce, tomatoes, chicken fillets, Hamburg sausage, bacon, sour cream, chips)
- Рыбная тарелка «Теодорус» на двоих (креветки, бранцин (рыба) , черный и красный ризотто, креветки). Царский сэндвич (плоский хлеб, соус «Теодорус»,помидоры, куриная грудка, гамбургская колбаска, бекон, сметана, картошка фри)



58

 Marijola Dimitrijević
 Njegoševa 6
 +382 32 674 077
 +382 69 258 777
 marijolada@gmail.com


 13
  11

 08:00 - 23:00h

-  40 godina uspješnog rada.
 ■ Forty years of successful business.
 ■ 40 лет успешной работы

-  Mekike, Pancerote, Vanila sladoled, 70 vrsta sladoleda, Krempita, 30 vrsta kolača i torti - torte po narudžbi.
 ■ Fried dough, panzerotti, vanilla ice cream, 70 types of ice cream, 30 types of cakes- cakes to order.
 ■ Мекике, пансерота, ванильное мороженое 70 видов мороженого, Кремпита, 30 видов тортов и пирогов, торта на заказ

-  Najuspješniji ugostiteljski objekat 2014.
 ■ The most successful catering outlet in 2014.
 ■ Наилучший по гостеприимству объект 2014 года



 Dragan Milović
 Njegoševa 10
 +382 32 672 112
 +382 68 041 400
 ksenija514@t-com.me


 80
  60





 07:00 - 01:00h

-  Nalazi se u strogom centru grada, preko puta turističke organizacije i malog parka. Uređen da se svaki gost osjeća udobno i dobrodošao, a što se tiče kuhinje zadovoljava standard svakog hedoniste.
 ■ It is situated at the very center of the town, across the Tourism Organisation Tivat and the small park. Each guest would feel welcome here, while the food satisfies each real hedonist's standards.
 ■ Расположен в самом центре города, через дорогу от туристической организации и маленького парка. Оборудован так, чтобы всем гостям было удобно и приятно. А что касается кухни, то она удовлетворит стандарт любого гедониста.

-  Domaća riba, mediteranska kuhinja, italijanska kuhinja
 ■ Fresh local fish dishes, Mediterranean cuisine, Italian cuisine
 ■ Домашняя рыба, средиземноморская кухня, итальянская кухня



Angelina Božinović

Njegoševa br 8



+382 68 810 801



32



40



08:00 - 01:00h



U prijetnom ambijentu naše picerije možete isprobati razna jela i uživati u predivnoj bašti sa pogledom na more. Očekujemo vas. Dobrodošli.

■ Its pleasant ambience offers you a chance to taste various dishes and enjoy sitting in our lovely garden, which overlooks the sea. We are expecting you.

■ В приятной атмосфере нашей пиццерии можете попробовать различные блюда и наслаждаться в прекрасном саду с видом на море. Ждем Вас- добро пожаловать!



Salata GALIJA, Pizza GALIJA

■ Salad GALIJA, Pizza GALIJA

■ Салат «Галия», Пицца «Галия»



21

PROVA

RESTAURANT LOUNGE BAR

👤	PRIMORJE HOTELS & RESTAURANTS AD TIVAT	★★★★★★
✉	Šetalište Iva Vizina br1	🏠 80 🏠 90
☎	+382 32 671 468	
📱	+382 67 638 817	♿ 🐕 📶
@	prova@t-com.me	
🌐	www.prova.co.me	🕒 08:00 - 24:00h

- 🏠 Jedinstvenom lokacijom i arhitektonskom linijom Restaurant Lounge Bar Prova postao je novi simbol Tivta. Prova njeguje mediteransku kuhinju u kojoj se nacionalni specijaliteti kombinuju sa modernim primjesama i novim ukusima.
- Its unique location and shape make PROVA a new symbol of Tivat. Prova cherishes Mediterranean cuisine, however, combining its national specialties with modern tastes.

■ Единственным местом и архитектурной линией Ресторан Лунге бар Прова стал новым символом Тивата. В «Прова» подают средиземноморскую кухню, в которой традиционные блюда комбинируются с современными дополнениями и новыми вкусами

- 👨‍🍳 Karpačo od hobotnice na podlozi od rukole, Piletina u sweet chilli sosu, Pasta od pileline u laganoj kremi od lješnika, Ramstek u sosu od meda i pistačija na podlozi od sotirane kapule i šampinjona.
- 🏆 Najuspješniji ugostiteljski objekat 2014.
The most successful catering outlet in 2014.
Лучший по гостеприимству объект 2014 года
- Octopus carpaccio with rucola salad (rocket salad), Chicken in sweet chili sauce, Pasta with chicken in light hazelnut cream, Rib eye steak in honey and pistachio sauce with sauté onions and champignons.

■ Карпачо из осьминога, сервированное на тарелке с салатом руккола. Курица с острым чили соусом. Куриная паста с легким ореховым кремом. Рамштейк в медовом и фисташковом соусе с обжаренным луком и шампиньонами



 Milivoje Tomašević
 ul. 21 Novembar
 +382 32 674 300; 32 674 747
 +382 69 124 165
 @
 www.hotelmontenegrino.com



 30
  20



 11:00 - 24:00h

 U prijatnom ambijentu restorana MONTENEGRINO možete uživati u širokoj ponudi nacionalnih kao i internacionalnih specijaliteta i savremenoj mediteranskoj kuhinji. Takođe možemo ponuditi širok asortiman francuskih, portugalskih, argentinskih i italijanskih vina, kao naravno na prvom mjestu crnogorskih. Restoran je idelan za poslovne ručkove, rođendane i romantične susrete.

■ Montenegro offers you the enjoyable ambience and wide range of both national and international specialties, together with modern Mediterranean cuisine. Also, there is a wide choice of French, Portuguese, Argentinean, Italian, and certainly Montenegrin wines. This restaurant is ideal for business lunch, birthday celebrations or romantic dates.

■ В приятной атмосфере ресторана Монтенегрино, можете наслаждаться широким выбором национальных и интернациональных блюд, и современной средиземноморской кухни. Также можем предложить широкий ассортимент французских, португальских, аргентинских и итальянских вин, но, конечно, на первом месте черногорские вина. Ресторан идеален для корпоративных обедов, празднования дня рождения и романтических свиданий.

 MONTENEGRINO (mesni) za dvije osobe, Biftek, Njeguški stek, Bijela vješalica, Jagnjeći kotlet, prilog pomfrit.

■ MONTENEGRINO meat plate for two, beef steak, steak Njeguši, lamb chops with chips, grilled pork steak (known as "Bijela vješalica")
 ■ Мясной ассортимент «Монтенегрино» на 2 особы, стейк, негушки стейк, «Бела вешалица», Котлеты из баранины, гарнир картошка фри.

 Međunarodni sajmovi sa 6 zlatnih medalja

■ Six gold medals from international fairs
 ■ 6 золотых медалей с международных выставок.



23

THE BLACK SHEEP

GASTRO PUB

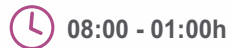
👤 Zdravko Nišavić, Vedrana Brguljan, Damir Moškov

✉ Ribarski put bb



📞 +382 68 900 013; +382 68 440 470

@ tbsgastropub@gmail.com



U prvom gastro pub-u u Tivtu sve se vrti oko dobre hrane i puno pića. Najveći izbor točenih piva u Crnoj Gori.

- In The Black Sheep – the first gastro pub in Tivat – it is all about tasty food and a lot of drinks. Here, there is the widest choice of tapped beer in Montenegro.
- В настоящем гастрономическом пабе в Тивате все вертится вокруг вкусной еды и множества напитков. Самый большой выбор бочкового пива в Черногории.



Burgeri, piletina i pomfrit u tortilji, pivska koljenica, pivske trake

- Burgers, chicken and chips wrapped in tortillas, knuckle meat in beer
- Бургеры, Курица и картошка фри в тортилье, «пивные хвостики», «пивные полоски»



67

24

MON AMI

CAFE POSLASTIČARNICA

👤 Miloš Perović

✉ ul. 21 Novembar

📞 +382 69 046 406

📞 +382 69 259 589

@ milicaoriginal@gmail.com



Cafe poslastičarnica nudi razne vrste kolača, torti, sladoleda kao i slanih peciva. Savršeno mjesto za porodicu.

- Café patisserie MON AMI offers various types of cakes, ice cream, or pastries, sweet or savoury. This is a perfect place for a family.
- Кафе кондитерская предлагает много видов тортов, пирогов, мороженого и соленой выпечки. Изумительное место для всей семьи



Snikers kolač, Sladoled

- Snickers cake, ice cream
- Торт «Сникерс», мороженное



68

👤 Ivan Peković

✉ Iva Vizina br.4

☎ +382 32 662 881



@ info@larochehotel.me



07:00 - 01:00h



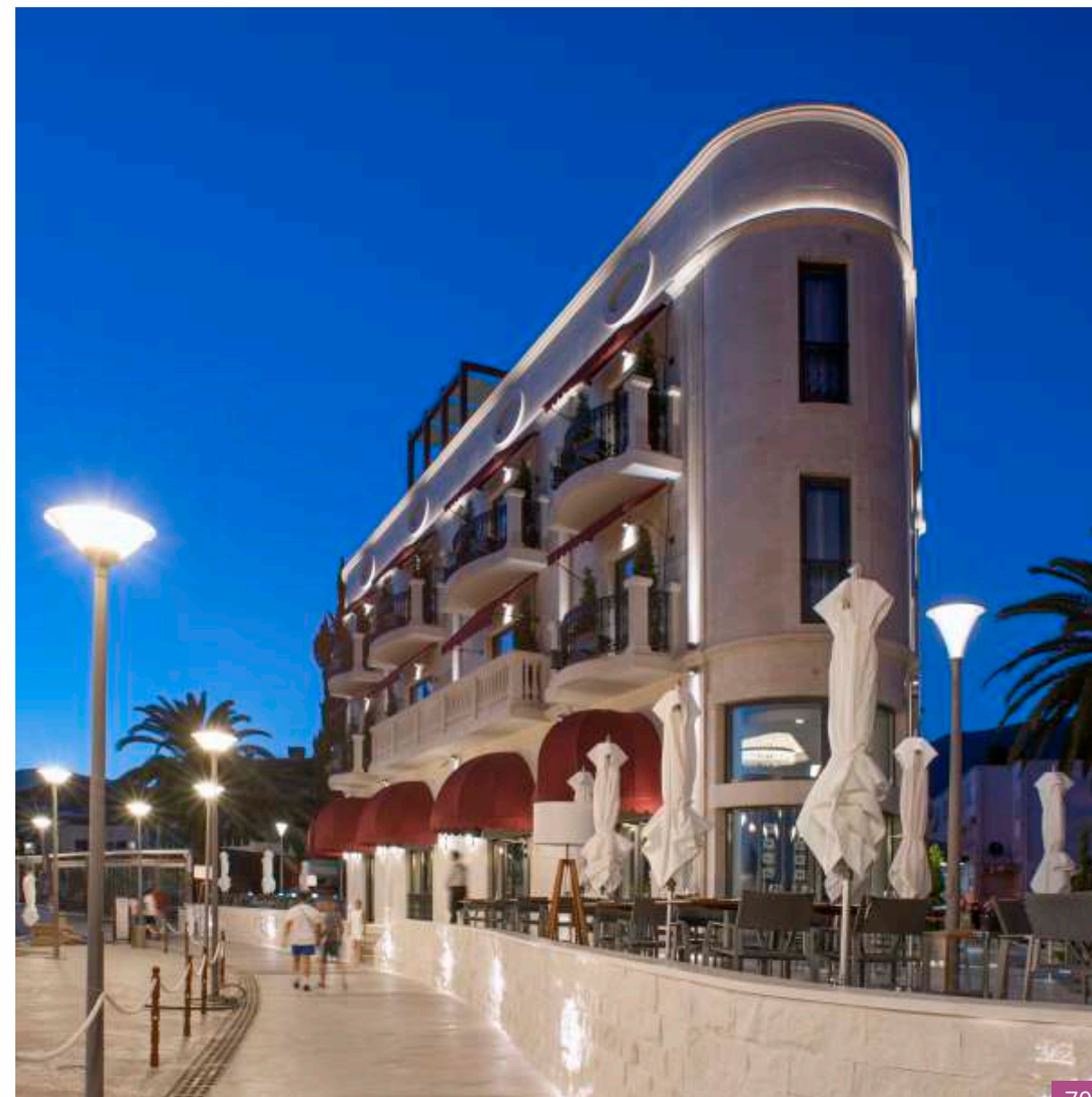
Mjesto gdje se ljepota i hedonizam susreću na korak od mora.

- This is a place where beauty meets hedonism, right by the sea.
- Место, где красота и гедонизм встречаются на берегу моря.



Ulov dana, Japanski stek, Black angus

- Catch of the day, Japanese steak, Black angus
- Вылов дня, Японский стейк, Нежный ангус.





26

KOD MENE

GRIL BAŠTA

 Filip Krstović
 Šetalište Iva Vizina
 +382 67 325 548
 matokrstovic@gmail.com
 www.facebook.com/rostiljkodmene

 50  /
  
 09:00 - 01:00h

-  Prirodni ambijent.
Ušuškan pored mora.
Romantika i mir.
Miris prirode uz neodoljiv ukus jela «Kod mene» i muziku mora.
- Natural ambience.
This place is peacefully tucked in by the sea. It offers romance, peace and quiet.
Nature scents are blended with scents and flavours of our irresistible dishes, accompanied by music.
- Природное окружение.
Скрытое на берегу моря
Романтика и спокойствие. Запах природы при изумительном вкусе блюд «Код мэнэ» и музыка моря
-  Rolovano pileće bijelo «Kod mene»
- Rolled white chicken meat "Kod mene"
- Начиненная куриная грудка «Код мэнэ»



27

AMBIENT

PIZZERIA

👤 Jovan Samardžić

✉ Il Dalmatinske



+382 67 301 587

@ sandra.sindik@gmail.com

🌐 www.ambienttivat.com



50



20



07:00 - 24:00h



Ambient posjetiocima i građanima Tivta pruža jedinstvenu priliku, potpuno nezaboravan i neizmjereno prijatan doživljaj zabilježen svim čulima.

- The AMBIENT offers a unique chance to its visitors to fully enjoy being here.
- Амбиент , гостям и жителям Тивата, дает единственную возможность, совершенно незабываемого и очень приятного приключения, ощущаемого всеми чувствами.



Krivošijska večera, Domaće lignje, Biftek

- Dinner Krivošije, local squids, beef steak
- Кривошийский ужин, Домашние кальмары, Стейк



73



28

CITY HALL

CAFFE PIZZERIA

👤 Larisa Company d.o.o.

✉ Trg Magnolija 1



+382 69 989 733



90



76



07:00 - 01:00h



Caffe pizzeria CITY HALL nalazi se u strogom centru grada i za nju možemo reći da je GRADSKA KAFANA koja od jutra do večeri «živi». Takođe u CITY HALL-u priređuju se i razne noći sa živim svirkama i pravim DJ-om. Dobar provod zagarantovan.

- Café pizzeria CITY HALL is situated in the very center of Tivat. What characterizes it is that it is busy with people all day. Here, you can listen to live music or DJ sessions, which guarantees a great time.
- Кафе пиццерия Сити Холл находится в самом центре города и про нее можно сказать «городское кафе», которая «живет» с утра до вечера. Также в Сити Холле проводятся различные мероприятия с живой музыкой и с DJ-ем . Веселье гарантировано!



Kafa, Pizza, Kolači, Palačinke

- Coffee, pizza, cakes, pancakes
- Кофе, пицца, торты, блинчики



74

👤 Marić Slobodan

✉ Trg Magnolija



+382 67 690 999



130



35



07:00 - 01:00h



Riblja plata

■ Fish plate

■ Рыбное ассорти



30

BACCHUS

KONOBA

 Rindo Frančišković
 Palih boraca 7

 +382 67 672 558
 rindodragana@yahoo.com


 30  50
 
 07:00 - 01:00h

-  U priyatnom ambijentu u centru grada možete probati razne specijalitete od ribe i mesa.
- Bacchus is situated in the town's center. Here, you can taste various fish or meat specialties.
 - В приятной атмосфере в центре города, можете попробовать различные блюда из рыбы и мяса.

-  Specijalitet KONOBA BACCHUS
- Specialty KONOBA BACCHUS
 - Блюдо «Коноба Вахус»

-  Novosadski sajam - Srebrna plaketa
- Silver plaque at the Fair of Novi Sad
 - Серебряная награда на выставке в Новом Саде (Сербия)



77

31

MIRNA LUKA

RESTORAN

 Stanka Tripović
 Ribarski put

 +382 69 571 331




 50  80
 
 06:00 - 24:00h

-  U priyatnom ambijentu restorana MIRNA LUKA možete isprobati razne specijalitete sa roštilja gotovih jela i ribljih specijaliteta. Dođite i uvjerite se sami.
- In its peaceful ambience, Mirna Luka offers you a chance to taste various barbecue or fish specialties. Come and see for yourselves.
 - в приятной атмосфере ресторана «Мирна лука» можете попробовать различные готовые блюда на гриле и рыбные блюда. Приходите и убедитесь сами.

-  Punjeni batak, Njeguški stek, Punjeni čevap
- Stuffed chicken legs, Njeguški steak, stuffed čevap (grilled dish of minced meat)
 - Фаршированное куриное бедро, Негушки стейк, фаршированный чевап.



78

 Tonći Francesković
 Šetalište Iva Vizina
 +382 32 672 981
 +382 68 541 122
 toncifranceskovic@gmail.com
 www.volattivat.com



 100
  120



 07:00 - 24:00h

 Dođite i uvjerite se u kvalitet hrane i uživajte u izuzetno prijatnom i lijepom restoranu koji pruža vrhunsku uslugu.

- If you visit us, you will enjoy in our exceptionally lovely restaurant which offers excellent service.
- Приходите и убедитесь в качестве еды и наслаждайтесь в изумительно приятном и красивом

 Stek Tropiko, Piletina sa gamborima, Morska plata, Ćuretina u gorgonzola sosu
 ■ Steak Tropiko, Chicken with prawns, Seafood plate, Turkey meat in gorgonzola sauce
 ■ Стейк Тропико, Курица с креветками, морская тарелка, Индейка в соусе из горгонзолы.



👤 Dušanka Stevović

✉ Kalimanj b.b.



+382 68 541 661



07:00 - 24:00h



U prelijepom ambijentu restorana ONOGOŠT možete isprobati razne domaće specijalitete od mesa kao i riblje specijalitete, gotova jela i razne čorbe. Organizujemo manje svadbe i proslave rođendana, poslovne ručkove. Mi smo tu radi Vas i naša najveća nagrada je zadovoljan gost.

- In the lovely ambience of the ONOGOŠT restaurant, you can taste various local, domestic meat or fish specialties, ready-made dishes and various broths, soups or pottages. We organized wedding receptions (small sized) and birthday celebrations or business lunches. We are here for you, and our most valuable award is a satisfied guest.
- В прекрасной атмосфере ресторана «Оногошт», можете попробовать различные домашние блюда из мяса и рыбы, готовые блюда и различные супы. Организуем небольшие свадьбы и дни рождения, корпоративные обеды. Мы здесь для Вас и самая большая награда для нас – это довольный посетитель.



Riblji specijaliteti, Mesni specijalitet ONOGOŠT

- Fish specialties, meat specialties ONOGOŠT
- Рыбное ассорти и мясное ассорти «ОНОГОШТ»



👤 Helada Mont d.o.o.

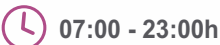
✉ Belane b.b.

☎ +382 32 663 322

📞 +382 67 000 718

@ infol@hotelhelada.me

🌐 www.hotelhelada.me



Prijatan ambijent restorana, internacionalna kuhinja, ljubazno osoblje i vrhunska gastronomska ponuda, segmenti su koji čine restoran Hotela Helada jedinstvenim. Sunčana terasa ispred, ali i ona iznad restorana, idealno je mjesto za kafu i uživanja. Ukoliko želite privatnu večeru ili poslovni sastanak tu je terasa na krovu, sa pogledom na Ostrvo Cvijeća koji svakoj prilici daje posebnu draž. Ukratko, u Hotelu Helada (prim.prev.stara grčka) imaćete osjećaj da plovite kroz vrijeme.

■ The restaurant offers a wide choice of fresh fish (oily or white). The fish caught from the sea is at the restaurant table within six hours. What makes the restaurant Helada a unique place is its lovely ambience, its international cuisine, friendly personnel, as well as top class gastro offer. There are two sunny terraces- the one in front of the restaurant, and the other above the restaurants. Both of them are ideal place for a cup of coffee and enjoying relaxing moments. If you desire to have a private dinner or to organise a business meeting, there is a roof terrace for that, with the view of Ostrvo Cvijeća (The Island of Flowers) which adds to the charm of this restaurant. In short, in Helada (translated from Greek, it means the Ancient Greece) you will feel as if you travel in time.

■ Приятная атмосфера ресторана, интернациональная кухня, любезный персонал и высококачественное гастрономическое предложение, сегменты, которые делают ресторан Гостиницы Хелада уникальным. Солнечная терраса над рестораном является идеальным местом для чашечки кофе и наслаждения. Если хотите поужинать или у вас рабочая встреча, то можно подняться на террасу, которая находится на крыше здания, откуда открывается прекрасный вид на Остров Цвече (остров Цветов), который придает особый шарм любому событию. В двух словах, гостиница Хелада (так раньше называлась Греция) вы будете чувствовать себя перемещающимся во времени.



Riblji meni: predjelo - Tartar od brancina mariniran korom od citrusa i aromatičnim začinima
glavno jelo - File grdobe na kremi od kurikume sa šargarepom i šparogama

Mesni meni: predjelo - Crnogorske priganice sa sirom i medom
glavno jelo - Green paper biftek

■ **Fish menu:** Starter – Bass tartar marinated in citrus skin and aromatic herbs and spices.
Main dish- Monkfish fillets with turmeric cream with carrots and asparagus
Meat menu: Starter – Montenegrin donuts with cheese and honey
Main dish - Green pepper beef steak

■ **Рыбное меню:** закуска- тарелка бранцина, маринованного в лимонной коре и ароматными приправами
главное блюдо – филе грдоба (вид рыбы) в кремовом соусе из куркумы и моркови.
Мясное меню: закуска- черногорские пончики с сыром и медом
главное блюдо- Стейк на зеленом перце



35

MALA BARKA

KONOBA

 Vule Samardžić
 Kalimanjska II
 +382 67 445 554
 +382 68 678 578
 samardzic.vule@yahoo.com


 40  36
  
 08:00 - 23:00h

 U prelijepom ambijentu konobe MALA BARKA sa pogledom na marinu Kalimanj možete uživati u raznim morskim specijalitetima. Posjetite nas i uživajte u čarobnim ljepotama ovog mjesta.

■ This lovely tavern MALA BARKA overlooks Kalimanj marina. Here, you can enjoy various seafood specialties. Visit us and enjoy the magic of this place.

■ В прекрасной атмосфере таверны МАЛА БАРКА, с видом на порт Калимань, можете наслаждаться различными блюдами из морепродуктов. Посетите нас и наслаждайтесь волшебными красотами нашего расположения.

 Riblji specijaliteti
 ■ Fish specialties
 ■ Рыбные блюда



85



36

SIDRO

GRILL

 Miroslav Krstičević
 Kalimanj b.b.

 +382 69 030 665



 30  30

 07:00 - 24:00h

 Srednje veličine , udoban, funkcionalan i topao kutak za svakog.

■ This middle- sized place is comfortable, functional and warm. Everybody is welcome

■ Средних размеров, удобный , функциональный и теплый уголок для каждого.

 Miješano meso SIDRO
 ■ Mixed meat SIDRO
 ■ Мясное ассорти СИДРО



86

👤 Predrag Bauk

✉ Belani b.b.



+382 69 342 910



16



40



08:00 - 24:00h



U priyatnom ambijentu u blizini plaže Belani možete isprobati razne vrste jela sa roštilja, pizze i u ljetnoj sezoni razne vrste ribljih specijaliteta.

■ In this pleasant ambience near the beach Belani you can taste various barbecue/ grilled dishes, as well as pizzas. In summer, we offer various fish specialties.

■ В приятной атмосфере рядом с пляжем Беланы, можете попробовать различные блюда на гриле, пицца, и в летний сезон –различные рыбные блюда.



Pizza i riba

■ Pizza and fish

■ Пицца и рыба



👤 Rotor d.o.o.

✉ Kalimanjska 18

☎ +382 32 675 310

📞 +382 69 358 309

@ hotelvillaroyal@t-com.me



www.rotortivat.com



36



50



07:00 - 24:00h



Restoran Red Lobster je renomirani à la carte restoran sa prelijepim pogledom na more, smješten na samom izlazu iz gradske marine. Uživajte na sunčanoj terasi uz jela u ponudi našeg restorana među kojima se ističu specijaliteta od jastoga, stek od tune u tartar sosu, mediteranski pjat, ali i carpaccio od bifteka i njeguški stek. Za posebne događaje kreiramo i posebne menije i nudimo mogućnost organizacije poslovnih i svečanih ručkova, raznih vrsta proslava, a sve u ugodnom ambijentu restorana uz lagane zvuke francuskih šansona. Brižljivo pripremljeni osvježavajući kokteli i odličan izbor domaćih i inostranih vina će Vam upotpuniti ugođaj.

■ Ресторан RED LOBSTER является известным рестораном а la carte, с прекрасным видом на море, расположен на выходе из городской пристани. К услугам гостей солнечная терраса с различными предложениями и блюдами нашего ресторана, среди которых блюда из омаров, стейк из тунца в соусе тартар, средиземноморские блюда, такие как карпаччо из говядины и негушский (копченый) стейк. Для особых случаев составляем специальное меню и предоставляем возможность проведения деловых и торжественных обедов, различных праздников, и все это в уютной атмосфере, под легкие звуки французского шансона. Тщательно подготовленные освежающие коктейли и отличный выбор местных и иностранных вин, завершат Ваше впечатление.

■ The Red Lobster restaurant is a renowned, à la carte restaurant with a magnificent view of the sea. It is situated in the town's marina, precisely at its exit. Here, you can enjoy on our sunny terrace and savour the restaurant's dishes, among which are lobster specialties, tuna steak in tartar sauce, Mediterranean plate, as well as beef steak carpaccio and Njeguški steak. We create special menus, for special occasions. Our offer includes organisation of business or formal lunches as well as various types of celebrations. You will fully enjoy in the lovely ambience of this place, listening to French songs and tasting carefully prepared refreshing cocktails. There is also an excellent choice of wines, local or international.



Mediteranska kuhinja / Mediterranean cuisine / Средиземноморская кухня



👤 Rotor d.o.o.

✉ Kalimanjska 34

☎ +382 32 671 077

📞 +382 69 358 320

@ splendidomb@t-com.me

🌐 www.rotortivat.com



🏠 150 🏠 30



🕒 07:00 - 24:00h



Restoran hotela predstavlja savršeno mjesto za degustaciju i uživanje u raznim specijalitetima domaće i inostrane kuhinje. Sam kapacitet restorana omogućava proslavu svadbi, rođendana i drugih proslava.

- The hotel's restaurant is a perfect place to taste and savour various specialties of local or international cuisine. Its capacity allows organisation of wedding receptions, birthday parties and other celebrations.
- Ресторан гостиниц ы предоставляет прекрасную возможность дегустации и наслаждения различными блюдами домашней и иностранной кухни. Размеры рестораны дают возможность проведения праздников, свадеб, дней рождения, и других мероприятий.



Nacionalna kuhinja

- National cuisine
- Национальная кухня



👤 Spasoje Ščepanović

✉ Nikšićka, Gornji Kalimanj



📞 +382 69 793 611

@ info@scepanovic.com



🏠 25 🏠



🕒 12:00 - 23:00h



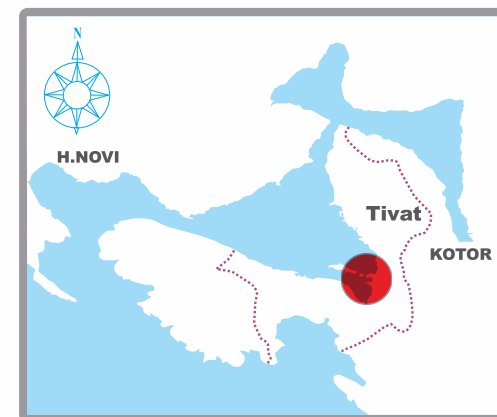
U jedinstvenom ambijentu nadomak Tivta (1 km), posjetite nas i uživajte u spoju starinskog i modernog duha. Isprobajte razne morske specijalitete kao i kuvana jela, roštilj, razna vina. Objekat obiluje raznim motivima koji će vaš boravak učiniti nezaboravnim. Tu su razne fontane unutar kao i u vanjskom djelu objekta koje umirujuće i opuštajuće djeluju na naše goste. Posjetite nas i uvjerite se u sve ljepote koje će vam ovo mjesto pružiti.

- It is situated nearby Tivat (1 km away) and it offers the fusion of traditional and modern cuisine and atmosphere. Taste various seafood specialties, as well as cooked dishes, barbecue, various wines. There are lovely objects here which will make your visit even more memorable and enjoyable. Fountains placed inside and outside the restaurant make you feel relaxed. Visit us and experience this lovely place and its beauty.
- В незабываемой атмосфере, неподалеку от Тивата (1 км), посетите нас и наслаждайтесь духом старинной и современности. Попробуйте различные блюда из морепродуктов, как и готовые блюда, гриль и различные вина. Изобилие разных мотивов на объекте, сделают ваше посещение незабываемым. Здесь различные внутренние и наружные фонтаны, которые успокаивающе действуют на наших гостей. Посетите нас и удостоверьтесь в красоте,

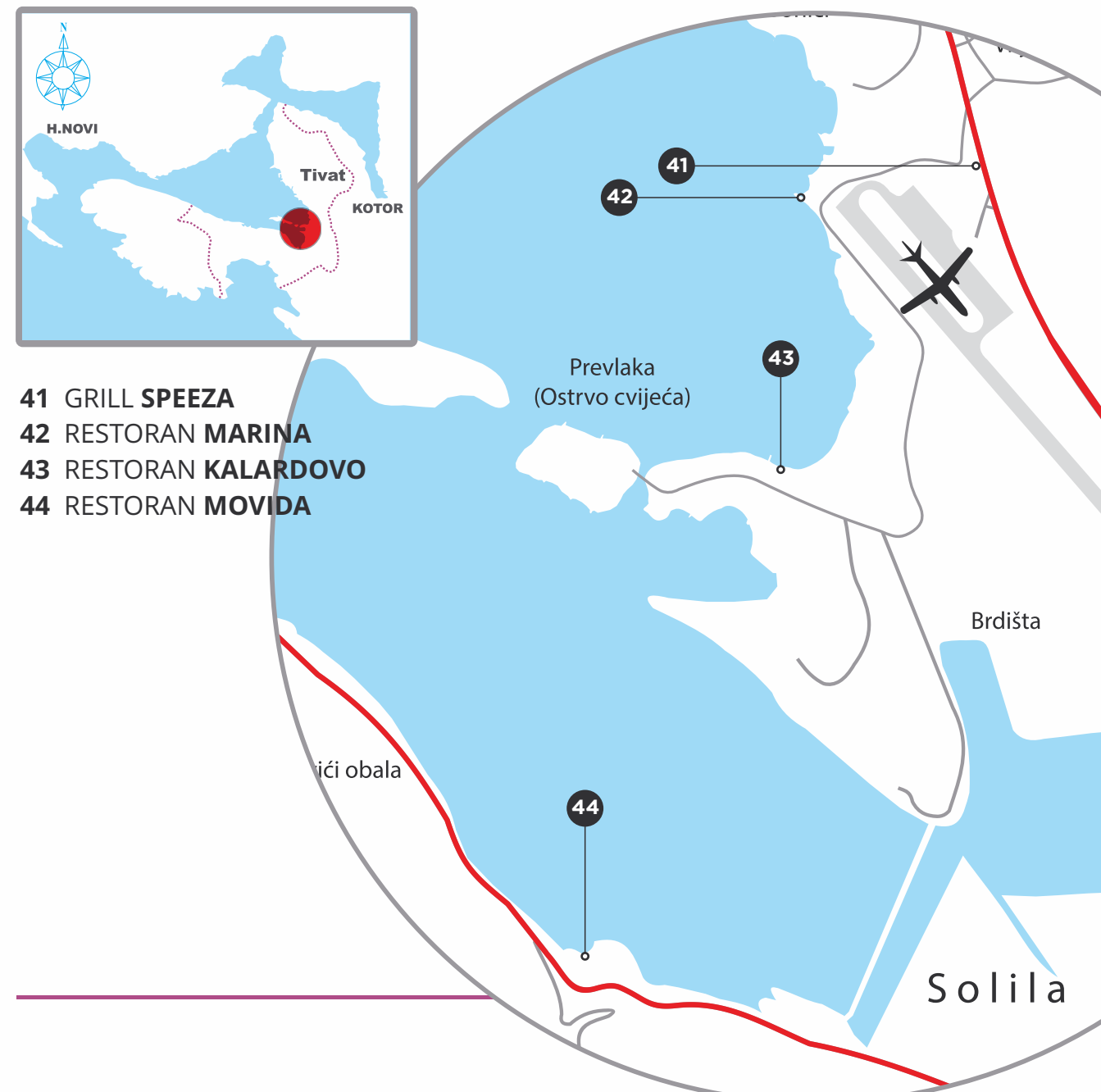


Riba / Fish / Рыбные блюда





- 41 GRILL **SPEEZA**
- 42 RESTORAN **MARINA**
- 43 RESTORAN **KALARDOVO**
- 44 RESTORAN **MOVIDA**



👤 Nikica Dubreta

✉ Kukoljina



+382 69 466 642



50



50



07:00 - 23:00h



ROŠTILJ I PEČENJE SA ŽARA

- Barbecue and grilled meat
- Гриль и блюда на углях



👤 Slobodan Vujović

✉ Kukoljina b.b.



+382 32 674 443



+382 69 044 747

restorankonobamarina@gmail.com

www.siptravel.me

★★



60



20



08:00 - 01:00h



Riblji restoran konoba MARINA nalazi se samoj obali mora na putu za Ostrvo Cvijeća. U autentičnom ambijentu služe se isključivo domaći specijaliteti. Na dnevnom meniju se nalaze svi riblji specijaliteti i plodovi mora. Uz sami restoran se nalazi plantaža školjki (dagnji) tako da naši gosti u svakom trenutku mogu uživati u raznovrsnim delikatesima spremljenim po autentičnim receptima.

- This authentic fish tavern restaurant MARINA is situated right by the sea on the way to Ostrvo Cvijeća (The Island of Flowers). It serves exclusively local specialties. Daily menu includes all fish specialties and seafood. There is a shellfish plantation by the restaurant (mussels), so that guests can savour various delicacies anytime, prepared by the authentic recipes.
- Рыбный ресторан таверна Марина расположен на самом берегу моря, около дороги к Острову Цвеча (остров цветов). В аутентичной атмосфере подаются исключительно домашние блюда. Меню предлагает блюда из всех видов рыб и морепродуктов. Около ресторана находится ферма по выращиванию мидий (дагний), поэтому наши гости могут наслаждаться различными деликатесами, приготовленными по аутентичным рецептам.



Škampi u medovini, Kraljevske lignje

- Shrimps in honey wine. Royal squids / Креветки и медовуха, королевские кальмары



 Kalardovo Plus d.o.o.
 Brdišta b.b.

 +382 68 422 150
 kalardovoplus@gmail.com




 60
  15



 09:00 - 23:00h



Na samoj obali mora u prijatnom ambijentu možete uživati u raznim morskim specijalitetima. Takođe možete isprobati razna vina kao i vegetarijansku hranu.

- Here, right by the sea, you can enjoy the pleasant ambience of this place, which offers various seafood specialties. You can also taste various wines as well as vegetarian dishes.
- На самом берегу моря в приятной атмосфере, можете наслаждаться различными блюдами из морепродуктов. Также можете попробовать различные вина, как и вегетарианскую еду.



Morski specijaliteti i vegetarijanski meni

- Seafood specialties and vegetarian menu
- Блюда их морепродуктов, вегетарианское меню



Najbolja plaža 2007.

- The best beach 2007.
- Самый лучший пляж в 2007 году



👤 Sergej Voronkov

✉ Đuraševići b.b.

☎ +382 63 222 011



@ movida.mne@gmail.com

🌐 www.movida.me



50



150



08:00 - 03:00h



Movida posjeduje lijepo uređenu i prostranu plažu sa šljunkom. Bar na plaži nudi gostima osvježanje u toku dana, a oni koji žele da uživaju u specijalitetima mediteranske i internacionalne kuhinje da posjete Movida restoran i objeduju na terasi sa pogledom na plažu. Gostima je na raspolaganju i Movida garden sa baldahinima i udobnim ležaljka, prelijepim pogledom na zaliv, opuštajućom muzikom i bogatoj ponudi koktela iz lounge bar-a, koji se uveče pretvara u night club.

U toku ljetnjih mjeseci imaćete priliku da uživo pratite nastupe najvećih muzičkih zvijezda u regionu.

- Movida owns a lovely, spacious pebbled beach. There is a beach bar which offers refreshment to the guests during the day. Those who want to savour various specialties of Mediterranean and international cuisine can enjoy at our terrace with the view of the beach. There is also the Movida garden with baldachins and comfortable deck chairs, with the splendid view of the bay. Relaxing music contributes to the wonderful atmosphere of this place. Our lounge bar offers a wide choice of cocktails. The lounge bar becomes a night club in the evening.

In summer, there are live performances of the biggest music stars in the region.

- Мовида имеет прекрасный благоустроенный и просторный пляж из гальки. Бар на пляже предлагает освежающие напитки в течении целого дня, а для тех, кто желает насладиться блюдами средиземноморской и международной кухни, предлагаем посетить ресторан Мовида и пообедать на террасе с видом на пляж. Также гостям доступен Мовида –сад с балдахинами и удобными лежаками, с прекрасным видом на залив, расслабляющей музыкой и богатым выбором коктейлей из салон-бара, который ночью превращается в ночной клуб.

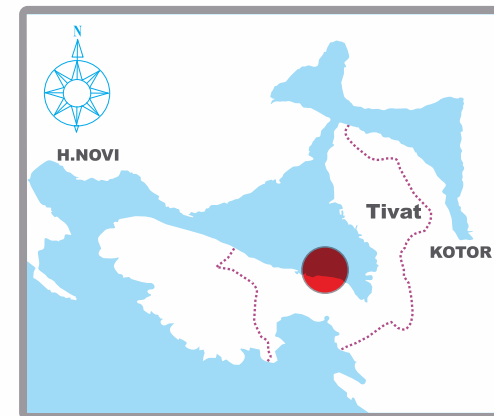
В течении летних месяцев будет возможность насладиться живой музыкой самых больших звезд региона .



Lignje punjene gamborima

- Squids stuffed with prawns
- Кальмары, фаршированные креветками

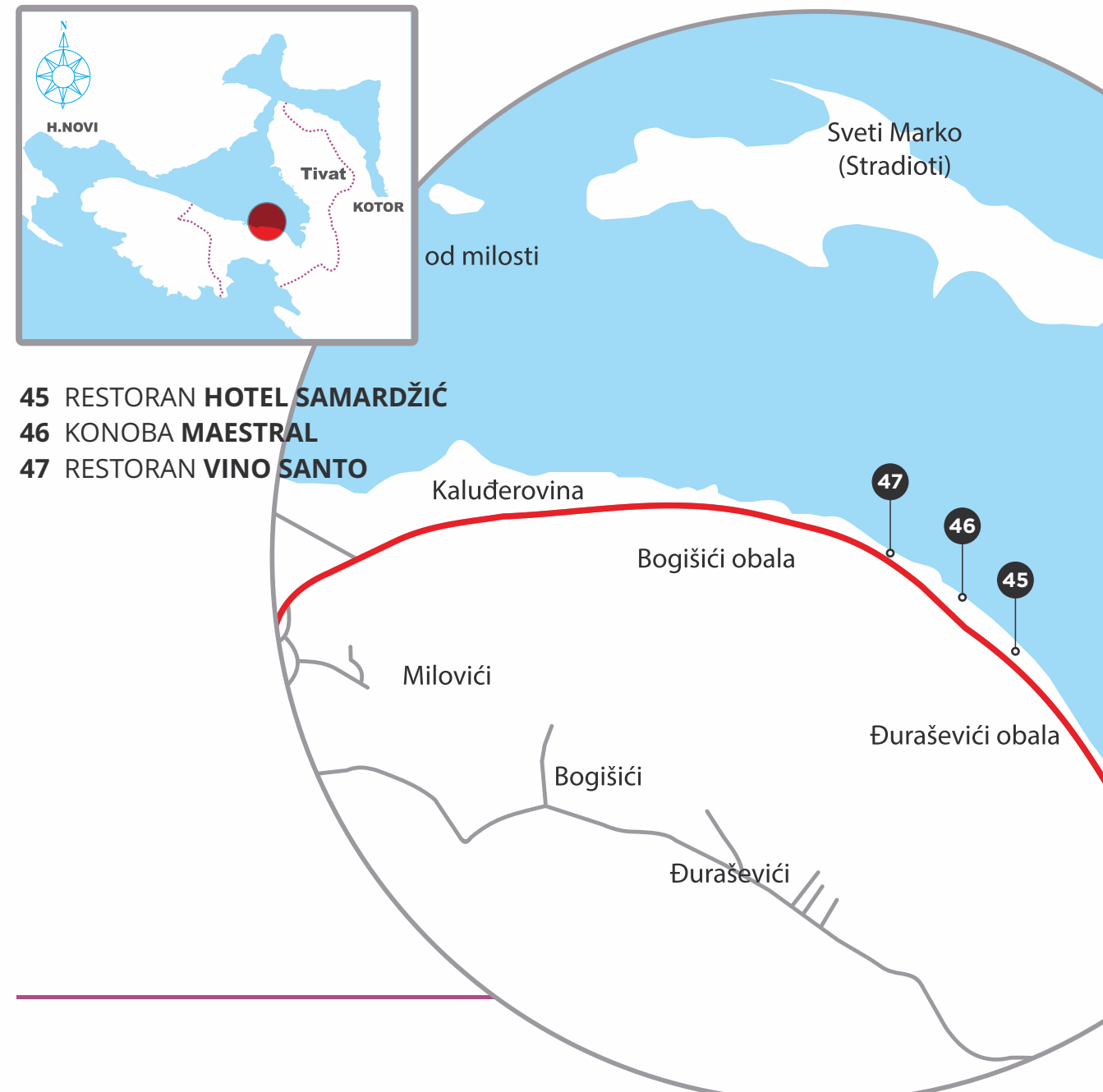




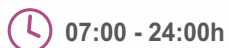
45 RESTORAN **HOTEL SAMARDŽIĆ**

46 KONOBA **MAESTRAL**

47 RESTORAN **VINO SANTO**



 Petar Samardžić
 Obala Đuraševića
 +382 32 674 622
 +382 67 300 800
 samcommerc@t-com.me
 www.aparthotelsamardzic.com



Na obali Đurašević, gdje se jutro može udahnuti punim plućima, a uveče uspavati uz tajanstveni vihor mora, u prelijepom orkuženju nalazi se Apart-hotel Samardžić. Ova prirodna oaza mira, koja je svega samo 18km udaljena od Budve i 7km od Kotora našim gostima omogućava idealan odmor i dobru zabavu koju očarava i prati duh starog vremena. Apart-hotel Samardžić posjeduje autentičnu auru jedinstvenog, drugačijeg mjesta, mjesta koje je otvoreno svima Vama a o čijem integritetu svjedoči Vaše zadovoljstvo.

■ This lovely hotel is situated on the Đurašević shore, where you can breathe in the fresh morning breeze or fall asleep listening to the mysterious sounds of the sea in the evening. This natural peaceful oasis, only 18km away from Budva and 7km away from Kotor offers an ideal relaxation and great time to our guests, who can feel the atmosphere of times passed long ago. Apart-hotel Samardžić has an aura of a unique place, like no other, a place open for all of you. Our guests' satisfaction makes our success.

■ На берегу в Джурашевичих, где утро вдыхается полной грудью, а вечером засыпаешь под таинственный ветерок с моря, в прекрасном окружении находится апарта-гостиница Самарджич. Это природный оазис тишины, который находится в 18 км от Будвы, в 7 км от Котора, и предлагает нашим гостям идеальное место для отдыха и развлечений, которое околдовано духом старины. Апарта-гостиница Самарджич имеет аутентичную ауру единственного, особенного места, места, которое открыто для всех Вас, о целостности которого свидетельствует Ваша удовлетворенность.



Riblj i mesni specijaliteti

- Fish and meat specialties
- Рыбные и мясные блюда



46

MAESTRAL

KONOBA

 Lazar Peričić
 Obala Đuraševića
 +382 68 045 103
 +382 69 045 140
 konobamaestral@yahoo.com


 24  140
 
 12:00 - 24:00h

 U prijatnom ambijentu konobe MAESTRAL možete uživati u predivnom pogledu na ostrvo Sveti Marko. Konoba pruža odličnu hranu, kao i ljubazno osoblje. Osposobljen je prilaz jahtama.

- The MAESTRAL tavern offers you its pleasant ambience and a magnificent view over the island Sveti Marko (St Marc's Island). The food is excellent and our personnel is friendly. There is an access for yacht.
- В приятной атмосфере таверне Маэстрал можете наслаждаться прекрасным видом на остров Свети Марко. Таверна предлагает отличные блюда и прекрасное обслуживание. Предусмотрена возможность доступа для яхт.

 Divlja riba
 ■ Wild fish
 ■ Дикая рыба



103



47

VINO SANTO

RESTORAN

 Dragan Peričić
 Krtoli, Obala Đuraševića bb

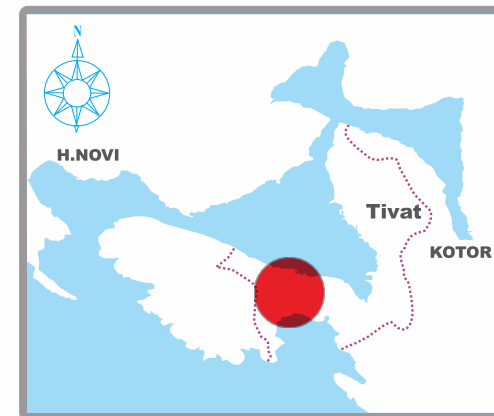
 +382 67 851 662
 vinosanto@t-com.me
 www.vinosanto.me

 50  35
 
 14:00 - 24:00h

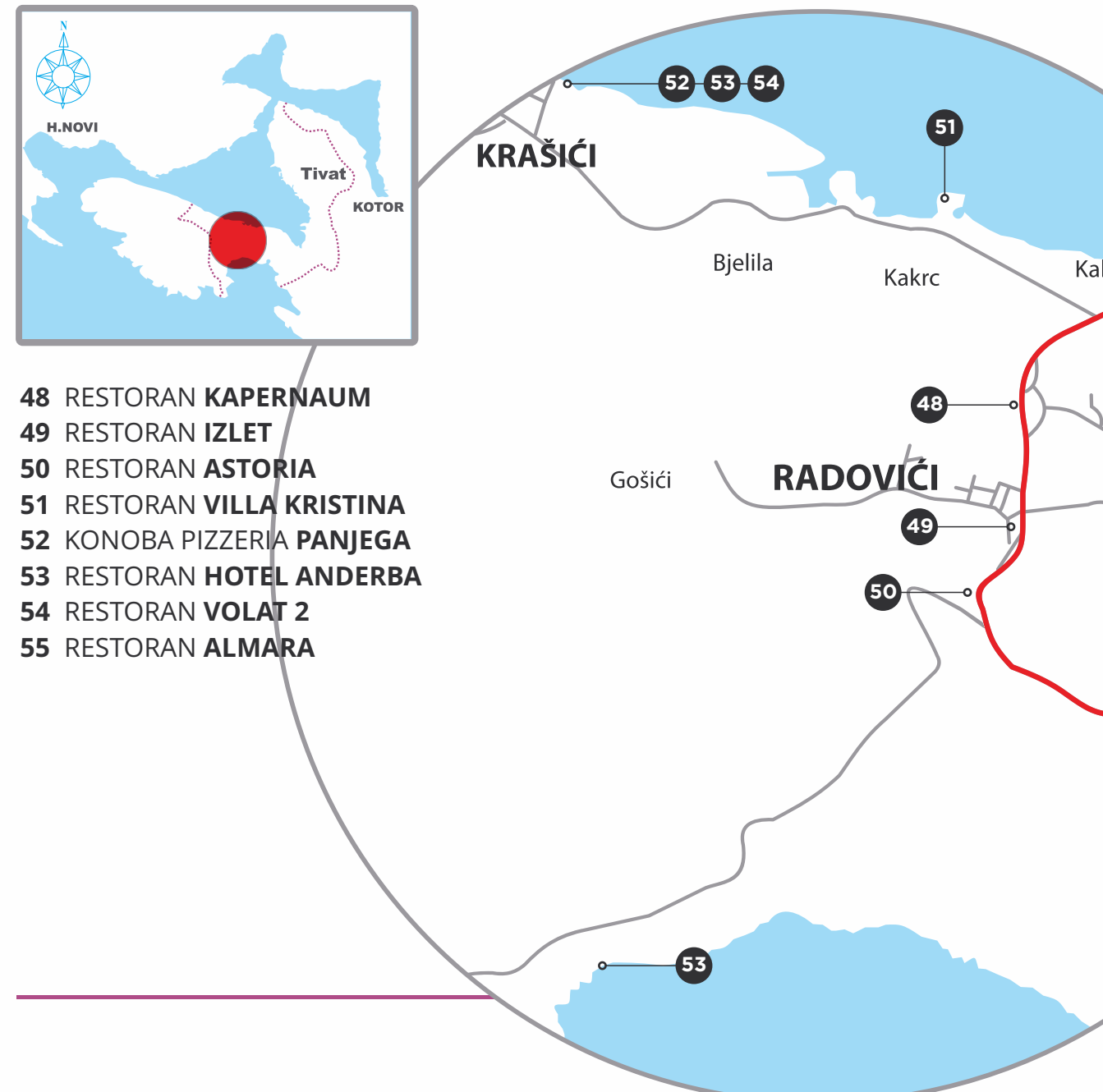
 Gambori u medovini
 ■ Prawns in honey wine
 ■ Креветки в медовухе



104



- 48 RESTORAN **KAPERNAUM**
- 49 RESTORAN **IZLET**
- 50 RESTORAN **ASTORIA**
- 51 RESTORAN **VILLA KRISTINA**
- 52 KONOBA PIZZERIA **PANJEGA**
- 53 RESTORAN **HOTEL ANDERBA**
- 54 RESTORAN **VOLAT 2**
- 55 RESTORAN **ALMARA**



48

KAPERNAUM

RESTORAN

Sanja Rajković

Radovići b.b.



+382 69 153 311



16



52



07:00 - 24:00h



U prijetnom ambijentu restorana KAPERNAUM možete isprobati razne riblje specijalitete kao i domaća jela.

■ Here, in this lovely ambience, you can taste various fish specialties and local dishes.

■ В приятной атмосфере ресторана КАПЕРНАУМ можете попробовать различные рыбные блюда как и домашнюю еду.



Riblji specijaliteti, Domaća kuhinja, Roštilj

■ Fish specialties, local cuisine, barbecue

■ Рыбные блюда. Домашняя еда. Гриль.



107



49

IZLET

RESTORAN

Goran Stevanović

Radovići

+382 32 677 121

+382 69 955 099

restoran.izlet@gmail.com

www.restaurantizletradovici.com



130



90



06:00 - 24:00h



U prijatnoj atmosferi restorana IZLET nadomak plaže Plavi Horizonti posjetite nas i uvjerite se u raznolikost ponude domaćih jela, kao i jela sa roštilja.

■ Situated near the beach Plavi Horizonti, the IZLET restaurant with its pleasant atmosphere offers various local dishes, as well as barbecue dishes.

■ В приятной атмосфере ресторана ИЗЛЕТ, поблизости пляжа Плавы Горизонт, можете насладиться разнообразием домашней еды и блюд, приготовленных на гриле. Добро пожаловать.



Jela sa roštilja, Domaća kuvana jela

■ Barbecue dishes, local cooked dishes

■ Блюда на гриле, домашняя кухня.



108

 Petar Giljača
 Radovići b.b.

 +382 69 066 566
 giljaca@t-com.me


★★★★★
 20  40
  
 07:00 - 24:00h

-  Restoran je mediteranskog tipa kuhinje, ambijent restorana je pogodan kako za poslovne tako i za goste porodičnog tipa. U restoranu se mogu probati vhumnska domaća crvena i roze vina.
- This restaurant offers Mediterranean- style cuisine. The ambience is suitable for both business occasions and family meals. Here, you can taste top-class domestic wines, red and rose.
 - Ресторан со средиземноморским типом кухни, атмосфера ресторана подходит как для рабочих встреч, так и для семейных обедов. В ресторане можно продегустировать высококлассное домашнее красное и розовое вино.

-  Amazon file (goveđi file u sosu od crnog vina i zelenog bibera, brokoli, riža na puteru)
- Amazon fillet (beef fillet in black wine and green pepper sauce, broccoli, rice with butter)
 - Филе Амазон (говяжье филе в соусе из красного вина и зеленого перца, брокколи с рисом на



 Nada i Miro Đurković
 Mulo Oko b.b. Bjelila
 +382 32 679 218
 +382 69 120 998
 nadadurkovic@hotmail.com
 www.villakristina.me



 70
  50



 08:00 - 24:00h

 Restoran VILLA KRISTINA radi preko 12 godina. Nalazi se na prelijepom ambijentalnom mjestu Bjelila - Mulo Oko. Ono što izdvaja ovaj objekat u nizu ostalih je potpuni mir, privatnost, ljubazno osoblje i izuzeto svježa ORGANSKA HRANA, birana iz netaknute prirode sjeverne Crne Gore okoline Nikšića i Crmnička prepoznatljiva vina i rakija.

- Restaurant VILLA KRISTINA has been open for over 12 years. It is situated in a lovely place Bjelila - Mulo Oko. What makes this place unique is its privacy, peace, friendly personnel, but also fresh ORGANIC FOOD. Our food is chosen in Montenegrin intact nature in the northern region of Nikšić. Our distinctive wines and brandy (rakija) are from Crmnica.
- Ресторан Вилла Кристина работает больше 12 лет. Расположен в прекрасном местечке Белила, Муло Око. Особенностью данного объекта являются спокойная атмосфера, конфиденциальность, любезный обслуживающий персонал и исключительно натуральные продукты, собранные на северной части Черногории, окрестностях Никшича и известные Црмничкие вина и ракия.

-  Zapečena hobotnica sa povrćem pod sačem. Više tipova mesa na bazi slatko-slanih soseva, obrok salate, dezerti ...
- Roasted octopus with vegetables made under the metal pan (known as "ispod sača"). Various kinds of meat in sweet- savoury sauces, salads, desserts
 - Запеченный с овощами осьминог в соусе. Несколько видов мяса в сладко соленом соусе. Салаты, десерты.

 Trip-advisor, Bucking, Holiday Chek



 Dejan Stanjević
 Stari Krašići b.b.
 +382 69 233 445
 panjega3@gmail.com


 25
  60



 10:00 - 24:00h

 Konoba se nalazi na samoj obali u ambijentalnoj cjelini starih Krašića. Sa terasom iznad mora i sa pogledom na cijeli Tivatski i HercegNovski zaliv kao i na planine Lovćen i Orijen. Ima i privez za čamce i manje brodove.

- The tavern is situated right by the sea, in the old part of Krašići village. Its terrace is above the sea, which enables a splendid view of the whole Bay of Tivat and Herceg Novi, as well as of the mountains Lovćen and Orijen. There is an access for smaller boats.
- Таверна расположена на самом берегу, в старой части местечка Крашичи. С террасы, находящейся над морем открывается прекрасный вид на целый Тиватский и Герцеговский залив и на горы Ловчен и Орjen. Имеется причал для лодок и небольших яхт.

 «Konoba» tanjir (crni rižoto, gambori, lignje pržene, pohovane mušlje (dagnje) Morski specijaliteti
 Pizza sa dimljenim lososom

- «Tavern» plate (black risotto, prawns, fried squids, breaded mussels, Seafood specialties, Pizza with smoked salmon)
- «Коноба» блюдо (черный ризотто, креветки, жаренные кальмары, мидии в кляре)
 Блюда из морепродуктов, Пицца с копченым лососем



53

HOTEL ANDERBA

RESTORAN

 Boro Šturanović
 Krašići
 +382 32 540 207
 +382 67 497 447; 67 748 118
 hotelanderba@t-com.me


★★★

 100
  88





 06:00 - 01:00h

 U priyatnom ambijentu hotela Anderba možete uživati u raznim specijalitetima, predivnom pogledu na more i jako ljubazno osoblje. Dobrodošli!

- In the pleasant ambience of the hotel Anderba you can enjoy tasting various specialties, splendid sea view and exceptionally kind personnel. Welcome!
- В приятной атмосфере гостиницы АНДЕРБА можете наслаждаться различными блюдами, прекрасным видом на море и очень любезным персоналом. Добро пожаловать!

 Riblji specijaliteti i roštilj
 ■ Fish specialties and barbecue
 ■ Блюда из морепродуктов. Гриль.

 booking.com



113



54

VOLAT 2

RESTORAN

 Tonči Francesković
 Krašići b.b.

 +382 67 781 1708
 tonxifranceskovic@gmail.com
 www.volattivat.com

★★★

 40
  80





 07:00 - 24:00h

 Dođite i uživajte u divnom ambijentu, toploj prijateljskoj atmosferi, fantastičnom pogledu, perfektно ukomponovanim sa savršenim miksom lokalne, mediteranske i italijanske kuhinje! Dođite uvjerite se i uživajte u savršenom koktelu na našoj plaži ili savršenim ukusima hrane na terasama se pruža savršen pogled na zaliv.

- Come and experience a touch of lovely ambience, warm and friendly beach atmosphere and stunning view, combined with the perfect mixture of local, Mesiterranean and Italian cousin. Come, see and enjoy your perfect cocktail on the beach or taste lovely food on the upper terraces with amazing view of the bay.
- Приходите и наслаждайтесь удивительной атмосферой, теплой и домашней обстановкой, фантастическим видом, прекрасно укомплектованной, с идеальным сочетанием местной, средиземноморской и итальянской кухни! Приходите, удостоверьтесь и наслаждайтесь прекрасными коктейлями на нашем пляже и невероятно вкусными блюдами на террасах, откуда открывается изумительный вид на залив.



114

Mont Voyage d.o.o.

Oblatno



+382 67 170 017

info@almara.me

www.almara.me



72



11:30 - 20:00h



Almara beach club je smještena uz samu morsku obalu, na poluostrvu Luštica. Svojim gostima nudi jedinstven izbor jela u mediteranskom stilu spravljenih od svježih namjernica, s naglaskom na svježu jadransku ribu i plodove mora.

- Almara beach club is situated by the sea, on Luštica peninsula. It offers a unique Mediterranean- style menu to its guests, with dishes prepared with fresh ingredients and with the emphasis on fresh Adriatic sea fish and seafood.
- Пляжный клуб АЛМАРА расположен на самом берегу моря, на полуострове Луштица. Своим гостям предлагает уникальный выбор блюд в средиземноморском стиле, приготовленных из свежих продуктов, с акцентом на свежую средиземноморскую рыбу и морепродукты.



WILD BEATY AWARD (NTO MONTENEGRO) 2012, 2015.

- WILD BEATY AWARD (от NTO MONTENEGRO) в 2012 и в 2015.





✉ Rose - Herceg Novi



+382 32 322 931



+382 67 677 311



@ info@forterose.me



www.forterose.me



56



250



00:00 - 24:00h



Poznati mediteranski restoran Forte Rose je nekada služio kao svetionik uvale, stoga je zadržao nevjerovatan pogled na Rose, Herceg Novi i Boku Kotorsku. Restoran nudi luksuznu i privatnu atmosferu, a poznat je po svježe ulovljenoj ribi i ribljoj kuhinji kao i jelima od mesa, te vegetarijanskim jelima uz izvrsna vina i pogled koji nikoga ne ostavlja ravnodušnim.

- This famous Mediterranean restaurant Forte Rose used to be a lighthouse of the valley Rose. It preserved the unbelievable view of Rose, Herceg Novi and Boka Kotorska.

The restaurant offers luxurious private atmosphere and is renowned for its freshly caught fish and fish cuisine, as well as meat dishes and vegetarian dishes- all combined with exceptional wines and a breathtaking view.

- Известный средиземноморский ресторан Форте Розе , когда то был маяком бухты, поэтому здесь прекрасный вид на Розе, Герцег Нови, и Бока Которский залив. Ресторан предлагает люксовую и уединенную атмосферу и известен по свежесвыловленной рыбе и рыбной кухне, как и блюдам из мяса, вегетарианским блюдам с прекрасным выбором вин и видом, который никого не оставит равнодушным.



Brodet od tri vrste ribe

- Stew made of three kinds of fish
- Рыб из трех видов рыб





MIJEŠANA SALATA

Priprema:

Žučenicu i radić usitniti, luk nasjeći na polumjesece, a paprike i pamidoru na kockice. Pomiješati sve sastojke u veću terinu, posoliti, popapriti i začiniti uljem i ostom.

Potrebno je:

1/2 kg kuvane fažole, 35 dag žučenice, 1 kapula, 20 dag kuvanog kukuruza, 10 dag crvenog radića, 2 pamidore, 1 žuta paprika, 1 crvena paprika, So, Papar, Ulje, Ostac



MIXED SALAD

Preparation:

Chop the chicory and radicchio, cut the onion to make a crescent shape, and chop the peppers and tomatoes into cubes. Mix all ingredients in a large bowl, add salt, pepper, oil and vinegar.

Ingredients:

½ kg of boiled beans, 35 dag of chicory, 1 onion, 20 dag of boiled maize, 10 dag of red radicchio, 2 tomatoes, 1 yellow pepper, 1 red pepper, Salt, Pepper, Oil, Vinegar

САЛАТ АССОРТИ

Приготовление:

Измельчить жученицу и цикорий, лук нарезать полукольцами, а перец и помидоры кубиками. Смешать все ингредиенты в глубокой посуде для салата, посолить, поперчить и заправить маслом и уксусом.

Потребуется:

½ кг вареной фасоли, 350 гр. жученицы, 1 красный репчатый лук, 200 гр. вареной кукурузы, 100 гр. красного цикория, 2 помидора, 1 желтый перец, 1 красный перец, Соль, Красный молотый перец, Масло, Уксус

KUVANA ŽUĆENICA

Priprema:

Dobro opranu žučenicu staviti u ključalu i posoljenu vodu i skuvati. Dobro ocijediti, ohladiti i nasjeckati. Tome dodati nasjeckana tvrdo kuvana jaja. Zaliti uljem, ostom pa posoliti i popapriti po ukusu. **Napomena:** po želji se mogu dodati dvije do tri kuvane i pasirane krtole.

Potrebno je:

1/2 kg žucenice, 3 jaja, Maslinovo ulje, So, Papar, Ostac

BOILED CHICORY

Preparation:

Wash the chicory well, put it into boiling, salted water and boil. Drain well, leave it to cool and chop. Add chopped hard-boiled eggs. Pour oil and vinegar over it and add salt and pepper to taste. **Note:** two or three mashed potatoes may be added, if desired.

Ingredients:

½ kg of chicory, 3 eggs, Olive oil, Salt, Pepper, Vinegar

ВАРЕНАЯ ЖУЧЕНИЦА

Потребуется:

Тщательно промытую жученицу поместить в кипящую подсоленную воду и варить до готовности. Слить воду, дать остыть и нарезать. Добавить рубленные сваренные вкрутую яйца. Полить маслом и уксусом, посолить и поперчить по вкусу. **Примечание:** по желанию можно добавить два-три вареных и пассерованных картофеля.

Приготовление:

½ кг жученицы, 3 яйца, Оливковое масло, Соль, Красный молотый перец, Уксус



SALATA KAO PREDJELO

Priprema:

Skuvati paštu u slanoj vodi, procijediti i preliter hladnom vodom. Žućenicu i radić isjeckati, a masline prepoloviti. U terinu pomiješati ohlađenu paštu, žućenicu, radić i masline, pa dodati tunjevinu, ocjeđenu od ulja, i pavlaku. Pouljiti, posoliti, popapriti i dodati malo osta. Lagano promiješati.

Potrebno je:

25 dag kuvane pašte (spirale, školjke, šubjote) 2 dcl pavlake, 10 zelenih maslina, 10 crnih maslina, 15 dag mlade žućenice, 10 dag crvenog radića Konzerva tunjevine, So, Papar, Ulje, Ostac

SALAD AS A STARTER

Preparation:

Cook pasta in salted water, strain and pour cool water over it. Chop the chicory and radicchio and then cut the olives into halves. Mix chilled pasta, chicory, radicchio and olives in a bowl, then add tuna (drain the oil first) and sour cream. Add oil, salt, pepper and vinegar., add an onion.

Ingredients:

25 dag of boiled pasta, 1,5 dl of sour cream, 10 green olives, 10 black olives, 15 dag of spring chicory, 10 dag of red radicchio, A tin of tuna, Salt, Pepper,



САЛАТ ЗАКУСОЧНЫЙ

Потребуется:

Сварить макаронные изделия в подсоленной воде, слить воду и промыть в холодной воде. Жученицу и цикорий мелко нарезать, а маслины и оливки разрезать пополам. В глубокой тарелке для салата перемешать охлажденные макаронные изделия, жученицу, цикорий, оливки и маслины, слить жидкость с тунца и добавить его в салат, затем добавить сметану. Приправить маслом, посолить, поперчить и добавить немного уксуса. Осторожно перемешать.

Приготовление:

Вареные макаронные изделия (спиральки, ракушки) – 250 гр., Сметана – 200 гр., Оливки – 10 штук, Маслины – 10 штук, Молодая жученица – 150 гр., Красный цикорий – 100 гр., 1 банка консервированного тунца, Соль

ŠNICLE U TOČU OD ŽUĆENICE

Priprema:

Meso isjeći u šnicle, istući tucalom, posoliti i jednu stranu uvaljati u brašno. Prigati na ulju, pa složiti u pleh. Žućenicu dobro usitniti i poprigrati na ulju, pa zaliti pavlakom. Dodati malo muškatnom oraha, vino i pustiti da kuva pet minuta. Preliti preko šnicli i kratko zapeći.

Potrebno je:

60 dag telećeg ili svinskog mesa, 2,5 dcl biljne pavlake za kuvanje, 30 dag kuvane žućenice, 2 ožice brašna, 1 dcl bijelog vina So Papar, Maslinovo ulje, Muškatni orah



STEAKS IN CHICORY SAUCE

Preparation:

Cut the meat into steaks, beat the steaks with the meat hammer, add salt and roll one side of them in flour. Fry in oil, and put in a baking pan. Chop the chicory into small pieces and fry it in oil, and then pour the cooking cream over it. Add a little bit of nutmeg and wine and let it boil for five minutes. Pour over steaks and bake all shortly.

Ingredients:

60 dag of veal or pork meat, 2,5 dl of cooking cream 30 dag of boiled chicory, 2 table spoons of flour, 1 dl of white wine, Salt, Pepper, Olive oil, Nutmeg

ОТБИВНЫЕ В СОУСЕ ИЗ ЖУЧЕНИЦЫ

Приготовление:

Мясо нарезать на порционные куски, отбить, посолить, одну сторону отбивной обваливать в муке. Обжарить в масле, затем выложить в противень. Жученицу мелко нарезать и обжарить в масле, затем влить сливки. Добавить немного мускатного ореха, вино и оставить на огне ещё пять минут. Залить смесью отбивные и немного запечь.

Потребуется:

600 гр. Телятины или свинины, 250 мл растительных сливок, 300 гр. Отварной жученицы, 2 столовые ложки муки, 100 мл белого вина, Соль, Красный молотый перец, Оливковое масло, Мускатный орех



PAŠTAŠUTA SA ŽUĆENICOM

Priprema:

Žućenicu nasjeckati, pa je kratko prigati na maslinovom ulju sa sjeckanim česnom. Dodati izmrvljene sardele, nasjeckanu papričicu i šaku maslina. Lagano promiješati i dodati kuvane špagete. Doliti kačicu vode u kojoj se pašta kuvala. Pustiti da provri pa, uz lagano miješanje, ostaviti par minuta na vatri kako bi se toć malo zgusnuo. Po potrebi dodati još malo vode. Skinuta sa vatre, posuti sirom i promiješati. Servirati u pijate pa dodati još malo sira.

Potrebno je:

40 dag pašte (špagete), 1/2 kg kuvane žućenice, 1 ljuta papričica, 3 špice česna, 4 ožice gratanog sira, (slani ili parmezan) Konzerva sardela iz ulja, Crne masline, Maslinovo ulje

SPAGHETTI WITH CHICORY

Preparation:

Chop the chicory and then fry it shortly in olive oil with chopped garlic. Add crumbled sardines (or tuna), chopped chili pepper and a handful of olives. Gently stir and add boiled spaghetti. Pour one tea spoon of water (which was previously used for boiling the spaghetti). Let it boil, and while stirring it gently, leave it for a few minutes to let the sauce thicken. Add more water if necessary. Put aside, sprinkle cheese and stir. Serve in plates, and add some more cheese.

Ingredients:

40 dag of spaghetti, ½ kg of boiled chicory, 1 chili pepper, 3 cloves of garlic, 4 table spoons of grated cheese (hard salty cheese, or parmesan), A tin of sardines or tuna in oil Black olives, Olive oil

ПАШТАШУТА С ЖУЧЕНИЦЕЙ

Приготовление:

Нарезать жученицу, быстро обжарить в оливковом масле с мелко нарезанным чесноком. Добавить измельчённые сардины, нарезанный острый перец и горсть маслин. Осторожно перемешать и добавить отварные спагетти. Добавить стакан воды, в которой варились спагетти. Довести до кипения и, медленно перемешивая, оставить на несколько минут на огне, пока соус не загустеет. Если необходимо, добавить немного воды. Снять с плиты, посыпать сыром и перемешать. Разложить по тарелкам и добавить немного сыра.

Потребуется:

400 гр. макаронных изделий (спагетти), ½ кг отварной жученицы, 1 острый перец, 3 зубчика чеснока, 4 ложки тертого сыра (соленый или пармезан), Банка сардин в масле, Маслины, Оливковое масло



PROLJEĆNI OMLET

Priprema:

Na zagrijanom ulju staviti opranu i dobro ocijeđenu žućenicu. Prigati da uvene, 5 - 6 minuta. Dodati na komade izrezane stabljike šparoga (vrhove sačuvati). Miješajući, nastaviti priganje još 5 minuta, pa dodati, od opne očišćena, zrna boba (ili cijela zrna, predhodno blanširana) i isjeckana pera mladog luka. Poslije pet minuta, povrće zaliti ubačenim jajima, dodati vrhove šparoga, posoliti i popapriti. Pustiti da se jaja stegnu, pa pomoću pijata, okrenuti omlet na drugu stranu i prigati još nekoliko minuta. Služiti toplo uz zelenu salatu.

Potrebno je:

20 dag žućenice, 4 - 5 jaja, Balica divljih, šparoga Šaka boba, Pera mladog luka, Maslinovo ulje, So, Papar

SPRING OMELETTE

Preparation:

Put the washed and well drained chicory in heated oil. Fry until it withers, about 5-6 minutes. Add pieces of chopped stalks of asparagus (save the tips). Stirring, continue to fry for another 5 minutes and add grains of broad beans (previously remove the outer part or blanch them), together with chopped leaves of green onions. After five minutes, spread the vegetables with whisked eggs, and add the tips of asparagus, salt and pepper. Let the eggs harden. Use the plate to turn the omelette upside down and fry the other side for another few minutes. Serve warm with lettuce.

Ingredients:

20 dag of chicory, 4-5 eggs, A bunch of wild asparagus
A handful of broad beans, Spring (green) onions, Olive oil
Salt, Pepper

ВЕСЕННИЙ ОМЛЕТ

Приготовление:

В горячее масло поместить промытую и хорошо процеженную от воды жученицу. Жарить 5-6 минут. Добавить нарезанные стебли спаржи (сохранить верхушки). Помешивая, продолжать жарить еще 5 минут, а затем добавить бобы, очищенные от кожуры (или целые зерна, предварительно бланшированные) и мелко нарезанные перья зелёного лука. Через пять минут залить овощи вбитыми яйцами, добавить верхнюю часть спаржи, посолить и поперчить. Когда яйца прожарятся, при помощи тарелки перевернуть омлет на другую сторону и готовить еще несколько минут.

Подавать горячим с зеленым салатом.

Потребуется:

200 гр. Жученицы, 4-5 яиц, Пучок дикой спаржи, Горсть бобов, Перья зелёного лука, Оливковое масло
Соль, Красный молотый перец

ROLAT SA ŽUĆENICOM

Priprema:

Kruh potopiti u mlijeko, ocijediti i dodati mesu, a zatim bjelanac, so i papar. Sve dobro promiješati i rastanjiti na foliji, u obliku pravougaonika. Žućenicu usitniti i staviti preko mesa. Od jaja ispeći kajganu pa je staviti preko žućenice, a iznat rasporediti pečene paprike. Pomoću folije zaviti u rolat pa ga staviti u podmašćen pleh. Peći na 180 stepeni tridesetak minuta. Otvoriti foliju i peći još deset minuta. Ostaviti da odstoji dvadesetak minuta pa rezati na fete.

Potrebno je:

50 dag mljevenog mesa, 30 dag kuvane žućenice, 4 jaja, 1 bjelance, 3 crvene pečene i oguljene paprike, 2 fete kruha, Pola ćikare mlijeka, So, Papar



CHICORY ROLL

Preparation:

Dip bread in milk, strain and add it to meat. Add an egg white, salt and pepper to it. Stir well, and arrange it over the foil (thin layer, in a rectangular shape). Chop the chicory and arrange it over meat. Prepare scrambled eggs and spread it over the chicory. On top, arrange baked peppers. Roll everything (use the foil for help) and put it into a greased baking pan. Bake at 180 degrees for about 30 minutes. Open the foil and bake for another 10 minutes. Allow it to rest for about twenty minutes. Cut into slices.

Ingredients:

50 dag of minced meat, 30 dag of boiled chicory
4 eggs, 1 egg white, 3 red peppers, baked and peeled
2 pieces of bread, Half a cup of milk, Salt, Pepper

РУЛЕТ С ЖУЧЕНИЦЕЙ

Приготовление:

Хлеб вымочить в молоке, отжать и добавить к мясу, затем добавить белок, соль и красный молотый перец. Все это хорошо перемешать и выложить на фольгу тонким слоем в форме прямоугольника. Жученицу измельчить и выложить на мясной слой. Приготовить омлет из яиц и выложить на жученицу, а сверху выложить жареный перец.

С помощью фольги свернуть рулет и поместить его в противень, смазанный маслом. Выпекать при температуре 180 градусов около тридцати минут. Открыть фольгу и печь еще десять минут. Дать постоять двадцать минут, а затем нарезать на порционные куски.

Потребуется:

500 гр. Рубленого мяса, 300 гр. Отварной жученицы
4 яйца, 1 белок, 3 красных жаренных и очищенных перца, 2 куса хлеба, Половина стакана молока,
Соль, Красный молотый перец

SALATA OD ŽUĆENICE I PANCETE

Priprema:

Pomiješati žućenicu, ločiku i rokulu. Dodati isjeckane slane ribe, kockice sira i pamidore i začiniti uljem i ostom. Popapriti i po potrebi posoliti. Pancetu poprigati bez upotrebe masnoće i staviti preko salate.

Potrebno je:

Po rukohvat žućenice, rokule i ločike
Maslinovo ulje, Ostac, So, Papar, 3 slane ribe
15 dag feta sira, 2 pamidore, 15 dag tankih
feta pancete

SALAD WITH CHICORY AND PANCETTA

Preparation:

Mix the chicory, lettuce and rocket salad (rucola). Add chopped salted fish, cheese cubes and tomatoes. Season with oil and vinegar. Add pepper and salt, if needed. Fry the pancetta without any fat and add it to the salad.

Ingredients:

Handful of chicory, rocket salad (rucola/ arugula) and lettuce (each), Olive oil, Vinegar, Salt, Pepper, 3 salted fish, 15 dag of feta cheese, 2 tomatoes, 15 dag of thin slices of pancetta



САЛАТ С ЖУЧЕНИЦЕЙ И ПАНЧЕТТОЙ

Приготовление:

Перемешать жученицу, салат-латук и рукколу. Добавить измельченную солёную рыбу, кубики сыра и помидоры, приправить маслом и уксусом. Поперчить и посолить по необходимости. Поджарить панчетту на сухой сковороде и выложить на салат.

Потребуется:

Жученица, руккола, салат-латук – по горсти
Оливковое масло, Уксус, Соль, Красный молотый перец, Солёная рыба – 3 штуки, Сыр фета – 150 гр.
Помидоры – 2 штуки, Тонкие ломтики панчетты – 150 гр.



ZAPEČENA FAŽOLA SA ŽUĆENICOM

Priprema:

Pamidoru potopiti u vrelu vodu i ostaviti par minuta. Oguliti pamidoru i isjeckati. Na maslinovom ulju kratko poprigati sitno isjeckani česan, pa dodati pamidoru. Kuvati 20 minuta. U toč dodati začinsko bilje, so, papar i cukar. Nastaviti sa kuvanjem još pet minuta. Fažolu, isjeckanu žućenicu i toč od pamidore pomiješati i staviti u zemljanu ili vatrostalnu posudu. Zapeći u pećnici.

Potrebno je:

1/2 kg kuvane fažole, 1/2 kg kuvane žućenice
1 kg pamidore, 5 špica česna, Bosiok,
Origano, So, Papar, Ožica cukra,
Maslinovo ulje

BAKED BEANS WITH CHICORY

Preparation:

Sink tomatoes into hot water and leave for a few minutes. Peel tomatoes and chop them. Shortly fry the chopped garlic in olive oil, and add tomatoes. Boil for 20 minutes. Add the herbs into the sauce, together with salt, pepper and sugar. Continue boiling for another five minutes. Mix beans, chopped chicory and tomato sauce and put it into a clay dish or a casserole. Bake it in the oven.

Ingredients:

½ kg of boiled beans, ½ kg of boiled chicory, 1 kg of tomatoes, 5 cloves of garlic, Basil, Oregano, Salt, Pepper
Table spoon of sugar, Olive oil

ЗАПЕЧЕННАЯ ФАСОЛЬ С ЖУЧЕНИЦЕЙ

Приготовление:

Помидоры на несколько минут опустить в горячую воду и оставить на несколько минут. Снять кожуру с помидоров и мелко нарезать. Мелко нарезанный чеснок быстро обжарить на оливковом масле, затем добавить помидоры. Варить двадцать минут. В соус добавить пряные травы, соль, красный молотый перец и сахар. Продолжить варить в течение пяти минут.

Фасоль, нарезанную жученицу и соус из помидоров перемешать и выложить в глиняную или жаропрочную посуду. Запечь в духовке.

Потребуется:

½ кг отварной фасоли, ½ кг отварной жученицы
½ кг помидоров, 5 зубчиков чеснока, Базилик,
Орегано, Соль, Красный молотый перец,
Столловая ложка сахара, Оливковое масло

ŽUĆENICA NA SUVO MESO

Priprema:

Suvo meso, malo masnije, dobro oprati u toploj vodi i izrezati na komade. Staviti u lonac, naliti vodom da meso ogrezne i pristaviti na vatru. Čim provri, vodu baciti, doliti novu i nastaviti kuvanje. U međuvremenu, žućenicu obariti i grubo isjeći, pa je dodati skoro kuvanom mesu, zajedno sa krtolom. Kad je krtola kuvana, od masti i brašna napraviti zapršku, posoliti je i popapriti, pa uliti u ključalo jelo. Kuvati 3 – 4 minuta i poslužiti.

Potrebno je:

1 kg suvog mesa , 1,5 kg žućenice, 5 krtola,
2 ožice brašna, So, Papar, Ožica masti

CHICORY WITH SMOKED MEAT

Preparation:

Wash the smoked meat (preferably, a little bit of greasy type) well in warm water and cut it into pieces. Put it in a pot, add water (so that meat can be fully submerged) and put the pot on the stove for cooking. When water boils, remove it and replace it with fresh water and continue cooking. In the meantime, boil the chicory and cut it roughly. Add the chicory to the meat (which is almost cooked now), together with potatoes. When potatoes are cooked, make the browned flour with cooking fat, salt and pepper. Pour the browned flour into the boiling dish. Boil for another 3-4 minutes, and serve.

Ingredients:

1 kg of smoked meat, 1,5 kg of chicory, 5 potatoes,
2 table spoons of flour, Salt, Pepper, One table spoon of cooking fat



ЖУЧЕНИЦА НА ВЯЛЕНОМ МЯСЕ

Приготовление:

Вяленое мясо с прослойкой жира тщательно промыть в теплой воде и нарезать на кусочки. Поместить в кастрюлю, залить водой, чтобы мясо стало более мягким, и поставить на огонь. Довести до кипения, слить воду, снова залить водой и продолжить варить. Пока мясо готовится, отварить жученицу и крупно нарезать, затем добавить ее к мясу вместе с картофелем. Когда картофель будет доведён до готовности, обжарить муку в жире до золотистого цвета, посолить, поперчить, а затем добавить в кипящее блюдо. Варить 3—4 минуты и подать к столу горячим.

Потребуется:

½ кг вяленого мяса, ½ кг жученицы, 5 штук картофеля, 2 столовые ложки муки, Соль, Красный молотый перец, Столовая ложка жира

ŽUĆENICA SA KRTOLOM

Priprema:

Žućenicu dobro oprati i sitno isjeckati. Krtolu isjeći na kockice i skuvati u posoljenoj vodi. Kuvanu krtolu izvaditi iz vode i dodati žućenici, posoliti i popapriti, pa obilato zaliti maslinovim uljem. Sve dobro izmiješati. Po želji dodati malo sjekane kapule.

Potrebno je:

1/2 kg žućenice, 1/2 kg krtole,
Maslinovo ulje, So, Papar



CHICORY WITH POTATOES

Preparation:

Wash the chicory well and chop it finely. Cut potatoes into cubes and boil in salted water. Remove the potatoes from the water and add them to chicory. Add salt, pepper. Pour olive oil. Stir well. If desired

Ingredients:

½ kg of chicory, ½ kg of potato, Olive oils, Salt, Pepper

ЖУЧЕНИЦА С КАРТОФЕЛЕМ

Приготовление:

Хорошо промыть жученицу и мелко нарезать. Нарезать картофель кубиками и сварить в подсоленной воде. Отварной картофель вынуть из воды и добавить в жученицу, посолить и поперчить, затем обильно залить оливковым маслом. Все хорошо перемешать. По желанию добавить немного мелко нарезанного красного лука.

Потребуется:

½ кг жученицы, ½ кг картофеля, Оливковое масло
Соль, Красный молотый перец

SLADOLED SA ŽUĆENICOM

Priprema:

Odvojiti žumanca od bjelanaca. U žumanca dodati vaniliju i kuvati na pari dok se ne stegnu u krem. Ohladiti. Bjelanca sa cukrom ubatiti u čvrsti snijeg i dodati im ohlađena žumanca, umućenu pavlaku i sok od žućenice. Izmiješati i ostaviti u zamrzivač da se stegne.

Potrebno je:

3 jaja, 5 ožice cukra, 3 dl slatke pavlake
1/2 dl soka od žućenice Saketić vanilije

ICE- CREAM WITH CHICORY

Preparation:

Separate the yolk from the egg white. Add vanilla powder into the yolk and cook in until it thickens into a cream. Cool it. Whisk the egg whites with sugar until they thicken and then add the chilled yolks, whipped cream and chicory juice. Stir and leave in into the freezer to harden.

Ingredients:

3 eggs, 5 table spoons of sugar, 3 dl of cream, ½ dl of chicory juice, Vanilla powder, (one little bag)

МОРОЖЕНОЕ С ЖУЧЕНИЦЕЙ

Приготовление:

Отделить желтки от белков. В желтки добавить ваниль и варить на паровой бане, пока масса не станет густой. Охладить. Белки взбить с сахаром до образования воздушной массы и добавить охлажденные желтки, взбитые сливки и сок жученицы. Перемешать и поместить в морозильную камеру, пока масса не станет твёрдой.

Потребуется:

3 яйца, 5 ложек сахара, 300 мл сливок, 50 мл сока из жученицы, Пакетик ванили





**TURISTIČKA
ORGANIZACIJA
TIVAT**

Palih boraca 19
85320 Tivat, Crna Gora
tel: +382 32 671324
+382 32 660165
fax: +382 32 671323
tivatravel@gmail.com

www.tivat.travel