



Restaurant Ariston



Menu





HR

Chef's table

s namirnicama i slijedovima po izboru gosta

1.500 Kn / po osobi

za 2-4 osobe uz prethodnu rezervaciju

ENG

Chef's table

with groceries and courses of your choice

1.500 Kn / per person

for 2-4 people, with reservation only

ITL

Chef's table

con alimentari e portate a vostra scelta

1.500 Kn / per persona

su prenotazione, per 2-4 persone

DE

Chef's Tisch

mit Zutaten und Gängen nach ihrer Wahl

1.500 Kn / pro Person

mit vorheriger Reservierung, für 2-4 Personen

RUS

Chef's table

с ингредиентами и блюдами по выбору госте

1.500 Kn / на человека

для компании из 2-4 человек



Čarolija Kvarnera

The magic of Kvarner

die Magie der Kvarner

la magia del Quarnero

Degustacijski menu
sa osobnim konobarom

1000 Kn po osobi

Degustation menu
with a dedicated waiter

1000 Kn per person

Hladna predjela

Terina od hobotnice i jadranske sipe
sa pomodorinima confit, humus od slanotka i korjenastog povrća, sušene crne masline, sezonska salatina, krema od bazge i citrusa
105 Kn

Crudaiola od kvarnerskih škampi
zapečena ovčja skuta, salata od zelene jabuke i celera, izdanci od rotkvice, tostirani kruh
150 Kn

Mousse od gušće jetre s gelom od naranče
crumble od smeđeg šećera, pjena od liquirizije
150 Kn

Tagliata od telećih obraza
mirepoix, salata od kuhanog povrća i bijelog graha, pjena od crvene cikle i hrena, cvijet paške soli, prah od sušenih kapara, jaja prepelice u fuziji crnog čaja
105 Kn

Topla predjela

Jastog u kremi od maslinovog ulja
sušenih kapara i bijelog graha, pomodorini confit sa timijanom, arančini od riže, mousse od plavog sira i kruške sa pinjolima
260 Kn

Capesante na popečcima od špinata
krema od celera i crnog tartufa, hrskavci od korjenastog povrća, listići crnog tartufa
120 Kn

Njoki od plavog i žutog krompira
sa reduciranim biskom od jastoga i jastogom u toploj marinadi od mediteranskog bilja
220 Kn

Ravioli punjeni skutom i koprivom
u umaku od kvarnerskih škampi i botarge od tune
120 Kn

Rižoto od crne i bijele riže sa čičokom,
liquiriziom i obrazinama od odojka kuhanih u pivi
120 Kn

Vege simfonija
odrezak učarske skute, sotirano povrće, krema od maline i pečene paprike, kavijar od bazilika, mousse od tikvica i badema
85 Kn

Glavna jela

File ribe u vakumu
kuhano povrće, consome od ribe, dondole, mediteransko bilje
160 Kn

Odrezak plemenite ribe sa lemongrasom
Julien povrće, krema parmentier sa šafranom, salatina sa dresingom od limete i ekstragona
160 Kn

Segreto od crne španjolske svinje
redukcija od aceta balsamica, peperoncina i kave, zapečeni canoli punjeni caponatom, sotirani vrganji s porilukom
180 Kn

Striploin od srndaća
pečen pa mariniran u toploj fuziji od mediteranskog bilja, redukcija od terana i borovnica, zapečena palenta s tartufom, selekcija šumskih gljiva, krokant od pistaccija
250 Kn

Punjeni batak biserke sa istarskim pršutom confit
lazanje od mlinaca, caponata, salata od miješanih mikro klica
120 Kn

Creska janjetina confit a la chef
mladi krompir zapečen s ružmarinom, mousse od pečene paprike i peperoncina, umak od mošta grožđa, confit domaćeg bijelog luka
150 Kn

Degustacijski menu

Služi se od 19 sati

Baziran je na dnevnoj ponudi i služi se u 5 ili 7 slijedova po izboru chefa kuhinje. Želite li se prepustiti chefu da vam kroz svoje tapas izvedbe predstavi sve okuse naše kuhinje u cjelovečernjem meniju u 14 slijedova, potrebno je izdvojiti minimalno 4 sata.

5 slijedova
400 Kn

7 slijedova
530 Kn

14 slijedova u tapas verziji
790 Kn

Sirevi

Selekcija sireva iz regija Hrvatske, Francuske, Engleske i Italije sa voćem, medom i chatnyem
100 g 140 Kn

Klasici u našoj ponudi

Oborita jadranska riba žar
1kg 480 Kn

Oborita riba u soli /forno
1 kg 480 Kn

Kvarnerski škampi (žar, buzara, na ledu)
1 kg 490 Kn

Kapesante (žar, gratinirane)
1 kom 35 Kn

Jastog, hlap Rustico na žaru sa sezonskom salatom ili buzara
1kg 780 Kn

Juhe

Dnevna juha ovisno o sezoni i ponudi na našoj tržnici
50 Kn

Salate

Sezonska
35 Kn

zapečeni mladi krompir, caponata, povrće, julien na žaru, sotirane gljive, domaća palenta s tartufom, lisnato povrće (dnevna ponuda)
40 Kn

Prilozi

Za naše male goste

60 Kn

Couvert

30 Kn

Cold starters

Octopus and Adriatic cuttlefish terrine

with confit tomatoes, chickpea and root vegetables
hummus, dried black olives, seasonal green salad,
elderflower and citrus cream

105 Kn

Kvarner scampi crudaiola-style

baked sheep's milk ricotta cheese, green apples
and celery salad, radish sprouts, toasted bread

150 Kn

Goose liver mousse with orange gel

brown sugar crumble, liquorice foam

150 Kn

Veal cheeks tagliata

mirepoix, boiled vegetables and white beans salad,
red beet and horseradish foam,
Pag fleur de sel, dried capers powder,
quail eggs in black tea fusion

105 Kn

Hot starters

Mediterranean spiny lobster in olive oil

dried capers, and white beans cream, confit tomatoes
with thyme, arancini rice balls, blue cheese and pear
mousse with pine nuts

260 Kn

Scallops on spinach fritters

celery and black truffle cream, root vegetables chips,
black truffle flakes

120 Kn

Blue and yellow potato gnocchi

with reduced Mediterranean spiny lobster bisque
and Mediterranean spiny lobster in warm
Mediterranean herbs marinade

220 Kn

Ravioli pasta filled with ricotta cheese and nettle

in Kvarner scampi sauce
and dry-cured tuna roe

120 Kn

Black and white rice risotto

with Jerusalem artichoke, liquorice,
and suckling pig cheeks cooked in beer

120 Kn

Vegetarian symphony

Učka ricotta cheese steak, sautéed vegetables,
raspberry and roasted pepper cream, basil caviar,
zucchini and almonds mousse

85 Kn

Main Courses

Fish fillet in vacuum

boiled vegetables, fish consommé,
shells dondolas, Mediterranean herbs

160 Kn

White fish steak with lemongrass

julienne vegetables,
parmentier cream with saffron,
green salad with lime
and estragon mustard dressing

160 Kn

Black pig segreto

balsamic vinegar, chilli pepper and coffee reduction,
baked cannoli pasta filled with caponata,
sautéed porcini mushrooms with leek

180 Kn

Buck striploin

roasted and then marinated in warm Mediterranean herbs
fusion, Teran wine and blueberries reduction, baked polenta
with truffle, selection of wild mushrooms, pistachio crocant

250 Kn

Stuffed guineafowl leg with confit Istrian prosciutto ham

mlinci pasta lasagna-style, caponata,
mixed micro sprouts salad

120 Kn

Cres confit lamb chef style

baked baby potatoes with rosemary, roasted pepper
and chilli pepper mousse, grape must sauce,
domestic garlic confit

150 Kn

Tasting Menu

Served from 7 p.m.

It is based on the menu of the day and it is served in five or seven courses according to the chef's selection.
If you are willing to indulge in chef's tapas creations and discover all the flavours of our cuisine in a 14-course
all-evening menu, you will need at least four hours.

5 courses

400 Kn

7 courses

530 Kn

14 courses in tapas creations

790 Kn

Cheese

Selection of cheese from various regions in
Croatia, France, England and Italy,
served with fruit, honey, and chutney

100 g 140 Kn

Classics in our offer

White Adriatic fishr

1kg 480 Kn

White fish in salt

1 kg 480 Kn

Kvarner scampi (grilled, buzara-style, on ice)

1 kg 490 Kn

Scallops
(grilled, au gratin)

1 piece 35 Kn

Spiny Mediterranean lobster, European lobster Rustico,
grilled with seasonal salad or buzara sauce

1 kg 780 Kn

Soup

Soup of the day may vary
depending on the season and
the daily offer in our market

50 Kn

Salad

Seasonal

35 Kn

Side dishes

roasted baby potatoes, caponata, grilled julienne-
cut vegetables, sautéed mushrooms, home-made
polenta with truffle, leafy vegetables (daily special)

40 Kn

For our little guests

60 Kn

Couvert

30 Kn

Antipasti freddi

Terrina di polpo e seppia dell'Adriatico
con pomodorini confit, hummus di ceci e ortaggi a radice,
olive nere secche, insalata verde di stagione,
crema di fiori di sambuco e agrumi
105 Kn

Scampi del Quarnero alla crudaiola
ricotta di pecora al forno, insalata di mela verdi e sedano,
germogli di ravanelli, pane tostato
150 Kn

Mousse di fegato d'oca con gel all'arancia
crumble allo zucchero di canna,
schiuma di liquirizia
150 Kn

Tagliata di guancia di vitello
mirepoix, insalata di verdure bollite e fagioli bianchi, schiuma
di barbabietola rossa e rafano, fior si sale dell'isola di Pago,
polvere di capperi secchi, uova di quaglia in fusione di tè nero
105 Kn

Antipasti caldi

Aragosta in crema di olio di oliva
capperi secchi e fagioli bianchi, pomodorini confit
con timo, arancini di riso, mousse di formaggio
erborinato e pera con pinoli
260 Kn

Capesante su frittelle di spinaci
crema di sedano e tartufo nero, chips di ortaggi a radice,
scaglie di tartufo nero
120 Kn

Gnocchi di patate viola e gialle
con riduzione di bisque di aragosta e aragosta
in marinata calda di erbe aromatiche mediterranee
220 Kn

Ravioli di ricotta e ortiche
con scampi del Quarnero
e bottarga di tonno
120 Kn

Risotto bianco e nero con topinambur
e guancia di maiale
otta in birra
120 Kn

Sinfonia vegetariana
trancio di ricotta del Monte Maggiore, verdure saltate,
crema di lamponi e peperoni arrostiti, caviale di basilico,
mousse di zucchine e mandorle
85 Kn

Secondi piatti

Filetto di pesce sottovuoto
verdure bollite, consommé di pesce, tartufi di mare,
erbe aromatiche mediterranee
160 Kn

Filetto di pesce pregiato con citronella
verdure alla julienne, crema parmentier con zafferano,
insalata verde con dressing
al lime e senape all'estragon
160 Kn

Taglio "segreto" di maiale nero iberico
riduzione di aceto balsamico,
peperoncino e caffè,
cannoli ripieni di caponata,
porcini saltati con porro
180 Kn

Bistecca di cervo arrosto
e poi marinata in fusione calda di erbe aromatiche
mediterranee, riduzione di terrano e mirtilli, polenta al forno
con tartufo, selezione di funghi selvatici, croccante al pistacchio
250 Kn

**Coscia di faraona ripiena
di prosciutto crudo istriano confit**
lasagne di mlinci pasta, caponata, insalata di misto di
germogli micro
120 Kn

Agnello dell'isola di Cres confit dello chef
patate novelle al forno con rosmarino, mousse di peperoni
arrostiti e peperoncino, salsa di mosto di uve,
aglio nostrano confit
150 Kn

Menù degustazione

Si serve dal 19h

*Il menù è basato sull'offerta del giorno ed è da cinque o sette portate, a scelta dello chef.
Se volete abbandonarvi alle tapas - creazioni dello chef e scoprire tutti i sapori della nostra cucina
in un menù serale a 14 portate, vi serviranno almeno quattro ore.*

5 course
400 Kn

7 course
530 Kn

14 course alle tapas - creazioni
790 Kn

Formaggi

Selezione di formaggi provenienti da varie regioni
in Croazia, Francia, Inghilterra e Italia, serviti con frutta, miele e chutney
100 g 140 Kn

I nostri classici

Pesce bianco pregiato
1kg 480 Kn

Capesante
(alla griglia, gratinate)
1 pz 35 Kn

Pesce bianco pregiato in sale
1 kg 480 Kn

Aragosta, astice Rustico, alla griglia con insalata di
stagione o busara
1 kg 780 Kn

Scampi del Quarnero (alla griglia, alla busara, al ghiaccio)
1 kg 490 Kn

Zuppe e brodi

Zuppa/brodo del giorno può variare
a seconda della stagione e dell'offerta
giornaliera al nostro mercato
50 Kn

Insalate

Di stagione
35 Kn

Contorni

patate novelle arrosto, caponata, verdure alla
julienne grigliate, funghi saltati, polenta casereccia
con tartufo, ortaggi a foglia (offerta giornaliera)
40 Kn

Per i nostri ospiti più piccoli

60 Kn

Couvert

30 Kn

Kalte Vorspeisen

Terrine mit Oktopus und adriatischer Sepia
mit Tomaten-Confit, Hummus aus Kichererbsen
und Wurzelgemüse, getrockneten schwarzen Oliven,
Saisonsalat, Holunder-Zitrusfrüchte-Creme
105 Kn

Crudaiola mit Scampi aus der Kvarner-Bucht
überbackener Schafsquark, Salat aus grünen Äpfeln
und Sellerie, Radieschensprossen,
geröstetes Schwarzbrot
150 Kn

Gänseleber-Mousse mit Orangengel
Rohrzucker-Crumble, Schaum aus echtem Süßholz,
geröstetes Brot
150 Kn

Kalbsbackerl-Tagliata
Mirepoix, Salat aus gekochtem Gemüse und weißen
Bohnen, Rote Bete und Meerrettich-Schaum, Pager
Salzblume, Pulver aus getrockneten Kapern, Wachteleier in
Schwarzer Tee Fusion
105 Kn



Warme Vorspeisen

Hummer in Olivenöl-Creme
mit getrockneten Kapern und weißen Bohnen,
Tomaten-Confit mit Thymian, Reis-Arancini,
Mousse aus Blauschimmelkäse und Birnen
mit Pinienkernen
260 Kn

Capesante mit Spinatfrikadellen
Selleriecreme mit schwarzen Trüffeln,
Wurzelgemüse-Chips, Schwarze-Trüffel-Blättchen
120 Kn

Gnocchi aus blauen und gelben Kartoffeln
mit reduziertem Hummersuppe und Hummer in warmer
Marinade aus mediterranen Kräutern
220 Kn

Ravioli gefüllt mit Quark und Brenneseln
in Scampi-Soße und
Thunfisch-Bottarga
120 Kn

Risotto mit schwarzem und weißem Reis
mit Topinambur, Echtem Süßholz und
in Bier gekochten Ferkelwangen
120 Kn

Vege-Symphonie
Učka Quarkschnitzel, sautiertes Gemüse,
Creme aus Himbeeren und
gebackenem Paprika, Basilikum-Kaviar,
Zucchini-Mousse mit Mandeln
85 Kn



Hauptgerichte

Fischfilet im Vakuum
gekochtes Gemüse, Fisch- und Venusmuscheln-
Consommé, mediterrane Gewürze
160 Kn

Edelfischfilet mit Zitronengras
Gemüse-Julienne,
Parmentier-Creme mit Safran,
alat mit Limetten
und Estragon-Dressing
160 Kn

Secreto aus schwarzem Schwein
Reduktion aus Aceto Balsamico, Peperoncini und Kaffee,
überbackene mit Caponata gefüllte Canoli,
sautierte Steinpilze mit Porree
180 Kn

Reh-Striploin
gebraten und anschließend in warmer Fusion aus
mediterranen Gewürzen mariniert, Reduktion aus
Teran-Wein und Heidelbeeren, überbackene Polenta
mit Trüffeln, Waldpilzauswahl, Pistazienkrokant
250 Kn

**Gefüllte Perlhuhnschenkel
mit istrischem Rohschinken-Confit**
Lasagne aus Mlinci (kr. Teigfladen), Caponata,
Salat aus gemischten Mikro-Sprossen
120 Kn

Creser Lamm-Confit a la Chef
junge Rosmarinkartoffeln, Mousse aus gebackenem Paprika
und Peperoncini, Traubenmost-Soße, Knoblauch-Confit
150 Kn

Degustationsmenü

Serviert von 19 Uhr

*basiert auf dem Tagesangebot und wird in 5 oder 7 Gängen nach Wahl des Küchenchefs serviert
Wenn Sie es dem Chef überlassen wollen, dass er Ihnen durch seine Tapas-Ausführungen alle Geschmäcker unserer Küche im Rahmen
eines Ganzabend-Menüs bestehend aus 14 Gängen vorstellt, so müssen Sie dafür mindestens 4 Stunden einplanen.*

5 Gänge
400 Kn

7 Gänge
530 Kn

14 Gänge im Tapas Variante
790 Kn



Käse

Käseauswahl aus verschiedenen Gebieten
in Kroatien, Frankreich, England und Italien mit Obst, Honig und Chutny
100 g 140 Kn



Die Klassiker in unserem Angebot

Edelfisch aus der Adria
1kg 480 Kn

Jakobsmuscheln
(vom Rost, gratiniert)
1 Stück 35 Kn

Edelfisch in Salzmantel
1 kg 480 Kn

Hummer, oder Lanqusten Rustico
vom Rost mit Saisonsalat oder nach Buzara-Art
1 kg 780 Kn

Scampi aus der Kvarner-Bucht
(vom Rost, nach Buzara-Art, auf Eis)
1 kg 490 Kn



Suppe

Tagessuppe abhängig von der
Saison und dem Angebot auf
dem Wochenmarkt
50 Kn

Salate

Saisonsalate
35 Kn

Beilagen

gebratene junge Kartoffeln, Caponata, Gemüse-
Julienne vom Rost, sautierte Pilze, hausgemachte
Polenta mit Trüffel, Blattgemüse (Tagesangebot)
40 Kn



Für unsere kleinen Gäste

60 Kn



Couvert

30 Kn

Холодные закуски

Террин из осьминога и адриатической каракатицы с помидори-конфи, хумус из нутового пюре с корнеплодами, сушенными чёрными оливками, сезонный салат, бузино-цитрусовый крем
105 Кн

Кварнерские сампи Crudaiola, запечённый овечий творог, салат из зелёного яблока и сельдерея, побеги редьки
150 Кн

Мусс из гусиной печени с апельсиновым гелом, крамбл из торрстикового сахара, пена из лакрицы
150 Кн

Тальята из телячьих щечек, мирпуа, салат из вареных овощей и обыкновенного фасоля, пена из красной свёклы и хрена, мелкая морская соль с острова Паг, порошок из сушеных каперсов, перепелиные яйца в фюжне из чёрного чая
105 Кн



Горячие закуски

Лобстер в креме из оливкого масла, сушеных каперсов и обыкновенного фасоля, помидори-конфи с тимьяном, рисовые цукати, мусс из голубого сыра и груши с пиньолями
260 Кн

Гребешки на шпинатовыми фриттерами, крем из сельдерея и чёрного трюфеля, хрустящие кусочки из корнеплодов, листья чёрного трюфеля
120 Кн

Ньокки из голубого и жёлтого картофеля с редуцированным лобстер-супом и лобстером в горячем маринаде из средиземноморских растений
220 Кн

Равиоли с творогом и капривой в соусе из кварнерских скампи и икры тунца
120 Кн

Ризотто из чёрного и белого риса со земляной грушой, лакрицей и свиными щечками, вареными в пиве
120 Кн

Веге-симфония, стейк из учкарского творога, сотированные овощи, крем из малины и жаренного перца, чёрная икра из базилика, мусс из кабачка и мендаля
85 Кн



Основные блюда

Филей рыбный вареный во вакууме, вареные овощи, рыбный консоме, дондоле, средиземноморские растения
160 Кн

Филей белой рыбы с лимонграсом, крем-парментье со шафраном, салат со соусом из лиметты и эстрагона
160 Кн

Стейк чёрной свини, редукция из бальзамичного уксуса, запечёные канноли с капонатой, овощи жульен, сотированные боровики с порейем
180 Кн

Филей оленя, печённый, потом маринованный в горячем фюжне из средиземноморских растений, редукция из терана и черники, запечённая полентя с трюфелями, лесные грибы, крокант из пистачио
250 Кн

Окорочок цесарки, наполненный истрийским прошутто-конфит, лазанья, капоната, салат из смешенных микро-побегов
120 Кн

Баранина-конфит с острова Црес А Ла Шеф, молодая кортошка, запечённая с розмарином, мусс из жаренного перца и пеперончино, соус из муста, конфит домашнего чеснока
150 Кн

Дегустационное меню

подачи пици из 19 часов

Меню базируется на дневном предложении и состоит из 5 или 7 смен блюд по выбору шеф-повара. Если вы хотите сдать шеф-повару, чтобы он вам через свои тапас представил все вкусы нашей кухни путём вечернее меню, состоящем из 14 смен блюд, нужно выделить как минимум 4 часа.

5 блюд
400 Кн

7 блюд
530 Кн

14 тапас блюда
790 Кн



Сыры

Выбор сыров из регионов Хорватии, Франции, Англии и Италии, с фруктами, мёдом и чатни-соусом
100 g 140 Кн



Классические блюда

Белая рыба из Адриатического моря
1 кг 480 Кн

Гребешки (жаренные, гратинированные)
1 шт 35 Кн

Белая рыба, в соли
1 кг 480 Кн

Лобстер Rustico, жаренный, со сезонным салатом, или в соусе буззара
1 кг 780 Кн

Кварнерские скампи (жаренные, в соусе буззара, на льду)
1 кг 490 Кн



Суп

Дневный суп, в зависимости от сезона и предложения на рынке
50 Кн

Салаты

Сезонный салат
35 Кн

Гарниры

запечённая молодая картошка, капоната, овощи-жульен, жаренные, сотированные грибы, домашняя полента с трюфелем, листовые овощи (дневное предложение)
40 Кн



Для наших маленьких гостей

60 Кн



покрытый

30 Кн



Cjenik pića Price list

Aperitivi Aperitifs

Aperol spritz	0,20 l.	45 Kn
Hugo spritz	0,20 l.	45 Kn
Campari	0,03 l.	25 Kn
Istra bitter	0,03 l.	25 Kn
Cynar	0,03 l.	25 Kn
Martini cocktail	0,10 l.	45 Kn



Domaća žestoka pića i likeri Domestic spirits and liquors

Domaće rakije	0,03 l.	20 Kn
Pelinkovac	0,03 l.	20 Kn
Vlahovac	0,03 l.	20 Kn
Viljamovka	0,03 l.	25 Kn
Amaro	0,03 l.	20 Kn
Domaći liqueri	0,03 l.	20 Kn



Strana žestoka pića i likeri Imported spirits and liquors

Jägermeister	0,03 l.	25 Kn
Smirnoff vodka	0,03 l.	25 Kn
Gordons gin	0,03 l.	25 Kn

Tequila	0,03 l.	25 Kn
Hendrick's gin	0,03 l.	35 Kn
Malibu rum	0,03 l.	25 Kn
Amaro Ramazzotti	0,03 l.	30 Kn
Baileys	0,03 l.	30 Kn



Viskiji Whiskey

Ballantines	0,03 l.	28 Kn
Jack Daniels	0,03 l.	28 Kn
Black&White	0,03 l.	28 Kn
Johnnie Walker	0,03 l.	28 Kn
Chivas	0,03 l.	40 Kn
Ardbeg	0,03 l.	40 Kn



Konjaci Cognac

Hennessy	0,03 l.	40 Kn
Hennessy X.O.	0,03 l.	100 Kn
Martell	0,03 l.	40 Kn
Courvoisier	0,03 l.	40 Kn
Remy Martin v.s.o.p.	0,03 l.	55 Kn
Metaxa	0,03 l.	30 Kn

Pivo Beer

Pivo Ožujsko	0,33 l.	20 Kn
Pivo Paulaner	0,50 l.	30 Kn
Pivo San Servolo	0,33 l.	28 Kn
Pivo Zmajsko	0,33 l.	30 Kn



Bezalkoholna pića Beverages

Gazirani sokovi	0,25 l.	18 Kn
Ledeni čaj/Ice tea	0,20 l.	18 Kn
Voćni sok/Fruit juice	0,20 l.	18 Kn



Mineralne vode Mineral water

Mineralna voda	0,75 l.	25 Kn
Mineralna voda	0,25 l.	14 Kn
Negazirana voda	0,75 l.	25 Kn
Negazirana voda	0,33 l.	16 Kn



Topli napitci Hot beverages

Espresso	10 Kn
Macchiato mali	14 Kn
Capuccino	16 Kn
Čaj Daman	25 Kn



Restaurant Ariston

www.villa-ariston.hr

Working hours
12 - 24h