

KVARNER - CROATIA



Gastro ~

/ Vodič / Guide / Führer / Guida



NA OTOKU LOŠINJU kao i na susjednim otocima djeluje više od stotinu ugostiteljskih objekata. Brojni restorani, gostionice, konobe, taverne, bistroi, buffeti i pizzerie nude bogatu i raznoliku gastro ponudu ovog kraja. Specijaliteti bazirani na namirnicama iz mora, jela pripravljena po starim tradicionalnim receptima, uz zastupljenost lokalnog samoniklog bilja, aromatičnih trava, začinskog bilja i maslinovog ulja, osnovne su značajke otočne kuhinje.

PRŠUT, OVČJI SIR, SLANE SRDELE, salata od mekušaca neka su od hladnih predjela koja ne smijete propustiti. Za toplo predjelo nude se razni rižoti i tjestenine s plodovima mora, maneštre, primorski brodet. Svježa morska riba, škampi i lignje na razne načine, školjke, janjetina pod pekom specijaliteti su ovih otoka. Od domaćih salata nudi se salata od rige i radiča, a i jelima se dodaje svježiji mažuran, bosiljak, kadulja, matičnjak, majčina dušica, ružmarin i lovor.

NE SMIJE SE ZAobići NI VINO i domaća rakija sa začinskim biljem. Preporučamo lokalna vina sa otoka Suska. Otok Susak pamti dane kad je čak 95% površine otoka bilo pokriveno vinovom lozom. Danas to više nije "plivajući vinograd", ali je i dalje otok sa svojim autohtonim sortama crnog grožđa Susac i Sušćan crni i sortom, nepoznatog podrijetla, ali koja se od pamtivijeka uzgaja na ovom otoku - Trojiščina (Uva di Troia) iz čijeg se grožđa na otoku proizvodi istoimeno ružičasto vino, izuzetne kakvoće.

Želimo Vam dobar tek!



Enjoy!

OVER A HUNDRED CATERING FACILITIES operate on the Island of Lošinj, as well as the surrounding islands. Numerous restaurants, taverns, bistros, buffets and pizzerias provide a rich and diverse range of culinary delights. Specialties based on seafood, dishes made according to traditional recipes with the ever-present wild plants and aromatic herbs, natural condiments and olive oil are the basic staples of the local cuisine.



PROSCIUTTO, SALTED PILCHARDS AND MOLLUSK SALADS are some of the cold appetizers you should not miss. As for warm appetizers, choose between the various risottos and pastas with seafood, maneštras and home-made brodetto. Fresh sea fish, shrimp and squid prepared in different ways, seashells and lamb baked under a lid are some of the succulent specialties that this island has to offer. Try a homemade salad like arugula and chicory, and enjoy the fresh marjoram, basil, sage, balm, thyme, rosemary and laurel they add to the food.

MAKE SURE YOU TRY THE WINE and home-made herbal brandy. We recommend the local wines from the island of Susak. Once upon a time, as much as 95% of the island was covered with vine. Nowadays, it is no longer a “floating vineyard”, but it still has its autochthonous varieties of dark grapes – Susac and Sušćan crni – as well as a variety of unknown origin called Trojiščina (Uva di Troia), the grapes of which are used locally for production of high-quality rosé under the same name.

Enjoy!

AUF DER INSEL LOŠINJ wie auch auf den benachbarten Inseln befinden sich mehr als hundert Gastronomiebetriebe. Eine Vielzahl von Restaurants, Kneipen, Weinkellern, Tavernen, Bistros, Büffets und Pizzerien bieten eine reichhaltiges und vielfältiges Angebot an Speisen der Region. Meeresspezialitäten, Gerichte zubereitet nach traditionellen Rezepten unter Verwendung einheimischer, urwüchsiger Pflanzen, Gräser, Gewürze und einheimischen Olivenöls, sind die Grundmerkmale der Inselküche.

GERÄUCHERTER SCHINKEN, SCHAFSKÄSE, SALZIGE SARDELLEN UND MEERESFRÜCHTESALAT sind einige kalte Vorspeisen die Sie nicht verpassen dürfen. Als warme Vorspeise werden unterschiedliche Risottos, Nudeln mit Meeresfrüchten, verschiedene Nudelgerichte, dalmatinischer Brodetto angeboten. Frischer Meeresfisch, Scampi, Tintenfisch auf verschiedene Arten zubereitet, Muscheln, Lamm zubereitet unter einer Gussglocke sind einige Spezialitäten dieser Inseln. Von hausgemachten Salaten wird Ruccola- und Löwenzahnsalat unter Zugabe von frischem Majoran, Basilikum, Salbei, Melisse, Thymian, Rosmarin und Lorbeer angeboten.



AUCH DIE WEINE, SCHNÄPSE UND KRÄUTERSCHNÄPSE dürfen nicht in Vergessenheit geraten. Wir empfehlen die lokalen Weine von der Insel Susak. Diese Insel erinnert sich an Tage, als sogar 95 % der Oberflächen von Weinbergen überseht waren. Heute ist die Insel kein «schwimmender Weinberg» mehr, doch werden immer noch die autochthonen Weinsorten Susak, schwarzer Susac und eine Sorte unbekannter Herkunft, die seit Menschengedenken hier gedeiht, angebaut. Bei der letztgenannten handelt es sich um die sog. Trojiščina (Uva di Troia), aus der auf der Insel der gleichnamige, außerordentlich qualitative Wein gewonnen wird.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT!

Buon appetito!

L'ISOLA DI LOŠINJ e le isole limitrofe, accolgono più di cento stabilimenti alberghieri. Numerosi ristoranti, osterie, cantine, taverne, bistrò, buffet e pizzerie offrono una ricca e svariata scelta gastronomica tipica di questa regione. Le specialità basate su prodotti dal mare, piatti preparati con antiche ricette tradizionali, guarniti con verdura locale, erbe aromatiche, spezie ed olio d'oliva, sono caratteristiche principali della cucina isolana.

IL PROSCIUTTO, IL FORMAGGIO PECORINO, LE ACCIUGHE SOTTO SALE, l'insalata di molluschi rappresentano alcuni antipasti freddi da non perdere. Per antipasto caldo potrete scegliere tra diversi risotti e paste ai frutti di mare, minestrone, brodetto litoraneo. Pesce fresco, scampi e calamari preparati in diversi modi, conchiglie, agnello sotto la campana sono le specialità di queste isole. Le insalate locali sono quelle di rucola e radicchio, mentre ai piatti pronti viene aggiunto l'origano fresco, il basilico, la salvia, melissa, il timo, rosmarino e l'alloro.



DA NON PERDERE INOLTRE, SONO IL VINO e la grappa locale alle erbe aromatiche. Raccomandiamo i vini locali dell'isola di Susak, l'isola che ancora oggi ricorda i tempi quando il 95 % della sua superficie era coperta da viti. L'isola di Susak oggi, non è più un "vigneto galleggiante" ma coltiva ancora le varietà autoctone di uva nera "Susac" e "Sušćan crni" ed un'altra varietà, di origine sconosciuta, che da sempre viene coltivata su quest'isola – "Trojiščina" (Uva di Troia) di cui viene prodotto il vino rosé dello stesso nome e di straordinaria qualità.

Vi auguriamo buon appetito!

Mjesta za *vaš užitek...*

A haven of *gastronomic delight...*

Ort des *gastronomischen Genusses...*

Iluoghi del *mangiar bene...*

Mali Lošinj.....	8	Ćunski	31
Veli Lošinj.....	22	Osor	32
Nerezine.....	26	Sv. Jakov.....	33
Unije.....	30	Punta Križa.....	33
Susak.....	30	Belej	33
Ilovik.....	31	Ustrine.....	33

Legenda

99 (Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante)

99 (Gostionica / Inn / Gastwirtschaft / Trattoria)

99 (Konoba / Tavern / Taverne / Cantina)

99 (Pizzeria)

99 (buffet), (bistro), (Pečenjarnica / Grill-Tavern / Grilltaverne / Rosticceria)

1 ARTATORE

(Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante)

Janja i Marjan Zabavnik

Artatore 132

info@restaurant-artatore.hr

☎ +385 51 232 932

SPECIJALITETI / SPECIALITIES /
SPEZIALITÄTEN / SPECIALITÀ

- Krem juha od rakova na otočki način / Cream of crayfish soup island style / Kefs- Cremesuppe nach Insel Art / Vellutata di granchio all'isolana
- Riba iz krušne peći s krumpirom i začinskim biljem / Oven baked fish with potatoes and herbs / Fisch aus dem Backofen mit Kartoffeln und Kräutern / Pesce al forno con patate ed erbe aromatiche

2 BONITO

(Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante)

Branka Janković

Spiridona Gopčevića 37

☎ +385 98 670 968

3 DALMACIJA

(Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante)

Braće Vidulića 19 / ☎ +385 51 231 457

4 DIANA

(Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante)

Jadranka hoteli d.o.o.

Čikat bb / ☎ +385 51 232 055

vila.diana@jadranka.t-com.hr

www.jadranka.hr

SPECIJALITETI / SPECIALITIES /
SPEZIALITÄTEN / SPECIALITÀ

- Fuži s rakovicom / "Fuži" –Istrian pasta with crab / Fuži –Istrische Nudeln mit Krabben / Fuži (pasta fatta in casa) con granchio
- Teleći medaljoni sa šparogama / Lamb medallion with asparagus / Kalbsmedaillon mit Spargeln / Medaglione di vitello con asparagi selvatici

5 EKI

(Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante)

Željko Gadža

Artatore 107 / ☎ +385 51 233 007

restoran_eki@hotmail.com

SPECIJALITETI / SPECIALITIES /
SPEZIALITÄTEN / SPECIALITÀ

- Morski pas u šugu s pohanom kaduljom / Shark in juice with breaded sage / Hai im Saft mit paniertem Salbei / Pescecane in sugo con salvia impanata

- Oslić u proljetnom umaku od lošinskog luka / Hake in spring sauce made of onions from Lošinj / Seehecht in einer Frühlingssoße aus Lošinj / Zwiebeln / Nasello in salsa primavera alla cipolla lussignana

6 IVANKA

(Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante)

Zdenko i Ivanka Perčin

Bočac 19 / ☎ +385 51 231 934

SPECIJALITETI / SPECIALITIES / SPEZIALITÄTEN / SPECIALITÀ

- Rižoto od plodova mora / Sea food risotto / Meeresfrüchte-Risotto / Risotto frutti di mare
- Hobotnica pod pekom s krumpirom / Octopus baked under "peka" – an iron cover with potatoes / Seepolyp unter der „Peka“ – Eisenglocke in Glut gebacken mit Kartoffeln / Polpo sotto la campana con patate

7 KADIN

(Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante)

Nikola i Bärbel Prkačin

Lošinskih brodograditelja 59

☎ +385 51 231 451

barbel.prkacin@ri.t-com.hr

SPECIJALITETI / SPECIALITIES / SPEZIALITÄTEN / SPECIALITÀ

- Škampi "a la Kadin" / Scampi "a la Kadin" / Scampi "a la Kadin" / Scampi "alla Kadin"
- Teleći odrezak ili puretina u šugu / Veal and turkey escalope in meat juice / Kalbs- oder Putenschnitzel in Saft / Fettina di vitello oppure carne di tacchino in umido

8 KAMP ČIKAT

(Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante)

Jadranka kampovi d.o.o.

Čikat bb / ☎ +385 51 231 809

SPECIJALITETI / SPECIALITIES / SPEZIALITÄTEN / SPECIALITÀ

- Janjeći žvacet s domaćim njokima / "Žvacet" – Istrian lamb goulash with home made dumplings / „Žvacet“ – istrischer Lammgulasch mit hausgemachten Knödeln / Spezzatino d'agnello con gnocchi fatti in casa
- Fuži sa šumskim šparogama / "Fuži" – Istrian pasta with green asparagus / „Fuži“ – istrische Nudeln mit grünen Spargeln / Fuži (pasta fatta in casa) con asparagi selvatici

9 **MARINA**

(Restoran / Restaurant / Restaurant /
Ristorante)

Ante Veić, Privlaka bb / ☎ +385 51 231 232
ante.veic1@ri.t-com.hr

10 **NINO**

(Restoran / Restaurant / Restaurant /
Ristorante)

Miroslav Kuljanić
Matije Gupca 30 / ☎ +385 51 231 490
mkuljanic@gmail.com

**SPECIJALITETI / SPECIALITIES /
SPEZIALITÄTEN / SPECIALITÀ**

- Janjeći žvacet s njokima od krumpira / „Žvacet“- Istrian lamb goulash with potato dumplings / „Žvacet“- istrischer Lammgulasch mit Kartoffelknödeln / Spezzatino d'agnello con gnocchi di patate fatti in casa
- Brudet od mrkača sa zapečenom palentom / „Brodetto“- Musky octopus stew with polenta au gratin / „Brodetto“- Tintefischgulasch mit überbackener Polenta / Brodetto di moscardino con polenta in forno

11 **POLJANA**

(Restoran / Restaurant / Restaurant /
Ristorante)

Zvonko Šalov
Poljana bb / ☎ +385 51 233 261
uo-poljana@ri.t-com.hr

**SPECIJALITETI / SPECIALITIES /
SPEZIALITÄTEN / SPECIALITÀ**

- Udić (sušena ovčetina) na razne načine / „Udić“- dried sheep meat various style / „Udić“- getrocknetes Schafsfleisch auf verschiedene Arten / Udić (coscia di pecora secca) preparato in diversi modi
- Medaljoni od jastoga sa zelenom paštom / Spiny lobster medallions with green pasta / Langustenmedaillon mit grünen Nudeln / Medaglioni d'aragosta con pasta verde

12 **RIVA**

(Restoran / Restaurant / Restaurant /
Ristorante)

Stipe Goleš
Priko 54 / ☎ +385 51 231 784

**SPECIJALITETI / SPECIALITIES /
SPEZIALITÄTEN / SPECIALITÀ**

- Janjeći žgvacet s palačinkama nadjevenim špinatom / „Žvacet“- Istrian lamb goulash with spinach stuffed pancakes / „Žvacet“- istrischer Lammgulasch mit Spinat gefüllten Pfannkuchen / Spezzatino d'agnello con crespelle ripiene di spinaci

- Rogoznički brudet s krumpirom “Gregada” od birane ribe / “Brodetto”- fish stew Rogoznica style with potatoes –“Gregada” with quality fish / „Brodetto” -Fischgulasch nach Rogoznica Art mit Kartoffeln- „Gregada“ vom auserwählten Fisch / Brodetto di pesce assortito alla Rogoznica con patate detto “Gregada”

13

VELI ŽAL

(Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante)

Jadranka hoteli d.o.o.

Sunčana uvala bb / ☎ +385 51 231 530
www.jadranka.hr

**SPECIJALITETI / SPECIALITIES /
SPEZIALITÄTEN / SPECIALITÀ**

- Janjeći kotlet na lošinjški način sa začinskim biljem / Lamb cutlet island Lošinj style with herbs / Lammkotelett nach Art der Insel Lošinj mit Kräutern / Sugo d'agnello alla lussignana con erbe aromatiche
- List s tartufima / Sole with truffles / Seezunge mit Trüffeln / Sogliola con tartufi

14

VILLA MARGARITA

(Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante)

VUD d.o.o.

Bočac 64 / ☎ +385 51 233 837

hotel-villa-margarita@ri.t-com.hr
www.vud.hr

15

ZA KANTUNI

(Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante)

Morus Alba d.o.o.

Vladimira Gortana 22

☎ +385 51 231 840

16

ANA

(Gostionica / Inn / Gastwirtschaft / Trattoria)

Slavko Čelić

Artatore 75 / ☎ +385 51 232 975

slavko@pansion-ana.com

www.pansion-ana.com

**SPECIJALITETI / SPECIALITIES /
SPEZIALITÄTEN / SPECIALITÀ**

- Ovčja paštica s njokima / Sheep- „Paštica“ – Dalmatian goulash with dumplings / Schafs-„Paštica“ – dalmatinischer Gulasch mit Knödeln / Paštica di pecora (specie di spezzatino) con gnocchi
- Miješana riba s krumpirom u pećnici / Oven baked various fish with potatoes / Gemischter Fisch mit Bratkartoffeln / Pesce misto al forno con patate

Mali Lošinj

17

BARACUDA

(Gostionica / Inn / Gastwirtschaft / Trattoria)

Drago Rančić

Priko 31 / ☎ +385 51 233 309

drago.rancic@inet.hr

18

PLITVICE

(Gostionica / Inn / Gastwirtschaft / Trattoria)

Đemal Avdić

Jamina 12 / ☎ +385 51 231 243

19

ARGENTA VALLIS

(Konoba / Tavern / Taverne / Cantina)

Šetalište dr. A.E.M. Montesole 5

20

BUKALETA

(Konoba-pizzeria / Tavern-Pizzeria / Taverne-Pizzeria / Cantina-Pizzeria)

Dalibor Janković

Del Conte Giovanni 9 / ☎ +385 98 258 415

**SPECIJALITETI / SPECIALITIES /
SPEZIALITÄTEN / SPECIALITÀ**

- Janjetina pod pekom s mladim krumpirom / Lamb baked under "peka" –an iron cover with spring potatoes / Lamm unter einer Eisenglocke –„Peka“ gebacken mit jungen Kartoffeln / Carne d'agnello sotto la campana con patate novelle
- Lignje "Lošinj" u šugu s palentom / Squid "Lošinj" in sauce with polenta / Kalmar "Lošinj" im Saft mit Polenta / Calamari "Lošinj" al sugo con polenta

21

CHALVIEN

(Konoba / Tavern / Taverne / Cantina)

Ivanka Chalvien

Lošjnjskih brodograditelja 84 / ☎ +385 51

233 101

**SPECIJALITETI / SPECIALITIES /
SPEZIALITÄTEN / SPECIALITÀ**

- Buzara od škampi / Scampi "buzzara" –style / Scampi-Buzzara / Scampi alla busara
- Žvacet od janjetine s domaćim njokima / "Žvacet"- Istrian lamb goulash with home made dumplings / „Žvacet“- istrischer Lammgulasch mit hausgemachten Knödeln / Spezzatino d'agnello con gnocchi fatti in casa

22

CIGALE

(Konoba / Tavern / Taverne / Cantina)

Šanjin Valerijev

Čikat bb / ☎ +385 51 238 583

sanjin@diver.hr / www.diver.hr

**SPECIJALITETI / SPECIALITIES /
SPEZIALITÄTEN / SPECIALITÀ**

- Kirnja pod pekom s kaparima, mladim krumpirom, ružmarinom i bosiljkom / Dusky grouper baked under "peka" –an iron cover with capers, spring potatoes, rosemary and basil / Brauner Zackenbarsch unter der „Peka“ - Eisenglocke in Glut gebacken mit Kapern, jungen Kartoffeln, Rosmarin und Basilikum / Cernia alla brace con capperi, patate novelle, rosmarino e basilico

- Carpaccio od grdobine s rikulom, krupno mljevenim paprom, ploškicama rotkvice i listovima narezanog parmezana / Monk fish with rocket salad, coarse ground pepper, radish and grated slices of Parmesan cheese / Drachenkopf- Carpaccio mit Rucola, grob gemahlenem Pfeffer, Radieschen – Schnittchen und in Scheiben geschnittenem Parmesan-Käse / Carpaccio di pesce rosso con rucola, pepe macinato, fettine di ravanello e parmigiano tagliato a lamelle

23

CORRADO*(Konoba / Tavern / Taverne / Cantina)*

Igor i Katica Morin

Svete Marije 1 / ☎ +385 51 232 487

**SPECIJALITETI / SPECIALITIES /
SPEZIALITÄTEN / SPECIALITÀ**

- Riba iz pećnice / Oven baked fish / Fisch aus dem Backofen / Pesce al forno
- Jastog na buzaru / Lobster buzzara-wine sauce local style / Languste in „Buzzara“ – Soße / Aragosta alla busara

24

HAJDUK*(Konoba / Tavern / Taverne / Cantina)*

Bernard Buljeta

Braće Vidulić 11 / ☎ +385 51 231 080

25

KATE*(Konoba / Tavern / Taverne / Cantina)*

Ante Baljak

Lošinjskih brodograditelja 78 / ☎ +385 51 232 915

26

LANTERNA*(Konoba / Tavern / Taverne / Cantina)*

Fjodor Stopar

Sveti Martin 71 / ☎ +385 51 233 625

fjodors@net.hr

**SPECIJALITETI / SPECIALITIES /
SPEZIALITÄTEN / SPECIALITÀ**

- Riblja juha po domaću / Home made fish soup / Hausgemachte Fischsuppe / Brodo di pesce all'isolana
- Punjene lignje sa škampima i pršutom / Squid stuffed with scampi and smoked ham / Kalmars mit Scampi und Rohschinken gefüllt / Calamari ripieni con scampi e prosciutto

Mali Lošinj

27

ODYSSEY

(Konoba / Tavern / Taverne / Cantina)
Cedomir Vrnčić

Velopin 14 / ☎ +385 51 231 893

28

RAKIĆ – FREGATA

(Konoba / Tavern / Taverne / Cantina)
Lošinjskih pomoraca 42

☎ +385 51 233 158

29

SARAG

(Konoba / Tavern / Taverne / Cantina)
Ivan i Marija Lovrečić

Ambroza Haračića 11

☎ +385 98 9476 458

SPECIJALITETI / SPECIALITIES / SPEZIALITÄTEN / SPECIALITÀ

- Lignje punjene škampima / Squid stuffed with scampi / Kalmars mit Scampi gefüllt / Calamari ripieni di scampi
- Skuše na ribarski s tjesteninom i umakom od bosiljka / Mackerel fishermen's style with pasta in basil sauce / Makrele nach Seemanns Art mit Nudeln und Basilikumsoße / Sgombri alla pescatora con pastasciutta e sugo al basilico

30

SILVANA

(Konoba / Tavern / Taverne / Cantina)

Marijan Magazin

Lošinjskih pomoraca 2

☎ +385 51 232 591

konoba.silvana@inet.hr / www.silvana.hr

SPECIJALITETI / SPECIALITIES / SPEZIALITÄTEN / SPECIALITÀ

- Lošinjska buzara od škampi / Scampi from the island of Lošinj -“buzzara”- style / Scampi- Buzzara nach Lošinjjer Art / Busara di scampi alla lussignana
- Riba u pećnici “a la Silvana” / Oven baked fish “a la Silvana” / Fisch aus dem Backofen “a la Silvana” / Pesce al forno “alla Silvana”

31

DRAGA

(Pizzeria)

Zorica Vidulić

Braće Vidulića 77 / ☎ +385 51 231 132

zorica.vidulic@ri.t-com.hr

32 **GLAMOUR**
(Pizzeria)
Braće Vidulić 40/1 / ☎ +385 51 233 405

33 **LIDO**
(Pizzeria-slastičarna, Pizzeria- Patisserie,
Pizzeria- Cafe, Pizzeria- pasticceria)
Abdija Hazbi
Riva lošinjskih kapetana 2
☎ +385 51 231 308

34 **PAPABEPI**
(Pizzeria)
Trg Zagazinjine 2 / ☎ +385 51 233 430

35 **ARA**
(buffet-pizzeria)
Zagrebačka 2 / ☎ +385 51 233 847

36 **BALUN**
(buffet)
Giuseppe Garibaldi 11
☎ +385 51 233 584

37 **BORIK**
(buffet)
Jadranska hoteli d.o.o.
Sunčana uvala bb / ☎ +385 51 231 925

38 **GALEB**
(buffet-pizzeria)
Priko 53 / ☎ +385 51 232 347

39 **HORTENSIA**
(buffet)
Jadranska hoteli d.o.o.
Čikat bb / ☎ +385 51 238 297

40 **KIK**
(buffet)
M.L.Gradnja d.o.o.
Dražica bb / ☎ +385 51 232 501

41 **KORALJ**
(buffet-pizzeria)
Curi Leon
Priko 52 / ☎ +385 51 231 785

42 LOŠINJSKO JIDRO

(buffet)

Ante Marić

Svete Marije 11 / ☎ +385 51 233 424

bufet-losinjsko-jidro@ri.t-com.hr

SPECIJALITETI / SPECIALITIES /
SPEZIALITÄTEN / SPECIALITÀ

- Otočka janjetina ispod peke ili s ražnja i pečeni krumpir s mirisom aromatičnog bilja / Lamb from the island baked under "peka" - an iron cover or spit roasted with potatoes flavoured with aromatic herbs / Lamm von der Insel unter der „Peka“- Eisenglocke in Glut gebacken, Bratkartoffeln mit einem Duft von aromatischen Kräutern / Carne d'agnello dell'isola sotto la campana oppure allo spiedo, patate arroste alle erbe aromatiche
- Medaljoni u špek ovitku s krocketima i garniturom povrća / Medallions rolled in bacon with croquettes and mixed vegetables / In Speck gerollte Medaillons mit Krokette und Gemüse / Medaglioni in mantello di speck con crochette e verdure varie

43 PORTO

(buffet)

Renato Jagnjić

Sveti Martin 35 / ☎ +385 51 231 956

krivica@ri.t-com.hr

www.porto-malilosinj.hr

SPECIJALITETI / SPECIALITIES /
SPEZIALITÄTEN / SPECIALITÀ

- Riblji file s morskim ježevima / Fish fillet with sea urchins / Fischfilet mit Seeigeln / Filetto di pesce con ricci marini
- File škarpine na jastuku od matara i kozica / Monk fish fillet on rock samphire and shrimps / Drachenkopffilet auf einem Kissen aus Meerfenchel und Garnelen / Filetto di scorfano su un cuscino di finocchio marino e gamberetti

- 44 TAVERNA**
(buffet-pizzeria)
Lošinjskih brodograditelja 9
☎ +385 51 231 755
- 45 TROJKA**
(buffet)
Čikat bb
- 46 VALENTINO**
(buffet-pizzeria)
Trg žrtava fašizma 2
☎ +385 51 233 456
- 47 VELA RIVA**
(bistro)
Riva lošinjskih kapetana 32
☎ +385 51 233 117
- 48 HONEY**
(bistro)
Ljatifi Mensur
Priko 26 / ☎ +385 51 233 265
- 49 MIRAMARE**
(bistro)
Vladimira Gortana 75
- 50 ORHIDEJA**
(bistro-pizzeria)
Riva lošinjskih kapetana 17
- 51 STELLA I**
(bistro-pizzeria)
Riva lošinjskih kapetana 15
- 52 VEMA**
(bistro)
Marin Puškarić
Kalvarija bb ☎ +385 51 231 667
- 53 LANTERNA**
(Pečenjarnica / Grill-Tavern / Grilltaverne / Rosticceria)
Jadranska hoteli d.o.o.
Sunčana uvala bb / ☎ +385 51 896 61 47
- 54 DELFIN**
(Pečenjarnica / Grill-Tavern / Grilltaverne / Rosticceria)
Stipe Rotim
Vladimira Gortana 20 / ☎ +385 51 231 443
- SPECIJALITETI / SPECIALITIES /
SPEZIALITÄTEN / SPECIALITÀ
- Pržena sitna riba iz Jadranskog mora / Fried small fish from the Adriatic / Gebratene kleine Fische aus der Adria / Frittura di pesce piccolo dell'Adriatico



PRIVLAKA

Rt Podmalin

P

1
5
11
16

Most Privlaka

9

7

Malin

P

21

25

VELOSELSKA CESTA

44

47

50

LUKA MALI LOŠINJ

12

27

PREMUDA

ISTARSKA UL.

UL. KOTIČIČEVA



SV. MARTIN

P ZAGAZINJINE

GRAVOT

VRŠAK

DUBOVA

P

BUKOVICA

TRG REPUBLIKE HRVATSKE

BOČAC

VRESIKOVO

JAMINA

P

P

26

43

28

34

30

2

51

15

33

54

49

24

3

10

31

32

42

23

20

36

35

14

29

38

41

17

48

18

52



ČIKAT

A/C Čikat

A/C Kredo

Rt Čikat

PUNTA ANNUNZ



DRAŽICA

KALVARIJA

ZATA

Žalčić

Veli Lošinj

55

CAPRI

(Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante)

Leda Siragusa

Grbica 47 / ☎ +385 51 236 186

grbica@ri.t-com.hr / www.
hotelristorantecapri.it

56

PUNTA

(Restoran / Restaurant / Restaurant / Ristorante)

Jadranka hoteli d.o.o.

Šestavine bb / ☎ +385 51 662 034

www.jadranka.hr

SPECIJALITETI / SPECIALITIES /
SPEZIALITÄTEN / SPECIALITÀ

- Hobotnica pod pekom / Octopus baked under "peka" – an iron cover / Seepolyp unter der „Peka“-Eisenglocke in Glut gebacken / Polpo sotto la campana
- Janjetina pod pekom / Lamb baked under "peka" – an iron cover / Lamm unter der „Peka“-Eisenglocke in Glut gebacken / Agnello sotto la campana

57

MARINA

(Gostionica / Inn / Gastwirtschaft / Trattoria)

Vlado Vidas

OMT 38 / ☎ +385 51 236 178

vlado.vidas@ri.t-com.hr

SPECIJALITETI / SPECIALITIES /
SPEZIALITÄTEN / SPECIALITÀ

- Jakobove kapice "a la Marina" / Scallop "a la Marina" / Jakobsmuscheln "a la Marina" / Capesante "alla Marina"
- Jastog "a la Bellevue" / Spiny lobster "a la Bellevue" / Languste "a la Bellevue" / Astice "alla Bellevue"

58

ROVENSKA

(Gostionica / Inn / Gastwirtschaft / Trattoria)

Antun Antunović

Rovenska 42A / ☎ +385 51 236 220

59

BORA BAR

(Konoba / Tavern / Taverne / Cantina)

Marco Sasso

Rovenska 3 / ☎ +385 51 867 544

balenovicmaja@hotmail.com

www.borabar.com

SPECIJALITETI / SPECIALITIES /
SPEZIALITÄTEN / SPECIALITÀ

- Tuna carpaccio s korijenom od celera / Tuna fish - carpaccio with celery root / Thunfisch - Carpaccio mit Selleriewurzel / Carpaccio di tonno con sedano
- Ricotta Gnocchi sa svježim ljetnim tartufima / Ricotta Gnocchi – dumplings with fresh summer truffles / Ricotta Gnocchi mit frischen Sommertrüffeln / Gnocchi con ricotta e tartufo estivo fresco

60 RIBARSKA KOLIBA
(Konoba / Tavern / Taverne / Cantina)
 Gordana i Mirjana Gagić
 OMT 1a / ☎ +385 51 236 235

61 FORTUNA
(pizzeria)
 Dajana Faflja
 Šestavine 3 / ☎ +385 51 236 360

62 MOZART
(Pečenjarnica / Grill-Tavern / Grilltaverne / Rosticceria)
 Mrak d.o.o.
 Kaciol 3

63 BEACH BAR ROVENSKA
(buffet)
 Barbara Dakić
 Rovenska bb / ☎ +385 51 236 256
 barbara@island-losinj.com
 www.island-losinj.com

64 ELIS
(buffet-pizzeria)
 Iva Mandekić
 Vladimira Nazora 53

65 MOL
(buffet)
 Marija Dajić
 Rovenska 1 / ☎ +385 51 236 008

66 SIRIUS
(bistro)
 Donato Deklić
 Rovenska 4 / ☎ +385 51 236 399;
 mob: 099 665 6045
 sirius@hi.t-com.hr

**SPECIJALITETI / SPECIALITIES /
 SPEZIALITÄTEN / SPECIALITÀ**

- Škarpina u peći s krumpirom, začinjena otočkim biljem i maslinovim uljem / Oven baked monk fish with potatoes, herbs and olive oil from the island / Drachenkopf mit Kartoffeln aus dem Backofen gewürzt mit Kräutern und Olivenöl von der Insel / Scorfano al forno con patate, condito con erbe aromatiche dell'isola e olio d'oliva
- Janjetina "na umido" - na nonin način / Lamb grandma's style / Lammfleisch nach Großmutter's Art / Agnello in umido della nonna

67 HAVANA
(bistro-pizzeria)
 Ginko d.o.o.
 Slavojna bb

68 SAN
(bistro)
 Garina bb / ☎ +385 51 236 219

Rt Vila

Rt Leva

Luka
Veli Lošinj



56

60

61

57

62

68

Šestavina

Zadbone

← Mali Lošinj

Garina

Kašte

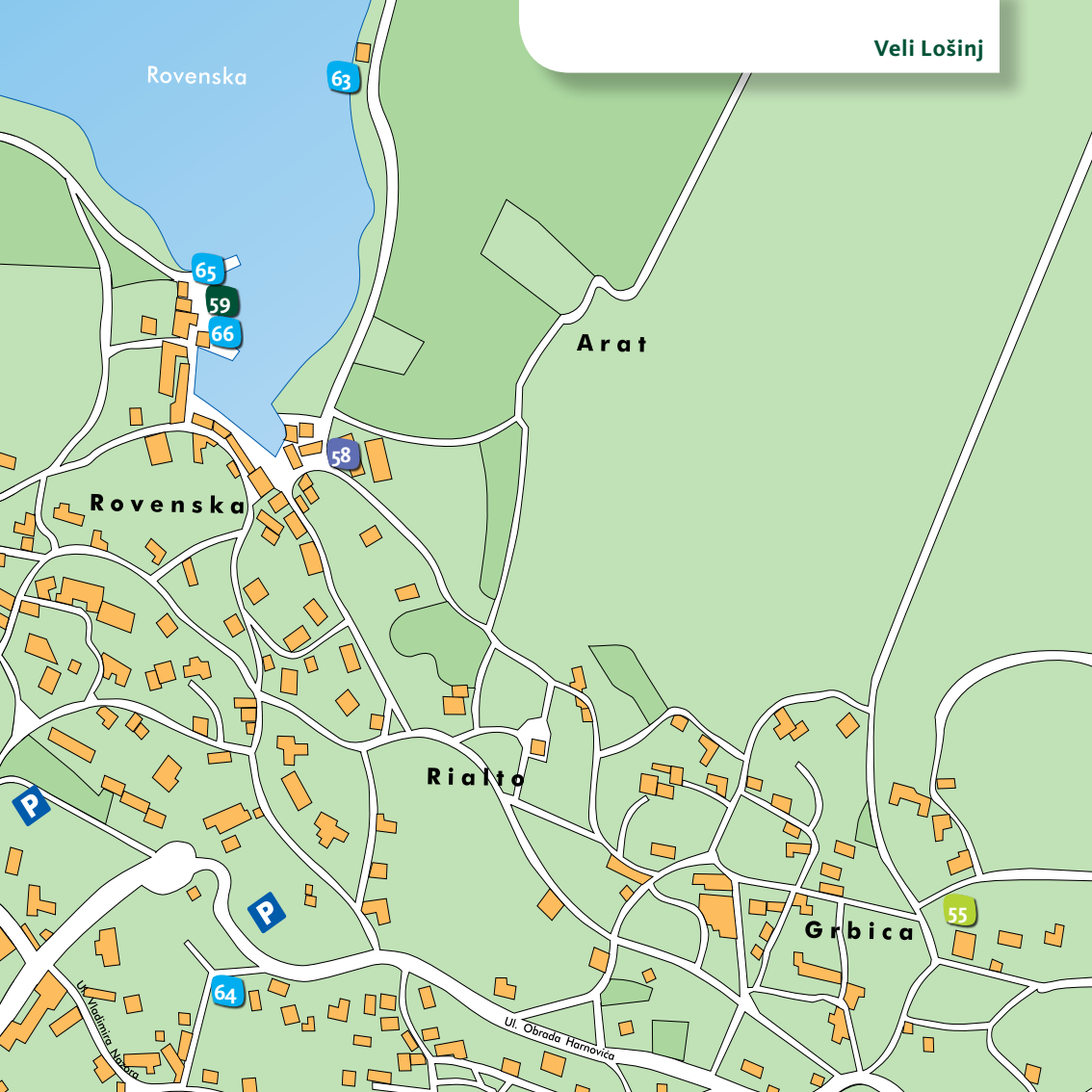
Slavojna

67

Podjavori

P

Ulica
Vinjara
Ladovana
Ulica
Kulturni
VD



Rovenska

63

65

59

66

Arat

58

Rovenska

Rialto

P

P

Grbica

55

64

U. Matije Njaka

Ul. Obrada Hornovica

Nerezine

69

MANORA

(Restoran / Restaurant / Restaurant /
Ristorante)

Ronald Spišić

Mandalenska bb / ☎ +385 51 237 460

manora@manora-losinj.hr

www.manora-losinj.hr

SPECIJALITETI / SPECIALITIES /
SPEZIALITÄTEN / SPECIALITÀ

- Carpaccio od hobotnice s mariniranim tikvicama i maslinama / Octopus- carpaccio with marinated courgettes and olives / Seepolyp- Carpaccio mit marinierten Zucchini und Oliven / Carpaccio di polpo con zucchine marinate e olive
- Riba zapečena u vinu s otočkim povrćem i začinskim biljem / Fish in wine au gratin with vegetables and herbs from the island / Fisch in Wein überbacken mit Gemüse und Kräutern von der Insel / Pesce al forno con vino, verdure dell'isola ed erbe aromatiche

70

LOPARI

(Restoran / Restaurant / Restaurant /
Ristorante)

A/C Lopari

☎ +385 51 237 074

71

TELEVRIN

(Restoran / Restaurant / Restaurant /
Ristorante)

Ferdinand Zorović

Obala Nerezinskih pomoraca bb

☎ +385 51 237 121

televrin@ri.t-com.hr / www.televrin.com

72

ADELE

(Restoran / Restaurant / Restaurant /
Ristorante)

Ivan Stjepanović

Vručić 35

73

PROMENADA

(Gostionica / Inn / Gastwirtschaft /
Trattoria)

Ivica Sterpin

Trg Oslobođenja 3

74

BONAPARTE

(Konoba / Tavern / Taverne / Cantina)

Studenac 1 / ☎ +385 51 237 028

75

MORNAR

(pizzeria)

Ferdinand Zorović

Trg Studenac 11 / ☎ +385 51 237 102

76

DOLAC

(buffet)

Dolac bb

77 **JOKO**
(buffet-pizzeria)
Vladimira Gortana bb

78 **OAZA**
(buffet-pizzeria)
A/C Rapoča

79 **RAPOČA**
(buffet)
A/C Rapoča / ☎ +385 51 237 002

80 **BARBAKUAN**
(bistro)
Ferdinand Zorović
Biskupija / ☎ +385 51 237 094





Uvala Ufratar

Uvala Rapoča

Rapoča

Lopari

70
← Cres
Osor

77

79

78

76

Ulica Rapoča

Ulica Rapoča

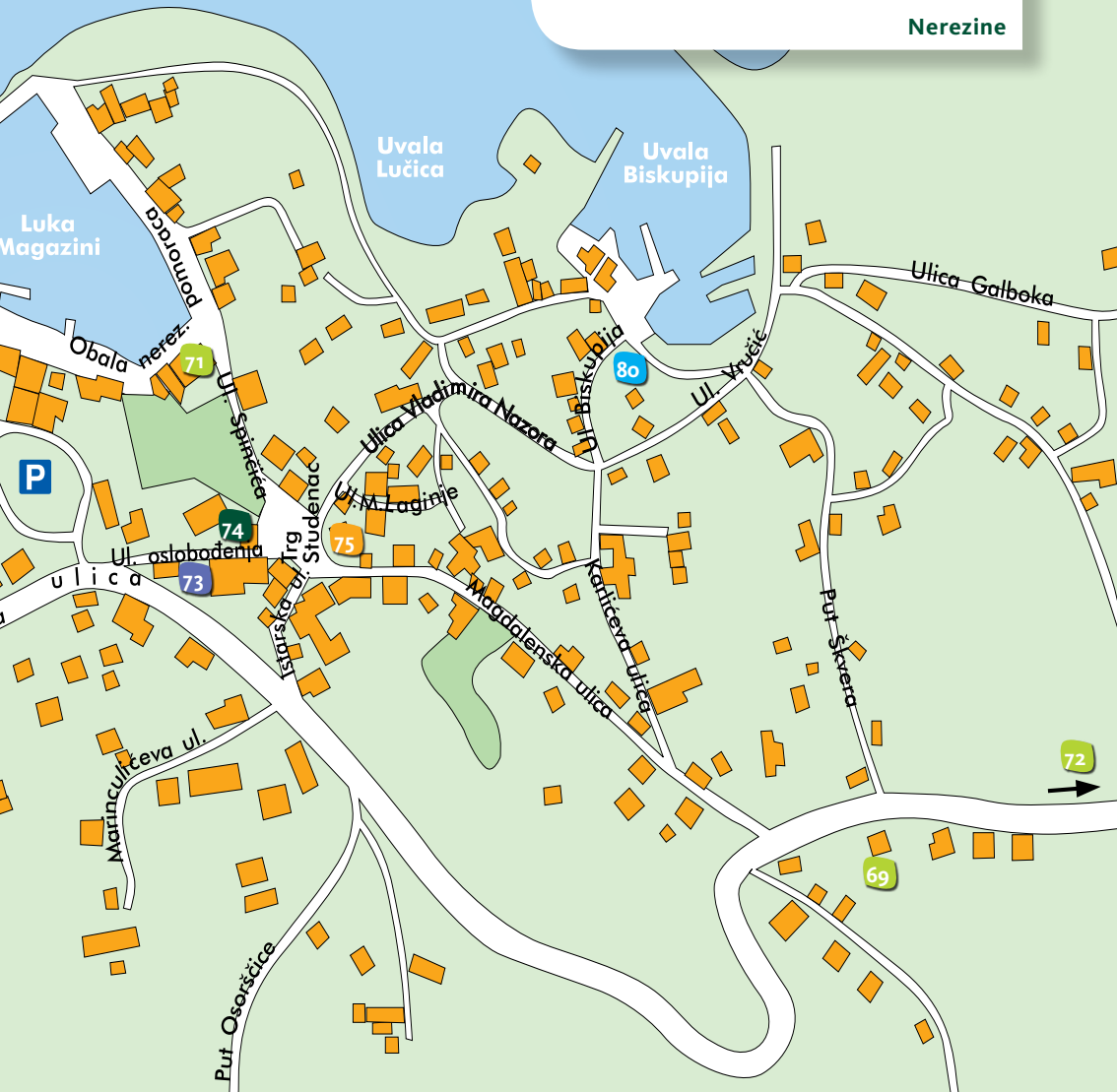
Ulica Sv. Frane

Ulica Žuklića

Ulica Antuna

Gortanova

Marinčulićeva ulica



Unije, Susak

UNIJE

81 UNIJE
(Konoba / Tavern / Taverne / Cantina)
Otok Unije d.o.o.
Unije bb

82 KOD JOZE
(Konoba / Tavern / Taverne / Cantina)
Mirjana Mihalić
Unije 107 / ☎ +385 51 235 788

83 PALMIRA
(Konoba / Tavern / Taverne / Cantina)
Vedrana Smudić
Unije 109 / ☎ +385 51 235 719
v.smudic@hotmail.com

84 UNIJANA
(Konoba / Tavern / Taverne / Cantina)
Asia Krstulović-Opara
Unije 5 / ☎ +385 51 235 743
unijana@hotmail.com / www.unijana.hr

SUSAK

85 BARBARA
(Konoba / Tavern / Taverne / Cantina)
Barbara Bušić-Ribarić
Susak 603 / ☎ +385 51 239 128
barbara.busic-ribaric@skole.hr

SPECIJALITETI / SPECIALITIES / SPEZIALITÄTEN / SPECIALITÀ

- Lignje na susački / Squid island Susak style / Kalmars nach Art der Insel Susak / Calamari alla Sansego
- Pečena janjetina na susački / Roasted lamb meat island Susak style / Gebratenes Lammfleisch nach Art der Insel Susak / Agnello arrosto alla Sansego

86 N 13
(Konoba / Tavern / Taverne / Cantina)
Zoran Ristić
Susak 13 / ☎ +385 51 239 011

SPECIJALITETI / SPECIALITIES / SPEZIALITÄTEN / SPECIALITÀ

- Otočka janjetina pod pekom sa krumpirom / Lamb from the island baked under "peka" -an iron cover with potatoes / Lamm von der Insel unter der „Peka“- Eisenglocke in Glut gebacken mit Kartoffeln / Agnello dell'isola sotto la campana con patate
- Jastog na buzaru sa špagetima / Spiny lobster „buzzara“-style with spaghetti / Languste nach „Buzzara“-Art mit Spaghetti / Aragosta alla busara con spaghetti

87 VERA
(Konoba / Tavern / Taverne / Cantina)
Susak 67 / ☎ +385 51 239 012

88 SUSAK

(Pizzeria-slastičarna / Pizzeria- Patisserie / Pizzeria- Cafe / Pizzeria- pasticceria)
Osman Osmani
Susak 59

89 ZORO

(buffet-pizzeria)
Draženka Karadža
Susak bb / ☎ +385 51 239 230

ILOVIK

90 PRIJATELJ-AMICO

(Gostionica / Inn / Gastwirtschaft / Trattoria)
Elza Stojšić
Ilovik bb / ☎ +385 51 235 912

91 DALMATINKA

(Konoba / Tavern / Taverne / Cantina)
Fides Trkulja
Ilovik bb / ☎ +385 51 235 954

92 PANINO

(Konoba / Tavern / Taverne / Cantina)
Marko Raguzin
Ilovik 62 / ☎ +385 51 235 978

SPECIJALITETI / SPECIALITIES /
SPEZIJALITÄTEN / SPECIALITÀ

- Otočka janjetina na način "Panino" / Island lamb a la „Panino“ / Lamm von der Insel nach „Panino“ Art / Agnello dell'isola alla Panino
- Hobotnica s krumpirom u pećnici / Oven baked octopus with potatoes / Seepolyp mit Kartoffeln aus dem Backofen / Polpo al forno con patate

93 PORTO

(buffet)
Senadin Mašić
Ilovik bb / ☎ +385 51 235 929

Specijaliteti / Specialities / Spezialitäten / Specialità

- Brudet od lignji / "Brodetto" – squid stew / Brodetto – Kalmargulasch / Brodetto di calamari
- Riba u pećnici / Oven baked fish / Fisch aus dem Backofen / Pesce al forno

ČUNSKI

94 DVIJE PALME

(buffet)
Čunski bb / ☎ +385 51 235 145

Osor

OSOR

95 ADRIA

(Konoba / Tavern / Taverne / Cantina)

Osor 1

SPECIJALITETI / SPECIALITIES / SPEZIALITÄTEN / SPECIALITÀ

- Carpaccio od osorske tune / Carpaccio with tuna fish from / Carpaccio mit Thunfisch / Carpaccio di tonno d'Ossero
- Brudet od miješane ribe s polentom / "Brodetto" – fish stew with various fish and polenta / „Brodetto“- Fischgulasch vom verschiedenen Fisch mit Polenta / Brodetto di pesce misto con polenta

96 BONIFAČIĆ

(Konoba / Tavern / Taverne / Cantina)

Jazon d.o.o.

Osor 64 / ☎ +385 51 237 413

zvonko.spajic@jazon.hr / www.jazon.hr

SPECIJALITETI / SPECIALITIES / SPEZIALITÄTEN / SPECIALITÀ

- Janjeći zvacet s domaćim njokima i divljim šparogama / "Žvacet"- Istrian lamb goulash with home made dumplings and green asparagus / Istrischer Lammgulasch mit hausgemachten Knödeln und grünen Spargeln / Spezzatino d'agnello con gnocchi fatti in casa e asparagi selvatici

- Rižoto sa škampima, divljim šparogama i pršutom / Rissotto with scampi, green asparagus and smoked ham / Rissotto with Scampi, grünen Spargeln und Rohschinken / Risotto con scampi, asparagi selvatici e prosciutto

97 LIVIO

(Konoba / Tavern / Taverne / Cantina)

Anđelka Bogdanić

Osor 30 / ☎ +385 51 237 342

livio.bogdanic@ri.t-com.hr

98 ORFEJ

(pizzeria)

Jazon d.o.o.

Osor 8 / ☎ +385 51 237 185

zvonko.spajic@jazon.hr / www.jazon.hr

SPECIJALITETI / SPECIALITIES / SPEZIALITÄTEN / SPECIALITÀ

- Pizza "Orfej" - pizza s uobičajenim sastojcima i tartufima / Pizza "Orfej" – with common pizza toppings and truffles / Pizza "Orfej" – mit üblichem Belag und Trüffeln / Pizza "Orfej" - pizza con soliti ingredienti e tartufi
- Fuži sa tartufima (istarska pašta sa tartufima) / „Fuži“ – Istrian pasta with truffles / „Fuži“ -Istrische Nudeln mit Trüffeln / Fuži (pasta istriana fatta in casa) con tartufi

99 **BIJAR**
(buffet)
A/C Bijar

100 **OSOR**
(buffet)
Gordana Dundović i Dolores Určar
Osor 28 / ☎ +385 51 237 221

SVETI JAKOV

101 **4 ASA**
(buffet)
Sveti Jakov 3 / ☎ +385 51 237 028

PUNTA KRIŽA

102 **POGANA**
(Gostionica, Inn, Gastwirtschaft, Trattoria)
Andrijana Zorić i Zlatko Matušan
Uvala Pogana bb / ☎ +385 51 235 617

103 **LUČICA**
(buffet)
A/C Baldarin

104 **TINA**
(buffet)
Slaven Šikić
Punta Križa 36 / ☎ +385 98 328 381

BELEJ

105 **GROMAČA**
(Konoba / Tavern / Taverne / Cantina)
Belej bb / ☎ +385 51 524 103, 91 232 9534

**SPECIJALITETI / SPECIALITIES /
SPEZIALITÄTEN / SPECIALITÀ**

- Janjetina s ražnja / Spit-roasted lamb / Lamm von Spieß / Agnello allo spiedo
- Odojak s ražnju / Suckling pig the spit / Spanferkel / Porchetta alla spiedo

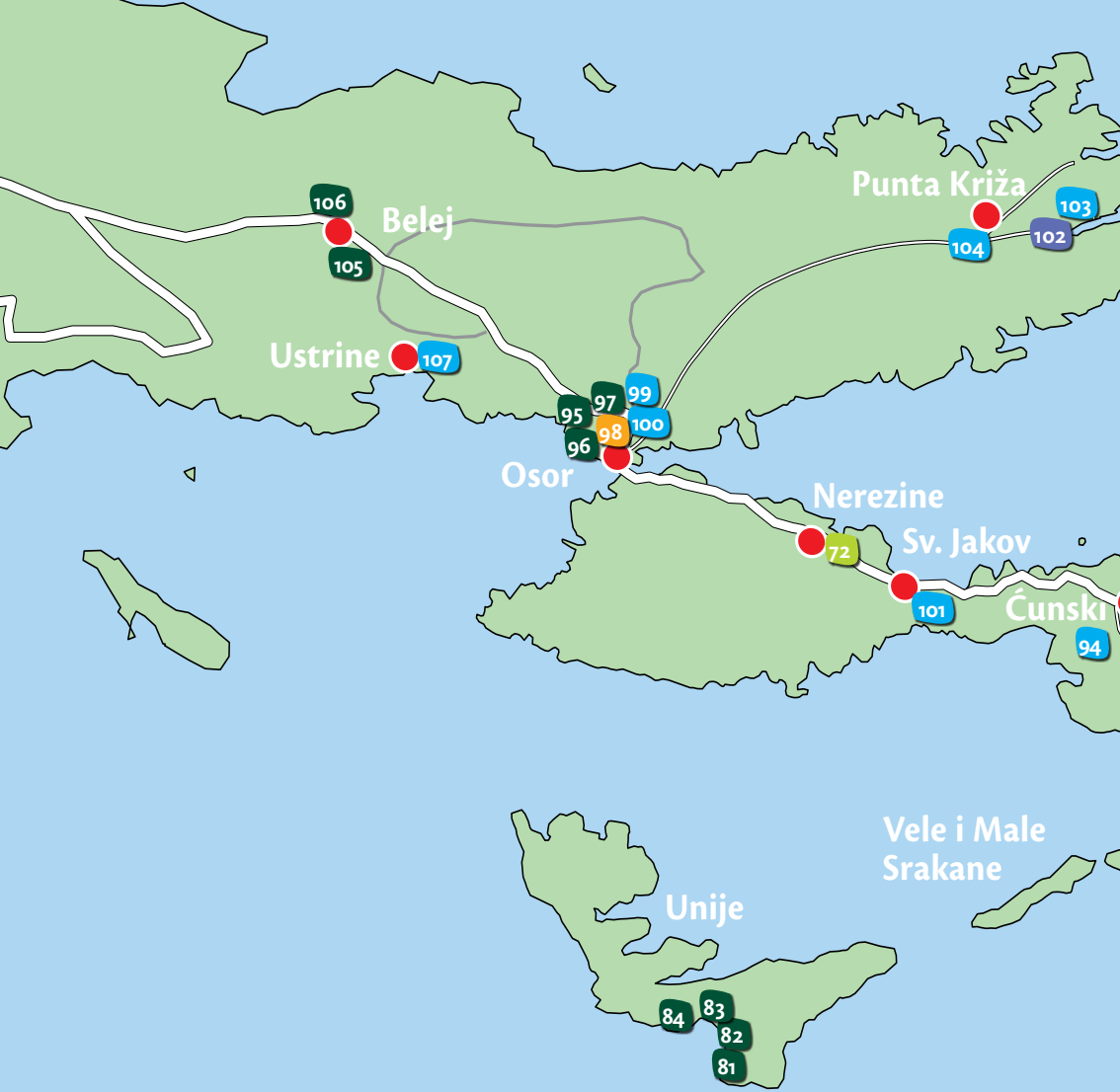
106 **LEUT**
(Konoba / Tavern / Taverne / Cantina)
Alfred Baumgarten
Belej 49 / ☎ +385 51 524 142

**SPECIJALITETI / SPECIALITIES /
SPEZIALITÄTEN / SPECIALITÀ**

- Belejska janjetina / Lamb from Beli / Lamm aus Beli / Agnello di Belej
- Odojak na ražnju / Suckling pig / Spanferkel / Maialino allo spiedo

USTRINE

107 **PANORAMA**
(buffet)
Ivica Uremović
Ustrine 43 / ☎ +385 51 524 022



106
Belej
105

Ustrine
107

95
96
97
98
99
100

Osor

Nerezine

Sv. Jakov

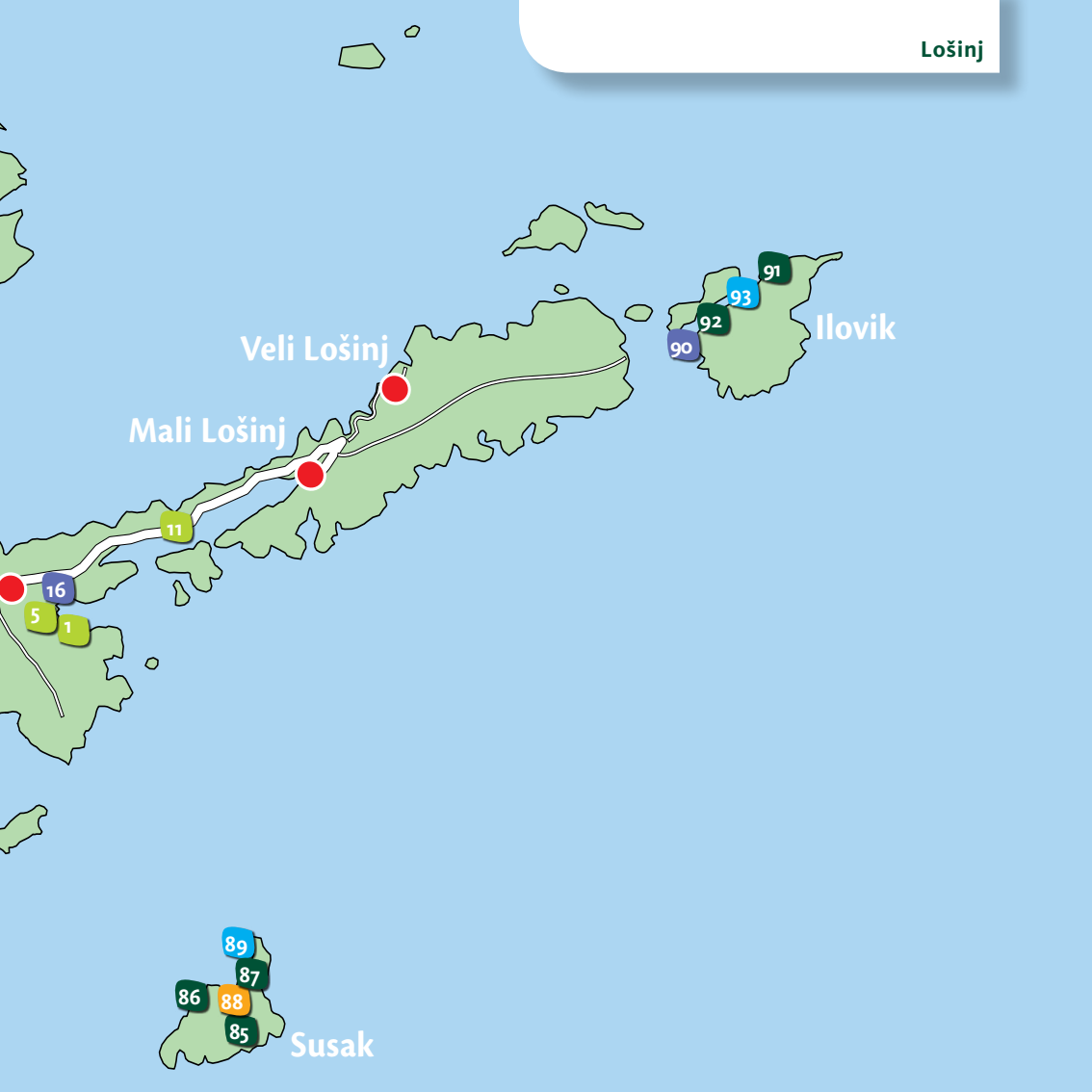
101
Čunski
94

Punta Kriza
104
103
102

Vele i Male Srakane

Unije

84
83
82
81



Veli Lošinj

Mali Lošinj

Ilovik

Susak



Turistička zajednica Grada Malog Lošinja

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

tel. | + 385 51 231 884, 231 547

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

fax | + 385 51 233 373

web | www.tz-malilosinj.hr

