

Jelovnik i vinska karta



since 1973

B O B A N

restaurant





~ Jelovnik ~

JELA S TARTUFIMA

400	Zapečeni njoki s tartufima <i>Zapečeni domaći njoki u umaku od tartufa, maslinovog ulja s tartufima, maslaca i vrhnja za kuhanje</i>	porc.	88,00 kn
4002	Fetuccine s kozicama u umaku od tartufa <i>Fetuccine u umaku od tartufa, ribljeg temeljca, maslinovog ulja s tartufima, maslaca, očišćene kozice</i>	porc.	95,00 kn
4003	Biftek u umaku od tartufa <i>Biftek u umaku od tartufa, maslinovog ulja s tartufima, goveđi temeljac, vrhnje za kuhanje, prilog fetuccine s tartufima</i>	porc.	130,00 kn
4004	Pureći file u umaku od tartufa <i>File puretine u umaku od tartufa, maslinovog ulja s tartufima, pilećeg temeljca i vrhnja za kuhanje, riža na maslacu</i>	porc.	80,00 kn
390	Grdobina tartufata <i>Grdobina u umaku od tartufa, maslinovog ulja sa tartufima, vrhnja za kuhanje, servirana s krumpirom</i>	porc.	120,00 kn
4006	Mesni carpaccio s tartufima <i>Tanko servirani sirovi goveđi file posut pjenicom od maslinovog ulja s tartufima, peršina, bijelog papra i limunovog soka, listićima crnog tartufa i listićima parmezana, serviran s prepečenim kruhom</i>	porc.	80,00 kn

SPECIJALITETI KUĆE

4001	Fuži sa pršutom i tartufima <i>Istarski Fuži u umaku od tartufa, maslinovog ulja s tartufima, maslaca i vrhnja za kuhanje</i>	porc.	90,00 kn
4012	Domaći njoki punjeni škampima i pršutom <i>Njoki punjeni škampima, pršutom, riblji temeljac, maslinovo ulje, bijelo vino, peršin</i>	porc.	90,00 kn
4014	Grdobina u umaku od bijelog vina <i>Odresci repa grdobine u umaku od vina, maslinovog ulja, ribljeg temeljca, prilog slani krompir</i>	porc.	110,00 kn
670	Crni rezanci <i>Rezanci sa crnilom sipe, u umaku od grdobine, kozica i gorgonzole, s dodatkom češnjaka, peršina, maslinovog ulja</i>	porc.	78,00 kn
955	Šampinjoni punjeni škampima <i>Šampinjoni presječeni na pola, napunjeni začinjanim repovima škampi, preprženi na ulju</i>	porc.	88,00 kn
4009	Fettuccine s škampima i povrćem <i>Fettuccine u umaku od škampa i povrća, u ribljem temeljcu, s dodatkom češnjaka, peršina, maslinovog ulja i bijelog vina</i>	porc.	78,00 kn
74	Domaći ravioli sa piletinom <i>Ravioli iz naše kuhinje, punjeni piletinom, špinatom, mekanim kravljim sirom i mozzarelom</i>	porc.	70,00 kn
76	Domaći ravioli sa škampima <i>Ravioli iz naše kuhinje, punjeni škampima i mekanim kravljim sirom i mozzarelom, maslinovo ulje</i>	porc.	80,00 kn

JUHE

41	Goveđa juha s tjesteninom <i>Bistra juha od goveđeg mesa s povrćem i tjesteninom</i>	porc.	15,00 kn
45	Krem juha od povrća <i>Krem juha od sezonskog povrća</i>	porc.	22,00 kn
43	Riblja juha s rižom <i>Juha od bijele ribe s rižom</i>	porc.	24,00 kn
44	Pasirana riblja juha <i>Riblja juha s pasiranim povrćem i komadićima bijele ribe</i>	porc.	30,00 kn
47	Krem juha od škampa <i>Riblj velute garniran očišćenim škampima</i>	porc.	37,00 kn

HLADNA PREDJELA

21	Dalmatinski pršut <i>Dalmatinski pršut, masline, kiseli krastavci</i>	kg	480,00 kn
23	Paški sir <i>Paški sir, masline</i>	kg	450,00 kn
139	Tatarski biftek <i>Kosani sirovi goveđi file začinjjen srdelnom pastom, senfom, kaparima, kapulom, češnjakom, peršinom, mljevenom paprikom, tabascom, Worchester-umakom, konjakom i limunovim sokom, serviran u ležaju od zelene salate s maslom i tostom</i>	porc.	135,00 kn
177	Mesni carpaccio <i>Tanko servirani sirovi goveđi file posut pjenicom od maslinovog ulja, peršina, bijelog papra i limunovog soka, ukrašen listićima parmezana, serviran s prepečenim kruhom</i>	porc.	68,00 kn
24	Salata od hobotnice <i>Kuhana hobotnica, kapula, krompir začinjjeni umakom od češnjaka, peršina, maslinovog ulja i vinskog octa</i>	porc.	73,00 kn
226	Salata od kozica <i>Kuhane očišćene kozice s rikulom, aceto balsamico</i>	porc.	65,00 kn
48	Riblj carpaccio <i>Tanko rezani file bijele ribe posut pjenicom od maslinova ulja, kapara, slanah srdelica, peršina, bijelog papra i limunovog soka, ukrašen listićima parmezana i serviran s pogačicom pečenom na roštilju</i>	porc.	78,00 kn
109	Koktel od škampi <i>Kuhani škampi u umaku od majoneze, bijelog vina, limunovog soka, bijelog papra, konjaka, ketchupa, Worchester umaka i Tabasca, servirani na ležaju od zelene salate</i>	porc.	75,00 kn
7	Dimljeni losos <i>File dimljenog lososa, kolutići kapule, umak od vrhnja s hrenom</i>	porc.	78,00 kn

TOPLA PREDJELA

62	Rižoto od škampi <i>Rižoto s umakom od škampa, kapule, rajčica, češnjaka, masla, maslinovog ulja, peršina i bijelog vina, sir parmezan</i>	porc.	85,00 kn
69	Rižoto od kozica <i>Rižoto s umakom od kozica, kapule, rajčica, češnjaka, masla, maslinovog ulja, peršina i bijelog vina, sir parmezan</i>	porc.	68,00 kn
64	Crni rižoto od sipa <i>Rižoto s umakom od sipe s crnilom, kapule, rajčica, češnjaka, masla, maslinovog ulja i peršina, sir parmezan</i>	porc.	73,00 kn
66	Rižoto od šampinjona <i>Rižoto s umakom od šampinjona, kapule, rajčica, češnjaka, masla, biljnog ulja, peršina i bijelog vina</i>	porc.	55,00 kn
3	Zelena tjestenina s plodovima mora <i>Zelena tjestenina s umakom od škampa, dagnji, grdobine, kapule, rajčica, češnjaka, peršina, maslinovog ulja i bijelog vina, sir parmezan</i>	porc.	78,00 kn
425	Rezanci s lososom i škampima <i>Rezanci s lososom i mesom škampa u krem umaku</i>	porc.	82,00 kn
4010	Fuži sa sipom <i>Istarski fuži u umaku od sipe, kapule, rajčica, češnjaka, masla, maslinovog ulja i peršina, sir parmezan</i>	porc.	75,00 kn

ŽABE

2008	Žabe u umaku od bijelog vina <i>Žablji kraci u umaku od bijelog vina s češnjakom</i>	porc.	120,00 kn
81	Žabe na žaru <i>Žabe i dalmatinski pršut na žaru</i>	porc.	110,00 kn
82	Žabe pohane <i>Žabe okrenute u brašnu, jajima i krušnim mrvicama, pržene u dubokom ulju</i>	porc.	110,00 kn
83	Žabe na brudet <i>Žabe u pikantnom umaku od rajčica, bijelog vina i aromatičnog bilja</i>	porc.	120,00 kn

RIBA I LIGNJE

91	Oborita riba <i>Dnevno svježa jadranska riba na žaru ili kuhana</i>	kg	400,00 kn
92	Lignje <i>Jadranske lignje, spremljene na žaru</i>	kg	330,00 kn
93	Lignje <i>Jadranske lignje, pohane na kolutiće</i>	kg	330,00 kn

ŠKOLJKE

121	Jakopska kapica <i>na žaru ili zapečena s bešamel umakom</i>	kom.	32,00 kn
122	Mušule <i>na žaru, ili kuhane na pari</i>	kg	200,00 kn
123	Kućice <i>na žaru ili na buzaru (u umaku od bijelog vina)</i>	kg	220,00 kn
124	Brbavice <i>na žaru ili na buzaru (u umaku od bijelog vina)</i>	kg	230,00 kn

RAKOVI

107	Jastog po želji gosta <i>Jastog na žaru, kuhan ili u umaku od vina (brudet)</i>	kg	650,00 kn
101	Škampi na žaru <i>Škampi na žaru sa začinima, maslinovim uljem i limunom</i>	kg	400,00 kn
102	Škampi na buzaru <i>Škampi u umaku od rajčice, bijelog vina, češnjaka, kapule i peršina</i>	kg	400,00 kn
103	Škampi na pariški način <i>Očišćeni repovi škampa okrenuti u brašnu i jajima, prženi u dubokom ulju, servirani s tatarskim umakom</i>	porc.	95,00 kn

JELA PO NARUDŽBI

307	File Stroganov <i>Odrezak goveđeg filea, sječen na rezance, u španjolskom umaku serviran s rižom na maslu</i>	porc.	115,00 kn
306	Odrezak u umaku od papra <i>Odrezak goveđeg filea u umaku od zelenog papra, kapule, crnog vina i vrhnja, serviran s rižom na maslu</i>	porc.	115,00 kn
142	Punjeni biftek <i>Odrezak goveđeg filea punjen sirom i pršutom, pečen na žaru, serviran s pomfritom, senfom, ajvarom i kapulom</i>	porc.	120,00 kn
141	Biftek <i>Odrezak goveđeg filea pečen na žaru, serviran s pomfritom, ajvarom i kapulom</i>	porc.	115,00 kn
392	Filet na rukoli (tagliata) <i>Tanko narezani odresci goveđeg filea pečeni na maslinovom ulju u tavi, servirani na rukoli začinjenoj maslinovim uljem i acetom balsamicom, posuti listićima mladog parmezanskog sira</i>	porc.	78,00 kn
183	Ramstek <i>Odrezak goveđih leđa začinjen senfom, paprom i soli sa žara, serviran s pomfritom, ajvarom i kapulom</i>	porc.	75,00 kn
184	Punjeni ramstek <i>Odrezak goveđih leđa punjen sirom i pršutom, pečen na žaru, serviran s pomfritom, ajvarom i kapulom</i>	porc.	80,00 kn
150	Teleći medaljoni na žaru <i>Odresci telećeg medaljona pečeni na žaru, servirani s rižom ili pomfritom</i>	porc.	68,00 kn
157	Teleći medaljoni u umaku sa šampinjonima <i>Odresci telećeg medaljona u umaku od šampinjona, bijelog vina i vrhnja, servirani s rižom</i>	porc.	75,00 kn

144	Naravni odrezak <i>Odrezak teleće ruže pržen na tavi ili žaru , serviran s rižom</i>	porc.	60,00 kn
156	Naravni odrezak u umaku sa šampinjonima <i>Odrezak teleće ruže pržen na tavi s maslom u umaku od šampinjona s vrhnjem , serviran s rižom</i>	porc.	75,00 kn
143	Zagrebački odrezak <i>Panirani odrezak teleće ruže punjen pršutom i sirom, pržen u dubokom ulju, serviran s pomfritom</i>	porc.	68,00 kn
146	Bečki odrezak <i>Panirani i u dubokom ulju prženi odrezak teleće ruže</i>	porc.	65,00 kn
145	Pariški odrezak <i>Odrezak teleće ruže paniran u brašnu i jajetu i pržen u ulju</i>	porc.	65,00 kn
791	Piletina <i>Pileći odresci pečeni na žaru, servirani s pomfritom i rižom na maslacu</i>	porc.	55,00 kn
789	Pureći odrezak <i>Pureći odresci pečeni na žaru, servirani s pomfritom i rižom na maslacu</i>	porc.	58,00 kn

PRILOZI

189	Šampinjoni na žaru <i>Klobučići šampinjona, sol, papar, biljno ulje, kosani peršin</i>	porc.	38,00 kn
231	Riža na maslacu <i>Bijela riža pirjana na maslacu</i>	porc.	22,00 kn
232	Krumpir kuhani <i>Krumpir kuhan u slanoj vodi</i>	porc.	20,00 kn
233	Prženi krumpir- pomfrit <i>Krumpir sječen na štapiće i pržen u biljnom ulju</i>	porc.	16,00 kn
234	Blitva <i>Blitva kuhana s krumpirom, začinjena maslinovim uljem, češnjakom i paprom</i>	porc.	22,00 kn
235	Tatar umak <i>Umak od majoneze, bijelog vina, limunovog soka, kiselog krastavca, kapule, češnjaka, peršina i slane srdele</i>	porc.	20,00 kn
242	Kuhana mrkva <i>Mrkva kuhana i sotirana na maslacu</i>	porc.	17,00 kn

SALATE

251	Miješana salata <i>Miješana sezonska salata začinjena biljnim uljem, solju i octom</i>	porc.	22,00 kn
252	Zelena salata <i>Zelena salata začinjena biljnim uljem, solju i octom</i>	porc.	20,00 kn
256	Salata od cikle <i>Pasterizirana cikla začinjena uljem</i>	porc.	18,00 kn
253	Salata od rajčice <i>Svježa rajčica rezana na ploške, začinjena biljnim uljem, solju i octom</i>	porc.	22,00 kn
254	Salata od krastavaca <i>Svježi krastavac rezan na ploške začinjen biljnim uljem, solju i octom</i>	porc.	20,00 kn
255	Salata od kupusa <i>Svježi ribani kupus u octenom umaku</i>	porc.	20,00 kn
255	Radić salata <i>Salata od crvenog radića ili rukole</i>	porc.	28,00 kn
9	Couvert – riba <i>Paštetica od bijele ribe s pikantnim začinima, kruh</i>	porc.	15,00 kn
8	Couvert – kruh <i>Različite vrste kruha</i>	porc.	9,00 kn

SLASTICE

296	Panna cotta <i>Kuhana ohlađena krema od vrhnja za šlag, prelivena umakom od borovnica ili šumskog voća</i>	porc.	25,00 kn
281	Palačinke sa šatoom <i>Palačinke punjene kuhanom kremom od oraha, prelivene pjenom od jaja i vina</i>	porc.	35,00 kn
2522	Palačinke u umaku od šumskog voća <i>Palačinke punjene kuhanom kremom od oraha, prelivene umakom od šumskog voća, vina i naranče</i>	porc.	35,00 kn
282	Palačinke s orasima <i>Palačinke punjene kuhanom kremom od oraha, posute šećerom u prahu</i>	porc.	28,00 kn
283	Palačinke s čokoladom <i>Palačinke punjene i prelivene topljenom čokoladom, posute šećerom u prahu</i>	porc.	25,00 kn
284	Palačinke s džemom <i>Palačinke punjene džemom, posute šećerom u prahu</i>	porc.	25,00 kn
288	Rožata <i>Kuhana ohlađena krema od jaja i mlijeka sa začinima</i>	porc.	22,00 kn
3159	Dnevni desert <i>Dnevni desert po preporuci kuhara</i>	porc.	28,00 kn
289	Semifreddo <i>Hladna krema od karameliziranih badema i šlaga</i>	porc.	28,00 kn

VOĆE

301	Sezonsko voće <i>Sezonsko voće po izboru gosta</i>	porc.	25,00 kn
302	Voćna salata <i>Razno sezonsko voće sječeno na kockice aromatizirano maraschinom, limunovim sokom i šećerom</i>	porc.	30,00 kn

SLADOLED

323	Kup Boban <i>Miješani sladoled na voćnoj salati ukrašen šlagom</i>	porc.	35,00 kn
321	Miješani sladoled <i>Kuglice sladoleda raznih okusa (vanilija, čokolada, limun, jagoda, itd.)</i>	porc.	18,00 kn
320	Sladoled à la Tartaglia <i>Miješani sladoled, whisky, mljeveni orasi, šlag</i>	porc.	35,00 kn
290	Banana split <i>Svježa banana, sladoled od vanilije i čokolade, tučeno vrhnje, tekuća čokolada</i>	porc.	28,00 kn
330	Sorbeto <i>Sladoled od limuna, votka, mlijeko, limunov sok</i>	porc.	30,00 kn

❧ **Vinska karta** ❧

ŠAMPANJCI

Don Perignon	0,75	2.200,00 kn
Moet Chandon	0,75	650,00 kn
Veuve Clicquot	0,75	730,00 kn

PJENUŠCI

Carta Nevada polusuhi	0,75	200,00 kn
Carta Nevada polusuhi	0,20	60,00 kn
Cordon Negro suhi	0,75	200,00 kn
Cordon Negro suhi	0,20	60,00 kn
Tomac Classic suhi	0,75	280,00 kn

HRVATSKA BIJELA VINA, DALMACIJA

Pošip

Autohtona sorta bijelog grožđa otoka Korčule, otoka gdje je tradicija uzgoja bijelih sorti još od vremena starih Grka (4 st.pr.Kr). Pošip je prvo hrvatsko bijelo vino sa zaštićenih geografskim porijeklom od 1967 godine. Glavni akter sorte pošip je težak Marin Tomašić Barbaca koji je sijekući šumu u kanjonu Stiniva pronašao samoniklu lozu koja ga je zainteresirala svojom neubičajenom aromom i izvrsnim okusom. Povezao je njene prutiće i zasadio u svoj vinograd, da bi ih kroz određeni broj godina množio i dijelio ih drugim vinogradarima iz smokvice i čare. Kako je Pošip dobio ime postoje dvije vjerodostojne priče. Jedna je da je dobio ime zbog izdužene šiljaste bobice nalik na šip (lokalni naziv za šiljatu stranu mašklina ili krampa), a druga govori da je naš težak Marin pronašao tu „čudnovatu“ lozu razvijenih prutova po šipku ili kako bi se reklo to u Smokvici, po šipak, a kasnije tijekom vremena zadnji slog je otpao i ostao Pošip. Preporučuje se kao idealan partner lokalnim ribljim specijalitetima.

Pošip (Baririgue) / suho – vrhunsko	0,75	280,00 kn
--	------	------------------

PZ „Pošip Čara“ / otok Korčula

Pošip / suho - vrhunsko	0,75	160,00 kn
--------------------------------	------	------------------

Pošip Marko Polo / suho – vrhunsko	0,75	180,00 kn
---	------	------------------

Baničević / Smokvica, otok Korčula

Pošip Toreta / suho – vrhunsko	0,75	160,00 kn
---------------------------------------	------	------------------

Korta Katarina / Lee Anderson

Pošip / suho – vrhunsko	0,75	220,00 kn
--------------------------------	------	------------------

Vinarija Krajančić / otok Korčula

Pošip Intrada / suho – vrhunsko	0,75	180,00 kn
--	------	------------------

Plenković Zlatan / Hvar (Vinogorje Makarska)

Zlatan Pošip / suho – vrhunsko	0,75	180,00 kn
---------------------------------------	------	------------------

Cebalo Branimir / Lumbarda, otok Korčula

Grk / suho – vrhunsko	0,75	200,00 kn
------------------------------	------	------------------

Lipanović Antonio / otok Vis

Vugava / suho – vrhunsko	0,75	160,00 kn
---------------------------------	------	------------------

Karaman / Konavle

Malvasia Dubrovačka / suho – vrhunsko 0,75 180,00 kn

**HRVATSKA BIJELA VINA
ISTRA I HRVATSKO PRIMORJE**

Malvazija Istarska

Malvazija je vrlo stara sorta čiji korijeni sežu u antičku Grčku. Ime je dobila po grčkom gradu Monembasia s Peloponeza. Malvaziju možemo svrstati u skupinu poluaromatskih sorti s velikim cvjetno voćnim aromatskim potencijalom. Od voćnih aroma najčešće dominiraju jabuka, šljiva, marelica, a u zreloom vinu i lagani gorkasti okus badema. Malvazija ima slamnato žutu boju sa zlatnom nijansom, a ovisno o tehnološkim postupcima prerade i dorade boja se kreće o rasponu od zeleno-žutih preko slamnato žutih do zlatno-žutih tonova.

Matošević Ivica / Istra – Poreština

Alba – Malvazija / suho – stolno 0,75 150,00 kn

Benvenuti Livio / Buzet (Motovun)

Malvazija / suho – kvalitetno 0,75 160,00 kn

Kabola / Bujiština

Malvazija / suho – kvalitetno 0,75 150,00 kn

Meneghetti / Bali

Malvazija / suho – kvalitetno 0,75 160,00 kn

Kozlović Franko / Istra – Momjan

Malvazija / suho – kvalitetno 0,75 160,00 kn

Coronica / Bujiština

Malvazija / suho – kvalitetno 0,75 160,00 kn

PZ Vrbink / Vrbnik, otok Krk

Zlatna Žlahtina / suho – kvalitetno 0,75 130,00 kn

Dobrinčić/ Vrbnik, otok Krk

Žlahtina Šipun / suho – kvalitetno 0,75 120,00 kn

Boškinac/ otok Pag

Gegić / suho – kvalitetno 0,75 160,00 kn

**HRVATSKA BIJELA VINA
KONTINENTALNA HRVATSKA**

Graševina

Najrasprostanjenija hrvatska bije sorta dolazi nam u cijelosti iz kontinentalnog vinorodnog područja. Svu svoju raskoš pokazala je u zadnje vrijeme kada nam dolazi u više različitih stilova. Od laganih, svježih, lepršavih i voćnih, preko vina punog tijela, harmoničnih s prekrasnim mirisima pa sve do fenomenalnih krasnih berbi i jedinstvenih ledenih vina.

Krauthaker Vlado / Kutjevačko vinogorje

Graševina / suho – kvalitetno 0,75 140,00 kn

Sivi Pinot / suho – kvalitetno 0,75 150,00 kn

Vinarija Daruvar

Graševina / suho – vrhunsko 0,75 180,00 kn

Kutjevački podrumi / Kutjevačko vinogorje

De gotho Graševina / suho – vrhunsko 0,75 **150,00 kn**

Graševina / suho – kvalitetno 0,75 **130,00 kn**

Adžić / Kutjevačko vinogorje

Graševina / suho – kvalitetno 0,75 **150,00 kn**

Korak / Plešivičko vinogorje

Sauvignon / suho – vrhunsko 0,75 **190,00 kn**

Tomac Zvonimir / Plešivičko vinogorje

Chardonnay / suho – kvalitetno 0,75 **160,00 kn**

CRVENA VINA

Plavac mali

Plavac mali je najznačajnija autohtona sorta Hrvatske. Vino je tamno-rubinaste boje s modrim refleksom, lijepo razvijenog mirisa, krepko i trpko sa specifičnim okusom. Najbolji vrhunski Plavci nastaju na položajima Dingač i Postup na poluotoku Pelješcu, na južnoj strani otoka Hvara, kao i na dobrim položajima na Bračkom i Viškom vinogorju. Plavac, pa i onaj vrhunski bio je od uvijek piće i hrana običnog težaka i ribara, ali i ukras najluksuznijem stolu.

Tomić Andro / otok Hvar

Plavac mali / suho – kvalitetno 0,75 **150,00 kn**

Plavac mali (Barrique) / stolno- vrhunsko 0,75 **300,00 kn**

Plenković Zlatan/ otok Hvar

Zlatan Plavac / suho – vrhunsko 0,75 **190,00 kn**

Zlatan Plavac (Barrique) / suho – vrhunsko 0,75 **240,00 kn**

Zlatan Plavac (Grand Cru) / suho – vrhunsko 0,75 **360,00 kn**

Korta Katarina / Lee Anderson / Pelješac

Plavac / Dingač, Postup / suho – vrhunsko 0,75 **300,00 kn**

Poljanić Goranko / Pelješac

Plavac mali (Barrique) / suho – kvalitetno 0,75 **160,00 kn**

Matuško Mato / Pelješac

Dingač / suho – vrhunsko 0,75 **220,00 kn**

Miloš Frano / Pelješac

Stagnum / suho – vrhunsko 0,75 **380,00 kn**

Miličić Pavo / Pelješac

Dingač / suho - vrhunsko 0,75 **230,00 kn**

Radović Ivica / Pelješac

Dingač Reserve / suho – vrhunsko 0,75 **350,00 kn**

Postup/ suho – vrhunsko 0,75 **180,00 kn**

Korlat / Benkovac

Syrah / suho – vrhunsko 0,75 **220,00 kn**

Merlot / suho – vrhunsko 0,75 **180,00 kn**

Cabernet Sauvignon / suho – vrhunsko 0,75 **180,00 kn**

Vinarije Senjković / otok Brač

Bosso (Barrique) / suho – kvalitetno 0,75 **180,00 kn**

Bročka rič / suho – kvalitetno 0,75 **170,00 kn**

Duboković Ivo / otok Hvar

Medvjedica / suho – stolno 0,75 **500,00 kn**

Babić

Babić je autohtona dalmatinska crna vinska sorta. Uzgoj se dopišta u mnogim vinogorjima sjeverne i srednje Dalmacije i u podregiji Hrvatskog primorja, a preporuča se samo na Šibenskom i Primoštenskom području. Posebnost tog vinogorja su i njegovi autentični vinogradi i terade nastale odvajanjem kamena i zemlje golim rukamavrijednih težaka. U takvim uvjetima, škrto tlo, jako sunce, vrlo mali broj padalina, s vrlo niskim prinosom po trsu, dobiva se grožđe iznimne kvalitete. Vino primoštenskog Babića punog je tijela, gusta poput maslinovog ulja, snažne strukture izraženog mirisa te prepoznatljiva po voćnim aromama. Babić odlično pristaje uz pršut, pikantnije sireve, pašticide te meso sa žara.

Vinopold-vinarija D.D / Primošten

Babić / suho – vrhunsko 0,75 **250,00 kn**

Babić / suho – kvalitetno 0,75 **100,00 kn**

Gašperov/ Primošten

Babić Kamena suza / suho – vrhunsko 0,75 **250,00 kn**

Gracin Primošten

Babić suha punta / suho – vrhunsko 0,75 **300,00 kn**

RUŽIČASTA VINA

Korta Katarina / Pelješac

Rose / Plavac mali / Zinfandel / suho – vrhunsko 0,75 **180,00 kn**

Plenković Zlatan / otok Hvar

Zlatan Rose / suho – stolno 0,75 **120,00 kn**

Krauthaker Vlado / Kutjevačko vinogorje

Rose Cuvee / suho – stolno 0,75 **120,00 kn**

Miloš Frano / Pelješac

Rose Stagnum / suho – kvalitetno 0,75 **160,00 kn**

STRANA VINA

Slovenija - bijela (white) • MOVIA

Veliko bijelo / suho – vrhunsko 1,50 **380,00 kn**

Veliko crveno / suho – vrhunsko 1,50 **400,00**

Francusko – bijelo (white)

J.M. Chablis Brocard - Burgundy 0,75 **250,00 kn**

Italija – crvena (red) • ANTINORI

Santa Cristina 0,75 **190,00 kn**

Australija – crvena (red)

Shiraz Rosemount 0,75 **260,00 kn**

Sjedinjene Američke Države – crvena (red)

GRGIĆ MILJENKO

Zinfandel 0,75 **350,00 kn**

DESERTNA VINA

Kozlović Franko / Istra, Momjan

Muškat Momjanski / poluslatko – kvalitetno 0,50 **170,00 kn**

Kutjevo D.D / Kutjevačko vinogorje

Traminac / ledeno vino / slatko – vrhunsko 0,375 **700,00 kn**

Krauthaker / Kutjevačko vinogorje

Graševina / kasna berba / poluslatko – kvalitetno 0,75 **180,00 kn**

Tomić Andro / otok Hvar

Prošek Hektorović 0,06 **28,00 kn**

Porto 0,06 **28,00 kn**

Prošek 0,10 **15,00 kn**

BIJELA STOLNA VINA

Pošip / stolno 1,00 **85,00 kn**

Graševina Kutjevo / stolno 1,00 **85,00 kn**

Malvazija Polesina / kvalitetna 1,00 **80,00 kn**

CRVENA STOLNA VINA

Pelješac / stolno 1,00 **80,00 kn**

Plavac Radović / kvalitetno 1,00 **80,00 kn**

APERITIVNA PIĆA

Campari	0,03	16,00 kn
Scherry Brandy	0,03	10,00 kn
Martini Bianco	0,03	20,00 kn
Martini Rosso	0,03	20,00 kn
Martini Dry	0,03	25,00 kn
Vermouth	0,03	20,00 kn

STRANA ŽESTOKA PIĆA

Cognac Hennessy	0,03	28,00 kn
Hennessy Fine De Cognac	0,03	35,00 kn
Hennessy X.O	0,03	100,00 kn
Hennessy Paradis Extra	0,03	160,00 kn
Cognac Martell	0,03	28,00 kn
Courvoiser VS	0,03	30,00 kn
Ballantines	0,03	20,00 kn

Chivas	0,03	28,00 kn
Johnnie Walker	0,03	20,00 kn
Johnnie Walker Black Label	0,03	28,00 kn
Jack Daniels	0,03	25,00 kn
Carolans	0,03	20,00 kn
Jaegermeister	0,03	20,00 kn
Limoncelo	0,03	20,00 kn

DOMAĆA ŽESTOKA PIĆA

Akvinta Vodka	0,03	20,00 kn
Amaro	0,03	12,00 kn
Pelinkovac	0,03	12,00 kn
Orahovac	0,03	14,00 kn
Domaći Brandy	0,03	12,00 kn
Domaći Rum	0,03	12,00 kn
Gin	0,03	12,00 kn

Vodka 0,03 12,00 kn

Maraschino 0,03 12,00 kn

Stock Brandy 0,03 14,00 kn

PRIRODNE RAKIJE I LIKERI

Velebitska travarica 0,03 20,00 kn

Travarica žutulja 0,03 16,00 kn

Travarica šibenska 0,03 15,00 kn

Travarica "Iva" 0,03 15,00 kn

Rogačica 0,03 16,00 kn

Orahovica 0,03 16,00 kn

Viljamovka 0,03 20,00 kn

Medovača 0,03 20,00 kn

Šljivovača 0,03 16,00 kn

Lozovača 0,03 15,00 kn

PIVO

Ožujsko 0,50 19,00 kn

Ožujsko Radler 0,50 19,00 kn

Karlovačko 0,33 16,00 kn

Karlovačo bezalkoholno 0,50 19,00 kn

Tomislav (tamno) 0,50 19,00 kn

Guinness 0,33 24,00 kn

Becks 0,33 17,00 kn

Heineken 0,33 17,00 kn

BEZALKOHOLNA PIĆA

Prirodna narančada 0,20 22,00 kn

Prirodna limunada 0,20 14,00 kn

Orange juice 0,20 14,00 kn

Gusti voćni sok 0,20 14,00 kn

Sok od jabuke, crni ribiz	0,20	14,00 kn
Fanta orange	0,25	14,00 kn
Tonic Water, Sprite	0,25	14,00 kn
Bitter lemon, Pipi narančada	0,25	14,00 kn
Orangina	0,25	15,00 kn
Ledeni Čaj	0,20	14,00 kn
Coca Cola	0,25	14,00 kn
Cockta	0,25	14,00 kn
Mineralna voda	0,75	18,00 kn
Mineralna voda	0,25	8,00 kn
Mineralna voda nedazirana	0,33	8,00 kn
Mineralna voda negazirana	0,75	20,00 kn

TOPLI I HLADNI NAPITCI

Turska kava	šal.	10,00 kn
Espresso kava	šal.	9,00 kn
Espresso kava s mlijekom	šal.	10,00 kn
Espresso kava s šlagom	šal.	10,00 kn
Kapuciner	šal.	10,00 kn
Bijela kava	šal.	12,00 kn
Čaj s limunom	šal.	12,00 kn
Irska kava	šal.	30,00 kn
Ledena kava	šal.	28,00 kn

Zahvaljujemo na povjerenju !

www.restaurant-boban.com
