

Jelovnik

Menu

Menü



Odabir šefa kuhinje za 18. rođendan Hotela More

RIBLJI JELOVNIK

DIMLJENA TUNA

hladno dimljena tuna, krema od sira, lisnata salata, mini rajčice, klice graška

KOZICE

kozice u hrskavoj tempuri, mlada salata, umak od vlasca, reducirani aceto balsamico

GRDOBINA

rep grdobine, bisque, mini rajčica, domaći ravioli punjeni skutom

ROGAČ NARANČA

biskvit rogač, džem od ljute naranče, krema od mljječne čokolade

82,00 €

MESNI JELOVNIK

BURRATA

mini rajčica, rikula, lisnata salata, pesto od bosiljka, aromatizirani prepečeni kruh

TJESTENINA BIFTEK

juneći file, tjestenina linguini, mini rajčica, krema od sira, sir Grana Padano

TELEĆI RIB-EYE ŽAR

teleći rib-eye, pečeni mladi krumpir, krema od tikvica, prženi luk, umak od tartufa

LJEŠNJAK TORTICA

biskvit lješnjak, pralina lješnjak, krema lješnjak, mousse od bijele čokolade

82,00 €



Dragi gosti,

Pridružite nam se u proslavi 18. rođendana Hotela More!

Za ovu posebnu prigodu, naš sommelier pažljivo je odabrao čašu vina koja savršeno upotpunjuje svaki slijed vašeg obroka. A za one koji preferiraju bezalkoholnu opciju, pripremili smo nešto posebno za vas.

Kako biste svoju večeru zaokružili na najbolji mogući način, naš nagrađivani barmen osmislio je poseban rođendanski koktel.

Nadamo se da ćete uživati u ovom nezaboravnom gurmanskom iskustvu!



Hladna predjela

⌚ KAMENICA (1 kom.) <i>kamenice iz Malostonskog zaljeva</i>	3,50 €
TUNA <i>namaz od tune, tartar od rajčice, aromatizirani prepečeni kruh</i>	11,50 €
⌚ SIPA <i>salata od sipe, mini rajčica, ljubičasti luk, kapari, peršin, maslinovo ulje</i>	17,00 €
BURRATA <i>mini rajčica, rikula, lisnata salata, pesto od bosiljka, aromatizirani prepečeni kruh</i>	16,00 €
⌚ BIFTEK CARPACCIO <i>juneći file, dijon senf, mini rajčica, rikula, sir Grana Padano</i>	22,50 €
⌚ KOZICE I INĆUNI <i>marinirane kozice i inćuni, pulpa od agruma, mlada salata, mini rajčica</i>	21,00 €
⌚ DIMLJENA TUNA <i>hladno dimljena tuna, krema od sira, lisnata salata, mini rajčice, klice graška</i>	22,00 €
⌚ HUMUS <i>slanutak, maslinovo ulje, lisnata salata, mini rajčica, rotkvica, klice graška</i>	11,50 €
⌚ VEGE SALATA <i>lisnata salata, avokado, mini rajčica, indijski oraščići, ljubičasti luk, pečena paprika, pečena tikvica, pečeni patlidžan, dresing od senfa i limuna</i>	19,00 €
⌚ HLADNA PLITICA ZA DVIJE OSOBE <i>namaz od tune, marinirani inćuni, marinirane kozice, dimljena tuna, salata od sipe, kamenice</i>	38,00 €

⌚ jelo bez glutena
⌚ vegansko jelo



Juhe

⌚ RIBA	8,00 €
<i>bistra juha, komadići ribe, riža, peršin</i>	
⌚ ŠPAROGE	8,00 €
<i>krem juha od šparoga, komadići šparoga, aromatizirani komadići kruha, maslinovo ulje</i>	
⌚ ŠKAMPI	9,50 €
<i>krem juha od škampa, krema od sira</i>	

Topla predjela

KOZICE	22,50 €
<i>kozice u hrskavoju tempuri, mlada salata, umak od vlasca, reducirani aceto balsamico</i>	
RAVIOLI	21,50 €
<i>domaći ravioli punjeni skutom, škampi, bisque, mini rajčica</i>	
PLJUKANCI	19,00 €
<i>domaći pljukanci, kozice, mini rajčica, bisque, tikvica</i>	
⌚ CRNI RIŽOTO	22,50 €
<i>crni rižoto od jadranske sipe</i>	
⌚ BIJELI RIŽOTO	21,00 €
<i>riža, kozice, mini rajčica, riblji temeljac, peršin, maslac</i>	
TJESTENINA BIFTEK	22,50 €
<i>juneći file, tjestenina linguini, mini rajčica, krema od sira, istarski tartuf, sir Grana Padano</i>	
LINGUINI	21,00 €
<i>škampi, tjestenina linguini, mini rajčica, bisque, peršin</i>	
⌚ VEGANSKI RIŽOTO	16,00 €
<i>krema od šparoga, komadići šparoge, gljive, tofu</i>	
⌚ VEGE PLJUKANCI	20,00 €
<i>domaći pljukanci, pesto od bosiljka, mini rajčica, rikula, sezam, maslinovo ulje</i>	

⌚ jelo bez glutena
⌚ vegansko jelo



Glavna jela

⌚ RIBA (1 kg)	110,00 €
<i>dnevni ulov svježe ribe s prilogom</i>	
⌚ ŠKAMPI (1 kg)	100,00 €
<i>škampi pripremljeni po želji, buzara ili žar</i>	
⌚ POPARA "TRAMUNTANA"	37,00 €
<i>rep grdobine, kozice, škampi, file brancina, mini rajčica, riblja juha, krumpir, peršin</i>	
⌚ TUNA	37,00 €
<i>tuna u sezamu, mlada salata, jabuka, reducirani aceto balsamico</i>	
⌚ FILE SVJEŽE RIBE	38,00 €
<i>file ribe na žaru, krema od blitve, mahune, krumpir</i>	
GRDOBINA	37,00 €
<i>rep grdobine, bisque, mini rajčica, domaći ravioli punjeni skutom</i>	
HOBOTNICA	34,00 €
<i>ragu od jadranske hobotnice, slanutak, kopar, krumpir, prepečeni kruh</i>	
⌚ TELEĆI RIB-EYE ŽAR	40,00 €
<i>teleći rib-eye, pečeni mladi krumpir, krema od tikvica, prženi luk, umak od tartufa</i>	
OSSOBUCO	35,00 €
<i>sporo kuhanja teleća koljenica, pire od krumpira, umak od crnog vina</i>	
TURNEDO	40,00 €
<i>juneći file, domaći pljukanci, umak od zelenog papra, rikula, dalmatinska panceta, prženi luk, sir Grana Padano</i>	
⌚ BIFTEK ŽAR	40,00 €
<i>juneći file, krema od tikvica, mediteranski krumpir, prženi luk</i>	
⌚ RIBLJA PLATA ZA DVIJE OSOBE	86,00 €
<i>file brancina, odrezak od tune, škampi, kozice, rep grdobine, mahune, kuhanji krumpir</i>	
⌚ VEGANSKO VARIVO	32,00 €
<i>slanutak, mahuna, mini rajčica, krumpir, kopar, maslinovo ulje</i>	

⌚ jelo bez glutena
⌚ vegansko jelo



Umaci

UMAK OD PAPRA	6,00 €
UMAK OD TARTUFA	7,50 €

Prilozi i salate

SEZONSKA SALATA	6,50 €
MASLINE	6,50 €
SEZONSKO POVRĆE NA ŽARU	6,50 €
PEČENI MLADI KRUMPIR	6,50 €
MAHUNE I KUHANI KRUMPIR	6,50 €

 jelo bez glutena
 vegansko jelo



Deserti

⌚	JAGODA I KOKOS <i>podloga od badema, pistacija, kokosa i datulja, krema od jagoda, kokosa i indijskih oraščića</i>	9,50 €
⌚	ROGAČ NARANČA <i>biskvit od rogača, džem od ljute naranče, krema od mlječne čokolade</i>	9,50 €
	TART BOSILJAK MALINA <i>podloga od prhkog tijesta, krema od bosiljka, gel od malina</i>	9,50 €
⌚	LJEŠNJAČK TORTICA <i>biskvit lješnjak, pralina lješnjak, krema lješnjak, mousse od bijele čokolade</i>	9,50 €
	CHOUX S LIMUNOM I VANILIJOM <i>paljeno tijesto, krema od vanilije, gel od limuna</i>	9,50 €
	SLADOLED KUGLA <i>vanilija, čokolada, jagoda, pistacija</i>	2,50 €

⌚ Sirevi

PAŠKI SIR	17,00 €
GRANA PADANO	17,00 €
KOZJI SIR	17,00 €
PLATA PROBRANIH SIREVA	23,00 €

⌚ jelo bez glutena
⌚ vegansko jelo



Chef's Selection for the 18th Anniversary of Hotel More

FISH MENU

SMOKED TUNA

cold-smoked tuna, cheese cream, lettuce, mini tomatoes, pea sprouts

PRAWNS

prawns in crispy tempura, young salad, chive sauce, reduced aceto balsamico

MONKFISH

monkfish tail, bisque, mini tomatoes, homemade ravioli filled with cottage cheese

CAROB & ORANGE

carob sponge cake, bitter orange jam, milk chocolate cream

82,00 €

MEAT MENU

BURRATA

mini tomatoes, rocket, lettuce, basil pesto, flavoured toasted bread

STEAK PASTA

fillet of beef, linguini pasta, mini tomatoes, cheese cream, Grana Padano cheese

GRILLED VEAL RIB-EYE

veal rib-eye, baked young potatoes, zucchini cream, roasted onions, truffle sauce

HAZELNUT CAKE

hazelnut sponge cake, hazelnut praline, hazelnut cream, white chocolate mousse

82,00 €



Dear Guests,

Join us in celebrating Hotel More's 18th anniversary!

For this special occasion, our sommelier has carefully selected a glass of wine to complement each course of your meal. And for those who prefer a non-alcoholic option, we have something delightful prepared just for you.

To round off your dining experience in style, our award-winning bartender has crafted a special birthday cocktail.

We hope you will enjoy this unforgettable gourmet experience!



Cold Starters

❶ OYSTER (1 pc.) <i>oysters from the bay of Mali Ston</i>	3,50 €
TUNA <i>tuna spread, tomato tartare, flavoured toasted bread</i>	11,50 €
❶ CUTTLEFISH <i>cuttlefish salad, mini tomatoes, red onions, capers, parsley, olive oil</i>	17,00 €
BURRATA <i>mini tomatoes, rocket, lettuce, basil pesto, flavoured toasted bread</i>	16,00 €
❶ BEEF CARPACCIO <i>fillet of beef, Dijon mustard, mini tomatoes, rocket, Grana Padano cheese</i>	22,50 €
❶ PRAWNS & ANCHOVIES <i>marinated prawns and anchovies, tomatoes, citrus pulp, young salad, mini tomatoes</i>	21,00 €
❶ SMOKED TUNA <i>cold-smoked tuna, cheese cream, lettuce, mini tomatoes, pea sprouts</i>	22,00 €
❶ ⓧ HUMUS <i>chickpeas, olive oil, lettuce, mini tomatoes, radishes, pea sprouts</i>	11,50 €
❶ ⓧ VEGGIE SALAD <i>leaf lettuce, avocado, mini tomatoes, cashew nuts, red onion, roasted pepper, roasted zucchini, roasted aubergine, mustard and lemon dressing</i>	19,00 €
❶ COLD PLATTER FOR TWO <i>tuna spread, marinated anchovies, marinated prawns, smoked tuna, squid salad, oysters</i>	38,00 €

❶ gluten-free dish
ⓧ vegan dish



Soups

⌚ FISH	8,00 €
<i>clear soup, fish pieces, rice, parsley</i>	
⌚ ASPARAGUS	8,00 €
<i>cream of asparagus soup, asparagus pieces, flavoured bread pieces, olive oil</i>	
SCAMPI	9,50 €
<i>cream of scampi soup, cream of cheese</i>	

Warm Starters

PRAWNS	22,50 €
<i>prawns in crispy tempura, young salad, chive sauce, reduced aceto balsamico</i>	
RAVIOLI	21,50 €
<i>homemade ravioli filled with quark, scampi, bisque, mini tomatoes</i>	
PLJUKANCI	19,00 €
<i>homemade pasta, prawns, mini tomatoes, bisque, zucchini</i>	
⌚ BLACK RISOTTO	22,50 €
<i>black Adriatic squid risotto</i>	
⌚ WHITE RISOTTO	21,00 €
<i>rice, prawns, mini tomatoes, fish stock, parsley, butter</i>	
STEAK PASTA	22,50 €
<i>fillet of beef, linguini pasta, mini tomatoes, cheese cream, Istrian truffle, Grana Padano cheese</i>	
LINGUINI	21,00 €
<i>scampi, linguini pasta, scampi, mini tomatoes, bisque, parsley</i>	
⌚ VEGAN RISOTTO	16,00 €
<i>asparagus cream, asparagus pieces, mushrooms, tofu</i>	
⌚ VEGGIE PASTA (pljukanci)	20,00 €
<i>homemade pasta, basil pesto, mini tomatoes, rocket, sesame seeds, olive oil</i>	

⌚ gluten-free dish
⌚ vegan dish



Main Courses

⌚	FISH (1 kg) <i>from daily fresh catch with side dish</i>	110,00 €
⌚	SCAMPI (1 kg) <i>scampi prepared as per your preference, either in buzara style or grilled</i>	100,00 €
⌚	POPARA "TRAMUNTANA" <i>monkfish tail, prawns, scampi, sea bass fillet, mini tomatoes, fish broth, potatoes, parsley</i>	37,00 €
⌚	TUNA <i>tuna in sesame, young salad, apple, reduced aceto balsamico</i>	37,00 €
⌚	FRESH FISH FILLET <i>grilled fish fillet, chard cream, green beans, potatoes</i>	38,00 €
	MONKFISH <i>monkfish tail, bisque, mini tomatoes, homemade ravioli filled with cottage cheese</i>	37,00 €
	OCTOPUS <i>ragout of Adriatic octopus, chickpeas, dill, potatoes, toasted bread</i>	34,00 €
⌚	GRILLED VEAL RIB-EYE <i>veal rib-eye, baked young potatoes, zucchini cream, roasted onions, truffle sauce</i>	40,00 €
	OSSOBUCCO <i>slow-cooked veal shank, mashed potatoes, red wine sauce</i>	35,00 €
	TOURNEDOS <i>fillet of beef, homemade pasta "pljukanci", green pepper sauce, rocket, Dalmatian pancetta, roasted onions, Grana Padano cheese</i>	40,00 €
⌚	GRILLED STEAK <i>beef fillet, zucchini cream, Mediterranean potatoes, roasted onions</i>	40,00 €
⌚	FISH PLATE FOR TWO <i>sea bass fillet, tuna steak, scampi, prawns, monkfish tail, green beans, boiled potatoes</i>	86,00 €
⌚ 🥗	VEGAN STEW <i>chickpeas, green beans, mini tomatoes, potatoes, dill, olive oil</i>	32,00 €

⌚ gluten-free dish
🥗 vegan dish



Sauces

PEPPER SAUCE	6,00 €
TRUFFLE SAUCE	7,50 €

Side Dishes and Salads

SEASONAL SALAD	6,50 €
OLIVE	6,50 €
GRILLED SEASONAL VEGETABLES	6,50 €
ROASTED YOUNG POTATOES	6,50 €
GREEN BEANS AND BOILED POTATOES	6,50 €

 gluten-free dish
 vegan dish



Desserts

STRAWBERRY AND COCONUT	9,50 €
<i>almond, pistachio, coconut, and date base, with strawberry, coconut, and cashew cream</i>	
CAROB AND ORANGE	9,50 €
<i>carob sponge, spicy orange jam, milk chocolate cream</i>	
BASIL AND RASPBERRY TART	9,50 €
<i>shortcrust pastry base, basil cream, raspberry gel</i>	
HAZELNUT CAKE	9,50 €
<i>hazelnut sponge, hazelnut praline, hazelnut cream, white chocolate mousse</i>	
LEMON AND VANILLA CHOUX	9,50 €
<i>choux pastry, vanilla cream, lemon gel</i>	
SCOOP OF ICE CREAM	2,50 €
<i>vanilla, chocolate, strawberry, pistachio</i>	

① Cheese Varieties

PAG CHEESE	17,00 €
GRANA PADANO	17,00 €
GOAT CHEESE	17,00 €
CHEESE PLATTER SELECTION	23,00 €



Cijene su izražene u eurima, svi su porezi uključeni. Ako niste dobili račun za korištene usluge, iste niste dužni platiti. Couvert se ne naplaćuje. Cijenjeni gosti, neka od naših jela (riba, školjke kao i jela koja sadrže gluten i jaje) mogu izazvati alergiju. Molimo Vas da nas upozorite prije narudžbe, a za sve dodatne informacije o prisutnosti alergena u hrani ili piću možete se obratiti poslužnom osoblju.

The above prices are expressed in euros, with all taxes included. In case you do not get a bill for services rendered, you are not bound to pay for them. Couvert is included. Dear guests, some of our dishes (including fish, shellfish, and those containing gluten or eggs) may cause allergies. Please inform us before placing your order. For any additional information regarding allergens in food or drinks, please speak to our waiting staff.

Les prix ci-dessus sont exprimés en euros, toutes taxes comprises. Dans le cas où vous ne obtenez pas une facture pour les services rendus, vous n'êtes pas obligés de les payer. Service compris. Chers clients, certains de nos plats (poissons, coquillages et les aliments contenant gluten et oeuf) peuvent provoquer des allergies. Nous vous remercions de bien vouloir nous prévenir avant de passer commande. Pour toute information complémentaire sur la présence d'allergènes dans les aliments ou les boissons, veuillez vous adresser à notre personnel de service.

Alle Preise sind angegeben in Euro, inklusive Mehrwertsteuer. Sollten Sie keine Rechnung bekommen, sind Sie zur Zahlung nicht verpflichtet. Das Couvert wird nicht berechnet. Sehr geehrte Gäste, manche Gerichte wie Fisch, Muscheln, sowie Nahrungsmittel mit Gluten und Eiern können allergische Reaktionen hervorrufen. Bitte informieren Sie uns vor Ihrer Bestellung über bestehende Allergien von Speisen oder Getränken. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

OBAVIJEST O NAČINU PODNOŠENJA PRIGOVORA POTROŠAČA

Sukladno članku 10. Zakona o zaštiti potrošača (Nar. nov., br. 41/14.) obavještavamo potrošače da nezadovoljstvo u odnosu na kupljeni proizvod ili pruženu uslugu mogu iskazati prigovorom u pisanoj formi. Prigovor možete poslati putem pošte na ruke direktora na adresu:

Hotel More d.o.o., Kardinala Stepinca 33, 20000 Dubrovnik, Hrvatska

Obvezujemo se odgovoriti na prigovore u pisanim obliku u roku od 15 dana od dana zaprimanja prigovora. Obavezno navesti: podnositelja prigovora (ime i prezime), te adresu za dostavu odgovora.

NOTICE OF FILING A WRITTEN COMPLAINT

According to Article 10, Consumer Protection Act (Nar. nov., br. 41/14.) we inform our consumers that the objection to the quality of our services can be delivered in writing to attention Hotel Manager, to the following address:

Hotel More d.o.o., Kardinala Stepinca 33, 20000 Dubrovnik, Croatia

The answer to your complaint will be provided in writing no later than 15 days from receiving the complaint. Please be sure to specify your name and the address for submission of replies.

AVIS DE DÉPÔT D'UNE RÉCLAMATION ÉCRITE

Selon l'article 10 de la loi sur la protection des consommateurs (Journal officiel, No. 41/14), nous informons nos consommateurs que l'objection sur la qualité de nos services peut être transmise par écrit à l'attention du Directeur de l'Hôtel, à l'adresse suivante:

Hotel More d.o.o., Kardinala Stepinca 33, 20000 Dubrovnik, Hrvatska

La réponse à votre plainte sera fournie par écrit au plus tard 15 jours à compter de la réception de la plainte. S'il vous plaît n'oubliez pas de préciser votre nom et l'adresse pour le dépôt des réponses.

HINWEIS ZUR EINREICHUNG VON VERBRAUCHERBESCHWERDEN

Im Einklang mit Artikel 10 des Konsumentenschutzgesetzes (Volksblatt, Nr. 41/14.) informieren wir die Kunden, dass sie die Unzufriedenheit auf Bezug der gekauften Ware oder Dienstleistung in Form eines schriftlichen Einspruchs ausdrücken können. Die Beschwerde kann per Post auf Händen des Direktors an die folgende Adresse geschickt werden:

Hotel More d.o.o., Kardinala Stepinca 33, 20000 Dubrovnik, Kroatien

Wir verpflichten uns, auf die Beschwerden innerhalb von 15 Tagen seit dem Eingang der Beschwerde zu antworten. Unbedingt anzugeben: der Beschwerdeführer (Vor- und Nachname) und die Absenderadresse.

