



KRALJEVSKI
VINOGRADI

Jelovnik
Menu

KONOBA I KUŠAONICA VINA
TAVERN AND WINE TASTING ROOM
TAVERNE UND WEINVERKOSTUNGSRAUM

DOBRODOŠLI!

WELCOME!

WILLKOMMEN!

KONOBA KRALJEVSKI VINOGRADI Vam želi priuštiti uživanje u tradicionalnoj kuhinji, koja vas vraća stotinama godina u našu povijest.

Mnoge su civilizacije ostavile tragove na području Zadra i Nina još od prapovijesti starih Ilira, Rimljana, pa sve do vremena 7 hrvatskih kraljeva koji su stolovali na ovom području.

Tradicija uzgoja grožđa na ovom lokalitetu i kraljevskih vinograda seže od 1066.godine, a sljubljivanje obilja ukusnih mesnih i ribljih specijaliteta sa vinom, naša je misija.

Mi pripremamo klasična hrvatska jela na tradicionalan način i želimo gostima priuštiti autentični doživljaj uživanja u domaćoj hrani, vrhunskim vinima i jedinstvenom pogledu iz vinograda na zadarski kanal.

TAVERN ROYAL VINEYARDS wants you to enjoy traditional cuisine, which takes you back hundreds of years in our history.

Many civilizations have left traces in the area of Zadar and Nin since prehistoric times, the ancient Illyrians, the Romans, and all the way to the time of the 7 Croatian kings who ruled this area.

The tradition of growing grapes in this locality and royal vineyards dates back to 1066, and combining an abundance of delicious meat and fish specialties with wine is our mission.

We prepare classic Croatian dishes in the ancient way and want to offer our guests an authentic experience of enjoying home-made food, top-quality wines and a unique view from the vineyard to the Zadar canal.

TAVERNE KÖNIGLICHE WEINBERGE möchte, dass Sie traditionelle Küche genießen, die Sie Hunderte von Jahren in unsere Geschichte zurückversetzt.

Viele Zivilisationen haben in der Gegend von Zadar und Nin seit prähistorischen Zeiten Spuren hinterlassen, von den alten Illyrern, den Römern bis hin zur Zeit der sieben kroatischen Könige, die dieses Gebiet regierten.

Die Tradition des Weinanbaus in diesem Ort und auf den königlichen Weinbergen reicht bis ins Jahr 1066 zurück und die Kombination einer Fülle köstlicher Fleisch- und Fischspezialitäten mit Wein ist unsere Mission.

Wir bereiten klassische kroatische Gerichte auf alte Art zu und möchten unseren Gästen ein authentisches Erlebnis bieten, bei dem sie hausgemachte Speisen, erstklassige Weine und einen einzigartigen Blick vom Weinberg auf den Zadar-Kanal genießen.

HLADNA PREDJELA

COLD HORS-D'OEUVRES

KALTE VORSPEISEN

PAŠTETA OD TUNE

Tuna, incuni, kapare i maslinovo ulje.

TUNA PATE

Tuna, anchovies, capers and olive oil

THUNFISCHPASTE

Thunfisch, sardellen, kapern und Olivenöl

DRNIŠKI PRŠUT

Domaći pršut, salata, cherry, feferon.

PROSCIUTTO (dry-cured ham)

Homemade prosciutto (Drniš prosciutto), salad, cherry tomatoes, peppers

DALMATINISCHER SCHINKEN - "PRŠUT"

Luftgetrockneter Schinken (Drniš prosciutto), Salat, Kirschtomaten, Peperoni

PIJAT IZ TRSJA

Drniški pršut, ovčiji sir, ninski šokol, panceta i kobasica.

VINEYARD DISH

Dalmatian prosciutto, Sheep cheese, Nin šokol, pancetta, and sausage

WEINBERG-TELLER

Dalmatinischer Prosciutto, Schafskäse, Nin-Šokol, Pancetta und Wurst

TARTAR OD TUNE

Svježa tuna, dijon-wasabi umak, ljuto ulje i kapari.

TUNA TARTAR

Fresh tuna, Dijon-wasabi sauce, spicy oil, and capers

THUNFISCH-TARTAR

Frischer Thunfisch, Dijon-Wasabi-Sauce, scharfes Öl und Kapern

TAPENADA OD CRNIH MASLINA

Masline, kapare i maslinovo ulje.

BLACK OLIVE TAPENADE

Olives, capers and olive oil

TAPENADE AUS SCHWARZEN OLIVEN

Oliven, Kapern und Olivenöl

PAŠKI SIR

Domaći sir sa otoka Paga, masline i cvijet kapare.

CHEESE FROM THE ISLAND OF PAG

Homemade cheese from the island of Pag, olives and caper blossom

"PAŠKI SIR" - KÄSE VON PAG

Hausgemachter Käse von der Insel Pag, Oliven und Kapernblüten

SELEKCIJA SIREVA

Ovčiji, kozji, sir sa dalmatinskim travama i sir sa crnim paprom.

CHEESE SELECTION

Sheep cheese, goat cheese with Dalmatian herbs, and cheese with black pepper

KÄSEAUSWAHL

Schafskäse, Ziegenkäse mit dalmatinischen Kräutern und Käse mit schwarzem Pfeffer

TARTAR OD BRANCINA

Brancin, citrusi i ulje od rikole.

SEA BASS TARTAR

Sea bass, citrus, and arugula oil

WOLFBARSCH-TARTAR

Wolfsbarsch, Zitrusfrüchte und Rucolaöl



HLADNA PREDJELA
COLD HORS-D'OEUVRES
KALTE VORSPEISEN

HLADNI PIAT RIBLJI

Selekcija morskih plodova.

THE COLD FISH DISH

Selection of seafoods

KALTER FISCHTELLER

Auswahl von Meeresfrüchten



CARPACCIO OD DIMLJENE TUNE

Hladno dimljena tuna, krema od wasabija i dijon senf.

COLD SMOKED TUNA CARPACCIO

Cold smoked tuna, wasabi cream, and Dijon mustard

GERÄUCHERTES THUNFISCH-CARPACCIO

Kaltgeräucherter Thunfisch, Wasabicreme und Dijon-Senf

CARPACCIO OD HOBOTNICE

Hobotnica, ulje od rikole, emulzija od citrusa.

OCTOPUS CARPACCIO

Octopus, arugula oil, and citrus emulsion

KRAKEN-CARPACCIO

Tintenfisch, Rucolaöl und Zitrusemulsion

DNEVNA JUHA

Sezonske juhe

SOUP OF THE DAY

Seasonal soups

TAGESSUPPE

Saisonale Suppen

JUHE

SOUPS

SUPPEN

RIBLJA JUHA

Riba i riža.

FISH SOUP

Fish and rice

FISCHSUPPE

Fisch und Reis



GOVEDA JUHA

Bistra goveđa juha

BEEF SOUP

Clear beef soup

RINDFLEISCHSUPPE

Klare Rinderbrühe

KREM JUHA OD KOZICA

Jadranske kozice i začini.

CREAM OF PRAWN SOUP

Adriatic prawns and seasoning

GARNELENCREMESUPPE

Adriatische Garnelen und Gewürze

SALATA KAO GLAVNO JELO

SALAD AS THE MAIN DISH

SALAT ALS HAUPTGERICHT

BIFTEK salata

Biftek, dresing od jogurta, bučine sjemenke, krutoni od kruha, grana padano.

STEAK salad

Beef steak, yogurt dressing, pumpkin seeds, bread croutons, and Grana Padano.

BEEFSTEAK-Salat

Rindersteak, Joghurt-Dressing, Kürbiskerne, Brotcroutons und Grana Padano.



CEZAR SALATA

Piletina, cezar dresing, kruton od kruha i grana padano.

CEASAR SALAD

Chicken, Caesar dressing, bread croutons, and Grana Padano

CEASAR SALAD

Hähnchen, Caesar-Dressing, Brotcroutons und Grana Padano

BURRATA

Burrata, ulje od bosiljka, pinjoli i maslinovo ulje.

BURRATA

Burrata, basil oil, pine nuts, and olive oil

BURRATA

Burrata, Basilikumöl, Pinienkerne und Olivenöl

TUNA SALATA

Tuna, dresing od citrusa, senf, maslinovo ulje i začini.

TUNA SALAD

Tuna, citrus dressing, mustard, olive oil, and spices.

THUNFISCHSALAT

Thunfisch, Zitrusdressing, Senf, Olivenöl und Gewürze.

SALATA OD HOBOTNICE

Hobotnica, krema od kalamata masline i maslinovo ulje.

OCTOPUS SALAD

Octopus, Kalamata olive cream, and olive oil

KRAKEN-SALAT

Oktopus, Kalamata-Olivencreme und Olivenöl

RIŽOTO

RISOTTO

RISOTTO

RIŽOTO OD JADRANSKIH KOZICA

Kozice, bijelo vino, češnjak, kardinal, grana padano i maslinovo ulje.

ADRIATIC PRAWN RISOTTO

Prawns, white wine, garlic, cardinal, Grana Padano, and olive oil.

GARNELEN-RISOTTO

Garnelen, Weißwein, Knoblauch, Kardinal, Grana Padano und Olivenöl.



CRNI RIŽOT

Sipa, crnilo sipe, češnjak, bijelo vino, grana padano i maslinovo ulje.

BLACK RISOTTO

Cuttlefish, cuttlefish ink, garlic, white wine, Grana Padano, and olive oil.

SCHWARZER RISOTTO

Sepia, Sepiatinte, Knoblauch, Weißwein, Grana Padano und Olivenöl.

**PASTE
PASTA
NUDELGERICHTE**

**PLJUKANCI SA JADRANSKIM
KOZICAMA**

Pljukanci, kozice, tikvica, rajčica, češnjak, bijelo vino i grana padano.

PLJUKANCI WITH ADRIATIC PRAWNS

Pljukanci, prawns, zucchini, tomato, garlic, white wine, and Grana Padano.

"PLJUKANCI" MIT ADRIA-GARNELEN

Pljukanci, Garnelen, Zucchini, Tomate, Knoblauch, Weißwein und Grana Padano.



PLJUKANCI SA TARTUFIMA

Pljukanci, umak od tartufa, listići tartufa i grana padano.

PLJUKANCI WITH TRUFFLES

Pljukanci, truffle sauce, truffle flakes, and Grana Padano.

"PLJUKANCI" MIT TRÜFFEL

Pljukanci, Trüffelsauce, Trüffellocken und Grana Padano.

FUŽI SA MESOM

Fuži, teleći rago i Grana Padano.

FUŽI WITH MEAT

Fuži (traditional spindle-shaped pasta), veal ragout, and Grana Padano.

"FUŽI" MIT KALBSFLEISCH

Fuži (röhrenartige Nudeln) Kalbsragout und Grana Padano.

LINGVINE SA VONGOLAMA

Linguine, Vongole, češnjak, bijelo vino i maslinovo ulje.

LINGUINE WITH VONGOLE

Linguine Vongole, garlic, white wine, and olive oil.

LINGUINE MIT VONGOLE

Linguine, Vongole, Knoblauch, Weißwein und Olivenöl.

VEGE PLJUKANCI

Pljukanci, tikvica, paprika, chery rajčica, bijelo vino, češnjak

VEGE PLJUKANCI

Pljukanci, zucchini, peppers, cherry tomatoes, white wine and garlic.

VEGETARISCHE "PLJUKANCI"

Pljukanci, Zucchini, Paprika, Kirschtomaten, Weißwein und Knoblauch.

RIBLJA JELA

FISH DISHES

FISCHGERICHTE

RIBLJA PLATA na žaru

Riba, tuna, lignja sa žara, škampi i prilog blitva.

GRILLED SEAFOOD PLATTER

Fish, tuna, grilled squids, shrimps, chard as a side dish

GEGRILLTE FISCHPLATTE

Fisch, Thunfisch, gegrillte tintenfisch, Garnelen mit Mangold als Beilage



JADRANSKA RIBA na žaru

Riba (preporuka prilog blitva)

GRILLED ADRIATIC FISH

Fish (chard recommended as a side dish)

GEGRILLTER ADRIA-FISCH

Adria-Fisch (Empfehlung: Mangold als Beilage)

TUNA STEK na žaru

Tuna, prilog blitva.

GRILLED TUNA STEAK

Tuna, chard as a side dish

GEGRILLTES THUNFISCHSTEAK

Thunfisch mit Mangold als Beilage

OBORITA RIBA na žaru

Riba (preporuka prilog blitva)

PRIME ADRIATIC FISH

Fish (chard recommended as a side dish)

GEGRILLTER MAGERFISCH

Magerfisch (Empfehlung: Mangold als Beilage)

ŠKAMPI na žaru

Škampi, 500g

GRILLED SHRIMP

Shrimp, 500g

GEGRILLTE SCAMPI

Gegrillte Scampi, 500g



DAGNJE

Dagnje, bijelo vino, češnjak i maslinovo ulje.

MUSSELS

Mussels, white wine, garlic, and olive oil.

MIESMUSCHELN

Muscheln, Weißwein, Knoblauch und Olivenöl.

LIGNJE na žaru

Lignje, prilog blitva

GRILLED SQUID

Squid, chard as a side dish

GEGRILLTE KALMARE

Kalmare, Mangold als Beilage

LIGNJE frigane

Lignje, tartar umak, prilog pomfri

FRIED SQUID

Squid, tartar sauce, French fries as a side dish

FRITTIERTE KALMARE

Kalmare, Tartarsoße mit Pommes frites als Beilage

MESNA JELA SA ŽARA

GRILLED MEAT

FLEISCHGERICHTE VOM GRILL

KRALJEVSKA PLATA

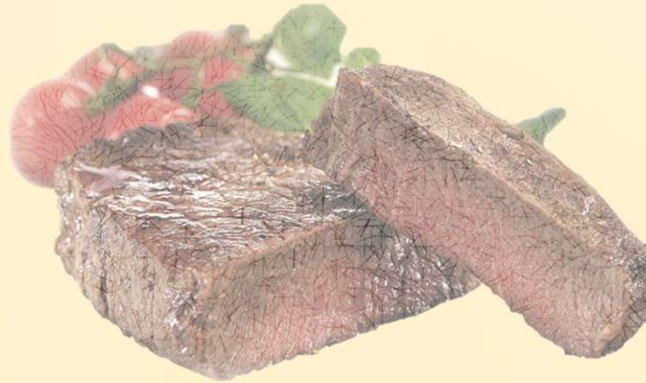
Biftek, ramstek, teleći i svinjski kotlet, piletina, povrće i krumpir.

ROYAL PLATTER

Beefsteak, rump steak, veal and pork chop, chicken, vegetables and potatoes

KÖNIGLICHE PLATTE

Beefsteak, Rumpsteak, Kalbskotelett, Schweinekotelett, Hanchen, Gemüse und Kartoffeln



VINOGRADARSKA PLATA

Svinjetina, piletina, ćevapi, kobasica povrće i krumpir.

VINEYARD PLATTER

Pork, chicken, ćevapi, sausage, vegetables and potatoes.

WEINBERG-PLATTE

Schweinefleisch, Hanchenfleisch, ćevapčići, Grillwurst, Gemüse und Kartoffeln.

BIFTEK

Biftek, prilog povrće

BEEFSTEAK

Beefsteak, vegetables as a side dish

BEEFSTEAK

Beefsteak, Gemüse als Beilage

RIB-EYE ODREZAK

Rib-eye odrezak, prilog povrće

RIB-EYE STEAK

Rib-eyesteak, vegetables as a side dish

RIB-EYE STEAK

Rib-Eye Steak, Gemüse als Beilage

PILEĆI FILE

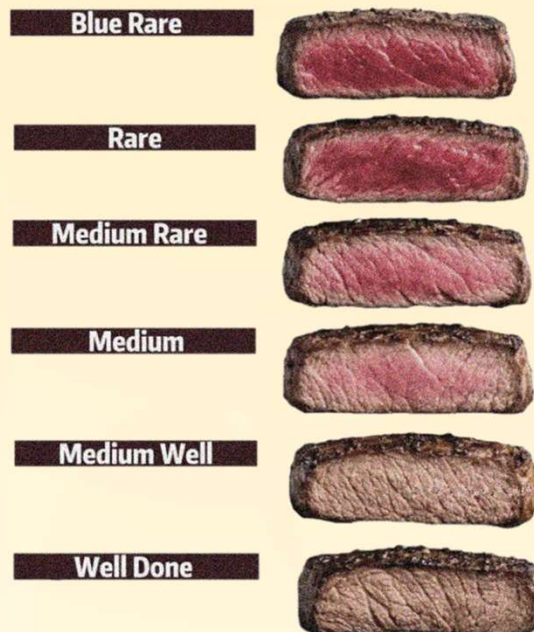
Piletina, prilog pomfri

CHICKEN FILLET

Chicken, French fries as a side dish

HÄHNCHENFILET

Hähnchenfilet mit Pommes frites als Beilage



TELEĆI KOTLETI

Teleći kotlet, prilog pekarski krumpir

VEAL CHOPS

Veal chop, potato wedges as a side dish

KALBSKOTELETTS

Kalbskotelett mit Kartoffelspalten als Beilage

TRADICIONALNA DALMATINSKA JELA ispod peke

***po narudžbi

TRADITIONAL DALMATIAN DISHES baked under the peka (baking bell) ***pre-ordered

TRADITIONELLE DALMATINISCHE SPEISEN UNTER DER PEKA (TRAD. BRATGLOCKE) ***auf Bestellung

TELETINA ISPOD PEKE

Teletina, prilog krumpir, povrće.

ROASTED VEAL

Veal, potatoes and vegetables as a side dish

KALBSFLEISCH unter der Peka

Kalbfleisch mit Kartoffeln und Gemüse als Beilage



JANJETINA ISPOD PEKE

Janjetina, prilog krumpir, povrće.

ROASTED LAMB

Lamb, potatoes and vegetables as a side dish

LAMMFLEISCH unter der Peka

Lammfleisch mit Kartoffeln und Gemüse als Beilage

RIBA ISPOD PEKE

Riba, prilog krumpir, povrće.

ROASTED FISH

Fish, potatoes and vegetables as a side dish

FISCH unter der Peka

Fisch mit Kartoffeln und Gemüse als Beilage

PIVAC ISPOD PEKE

Pivac, prilog krumpir, povrće.

ROASTED ROOSTER

Rooster, potatoes and vegetables as a side dish

HAHN unter der Peka

Hahn mit Kartoffeln und Gemüse als Beilage

HOBOTNICA ISPOD PEKE

Hobotnica prilog krumpir, povrće.

ROASTED OCTOPUS

Octopus, potatoes and vegetables as a side dish

KRAKE unter der Peka

Krake mit Kartoffeln und Gemüse als Beilage

TRADICIONALNA JELA SA RAŽNJA *** po narudžbi

TRADITIONAL SPIT ROAST DISHES *** pre-ordered

TRADITIONELLE BRATSPIEßGERICHTE *** auf Bestellung

PEČENA JANJETINA

Janjetina sa ražnja

ROASTED LAMB

Roasted lamb

GEBRATENES LAMM

Lammfleisch vom Spieß



PEČENI ODOJAK

Svinjetina sa ražnja

ROASTED PORK

Roasted pork

GEBRANETER FERKEL

Schweinefleisch vom Spieß

SALATE
SALADS
SALATE

**DALMATINSKA MJEŠANA
SALATA**

Sezonsko povrće

DALMATIAN MIXED SALAD

Seasonal vegetables in a salad

DALMATIANISCHER GEMISCHTER SALAT

Saisonales Gemüse



KUPUS SALATA

Kupus, maslinovo ulje

CABBAGE SALAD

Cabbage, olive oil

KRAUTSALAT

Kohl, Olivenöl

RAJČICA

Rajčica, maslinovo ulje

TOMATOES

Tomatoes, and olive oil

TOMATEN

Tomate und Olivenöl

RIKOLA SALATA

Rikola, maslinovo ulje

ROCKET SALAD

Rocket, olive oil

RAUKESALAT

Rauke, Olivenöl.

UMACI - WHITE WINE GRAVY OR RED WINE GRAVY - SOßEN

DEMI-GLACE UMAK

DEMI-GLACE SAUCE

Demi-Glace-Soße

UMAK OD ZADARSKOG TARTUFA

ZADAR'S TRUFFLE GRAVY

ZADAR-TRÜFFELSAUCE

UMAK OD ZELENOG PAPRA

GREEN PEPPER SAUCE

GRÜNER-PFEFFERSAUCE

PRILOG - SIDE DISHES - BEILAGEN

POVRĆE SA ŽARA
GRILLED VEGETABLES
GEMÜSE VOM GRILL



KRUMPIR PEKARSKI
POTATO WEDGES
KARTOFFELSPALTEN

BLITVA
CHARD
MANGOLD

POMFRIT
FRENCH FRIES
POMMES FRITES

DODATCI - CONDIMENTS - ZUSÄTZE

DOMAĆI KRUH
HOMEMADE BREAD
HAUSGEMACHTES BROT



KEČAP / MAJONEZA / SENF
KETCHUP / MAYONNAISE / MUSTARD
KETCHUP / MAYONNAISE / SENF

PARMEZAN
PARMESAN
PARMESAN

MASLINE
OLIVES
OLIVEN

AJVAR
AJVAR
AJVAR (Paste aus eingekochten
Paprikas und Auberginen)

TARTAR
TARTAR
TARTARSAUCE

DESERTI - DESSERT - NACHTISCH

DNEVNI KOLAČ

Voćna torta, Panna cotta, Tiramisu, i dr.

DAILY PASTRY

Fruit cake, Panna cotta, Tiramisu, etc.

KUCHEN DES TAGES

Früchtekuchen, Panna cotta, Tiramisu usw.



SLADOLED OD VANILIJE I CRVENO VINO

Specijalitet kuće - Sladoled od vanilije sa crvenim vinom, ...

VANILLA ICE CREAM AND RED WINE

House specialty - Vanilla ice cream with red wine,

VANILLEEIS UND ROTWEIN

Hauspezialität - Vanilleeis mit Rotwein, ...



U konobi KRALJEVSKI VINOGRADI izbor je vrhunske domaće hrane od pršuta, sira, maslinova ulja, janjetine, teletine, hobotnica, jadranske ribe, domaćeg kruha i mnogih drugih delicija.

Poseban eno-gastronomski užitek imati ćete sljubljivanjem vrhunskih vina naše vinarije sa domaćom hranom. Osjetite svježini povjetarca na našoj terasi sa koje puca prekrasan pogled na zadarski kanal i nesvakidašnji zalazak sunca. Dobro došli!

The KRALJEVSKI VINOGRADI tavern offers a selection of top-quality local food, including prosciutto, cheese, olive oil, lamb, veal, octopus, Adriatic fish, homemade bread and many other delicacies.

You will experience a special eno-gastronomic pleasure by pairing the top wines of our winery with local food. Feel the fresh breeze on our terrace, which offers a beautiful view of the Zadar Canal and an extraordinary sunset. Welcome!

Die Taverne KRALJEVSKI VINOGRADI bietet eine Auswahl an hausgemachten Speisen höchster Qualität, darunter Schinken, Käse, Olivenöl, Lamm, Kalb, Tintenfisch, Fisch aus der Adria und hausgemachtes Brot und viele andere Köstlichkeiten.

Einen besonderen enogastronomischen Genuss erleben Sie durch die Kombination der Spitzenweine unseres Weingutes mit regionalen Speisen. Spüren Sie die frische Brise auf unserer Terrasse, die einen wunderschönen Blick auf den Zadar-Kanal und einen außergewöhnlichen Sonnenuntergang bietet. Willkommen!

U cijenu je uračunata usluga i porez. Cijene su izražene u EUR.

VAT included. All prices are in EUR.

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Service und der gesetzlichen Steuern.

Kušaonica vina i Konoba

Wine tasting room and tavern

WEINPROBEN HÄPPCHEN

KONOBA

Punta Skala Ulica XIII br. 10
23231 PETRČANE - Croatia

PAŠKI SIR SA MARMELADOM

Sir sa otoka Paga, suhe smokve i marmelada od smokava.

PAG ISLAND CHEESE WITH FIG JAM

Cheese from the island of Pag, dried figs, and fig marmalade.

PAGER KÄSE MIT MARMELADE

Käse von der Insel Pag, getrocknete Feigen und Feigenmarmelade.

KRUŠKE U VINU

Specijalitet kuće - Kruške u crvenom vinu

PEARS IN RED WINE

House specialty - Pears in red wine

BIRENEN IN ROTWEIN

Hauspezialität - Birnen in Rotwein

Molimo poštovane goste, ako imaju alergijske reakciju na određenu hranu da o tome obavijeste konobara koji ih uslužuje.

Dear guests, if they have an allergic reaction to certain food, please inform the waiter serving them.

Liebe Gäste, wenn Sie auf bestimmte Speisen allergisch reagieren, informieren Sie bitte den Kellner, der Sie bedient.



info@kraljevski-vinogradi.hr

REZERVACIJE

+385 91 33 33 354

