



Dobrodošli!

Willkommen!

Welcome!

Benvenuti!



Konoba Bonaca Punta

Dobrodošli u našu konobu u Umagu...
Uživajte u ugodnoj atmosferi naše tradicionalne konobe
i okusite autentičnu istarsku kuhinju, pripremljenu s puno
ljubavi i svježim lokalnim sastojcima. Bilo da se odlucite
za svježu ribu domaću tjesteninu ili casu dobrog
istarskog vina – kod nas ćete doživjeti pravu
gostoljubivost i okuse Istre.
Veselimo se vašem dolasku i želimo vam ugodne i
ukusne trenutke.

Willkommen

Unsere Speisekarte ist auf Deutsch verfügbar. Guten Appetit..

Welcome

Our menu is available in English. Enjoy your meal.

Benvenuti

Il nostro menù è disponibile in italiano. Buon appetito..



Doručak

Bonaca tanjur	(3 jaja, kobasica, kravljji sir, ovcji sir, rajcica) 350 g	€9
Istarski omlet	(3 jaja, istarski prsut, svjezi kravljji sir, istarska panceta, rajcica) 350 g	€9
Vegetarijanski omlet	(3 jaja, tikvice, paprika, gljive, svjezi kravljji sir, matovilac, rajcica) 350 g	€8
Hemendex–Bekendex	(3 jaja, sunka ili slanina, rajcica, salata, kiseli krastavci) 300 g	€8
Grcki jogurt	(sezonsko voće, suho voće) 350 g	€9
Narezak	(pureca sunka, zimska salama, suhi vrat, sir) 350 g	€15
Tanjur sireva	(kozji sir, ovcji sir, sir s tartufima, kravljji sir) 300 g	€15
Tanjur raznog voca	300 g	€7
Pahuljice s mlijekom ili jogurt	(mus, kukuruzne pahuljice, cokoladne pahuljice) 200 g	€5
Omlet morski	(3 jaja, kozice, hobotnica na salati, tuna dimljena, rukola) 350 g	€16
Fritaja s tartufima	(3 jaja, tartufi, sir s tartufima, kobasica s tartufima) 350 g	€25
Brios, Krosan		€3

Dodaci (€ 1,60)

Maslac

Nutella

Dzemovi (marelica, sipak, jagoda)

Med

Jogurt obican

Jogurt vocni (jagoda, breskva, sumsko voće)



FRÜHSTÜCK

Bonaca-Teller	(3 Eier, Wurst, Kuhkäse, Schafskäse, Tomate) 350 g	€9
Istrisches Omelett	(3 Eier, istrischer Schinken, frischer Kuhkäse, istrische Pancetta, Tomate) 350 g	€9
Vegetarisches Omelett	(3 Eier, Zucchini, Paprika, Pilze, frischer Kuhkäse, Feldsalat, Tomate) 350 g	€8
Hemendex-Bekendex	(3 Eier, Schinken oder Speck, Tomate, Salat, Gewürzgurke) 300 g	€8
Griechischer Joghurt	(saisonales Obst, Trockenfrüchte) 350 g	€9
Aufschnitt	(Putenschinken, Wintersalami, Schweinenacken, Käse) 350 g	€15
Käseplatte	(Ziegenkäse, Schafkäse, Trüffelkäse, Kuhkäse) 300 g	€15
Gemischtes Obst	300 g	€7
Getreideflocken mit Milch oder Joghurt	(Haferbrei, Corn Flakes, Schokoflocken) 200 g	€5
Meeres-Omelett	(3 Eier, Garnelen, Oktopus auf Salat, geräucherter Thunfisch, Rucola) 350 g	€16
Trüffel-Frittata	(3 Eier, Trüffel, Trüffelkäse, Würstchen mit Trüffeln) 350 g	€25
Brioche, Croissant		€3

Extras (€ 1,60)

Butter

Nutella

Marmeladen (Aprikose, Hagebutte, Erdbeere)

Honig

Naturjoghurt

Fruchtjoghurt(Erdbeere, Pfirsich, Waldfrüchte)



BREAKFAST

Bonaca Platter	(3 eggs, sausage, cow cheese, sheep cheese, tomato) 350 g	€9
Istrian Omelet	(3 eggs, Istrian prosciutto, fresh cow cheese, Istrian pancetta, tomato) 350 g	€9
Vegetarian Omelet	(3 eggs, zucchini, bell pepper, mushrooms, fresh cow cheese, lamb's lettuce, tomato) 350 g	€8
Hemendex–Bekendex	(3 eggs, ham or bacon, tomato, salad, pickles) 300 g	€8
Greek Yogurt	(seasonal fruit, dried fruit) 350 g	€9
Cold Cuts	(turkey ham, winter salami, cured pork neck, cheese) 350 g	€15
Cheese Platter	(goat cheese, sheep cheese, truffle cheese, cow cheese) 300 g	€15
Mixed Fruit Plate	300 g	€7
Cereal with Milk or Yogurt	(porridge, corn flakes, chocolate flakes) 200 g	€5
Seafood Omelet	(3 eggs, shrimp, octopus on salad, smoked tuna, arugula) 350 g	€16
Truffle Frittata	(3 eggs, truffles, truffle cheese, truffle sausage) 350 g	€25
Brioche, Croissant		€3

Extras (€ 1,60)

Butter

Nutella

Jams (apricot, rosehip, strawberry)

Honey

Plain Yogurt

Fruit Yogurt (strawberry, peach, forest fruits)



COLAZIONE

Piatto Bonaca	(3 uova, salsiccia, formaggio vaccino, formaggio di pecora, pomodoro) 350 g	€9
Omelette Istriana	(3 uova, prosciutto istriano, formaggio vaccino fresco, pancetta istriana, pomodoro) 350 g	€9
Omelette Vegetariana	(3 uova, zucchine, peperone, funghi, formaggio vaccino fresco, songino, pomodoro) 350g	€8
Hemendex–Bekendex	(3 uova, prosciutto cotto o pancetta, pomodoro, insalata, cetriolini sott'aceto) 300 g	€8
Yogurt Greco	(frutta di stagione, frutta secca) 350 g	€9
Affettati Misti	(prosciutto di tacchino, salame invernale, coppa di suino stagionata, formaggio) 350 g	€15
Piatto di Formaggi	(formaggio di capra, formaggio di pecora, formaggio al tartufo, formaggio vaccino) 300 g	€15
Piatto di Frutta Mista	300 g	€7
Fiocchi di Cereali con Latte o Yogurt	(pappa d'avena, corn flakes, fiocchi di cioccolato) 200 g	€5
Omelette di Mare	(3 uova, gamberi, polpo su insalata, tonno affumicato, rucola) 350 g	€16
Frittata Tartufi	(3 uova, tartufi, formaggio al tartufo, salsiccia al tartufo) 350 g	€25
Brioche, Cornetto		€3

Extra (€ 1,60)

Burro

Nutella

Marmellate (albicocca, rosa canina, fragola)

Miele

Yogurt Naturale

Yogurt alla Frutta (fragola, pesca, frutti di bosco)



Hladna predjela

Istarski pladanj "Bonaca" Za 2 osobe €29
Domaci prsut susen na buri, posluzen s
ovcjim sirom i maslinama.

Domaci prsut €16

Carpaccio od juneceg filea €17
Carpaccio od junetine s rukolom i
parmezanom.

Carpaccio s tartufima €22
Carpaccio od juneceg filea s tartufima, uz
maslinovo ulje i parmezan.

Domaci ovcji sir €12
Tradicionalni domaci sir posluzen s
maslinovim uljem.

Domaci kozi sir €14
Tradicionalni domaci sir posluzen s
maslinovim uljem.

Sir s tartufima €16
Fini tvrdi sir sa crnim tartufima.

Salata od hobotnice €16
Salata od hobotnice s lukom, maslinovim
uljem, limunom i krumpirom.

Carpaccio od tune €16
Tanko rezana svjeza tuna, marinirana u
maslinovom ulju i limunu, i crni papar.

Carpaccio od sabljjarke €22
Tanko rezana svjeza sabljarka, marinirana u
maslinovom ulju i limunu, i crni papar.

Caprese salata €12
Caprese salata – mozzarella, rajcica, bosiljak i
maslinovo ulje u savrsenom spoju.

Morski mix "Bonaca" za 2 osobe €29
Carpaccio od tune, carpaccio od sabljjarke,
pasteta od bakalara i ribe, salata od hobotnice,
slane sardine i marinirane sardele.

Riblja pasteta porcija €12

Pasteta od baklara porcija €12

Topla predjela

Njoki "Quattro Formaggi" €15
Mekani domaci njoki u umaku od cetiri vrste
sira, gorgonzole, mozzarelle, brie i parmezana.

Rezanci s tartufima €19

Rezanci s plodovima mora €19
Plodovi mora u bijelom vinu – posluzeni s
domacim rezancima ili rizotom.

Rezanci sa skampima (ili rizoto) €21
Rucno radjeni rezanci u umaku od skampa,
bijelog vina, cesnjaka, uz dodatak persina.

Skampi i sparoge €23
Rezanci sa skampima i sparogama –
posluzeni uz lagani kremasti umak.

Skampi i tartufi €25
Tartufi i skampi u kremastom umaku – s
rezancima ili rizotom.

Pjukanci s junecim sugom €16
Tradicionalna istarska tjestenina u bogatom
umaku od juneceg mesa, crnog vina i zacina.

Rezanci s povrcom (Vegi) €14
Domaci rezanci sa sezonskim povrcom
sotiranim na maslinovom ulju, sa bosiljkom.

Crni rizoto od sipe €18
Klasicni istarski crni rizoto sa sipom, bijelim
vinom, cesnjakom i parmezanom.

Spageti bolonjez €14
Klasicni bolonjez od mljevene junetine, rajcice,
zacinskog bilja i vina.

Spageti carbonara €14
Talijanska carbonara s guanciale, svjezim
jajima, parmezanom i crnim paprom.

Rezanci s rajcicom i bosiljkom €14
Lagani umak od zrelih rajcica i svjezeg
bosiljka, pripremljen s maslinovim uljem.

Spageti aglio, olio peperoncino €14
Tradicionalni talijanski recept s maslinovim
uljem, cesnjakom i ljutim cilijem, za ljubitelje
pikantnih okusa.

Juhe

Domaca govedja juha €5
Krem juha od gljiva €6

Domaca juha od rajcica €5
Istarska riblja juha €6



Jela od mesa

Janjetina s raznja(kg/porcija €24)€60

Tradicionalna janjetina s raznja – socna, s hrskavom koricom i punog okusa.

Odojak s raznja (kg ili porcija) €50

Socno peceni odojak s hrskavom kozicom, polagano pecen za bogat okus.

Biftek na zaru €33

Premium juneci biftek, savrseno pecen na zaru.

Biftek sa vrganjima €35

Socan biftek prekriven kremastim umakom od vrganja.

Biftek sa tartufima €38

Luksuzni biftek u umaku od crnih tartufa, obogacen maslacem i parmezanom.

Biftek s paprom €35

Biftek u pikantnom umaku od papra, maslaca i vina.

Ramstek na zaru €22

Socan juneci ramstek pecen na zaru do savrsenstva.

Ramstek sa tartufima €27

Premium ramstek obogacen umakom od tartufa i vrhunskog maslinovog ulja.

Medaljoni sa tartufima €24

Mekani medaljoni, posluzeni u finom umaku od tartufa, vrhnja i zacinskog bilja.

File u umaku sa vrganjima €22

Socan file u kremastom umaku od vrganja, zacinen cesnjakom i ruzmarinom.

Mijesano meso €19

Raznovrsna kombinacija najkvalitetnijih komada mesa s rostilja .

Cevapi €14

Tradicionalni domaci cevapi od najfinije mljevene junetine.

Istarski ombolo €14

Suho marinirani svinjski kare, pecen na zaru, uz dodatak maslinovog ulja i ruzmarina.

Raznjici €14

Socni komadici mesa i svjeceg povrca na raznju, marinirani i peceni na zaru.

Pljeskavica €14

Klasicna domaca pljeskavica, socno pecena na zaru.

Istarske kobasice €14

Domace kobasice s rostilja, pripremljene prema staroj istarskoj recepturi.

Pileci batak €14

Marinirani pileci batak pecen do hrskave savrsenosti.

Piletina na zaru €14

Pileci fileti, lagano marinirani i peceni na zaru.

Becka piletina €14

Socna pileca prsa panirana i przena do savrsene hrskavosti, posluzena s limunom.

Mesna plata "Bonaca" Za 2 osobe €48

Bogata kombinacija najboljih mesnih specijaliteta s rostilja s prilogom.

Jela ispod peke

(Po narudzbi, dan unaprijed.)

Hobotnica ispod peke 1 KG sa prilogom (za 2 osobe) €70

Janjetina ispod peke 1 KG (za 2 osobe) €60

Teletina ispod peke sa prilogom(za 2 osobe) €50



Riba i morski plodovi

Lignje na zaru	€18
Svjeze lignje pecene na zaru, zacinjene maslinovim uljem, cesnjakom i persinom.	
Przene lignje	€18
Hrskave lignje s tartarom.	
Fritto misto	€22
Mjesavina morskih plodova.	
Riba (porcija)	€25
Svjeza riba pripremljena na zaru, s maslinovim uljem i prilogom po zelji.	
Jadranska riba 1kg	€68
Jadranska riba na zaru, u soli ili forno, uz maslinovo ulje i prilog.	
Riblja plata "Bonaca" Za 2 osobe	€59
Plata za dvoje: svjeza riba, lignje, skampi i skoljke, uz prilog po izboru.	
Tuna steak	€22
Socan tuna odrezak, savrseno pecen na zaru prema vasoj zelji	
Skampi na zaru	€30
Svjezi skampi peceni na zaru, uz maslinovo ulje i limun.	
Skampi na buzaru	€32
Tradicionalno pripremljeni skampi, kuhani u umaku od bijelog vina, cesnjaka, rajcice i maslinovog ulja.	
Dagnje na buzaru	€16
Svjeze jadranske dagnje, kuhane u umaku od bijelog vina, cesnjaka i persina.	
Jastog / Hlap (po narudzbi)	€140
Luksuzni jastog ili hlap pripremljen prema zelji gosta – na zaru, ili u buzaru.	
Jakobove kapice 1 komad	€5
Fina delicija pripremljena na zaru, posluzena s umakom od limuna i maslinovog ulja.	
Mijesane skoljke	€24
Bogata kombinacija skoljki –dnevnog ulova.	

Glavna jela salate

Meditranska salata	€11
Svjezi krastavci, paprika, rajcica, masline i feta sir, uz preljev od maslinova ulja.	
Tuna steak salata	€18
Zdrava i lagana kombinacija pecenog tuna odreska na podlozi od svjezih lisnatih salata, uz cherry rajcice.	
Fitness salata	€16
Proteinska kombinacija svjezeg povrca, pileatine s rostilja i mladog sira.	

Salate

Sopska salata	€6
Osvježavajuca kombinacija svjeze rajcice, krastavaca, paprike, crvenog luka i feta sira.	
Mijesana salata	€5
Zelena salata	€5
Rajcica salata	€5
Salata od svjezih krastavaca	€5
Kupus salata	€4
Rukola salata	€6
Motovilac salata	€6
Radic salata	€5

Prilozi

Peceni krumpir	€4.5
Pomfrit	€4.5
Blitva s krumpirom	€5
Povrce na zaru	€7.5

Specijalna jela

Fritaja sparoge	€13
Fritaja s tartufima	€16

Deserti

Kolac dana		Brios	€3
Palacinke	€5	Sladoled kugla	€2.5
(Marmelada, Nutella, med i orasi)			



Kalte Vorspeisen

Istrische Platte „Bonaca“ für 2 Pers. €29
Hausgemachter, getrockneter Rohschinken, serviert mit Schafskäse und Oliven.

Hausgemachter Rohschinken €16

Carpaccio vom Rinderfilet €17
Feines Rinder-Carpaccio mit frischer Rucola und Parmesan.

Carpaccio mit Trüffeln €22
Carpaccio vom Rinderfilet mit Trüffeln, verfeinert mit Olivenöl und Parmesan.

Schafskäse aus der Region €12
Traditioneller Schafskäse aus der Region mit feinem Olivenöl.

Ziegenkäse aus der Region €14
Ziegenkäse aus der Region, serviert mit Olivenöl.

Feiner Käse mit Trüffeln €16
Feiner Hartkäse mit schwarzem Trüffel.

Frischer Oktopussalat €16
Frischer Oktopussalat mit roten Zwiebeln, Olivenöl, Zitrone und Kartoffeln.

Carpaccio vom Thunfisch €16
Zartes Thunfisch-Carpaccio, mariniert mit Olivenöl, Zitrone und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer.

Schwertfisch Carpaccio €22
Zartes Carpaccio vom Schwertfisch, mariniert mit Olivenöl, frischer Zitrone und schwarzem Pfeffer.

Caprese Salat €12
Caprese-Salat –Mozzarella, sonnengereifte Tomaten, frisches Basilikum und feines Olivenöl.

Meeresfrüchte„Bonaca“ für 2 Pers. €29
Thunfisch-Carpaccio, Schwertfisch-Carpaccio, Kabeljau- und Fischpastete, Oktopussalat, gesalzene Sardellen und marinierte Sardinen.

Feine Portion Fischpastete €12

Feine Portion Kabeljaupastete €12

Warme Vorspeisen

Gnocchi „Quattro Formaggi“ €15
Gnocchi in cremiger Vier-Käse-Sauce mit Gorgonzola, Mozzarella, Brie und Parmesan.

Tagliatelle mit Trüffeln €19

Tagliatelle mit Meeresfrüchten €19
Meeresfrüchte in Weißweinsauce – serviert mit hausgemachten Bandnudeln oder Risotto.

Tagliatelle mit Garnelen €21
Tagliatelle in Garnelensauce mit Weißwein, Knoblauch und frischer Petersilie – wahlweise auch als Risotto.

Garnelen mit Spargel €23
Tagliatelle mit Garnelen und Spargel – serviert in einer leichten, cremigen Sauce.

Garnelen mit Trüffeln €25
Feine Trüffel und zarte Garnelen in cremiger Sauce, serviert mit Tagliatelle oder Risotto.

Pjukanci mit Rinderragout €16
Traditionelle istrische Pasta in einer Sauce aus Rindfleisch, Rotwein und Gewürzen.

Bandnudeln mit Gemüse (Vegi) €14
Bandnudeln mit Gemüse, in Olivenöl sautiert und mit frischem Basilikum verfeinert.

Tintenfisch-Risotto €18
Traditionelles istrisches schwarzes Risotto mit Sepia, Weißwein, Knoblauch und Parmesan.

Spaghetti Bolognese €14
Bolognese aus Rinderhackfleisch, Tomaten, Kräutern und einem Schuss Wein.

Spaghetti Carbonara €14
Italienische Carbonara mit Guanciale, frischen Eiern, Parmesan und schwarzem Pfeffer.

Tomate-Basilikum Bandnudeln €14
Leichte Sauce aus reifen Tomaten und frischem Basilikum, zubereitet mit Olivenöl.

Spaghetti aglio e olio, scharf €14
Traditionelles italienisches Rezept mit Olivenöl, Knoblauch und scharfem Chili.

Suppen

Hausgemachte Rindfleischsuppe €5
Fischsuppe nach istrischer Art €6

Feine Tomatensuppe €5
Hausgemachte Pilzcremesuppe €6



Fleischgerichte

Lamm vom Spieß (Kg/Port.€24)€60

Traditionelles Lamm vom Spieß – saftig, mit knuspriger Kruste und vollem Geschmack.

Spanferkel vom Spieß €50

Saftig gegrilltes Spanferkel mit knuspriger Kruste, langsam gegart (pro kg oder Portion).

Rinderfilet vom Grill €33

Premium-Rinderfilet – zart, saftig und perfekt gegrillt.

Rinderfilet mit Steinpilzen €35

Saftiges Rinderfilet, überzogen mit einer cremigen Steinpilzsauce.

Rinderfilet mit Trüffeln €38

Zartes Rindsfilet in einer edlen Sauce aus schwarzen Trüffeln, mit Butter und Parmesan.

Rindsfilet mit Pfeffersauce €35

Rindsfilet in pikanter Pfeffersauce mit Butter und Wein.

Rumpsteak vom Grill €22

Zartes und saftiges Rumpsteak, perfekt auf dem Grill zubereitet.

Zartes Rumpsteak mit Trüffeln €27

Premium-Rumpsteak, verfeinert mit Trüffelsauce und hochwertigem Olivenöl.

Medaillons mit Trüffeln €24

Zarte Medaillons, serviert in einer feinen Trüffelsauce mit Rahm und Kräutern.

Filet in Steinpilzsauce €22

Saftiges Filet in einer cremigen Steinpilzsauce, verfeinert mit Knoblauch und Rosmarin.

Gemischtes Fleisch vom Grill €19

Vielseitige Kombination der besten Fleischstücke vom Grill.

Cevapcici €14

Traditionelle hausgemachte cevapcici aus hochwertigem Rinderhackfleisch.

Istrisches Omolet (ombolo) €14

Trockenmariniertes Schweinekotelett, auf dem Grill gegrillt, mit Olivenöl und Rosmarin.

Saftiger Fleischspieß vom Grill €14

Saftige Fleischstücke und frisches Gemüse auf dem Spieß, mariniert und gegrillt.

Saftige Pljeskavica €14

Hausgemachte, würzig gegrillte Hackfleischspezialität – außen knusprig, innen saftig.

Istrische Würstchen €14

Saftige hausgemachte Würstchen, gegrillt nach alter istrischer Rezeptur

Hähnchenschenkel €14

Marinierter Hähnchenschenkel, knusprig gegrillt.

Hähnchenfilet vom Grill €14

Zartes, saftig gegrilltes Hähnchenfilet.

Wiener Hähnchenfilet €14

Saftige Hähnchenbrust, paniert und goldbraun knusprig gebraten, serviert mit Zitrone.

Fleischplatte „Bonaca“ für 2 Pers. €48

Reichhaltige Kombination der besten Grillfleisch-Spezialitäten mit Beilage.

Unter der Glut geschmorte Spezialitäten

(Auf Vorbestellung, einen Tag im Voraus.)

Oktopus – 1 kg, traditionell unter der Glut gegart, mit Beilage. Für 2 Pers. €70

Lammfleisch – 1 kg zartes Fleisch, traditionell unter der Glut gegart. Für 2 Pers. €60

Kalbfleisch – traditionell unter der Glut gegart, mit Beilage. Für 2 Pers. €50



Fisch & Meeresfrüchte

- Gegrillte Calamari** €18
Frische Calamari vom Grill, verfeinert mit Olivenöl, Knoblauch und Petersilie.
- Knusprig frittierte Calamari** €18
Serviert mit hausgemachter Tartarsauce.
- Fritto Misto** €22
Meeresfrüchtemix – Köstlich zubereitet, reich an mediterranem Geschmack.
- Fisch (Portion)** €25
Frischer Fisch vom Grill, verfeinert mit Olivenöl und Beilage nach Wahl.
- Adria-Fisch 1kg** €68
Frischer Fisch aus der Adria. Vom Grill, in Salzkruste oder aus dem Ofen – zubereitet mit Olivenöl und Beilage nach Wahl.
- Fischplatte „Bonaca“ für 2 Pers.** €59
Frischer Fisch, Calamari, Garnelen und Muscheln, serviert mit Beilage nach Wahl.
- Thunfischsteak** €22
Saftiges Thunfischfilet, perfekt gegrillt nach Ihrem Wunsch.
- Gegrillte Garnelen** €30
Frische Garnelen vom Grill, verfeinert mit Olivenöl und Zitrone.
- Garnelen in Buzara-Sauce** €32
Traditionell zubereitet, in einer Sauce aus Weißwein, Knoblauch, Tomaten und Olivenöl geschmort.
- Miesmuscheln in Sauce** €16
Frische Adria-Miesmuscheln, gekocht in einer Sauce aus Weißwein, Knoblauch und Petersilie.
- Hummer (auf Vorbestellung)** €140
Edler Hummer, nach Wunsch des Gastes zubereitet – gegrillt oder nach Buzara-Art.
- Jakobsmuschel – 1 Stück** €5
Feine Delikatesse, zart gegrillt und serviert mit einer Sauce aus Zitrone und Olivenöl.
- Muschel-Mix** €24
Eine reichhaltige Kombination frischer Muscheln aus dem Tagesfang

Salatteller

- Mediterraner Salat** €11
Frische Gurken, Paprika, Tomaten, Oliven und Feta-Käse, verfeinert mit Olivenöl-Dressing.
- Thunfischsteak-Salat** €18
Frischer Salat mit zart gegrilltem Thunfischsteak, verfeinert mit Olivenöl und Zitronendressing.
- Fitness-Salat** €16
Proteinreiche Kombination aus frischem Gemüse, gegrilltem Hähnchen und Käse.

Salate

- Schopska-Salat** €6
Erfrischende Kombination aus frischen Tomaten, Gurken, Paprika, roten Zwiebeln und Feta-Käse.
- Gemischter Salat** €5
- Grüner Salat** €5
- Tomatensalat** €5
- Gurkensalat** €5
- Krautsalat** €4
- Rucolasalat** €6
- Feldsalat** €6
- Radicchiosalat** €5

Beilagen

- Ofenkartoffeln** €4.5
- Pommes Frites** €4.5
- Mangold mit Kartoffeln** €5
- Gegrilltes Gemüse** €7.5

Spezialitäten

- Spargelomelett** €13
- Trüffelomelett** €16

Desserts

- Kuchen - Täglich frisch zubereitete Süßspeise**
- Pfannkuchen** €5
(Wahlweise mit Marmelade, Nutella, Honig oder Walnüssen)
- Brioche** €3
- Eiscreme - 1 Kugel** €2.5



Cold Appetizers

Istrian Platter "Bonaca" for 2 Persons €29

Homemade prosciutto, served with sheep cheese and olives.

Homemade prosciutto €16

Beef Carpaccio €17

Beef carpaccio with arugla and parmesan.

Carpaccio with truffles €22

Beef carpaccio with truffles, olive oil, and parmesan.

Homemade sheep cheese €12

Traditional homemade cheese, served with olives and prosciutto.

Homemade goat cheese €14

Traditional homemade cheese, served with olive oil.

Cheese with truffles €16

Hard cheese with black truffles.

Octopus salad €16

Octopus salad with onions, olive oil, lemon, and potatoes.

Tuna carpaccio €16

Thinly sliced fresh tuna marinated in olive oil, lemon, and black pepper.

Swordfish carpaccio €22

Thinly sliced fresh swordfish, marinated in olive oil, lemon, and black pepper.

Caprese salad €12

Mozzarella, tomatoes, basil, and olive oil in perfect harmony.

Sea mix "Bonaca" for 2 persons €29

Tuna carpaccio, swordfish carpaccio, cod and fish pate, octopus salad, salted sardines, and marinated anchovies.

Fish pate (portion) €12

Cod pate (portion) €12

Warm Appetizers

Gnocchi "Quattro Formaggi" €15

Soft homemade gnocchi in a quattro formaggi sauce - gorgonzola, mozzarella, brie, and parmesan.

Pasta with truffles €19

Seafood pasta (or risotto) €19

Seafood in white wine served with homemade pasta or risotto.

Scampi pasta (or risotto) €21

Homemade pasta in a scampi, white wine, and garlic sauce, with a touch of parsley.

Scampi and Asparagus €23

Pasta with scampi and asparagus, served in a light creamy sauce.

Scampi and truffles €25

Truffles and scampi in a creamy sauce, with pasta or risotto.

"Pjukanci" with beef sauce €16

Traditional Istrian pasta in a rich sauce made of beef, red wine, and spices.

Pasta with vegetables (Vegi) €14

Homemade pasta with seasonal vegetables in a olive oil and basil sauce.

Black cuttlefish risotto €18

Classic Istrian black risotto with cuttlefish, white wine, garlic, and parmesan.

Spaghetti bolognese €14

Classic bolognese with minced beef, tomato, herbs, and wine.

Spaghetti carbonara €14

Italian carbonara with gaunciale, fresh eggs, parmesan, and black pepper.

Pasta with tomato and basil €14

Pasta in a light sauce made from ripe tomatoes and fresh basil, prepared with olive oil.

Spaghetti Aglio e Olio with Chili €14

Traditional Italian recipe with olive oil, garlic, and hot chili.

Soups

Homemade beef soup €5

Istrian fish soup €6

Homemade tomato soup €5

Creamy mushroom soup €6



Meat dishes

Lamb on the spit (kg/port.€24) €60

Traditional spit-roasted lamb, with a crisspy crust and full of flavor.

Roast suckling pig (kg/serving) €50

Juicy roast pork with crispy skin, slowly cooked for a rich taste.

Grilled beefsteak €33

Premium beefsteak, perfectly grilled.

Steak with porcini €35

Juicy steak topped with a creamy porcini mushroom sauce.

Beefsteak with truffles €38

Luxurious beefsteak in a black truffle sauce, enriched with a butter and parmesan.

Beefsteak with pepper €35

Beefsteak in a spicy pepper sauce with butter and wine.

Grilled rump steak €22

Juicy beef rump steak grilled to perfection.

Rump steak with truffles €27

Premium rump steak enriched with truffle sauce and top-quality olive oil.

Medallions with truffles €2

Medallions served in a fine truffle sauce with cream and aromatic herbs.

Fillet in porcini sauce €22

Juicy fillet in a creamy porcini mushroom sauce, seasoned with garlic and rosemary.

Mixed grill €19

A diverse combination of the finest grilled meat cuts.

Cevapcici €14

Traditional homemade grilled minced meat made from the finest ground beef.

Istrian ombolo €14

Dry-marinated pork loin, grilled and finished with olive oil and rosemary.

Meat skewers €14

Juicy pieces of meat and fresh vegetables on skewers, marinated and grilled.

Grilled burger €14

Classic homemade pljeskavica, juicy and grilled to perfection.

Istrian sausages €14

Homemade grilled sausages, prepared according to a traditional Istrian recipe.

Grilled chicken drumstick €14

Marinated chicken drumstick grilled to crispy perfection.

Grilled chicken fillet €14

Chicken fillets, lightly marinated and grilled.

Viennese-style chicken €14

Juicy breaded chicken breast, fried to crispy perfection, served with lemon.

Meat platter "Bonaca" €48

A rich combination of the finest grilled meat specialities with a side dish. For 2 persons.

Dishes under the bell

(Available by order, one day in advance)

Octopus under the bell 1kg with side dish (for 2 persons) €70

Lamb under the bell 1kg (for 2 persons) €60

Veal under the bell with side dish (for 2 persons) €50



Fish and seafood

Grilled squid	€18
Fresh squid grilled and seasoned with olive oil, garlic, and parsley.	
Fried squid	€18
Crispy squid served with tartar sauce.	
Fritto misto	€22
Mixed seafood.	
Fish (portion)	€25
Fresh grilled fish with olive oil and a side dish of your choice.	
Adriatic fish 1kg	€68
Adriatic fish grilled in salt or foil, with olive oil and a side dish.	
Fish platter "Bonaca" for 2 pers.	€59
A platter for two: fresh fish, squid, shrimp, and shellfish with a side dish of your choice.	
Tuna steak	€22
Juicy tuna steak, grilled to perfection.	
Grilled scampi	€30
Fresh scampi grilled with olive oil and lemon.	
Scampi in buzara sauce	€32
Traditionally prepared scampi, cooked in a sauce of wine, garlic, tomatoes, and olive oil.	
Mussels in buzara sauce	€16
Fresh adriatic mussels, cooked in a sauce of white wine, garlic, and parsley.	
Lobster (by order)	€140
Luxurious lobster prepared to your preference - grilled, boiled, or in buzara sauce.	
Scallops (per piece)	€5
A fine delicacy grilled and served with a lemon and olive oil dressing.	
Mixed shellfish	€24
A rich combination of daily catch shellfish.	

Main dish salads

Mediterranean salad	€11
Fresh cucumbers, peppers, tomatoes, olives, and feta cheese, with olive oil dressing.	
Tuna steak salad	€18
A healthy and light combination of grilled tuna steak on a bed of fresh leafy greens and cherry tomatoes.	
Fitness salad	€16
A protein-rich mix of fresh vegetables, grilled chicken, and white cheese.	

Salads

Sopska salad	€6
A refreshing mix of fresh tomatoes, cucumbers, peppers, red onion, and feta cheese.	
Mixed salad	€5
Green salad	€5
Tomato salad	€5
Cucumber salad	€5
Cabbage salad	€4
Arugla salad	€6
Lamb's lettuce salad	€6
Radicchio salad	€5

Side dishes

French fries	€4.5
Chard with potatoes	€5
Grilled vegetables	€7.5

Special dishes

Asparagus frittata	€13
Truffle frittata	€16

Desserts

Cake of the day		€3
Pancakes	€5	€2.5
(Jam, Nutella, honey, and walnuts)		
Brioche		€3
Ice cream 1 scoop		€2.5



Antipasti freddi

Piatto istriano "Bonaca" per 2 persone €29
Prosciutto crudo stagionato al vento di Bora, servito con formaggio di pecora e olive.

Prosciutto crudo della regione €16

Carpaccio di manzo €17
Sottili fette di manzo con rucola fresca e parmigiano.

Carpaccio al tartufo €22
Carpaccio di filetto di manzo al tartufo – Sottili fette di filetto di manzo con tartufo, olio d'oliva parmigiano.

Formaggio di pecora locale €12
Tradizionale formaggio della regione, servito con olio d'oliva.

Formaggio di capra locale €14
Formaggio tradizionale locale – Servito con olio d'oliva.

Formaggio al tartufo €16
Formaggio duro, arricchito con pregiati tartufi neri.

Insalata di polpo €16
Polpo tenero con cipolla, olio d'oliva, limone e patate – fresco e saporito.

Carpaccio di tonno €16
Tonno fresco affettato finemente, marinato in olio d'oliva e limone, con pepe nero.

Carpaccio di pesce spada €22
Pesce spada fresco affettato finemente, marinato in olio d'oliva e limone, con pepe nero.

Insalata Caprese €12
Mozzarella, basilico e olio d'oliva in una combinazione perfetta.

Mix di mare „Bonaca” per 2 persone €29
Carpaccio di tonno, carpaccio di pesce spada, paté di baccalà e pesce, insalata di polpo, acciughe salate e sardine marinate.

Paté di pesce (porzione) €12

Paté di baccalà (porzione) €12

Antipasti caldi

Gnocchi „Quattro Formaggi” €15
Gnocchi fatti in casa, morbidi e cremosi, con salsa ai quattro formaggi: gorgonzola, mozzarella, brie e parmigiano.

Tagliatelle al tartufo €19

Tagliatelle ai frutti di mare €19
Frutti di mare al vino bianco – Serviti con tagliatelle fatte in casa o risotto.

Tagliatelle gamberi (o risotto) €21
Pasta fresca fatta a mano in una salsa di gamberi, vino bianco, aglio e prezzemolo.

Gamberi con asparagi €23
Tagliatelle con gamberi e asparagi – Serviti con una leggera salsa cremosa.

Gamberi con tartufi €25
Tartufi e gamberi in salsa cremosa – Con tagliatelle o risotto.

Pjukanci con sugo di manzo €16
Pasta tradizionale istriana con sugo ricco di manzo, vino rosso e spezie

Tagliatelle con verdure (Vegi) €14
Tagliatelle fatte in casa con verdure di stagione, saltate in olio d'oliva, con basilico

Risotto nero con seppie €18
Risotto nero tradizionale istriano con seppie, vino bianco, aglio e parmigiano.

Spaghetti Bolognese €14
Sugo ricco a base di carne macinata di manzo, pomodoro, erbe aromatiche e vino.

Spaghetti Carbonara €14
Classica carbonara italiana con guanciale, uova fresche, parmigiano e pepe nero.

Tagliatelle pomodoro e basilico €14
Salsa leggera di pomodori maturi e basilico fresco, preparata con olio d'oliva

Spaghetti aglio, olio peperoncino €14
Ricetta classica italiana con olio d'oliva, aglio e peperoncino, perfetta per chi ama i sapori piccanti.

Zuppe

Brodo di manzo fatto in casa €5
Zuppa di pesce istriana €6

Zuppa di pomodoro fatta in casa €5
Zuppa cremosa di funghi €6



Piatti di carne

Agnello allo spiedo (kg/port.€24) €60 Agnello tradizionale cotto allo spiedo - succose, con crosta croccante e sapore intenso.	Grigliata mista €19 Una combinazione variegata dei migliori tagli di carne alla griglia.
Maialino da latte allo spiedo €50 Maialino da latte arrostito lentamente, con pelle croccante e gusti ricchi.	Cevapi €14 Tradizionale carne macinata alla griglia fatta in casa con il miglior macinato di manzo.
Bistecca di manzo alla griglia €33 Filetto di manzo premium, perfettamente grigliato.	Ombolo istriano €14 Lombo di maiale marinato a secco, grigliato e rifinito con olio d'oliva e rosmarino.
Bistecca con porcini €35 Filetto succulento servito con una cremosa salsa ai funghi porcini.	Spiedini di carne €14 Succulenti pezzi di carne e verdure fresche su spiedini, marinati e grigliati.
Bistecca al tartufo €38 Filetto di manzo in salsa ai tartufi neri, arricchita con burro e parmigiano.	Hamburger alla griglia €14 Classica pljeskavica fatta in casa, succosa e grigliata alla perfezione.
Bistecca al pepe €35 Filetto servito con salsa piccante al pepe, burro e vino.	Salsicce istriane €14 Salsicce alla griglia fatte in casa, preparate secondo la ricetta tradizionale istriana.
Bistecca di fesa alla griglia €22 Succosa bistecca di manzo grigliata alla perfezione.	Bacchetta di pollo alla griglia €14 Bacchette di pollo marinate e grigliate alla perfezione.
Bistecca di fesa con tartufi €27 Bistecca di fesa di prima qualità arricchita con salsa al tartufo e olio d'oliva di prima qualità.	Filetto di pollo alla griglia €14 Filetti di pollo leggermente marinati e grigliati.
Medaglioni con tartufo €24 Medaglioni serviti in una raffinata salsa al tartufo con panna ed erbe aromatiche.	Pollo alla viennese €14 Succoso petto di pollo impanato, fritto alla perfezione e servito con limone.
Filetto in salsa di porcini €22 Filetto succulento in salsa cremosa ai funghi porcini, condito con aglio e rosmarino.	Piatto di carne "Bonaca" €48 Una ricca combinazione delle migliori specialità di carne alla griglia con un contorno. Per 2 persone.

Piatti sotto la campana

(Disponibile su ordinazione, un giorno prima)

Polpo sotto la campana 1kg con contorno (per 2 persone)	€70
Agnello sotto la campana 1 kg (per 2 persone)	€60
Vitello sotto la campana con contorno (per 2 persone)	€50



Pesce e frutti di mare

Calamari alla griglia €18

Calamari freschi grigliati e conditi con olio d'oliva, aglio e prezzemolo.

Calamari fritti €18

Calamari croccanti serviti con salsa tartara.

Fritto misto €22

Misto di frutti di mare.

Pesce (porzione) €25

Pesce fresco alla griglia con olio d'oliva e un contorno a scelta.

Pesce Adriatico 1kg €68

Pesce dell'Adriatico grigliato al sale o al cartoccio, con olio d'oliva e contorno.

Piatto di pesce "Bonaca" per 2 pers. €59

Un piatto per due persone: pesce fresco, calamari, gamberi e pesce con un contorno a scelta.

Bistecca di tonno €22

Succosa bistecca di tonno, grigliata alla perfezione.

Scampi alla griglia €30

Scampi freschi alla griglia con olio d'oliva e limone.

Scampi in salsa buzara €32

Scampi preparati tradizionalmente, cotti in una salsa di vino, aglio, pomodori e olio d'oliva.

Cozze in salsa buzara €16

Cozze adriatiche fresche, cotte in una salsa di vino bianco, aglio e prezzemolo.

Aragosta (per ordine) €140

Lussuosa aragosta preparata secondo le vostre preferenze: alla griglia, bollita o in salsa buzara.

Capesante (per pezzo) €5

Una raffinata prelibatezza grigliata e servita con un condimento a base di limone e olio d'oliva.

Conchiglie miste €24

Una ricca combinazione di conchiglie pescate il giorno stesso.

Insalate principali

Insalata mediterranea €11

Cetrioli freschi, peperoni, pomodori, olive e formaggio feta, con olio d'oliva.

Insalata di tonno €18

Una combinazione sana e leggera di bistecca di tonno alla griglia su un letto di verdure fresche e pomodorini.

Insalata fitness €16

Un mix proteico di verdure fresche, pollo alla griglia e formaggio bianco.

Insalate

Sopska salata €6

Un mix rinfrescante di pomodori freschi, cetrioli, peperoni, cipolla rossa e formaggio feta.

Insalata mista €5

Insalata verde €5

Insalata di pomodori €5

Insalata di cetrioli €5

Insalata di cavolo €4

Insalata di arance €6

Insalata di lattuga di agnello €6

Insalata di radicchio €5

Contorni

Patate arrosto €4.5

Patate fritte €4.5

Bietole con patate €5

Verdure alla griglia €7.5

Piatti speciali

Frittata di asparagi €13

Frittata di tartufo €16

Dolci

Torta del giorno

Frittelle

(Marmellata, Nutella, miele e noci)

€5

Brioche

Gelato 1 pallina

€3

€2.5



Pica / Getränke / Drinks / Bevande

Topli napitci

Kava	€2	Veliki makijato	€2.5
Kava bez kofeina	€2	Bijela kava	€3.5
Mali kapucino	€2.2	Coretto "Koreto"	€3.5
Mali makijato	€2.2	Kakao	€3
Veliki kapučino	€2.5	Caj	€3.5

Vode (Römerquelle)

Gazirana voda 0,75 l	€3.9	Negazirana voda 0,33 l	€2.5
Negazirana voda 0,75 l	€3.9	Römerqu.(limunska trava)0,33l	€3.2
Gazirana voda 0,33 l	€2.5		

Bezalkoholna pica

Cedevita	€3	Schweppes Tonic 0,25 l	€3.3
Sok bocica 0,2 l	€3.3	Kokta 0,25 l	€3.3
Coca-Cola 0,25 l	€3.3	Tangerina 0,25 l	€3.3
Coca-Cola Zero 0,25 l	€3.3	Ledeni caj 0,25 l	€3.3
Fanta 0,25 l	€3.3	Red Bull	€5.3
Sprite 0,25 l	€3.3	Spezi 0,3 l	€3.5
Schweppes 0,25 l	€3.3	Spezi 0,5 l	€5

Pivo

Toceno pivo 0,3 l	€2.7	Bezalkoholno pivo 0,5 l	€4.5
Toceno pivo 0,5 l	€4.5	Crno Karlovacko 0,5 l	€4.5
Laško 0,5 l	€4.5	Edelweißer 0,5 l	€5.3
Karlovacko 0,5 l	€4.5	San Servolo 0,33 l	€5.3
Radler 0,5 l (2% alk.)	€4.5	Heineken 0,33 l	€4.5
Radler 0,5 l (0% alk., bezalkoholno)			

Mijesana pica

Gemist 0,2 l	€2	Dizel 0,5 l	€5
Mis-mas 0,3 l	€3	Bambus 0,3 l	€4
Mis-mas 0,5 l	€5	Bambus 0,5 l	€5.5
Dizel 0,3 l	€3.5		

Kokteli

Aperol Spritz	€6	Campari Spritz	€6
Hugo	€7.5		

Dovidjenja

Hvala sto ste posjetili nas restoran. Nadamo se da ste uzivali i veselimo se ponovnom susretu

Danke, dass Sie unser Restaurant besucht haben. Wir hoffen, Sie hatten eine schöne Zeit und freuen uns auf Ihren nächsten Besuch

Thank you for visiting our restaurant. We hope you enjoyed your time and look forward to welcoming you again

Grazie per aver visitato il nostro ristorante. Speriamo che vi sia piaciuto e vi aspettiamo presto



Konoba Bonaca Punta Umag

Setaliste Vladimira Gortana 24, 52470, Umag, Hrvatska

Telefon: +385 99 873 1130

www.bonacapunta.com