



Jelovnik

Hotel Restaurant “Villa Neretva”

Uvršten u 100 vodećih restorana Hrvatske

Svaki tanjur priča priču – o tradiciji, strasti i ljubavi prema lokalnim okusima koji stvaraju nezaboravne trenutke

Krvavac II, 20350 Metković

Radno vrijeme: 9:00 - 23:00 sata

Neretvanski specijaliteti

Sva jela pripremljena su po starinskim receptima
s domaćim i organskim namirnicama

Hladna predjela

Mozzarella s rajčicama
- 100g

Pršut
- 100g s maslinama i grisinima

Salata od hobotnice
- hobotnica, rajčica, kapari, masline,
ljubičasti luk, maslinovo ulje



Juhe

Goveda juha
- obogaćena s celerom i mrkvom

Riblja juha
- juha od plemenite ribe,
maslinovo ulje, riža

Krem juha od rajčice
- tradicionalna juha servirana s krem
sirom i slanim krekerom

Okusi koji pričaju priču.

Topla predjela

Crni rižot

- ribarski recept s jadranskom sipom

Rižot s kozicama i povrćem

- kozice, riža, sezonsko povrće

Tjestenina s pršutom i tartufima

- tartufata, tjestenina, pršut

Zeleni rezanci "Villa Neretva"



Toplo hladne salata

Sezonska salata

- salata plata s mladim sirom

Fitness salata

- buket salata s pilećim fileom

Salata s tunjevinom

- buket salata s tunjevinom

Žabe na žaru

- pola dužine - 6 komada, tartar umak

Pohane žabe

- pola dužine - 6 komada, tartar umak

Brudet od žaba

- pola dužine - 6 komada, začinjen po želji gosta

Rižot sa žabama

- pola dužine - 6 komada, začinjen po želji gosta

Žabe na žaru s pršutom

- pola dužine - 6 komada, marinada od češnjaka, peršina, pršuta

Jegulja pečena na ražnju

- 1kg, pečena na ražnju i servirana s limunom (minimalna narudžba 0,5kg)

Neretvanski brudet (jegulja)

- 1kg, tradicionalni brudet od jegulja začinjen po želi gosta (minimalna narudžba 0,5kg)

Tradicija na svakom tanjuru.

Ribljí specijaliteti



Tuna steak s prilogom
- porcija 250-300g

File sabljárke s prilogom
- porcija 250-300g

Jadranske lignje
- porcija 300g, prigotovljene po želji
gosta

Lubin s prilogom
- porcija 250-300g, prigotovljen po želji gosta

Orada s prilogom
- porcija 250-300g, prigotovljena po želji gosta



Škampi
- porcija 250g, prigotovljeni po želji gosta

Gambori
- porcija 250g, prigotovljeni po želji gosta

Riblja simfonija
- riblji file, lignja, gambor, pečeno povrće

Svježa oborita riba
- 1kg

Riblja plata za 2 osobe
- riblji file, škampi, lignje gambori, salata, prilog

S ljubavlju iz domaće kuhinje.

Prilozi

Pomfrit
- porcija

Palenta
- porcija

Blitva
- porcija

Sortirano povrće
- porcija

Domaći kruh

Sirevi

Mladi sir
- 100g

Livanjski sir
- 100g

Paški sir
- 100g

Selekcija sireva
- plata za 1 osobu

Selekcija sireva
- plata za 2 osobe

Deserti

Dnevni kolač
- torta kuće

Palačinke
- po želji marmelada, čokolada, orasi

Sezonsko voće

Sladoled
- 1 kugla



Zalogaj koji budi uspomene.

Glavna mesna jela

Čevapčići

- 200g, prženi krumpir, luk, ajvar

Pileći file na žaru

- pileći file, krumpir

Gratinirana piletina

- piletina, rajčica, mozzarella, krumpir, povrće

Punjena piletina

- pileći file, pršut, gouda sir, povrće, krumpir

Teleći kotlet

- 250g, pečeno povrće, krumpir

Dalmatinska paštica

- tradicionalno dalmatinsko jelo od špikovane govedine s valjušcima od krumpira - njoke

Miješano meso

- svinjski kotlet, pečeni hamburger, čevapčići, piletina, svinjski file, kobasice, prženi krumpir, luk, ajvar

Teleći odrezak

- naravni, bečki, pariški prženi krumpir, povrće

Ramstek na žaru

- 250g, prženi krumpir, začinsko povrće, maslac

Biftek na žaru

- 250g, prženi krumpir, začinsko povrće, maslac

Papar-steak

- 250g, umak od 3 vrste papra, konjak, njoke

Biftek u umaku od tartufa

- 250g, umak od tartufate, vrhnje, ribani crni tartuf, njoke

T-Bone Steak

- 500g, prženi krumpir, povrće sa žara

Mesna plata za 2 osobe

- svinjski kotlet, ramstek, kobasica, pileći file, hamburger, svinjski file, buket salata, pomfrit, prženo povrće, luk, ajvar



Mirisi doma, okusi djetinjstva.

Villa Neretva – više od restorana

Mjesto gdje svaki tanjur priča priču, a svaki zalogaj
budi uspomene

Od autentičnih neretvanskih okusa do suvremenih specijaliteta
– ovdje se uživa svim osjetilima, s guštom, elegancijom i srcem



Nazovite nas
+385 (0)20 672 200



Kontaktirajte nas
hotel.villa.neretva@gmail.com



Pavo Jerković, vlasnik
+385 (0)98 361 700



Adresa restorana
Krvavac II, 20350 Metković



Za grupne upite i agencijsku
suradnju nazovite nas na
+385 (0)99 667 1199



Hours
Pon – pet : 07:00h – 22:00h
Sub: 09:00h – 00:00h
Nedjelja: zatvoreno

By: Prosperitas & Mediterra

Autentično, toplo, nezaboravno.