Crikvenica Riviera

12. MJESEC PLAVE RIBE

The Oily Fish Month

Organizator:
Turistička zajednica Grada Crikvenice

Suorganizatori:
„Jadran" d.d., „Jarun ideja" d.o.o., „Clotilda" d.o.o., „Feral" obrt za ugostiteljstvo, restoran „Burin", Udruženje vinara „Vina Kvarnera", Udruga vinara, vinogradara i maslinara „Sveta Lucija", „Grand Village Estate Winery", „Fest" d.o.o., SŠ „Dr. Antun Barac", „Eko – Murvica" d.o.o., konoba „Karoca", konoba „Trabakul", konoba „Ulika", restoran „Domino",

restorani hotela:
„Crikvenica", „Esplanade", „Miramare, „Aminess Younique Narrivi", „Marina"

Pokrovitelji:
Grad Crikvenica, ŽLU Crikvenica, TZ Kvarnera, i Kvarner europska regija gastronomije 2026

@rivieracrikvenica
crikvenica_croatia
www.rivieracrikvenica.com

RIVIJERA CRIKVENICA

20.9. - 20.10.2024.

Crikvenica
Dramalj
Jadranovo
Selce

12. MJESEC PLAVE RIBE
The Oily Fish Month
20.9. – 20.10. 2024.

Prezentacija projekta „Cesta plave ribe“ i otvaranje „Mjeseca plave ribe“

20.9. – PETAK

CENTAR - OTVARANJE 18:00 – 24:00

18:00 **Dječji program „More boja“**
– likovna i istraživačka radionica i edukativna memory igra na temu plave ribe

18:00 **Cooking show: chef Hrvoje Zirojević**
priprema jela: **„Lokarda na foccaci“ i „Inćun u plavom“**
voditelji programa: Domagoj Jakopović - Ribafish i Gracian Čop

18:00 **„More na pijatu“** – posebna ponuda jela od plave ribe by „Jarun ideja“

18:00 **„Blue – Fish & Cocktails“** – ponuda koktela i jela od plave ribe

18:00 **Vinski kantuni** – Udruga „Vina Kvarnera“,
„Grand Village Estate Winery“,
Udruga vinara vinogradara i maslinara „Sv. Lucija“

20:00 **Zabavno-glazbeni program: Klapa „Cambi“** i „Trio Crikvenica“

21.9. – SUBOTA

CENTAR 18:00 – 24:00

18:00 **Dječji program „Igre, pjesme, priče i sve što se riba tiče“**
(predstava, priče i igre za djecu)

18:00 **„Jadranska tuna iz mora na pijat”** by „Jadran“ **- chef Dražen Mihajlović**
- dolazak ribarskog broda s tunom u crikvenički luku
voditelji programa: Domagoj Jakopović - Ribafish i Gracian Čop
- priprema jela od svježe jadranske tune:
  - **Tuna steak s povrćem na žaru**
  - **Tartar od tune**
  - **Tuna sushi:**
    NIGIRI TUNA, MAKI TUNA, CALIFORNIA TUNA S KRASTAVCEM
    SRIRACHA S JAPANSKOM MAJONEZOM

18:00 **„More na pijatu“** - posebna ponuda jela od plave ribe by „Jarun ideja“

18:00 **„Blue – Fish & Cocktails“** – ponuda koktela i jela od plave ribe

18:00 **Vinski kantuni** – Udruga „Vina Kvarnera“,
„Grand Village Estate Winery“,
Udruga vinara vinogradara i maslinara „Sv. Lucija“

20:00 **Zabavno-glazbeni program: Tedi Spalato** i „Trio Crikvenica“

22.9. - NEDJELJA

CENTAR 18:00 - 24:00

18:00	**Dječji program „Riblji svijet“** – radionica i animacija za djecu i edukativna memory igra na temu plave ribe
18:00	**Cooking show – by restoran „Burin“: chef Nikola Udovičić** voditelji programa: Domagoj Jakopović - Ribafish i Gracian Čop
18:00	**„More na pijatu“** - posebna ponuda jela od plave ribe by „Jarun ideja“
18:00	**„Blue – Fish & Cocktails“** – ponuda koktela i jela od plave ribe
18:00	**Vinski kantuni** – Udruga „Vina Kvarnera“, „Grand Village Estate Winery“, Udruga vinara vinogradara i maslinara „Sv. Lucija“
20:00	**Zabavno-glazbeni program:** Glazbeni sastav **„Vigor“** i „Trio Crikvenica“

Tijekom ovogodišnjeg najplavijeg mjeseca na Rivijeri Crikvenica, „Mjeseca plave ribe“, osam restorana 28. rujna 2024. povezujemo u projektu **„Crikvenica Food & Wine Walk“, koji uključuje više nego zanimljivu hedonističku rutu od Jadranova do Selca.**

food & wine walk

28.9. Crikvenica Food & Wine Walk

10:00 Polazak iz centra Jadranova

(od 10:00 do 12:00 sati polasci grupa svakih pola sata)

– šetnja do Selca uz degustaciju vina i specijaliteta od plave ribe na čak 8 lokacija uz glazbeni program i brojna iznenađenja

Kotizacija iznosi **65,00 EUR**

Prijaviti se možete putem e-maila:
prijava@tzg-crikvenice.hr
ili ulaznicu kupiti putem sustava Eventim (čime je prijava automatski zabilježena)

Više informacija na

U Terraca Bar & Restaurant u Dramlju delicijama će vas razmaziti chefovi Mario Mandarić i Dino Matejčić

29.9. od 14:00 – „The Chef Gang“

Posebna ponuda jela od plave ribe - chefovi Mario Mandarić i Dino Matejčić
Glazba: sastav „Splash“

Želite li razmaziti svoja osjetila na najvišoj razini, za vas smo pripremili „ljubavnu priču“ ribe i vina, točnije, sljubljivanje plave ribe i vina

„PLAVA RIBA U VINSKOM ZAGRLJAJU”

4.10. Crikvenica, restoran Hotela „Esplanade“, 19:00

Meni:

PRŠUT OD TUNE

PATE OD DIMLJENOG LOSOSA
NA KRUHU OD CJELOVITOG ZRNA
KONKASE OD RAJČICA

CEZAR SALATA S MARINIRANIM I SLANIM INĆUNIMA
EMULZIJA OD AGRUMA I MASLINOVOG ULJA

FILE SKUŠE NA ŽARU
HUMUS, SLANUTAK, ZELENI PESTO

SABLJARKA U KONFIJU
PALENTA VA MEKO, MRKVA JULIENNE

JADRANSKA TUNA
MLADI ŠPINAT, MASCARPONE, TIKVICE NA ŽARU

FRANKOPAN TORTA

Uparivanje jela s vinima:
sommelierka Lucija Matijević
Glazba: sastav „Coffee Shop Acoustic”
Rezervacije – hotel „Esplanade”:
+385 51 785 006

11.10. Crikvenica, restoran „Burin“, 19:00

Meni:

POZDRAV IZ KUHINJE

TARTAR OD PLAVE RIBE

CONFIT PLAVICA

RUPICE

TUNA NA SELAČKI

KRUŠKA & ČOKOLADA

Uparivanje jela s vinima:
sommelierka Ines Matić Matešković
Glazba: Klapa “Kala”
Rezervacije – restoran „Burin”:
+385 98 326 625

Tijekom mjeseca posvećenog vladarici tradicionalne gastronomije našega kraja, počastite svoje nepce kreativnim menijima u odabranim ugostiteljskim objektima...

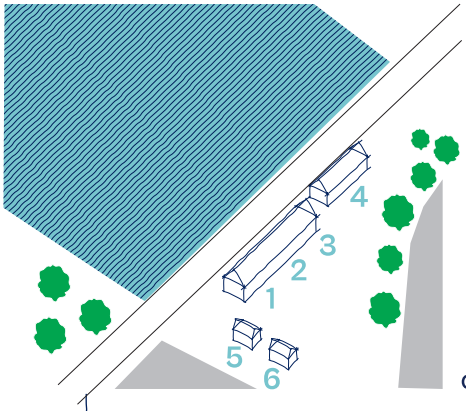
20.9. – 20.10. POSEBNA PONUDA JELA OD PLAVE RIBE

CRIKVENICA:
„Karoca“, „Trabakul“, restorani hotela: „Crikvenica“, „Burin“, „Esplanade“, „Miramare“, „Aminess Younique Narrivi“

DRAMALJ: **„Domino“**

SELCE: **„Ulika“ i restoran Hotela „Marina“**

Popis svih menija



Otvorenje "Mjeseca plave ribe"
20. - 22. 9 . / 18:00 - 24:00

Opening of 'The Oily Fish Month'
September 20th - 22th / 6pm - 12 midnight

Crikvenica, Trg Stjepana Radića / Stjepan Radić Square

1

"Blue – Fish & Cocktails"
ponuda koktela i jela od plave ribe / special offer of cocktails and oily fish dishes
Koktel manifestacije / Signature cocktail
- 'Fisherman's Mule' (Gin, blue Curacao, lime, ginger beer, rosemary, lemon)
- Tuna burger
- Pašticada od tune s palentom kumpiricom 2.0 / Tuna 'Pašticada' with polenta

2

Cooking show
Petak/Friday – chef Hrvoje Zirojević
Subota/Saturday – "Jadran" d.d. – chef Dražen Mihajlović
Nedjelja/Sunday – chef Nikola Udovičić

3

"Vina Kvarnera" – vinski kantun – posebna ponuda lokalnih vina /
'Kvarner Wines' – wine corner – special offer of local wines

4

"More na pijatu" – posebna ponuda jela od plave ribe by "Jarun ideja"/
'The Sea on a Plate' – special fish cuisine by 'Jarun ideja'
pržene papaline / fried sprats
tuna steak, krumpir – blitva / tuna steak, swiss chard-potatoes
ražnjići od tune s povrćem, pommes frites / tuna skewers with vegetables, pommes frites
skuša na žaru, krumpir – blitva / grilled meckerel, swiss chard-potatoes
brudet od skuše, palenta / meckerel brodetto, polenta
prženi filet skuše na podlozi od povrća s grilla / grilled meckerel fillet and grilled vegetables
pohani filet inćuna, pommes frites / breaded anchovy fillet, pommes frites
slani filet sardela / salted sardine fillets
tjestenina s tunjevinom / pasta with tuna
frite / traditional dessert 'frite'

5

"Grand Village Estate Winery" – vinski kantun – posebna ponuda lokalnih vina /
'Grand Village Estate Winery' – wine corner – special offer of local wines

6

Udruga vinara, vinogradara i maslinara "Sveta Lucija"
– vinski kantun – posebna ponuda lokalnih vina /
'St. Lucija' association - wine corner – special offer of local wines

Crikvenica · Grad Crikvenica · HRVATSKA Puna života · European Region of Gastronomy Kvarner Awarded 2026 · KVARNER Raznolikost je ljepša · HYPER · EKO MURVICA