



## AFTERNOON FOOD TOUR SPLIT CROATIA - CROATIAN TRUFFLES SEAFOOD WINES - SPLIT, KÖZÉP DALMÁCIA

*Kényeztesse magát római császárként a római lakomák értékes élvezeteivel. Hagyományos sonka és sajtok a horvát belterületről, kézzel készített tészta szarvasgombával, helyi tenger gyümölcsei, dél-horvát vörös- és fehérborok, ez a túra az ókori Diocletianus-palotában, valamint Matejuškán - Split vidéki és halászatának élő emlékművében. Megkerülhetetlen minden ínyenc számára, aki a hagyományos konyhán túl is szeretne felfedezni. Tudtad, hogy a mediterrán étrend 2013 óta az UNESCO védelme alatt áll? Vegán, vegetáriánus, gluténmentes és diómentes opciók is elérhetőek, ezért kedves vendégeink, ha bármilyen étkezési korlátozásuk, ételallergiája van, kérjük jelezze felénk.*

Ár

Afternoon Food tour Split Croatia - Croatian truffles seafood wines



Split: Afternoon Food tour  
- Croatian truffles,  
seafood, wine  
Obala Hrvatskog  
narodnog preporoda 27  
21000 Split  
Horvátország

**T:** 00385 91 262 6220

**E:**  
info@eatinsplitfoodtours.c  
om

### Menetrend

**KIRÁNDULÁSOK / Túrák /  
TEVÉKENYSÉGEK  
IDŐPONTJAI**  
every day

### AZ INDULÁS HELYE ÉS IDEJE

Obala hrvatskog narodnog  
preporoda 27. 5:00pm

**HELYE ÉS ÉRKEZÉSI IDŐ**  
Obala hrvatskog narodnog  
preporoda 27. 8:00pm

## Információ

### RÖVID LEÍRÁS:

**Név:** Afternoon Food tour Split Croatia – Croatian truffles seafood wines

**Az utazás / túra / tevékenység időtartama:** 1-5 óra

**A termék a következő kifejezést írja le legjobban:** Étel és ital

**Termék tartalmazza:** Fényképezés, ételkóstoló, borkóstolás, kóstoló alkohol, látogassa meg a látóvalókat, tárlatvezetés

**Röviden a kirándulásról/túráról és a legérdekesebb dolgok:** Kényeztesse magát római császárként a római lakomák értékes élvezeteivel. Hagyományos sonka és sajtok a horvát belterületről, kézzel készített tészta szarvasgombával, helyi tenger gyümölcsei, dél-horvát vörös- és fehérborok, ez a túra az ókori Diocletianus-palotában, valamint Matejuškán – Split vidéki és halászatának élő emlékművében. Megkerülhetetlen minden inyenc számára, aki a hagyományos konyhán túl is szeretne felfedezni.

Tudtad, hogy a mediterrán étrend 2013 óta az UNESCO védelme alatt áll?

Vegán, vegetáriánus, gluténmentes és diómentes opciók is elérhetőek, ezért kedves vendégeink, ha bármilyen étkezési korlátozásuk, ételallergiája van, kérjük jelezze felénk.

### LEÍRÁSA:

Osztott ételtúra Fénypontok

Hagyományos prosciutto és sajtok a horvát szárazföldről

Kézzel készített tészta szarvasgombával, helyi tenger gyümölcsei

Dél-horvát vörös és fehér borok

Diocletianus palotája

Split középkori része

### MIT VIGYEN MAGÁVAL/MIT VEGYEN FEL:

Bármiben is jól érzi magát.