



SRETAN
Uskrs



Uskrsni ručak

9. 4. 2023. | 12:30 - 16:00 sati

DOBRODOŠLICA

Čaša pjenušca

MENU

Chef Ana Grgić Tomić

IZBOR PREDJELA

Domaća šunka pečena u kruhu, domaći sir sa začinskim biljem, rotkvice i mladi luk
Drniški pršut, tapenada od maslina, štapici s maslinama i maslinovim uljem
Izbor domaćih sireva, marmelada od sezonskog voća, saće od cvjetnog meda
Pečena kravlja skuta sa šparogama, pinjolima i sušenom rajčicom
Prhke tortice s kozicama, tikvicama i tartufima
Dimljeni file losos pastrve, umak od meda, senfa i kopra
Mousse od dimljenog lososa, kavijar od lososa, prepeličje jaje
Carpaccio od pačjih prsa, umak od sezama i soje
Roastbeef, prženi luk, umak Aurora
Pâté od gušćje jetre sa želeom od naranče, domaći brioš

Priprema tatarskog bifteka pred gostima

IZBOR SALATA

Klasična salata od hobotnice
Grčka salata
Salata od bifteka i hrskavog povrća
Pečeno povrće s umakom od jogurta i mente
Izbor lisnatih salata

IZBOR JUHA ILI ŠTRUKLI

Krem juha od pečenih rajčica i komorača, pjena od bosiljka, crumble od parmezana
Govedi consommé s domaćim rezancima
Zapečeni štrukli Esplanade – specijalitet hotela

GLAVNA JELA

Kremasti rižoto sa šparogama, dimljena Buratta, gel od rajčice
Pečene janjeće koljenice u umaku od korjenastog povrća, kremasta palenta sa skutom i začinskim biljem
Juneći obrazi u gustom umaku od porta, krema od pečenog celera, tartufi
Rolice kelja punjene s confitom od patke, umak od anisa, krema od crne leće, karamelizirani korijen peršina
Teletina Wellington, umak od vrganja, ragu od ljutike i gljiva
Divlji brancin, velouté od brancina, kvinoja sa šparogama i koricom limuna, ikra pastrve

DESERTI S BIFE STOLA

Pinca sa sušenim voćem i citrusima
Prhke tortice od sira sa šumskim voćem
Sočna torta s bademima, medom, krema od rikote i pečene naranče
Prhke makovnjače i orahnjače
Klasične orahnjače i makovnjače
Torta s jabukama, cimetom i vanilijom
Čokoladna torta s makom, marcipanom i suhim šljivama
Krema od kokosa i bijele čokolade, karamelizirane jagode, hrskavi kokos
Izbor mousseva u čašicama
Rezano svježe voće

145 €

1.092,50 HRK po osobi

Službeni fiksni tečaj konverzije: 1 € = 7,53450 HRK

Zinfandel's
restaurant

Ul. Antuna Mihanovića 1, 10000 Zagreb, Hrvatska
T. +385 1 45 666 44 · zinfandels@esplanade.hr
www.zinfandels.hr