

SRETAN
Uskrs



Uskrsni ručak

20. travnja 2025. | 12:30 – 16:00

DOBRODOŠLICA

Čaša pjenušca

JELOVNIK

Chef Ana Grgić Tomić

PONUĐA HLADNIH PREDJELA

Domaća šunka pečena u kruhu, krema od sira i hrena, rotkvice, mladi luk
Kulen, ukiseljene lučice
Drniški pršut, tapenada od maslina
Dimljena pačja prsa, marmelada od kruške
Izbor sireva, grisini, svježe i sušeno voće
Pečena skuta, šparoge, hrskava panceta, prepeličja jaja
Kremasta burrata, svježe rajčice, maslinovo ulje, listići bosiljka
Terina od hobotnice, pečene rajčice, sušene masline, ulje od rikole i limuna
Dimljeni losos, jaja punjena kremom od začinskog bilja i gorušice
Mousse od dimljene pastrve, krema od vrhnja i začinskog bilja
Pečene tikvice s pestom od rikole
Divlje šparoge s pečenim kozicama, kadaif
Izbor salata

POSTAJA GLAVNOG KONOBARA

Tatarski biftek

IZBOR JUHA

Krem juha od šparoga, *gnudi* s pinjolima i rikotom
Goveđi *consommé*, domaći rezanci

PONUĐA TOPLIH JELA S BIFEA

Zapečeni štrukli Esplanade

Teleća plečka, pečeni krumpir s rajčicama i paprikom, umak od ružmarina, pržena kadulja
Patka punjena jabukama i narančom, zapečeni mlinci, ušećerena mrkva, umak od anisa
Pečena janjeća koljenica, palenta sa šafranom i začinskim biljem, korjenasto povrće
Biftek s korom od crnog češnjaka, zapečeni krumpir, umak od prženog ružmarina
File brancina, raštika s maslinovim uljem, svježi komorač
Losos poširan u listu kelja, kremasti umak od citrusa, pečeni brokulini

SLATKI STOL

Pinca s kandiranim voćem, marmelada od šumskog voća
Orahnjača i makovnjača, umak od vanilije
Torta od sira i jagoda, svježa menta
Kolač od maka, šljiva i marcipana
Prhka torta s jabukama i cimetom
Kolač od mrkve i badema sa svježom rikotom
Čokoladna jaja punjena kremom od malina, svježe maline
Čokoladna torta s kandiranom narančom
Izbor deserta u čašicama

165 €
po osobi

Zinfandel's
restaurant

Ul. Antuna Mihanovića 1 • 10000 Zagreb • Hrvatska

T. +385 1 4566 644 • zinfandels@esplanade.hr

www.zinfandels.hr

www.esplanade.hr