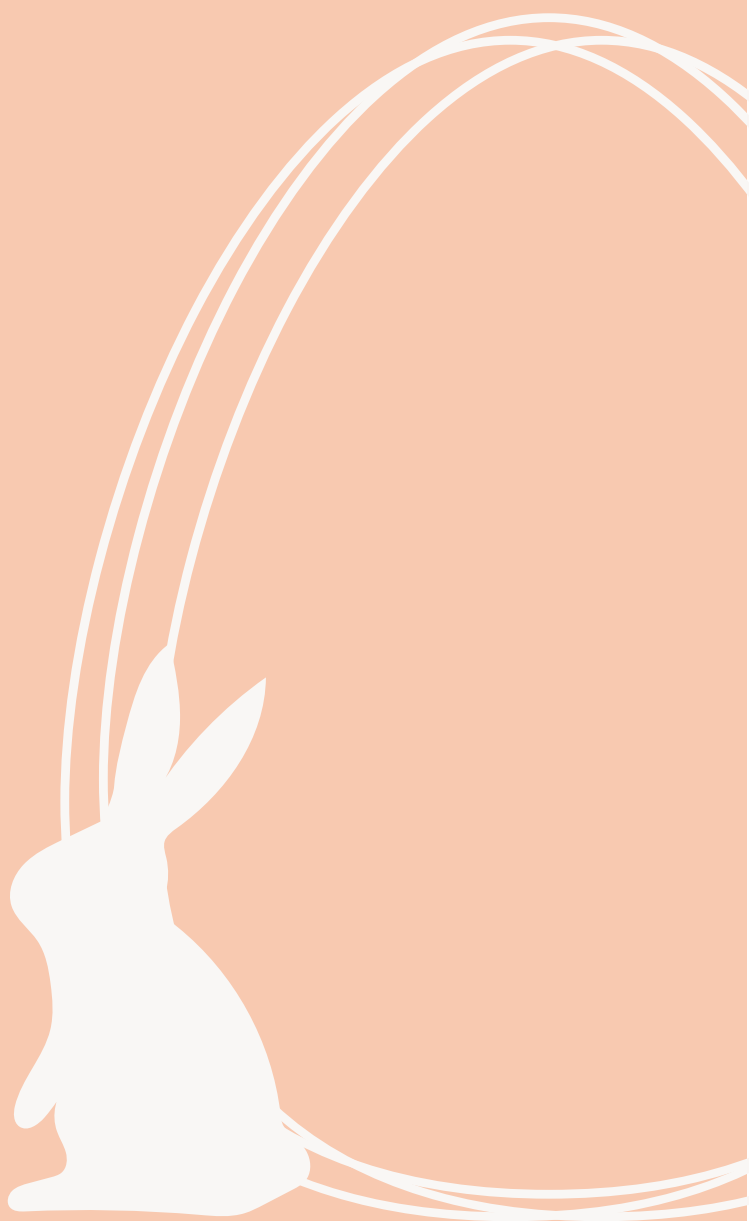


SRETAN

Uskrs



Uskrsni ručak

5. TRAVNJA 2026. | 12:30 – 16:00

DOBRODOŠLICA

Čaša pjenušca

JELOVNIK

Chef Ana Grgić Tomić

PONUDA 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 krušaka
Izbor sireva, grisini, svježe i sušeno voće
Pečena skuta, šparoge, hrskava panceta
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 s kremom od vrhnja i začinskog bilja
Skuša u savoru
Pečene tikvice s pestom od rikole
Koktel s pečenim kozicama, kadaif tijesto
Izbor salata

POSTAJA GLAVNOG KONOBARA

Priprema biftek tartara pred gostima

IZBOR JUHA

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

PONUDA TOPLIH JELA S BIFEA

Zapečeni štrukli Esplanade
Teleći file, ragout od gljiva, karamelizirana ljutika, umak od gorušice
Patka punjena jabukama i narančom, zapečeni mlinci, ušecerena mrkva, umak od anisa
Pečena janjeća koljenica, palenta sa šafranom i začinskim biljem, korjenasto povrće
Biftek s korom od začinskog bilja, zapečeni krumpir, umak od prženog ružmarina
File brancina, kremasta blitva i komorač, umak od citrusa
Quiche od šparoga i brie sira

SLATKI STOL

Pinca s kandiranim voćem, marmelada od šumskog voća
Orahnjača i makovnjača, umak od vanilije
Medimurska gibanica
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

185 €

po osobi

Zinfandel's
restaurant