

## MENI ZA ORGANIZIRANE GRUPE

### RIBLJI MENI 1



Juha od Kvarnerske ribe  
 Frigane lignje s blitvom na dalmatinski  
 Panna cotta s preljevom od šumskog voća  
 130,00 kn

### RIBLJI MENI 2



Bruschetta s kozicama, rajčicom, mozzarelom i feta sirom  
 File jadranske ribe brancina ili orade s blitvom na dalmatinski  
 Crostata od limuna  
 160,00 kn

### RIBLJI MENI 3



Carpaccio od dimljene tune na istarskoj skuti s džemom od đumbira i naranče  
 Brodet od kvarnerske ribe s domaćom palentom  
 Lisnata salata  
 Smokve u prošku s kremom od mascarponea i cimeta  
 170,00 kn

### RIBLJI MENI 4



Rižoto s jadranskim kozicama, škampima, dimljenim dagnjama, sušenom marelicom i chipsom od domaće pancete  
 Rolice filea ribe u umaku od šafrana i jadranskih kozica s palentom  
 Kup Opatija - sladoled od vanilije sa šlagom i preljevom od šumskog voća  
 200,00 kn

### MESNI MENI 5



Juha od povrća  
 Pileći file u umaku od vlasca s pečenim krumpirom i povrćem  
 Lisnata salata  
 Čokoladna torta s cvijetom soli  
 120,00 kn

### MESNI MENI 6



Juneći carpaccio na rukoli  
 Svinjski ombul u umaku od gljiva s pire krumpirom  
 Kupus salata s koprom  
 Crostata od limuna  
 160,00 kn

### MESNI MENI 7



Šurlice "Old Istrian style" - tradicionalna tjestenina s otoka Krka u umaku od gljiva, sušenog zarebnika, parmezana, vrhnja i kadulje  
 Juneća pržolica "Dalmaticus" s kuhanim krumpirom i rukolom  
 Zelena salata  
 Smokve u prošku s kremom od mascarponea i cimeta  
 180,00 kn

### MESNI MENI 8



Bruschetta s kremom od tartufa, istarskom pancetom i mozzarelom  
 Eco janjetina in forno s krumpirom i povrćem  
 Miješana salata  
 Semifreddo s bademima i preljevom od nutele  
 220,00 kn

### GRUPNI MENI NA PLADNJEVIMA

#### GRUPNI MENI 9



Hladni pladanj domaćih delicija - dalmatinski pršut, domaća salama, kobasica s tartufima, sušena govedina, panceta, ovčji sir, sir s tartufima, namaz od boškarina, pikantna krema od svježeg sira i paprike  
 Mesni pladanj Ružmarin - mix mesnih specijaliteta a la Ružmarin s prženim mladim krumpirom, povrćem sa žara i krompirom u foliji s aromatiziranim vrhnjem  
 Miješana salata  
 Feta salata  
 Lepinja  
 Pladanj domaćih slastica  
 170,00 kn

#### GRUPNI MENI 10



Finger food mix pladanj s raznim bruschettama  
 Mesni pladanj Ružmarin - mix mesnih specijaliteta a la Ružmarin s prženim mladim krumpirom, povrćem sa žara i krompirom u foliji s aromatiziranim vrhnjem i eco janjetinom in forno  
 Miješana salata  
 Feta salata  
 Lepinja  
 Pladanj domaćih slastica  
 200,00 kn

### VEGETARIJANSKI MENI 11



Bruschetta s mozzarelom, rajčicom i svježim bosiljkom  
 Polpete od povrća u umaku od gorgonzole, palenta na žaru  
 Pannacotta s preljevom od šumskog voća  
 120,00 kn

### VEGANSKI MENI 12



Kus kus salata s povrćem  
 Rižoto od sezonskog povrća  
 Slatka krema od mrkve  
 120,00 kn

### FOOD AND COCKTAIL PARTY MENI 13



HLADNO / TOPLO PREDJELO:  
 - finger food - rollice od povrća, rollice s dalmatinskim pršutom, carpaccio od jadranske ribe, zalogaj s kremom od tartufa  
 - Bruschetta s kremom od tartufa, istarskom pancetom i mozzarelom  
 - Bruschetta s kozicama, rajčicom, mozzarellom i feta sirom  
 - Bruschetta s mozzarellom, rajčicom i svježim bosiljkom  
 TOPLO PREDJELO:  
 - Šurlice s jadranskim kozicama, škampima i tartufima  
 - Domaće zelene tagliatele "Ružmarin" sa šunkom, pršutom, gljivama, gorgonzolom i vrhnjem  
 - Rižoto BOLERO s povrćem, puretinom i šafranom  
 GLAVNO JELO:  
 - Mesni pladanj Ružmarin - mix mesnih specijaliteta a la Ružmarin s prženim mladim krumpirom, povrćem sa žara i krompirom u foliji s aromatiziranim vrhnjem  
 - Rollice od brancina ili orade u umaku od šafrana s palentom  
 - Frigane lignje s prženim krumpirom  
 - Salata  
 DESERT:  
 - mix slastica Ružmarin  
 240,00 kn

### FOOD AND COCKTAIL PARTY MENI 14



HLADNO / TOPLO PREDJELO:  
 - finger food - mesne rollice, tatarski biftek, carpaccio od tune, rollice od povrća, rollice s lososom, marinirani filei ribe  
 - Istarski sirevi i džemovi Aura  
 - Bruschetta s kremom od tartufa, istarskom pancetom i mozzarelom  
 - Bruschetta s kozicama, rajčicom, mozzarellom i feta sirom  
 - Bruschetta s mozzarellom, rajčicom i svježim bosiljkom  
 TOPLO PREDJELO:  
 - Čupana juneća rebra u lisnatom tijestu  
 - Domaći gulaš s njokima-  
 - Šurlice "Old Istrian style" - tradicionalna tjestenina s otoka Krka u umaku od gljiva, sušenog zarebnika, parmezana, vrhnja i kadulje  
 - Salata od povrća i kus kusa  
 - Rižoto s jadranskim kozicama, škampima, dimljenim dagnjama, sušenim marelicama i čipsom od domaće pancete  
 - Palenta sa sezonskim gljivama ili šparogama  
 - Šurlice s jadranskim kozicama, škampima i tartufima  
 - Rollice od brancina ili orade u umaku od šafrana  
 GLAVNO JELO:  
 - Sweet and sour svinjska potrbušina ( pork belly)  
 - Plata tagliata s biftekom, ramstekom i rib-eye-om na rukoli s grana padanom  
 - Mesni pladanj Ružmarin - mix mesnih specijaliteta a la Ružmarin s prženim mladim krumpirom, povrćem sa žara i krompirom u foliji s aromatiziranim vrhnjem  
 - Hobotnica in forno s povrćem  
 - Punjene domaće lignje  
 - File jadranske ribe u umaku od sezonskih namirnica  
 DESERT:  
 - mix slastica Ružmarin  
 360,00 kn