



ružmarin
RESTAURANT
SINCE 1986

MENI ZA ORGANIZIRANE GRUPE

RIBLJI MENI 1

Juha od kvarnerske ribe
File jadranske ribe s blitvom na dalmatinski
Crostataa od limuna
200,00 kn

RIBLJI MENI 2

Bruschetta s kozicama, rajčicom,
mozzarellom i feta sirom
Brodet od kvarnerske ribe s domaćom palentom
Lisnata salata
Smokve u prošek u kremom od mascarponea
i cimeta
220,00 kn

RIBLJI MENI 3

Carpaccio od jadranske ribe na bruschetti
File jadranske ribe u škartocu s povrćem
Pannacotta s preljevom od šumskog voća
230,00 kn

MESNI MENI 4

Juha od povrća
Pileći file u umaku od vlasca s pečenim
krumpirom i povrćem
Lisnata salata
Čokoladna torta s cvijetom soli
140,00 kn

MESNI MENI 5

Šurlice Old Istrian Style - tradicionalna
tjestenina s otoka Krka u umaku od gljiva,
sušenog zarebrnika, parmezana, vrhnja i kadulje
Juneća pržolica Dalmaticus s kuhanim
krumpirom i rukolom
Lisnata salata
Semifreddo s bademima i umakom od nutelle
220,00 kn

MESNI MENI 6

Bruschetta s kremom od tarufa, istarskom
pancetom i mozzarellom
Eco janjetina in forno s krompirom i povrćem
Miješana salata
Skuta sa suhim smokvama i preljevom od
meda s tarufom
240,00 k

MESNI MENI 7

Tartarski biftek
Ossobuco s kremastom palentom
Domaći kremasti sladoled od lješnjaka i pistacia
220,00 kn

MESNI MENI 8

Terina od pilećih jetrica
Sporo kuhani juneći obrazi s pireom od krumpira
Skuta sa suhim smokvama i preljevom od meda
s tarufom
170,00 kn

MESNI MENI 9

Hladni pladanj domaćih delicija - dalmatinski pršut,
domaća salama, kobasica s tarufima, sušena gov-
edina, panceta, ovčji sir, sir s tartufima, namaz od
boškarina, pikantna krema od svježeg sira i paprike
Mesni pladanj Ružmarin - mix mesnih specijalite-
ta ala Ružmarin s prženim mladim krompirom,
povrćem sa žara i pire krompirom s tartufom
Miješana salata
Feta salata
Lepinja
Pladanj domaćih slastica
200,00 kn

MESNI MENI 10

Finger food mix pladanj s raznim bruschettama
Mesni pladanj Ružmarin - mix mesnih specijaliteta
ala Ružmarin s prženim mladim krompirom, povrćem
sa žara i pire krompirom s tartufom i eco janjetinom
in forno
Miješana salata
Feta salata
Lepinja
Pladanj domaćih slastica
220,00 kn

VEGETARIJANSKI MENI 11

Bruschetta s mozzarellom, rajčicom i svježim
bosiljkom
Polpete od povrća u umaku od gorgonzole i
palenta na žaru
Pannacotta s preljevom od šumskog voća
130,00 k

VEGANSKI MENI 12

Kus kus salata s povrćem
Rižoto od sezonskog povrća
Slatka krema od mrkve
130,00 kn

FOOD & 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 tarufa, istarskom pancetom i
mozzarellom
- 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 ala -
Ružmarin s prženim mladim krompirom, povrćem sa žara i
pire krompirom
- Rollice od jadranske ribe u umaku od šafrana s palentom
- Frigane lignje s prženim krompirom
- Miješana salata
DESERT
- Pladanj domaćih slastica
270,00 kn

FOOD & 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 tarufa, istarskom pancetom i moz-
zarellom
- 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 zarebrnika, parmezana, vrhn-
ja i kadulje
- Salata od povrća i kus kusa
- Rižoto s jadranskim kozicama, škampima, dimljenim dagnja-
ma, sušenim marelicama i čipsom od dimljene pancete
- Palenta sa sezonskim gljivama ili šparogama
- Šurlice s jadranskim kozicama, škampima i tarufima
- Rollice jadranske ribe 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 ala -
Ružmarin s prženim mladim krompirom, povrćem sa žara i
pire krompirom
- Hobotnica in forno s povrćem
- Punjene domaće lignje
- File jadranske ribe u umaku od sezonskih namirnica
DESERT
- Pladanj domaćih slastica
400,00

NAPOMENA:

Meni 9 i 10 serviramo na pladnjevima.
Meni 13 i 14 serviramo kao švedski stol i namjenjen je grupama od 25 - 30 osoba koje su onda same u Kantonu.
Grupne menije ne radimo za manje od 15 osoba.
Kod izbora menija možete se odlučiti za 1 meni, izuzeci su vegetarijanski ili veganski meni.
Izbor menija moramo znati minimum 48 sati unaprijed.
Na grupne menije ne odobravamo popuste.