

Ručak u Dubravkinom putu

Hladna predjela

CARPACCIO OD JUNEĆE PISANICE, zagrebački sir, crumble i pesto od badema
TARTAR OD BRANCINA, gel od kalamata maslina, cikla
TATARSKI BIFTEK, crumble od vlasca, maslac i domaći brioche
CELER mariniran u umaku od soje, crumble od oraha, karamelizirani orasi

Topla predjela

JUHA OD CVJETAČE I CRNOG TARTUFA, brokula
MILLEFEUILLE OD JUNEĆEG REPA i bijelog graha, hrskavi celer
TAGLIATELLE S GAMBERIMA, umak od poriluka i češnjaka, panko mrvice od češnjaka
RIŽOTO OD KOZJEG SIRA i pesto od pinjola

Glavna jela

DIMLJENI ODREZAK CRNE SLAVONSKE SVINJE, pire od dimljenog krumpira
SUHO DOZRIJEVANI RAMSTEK, krema od lisnatog tijesta, duxelles od gljiva
FILE BIJELE JADRANSKE RIBE, tekuća blitva, hladni ragu od krumpira i crnih truba
ODREZAK CIKLE, krema od celera, povrtni jus
HRVATSKI BIFTEK sa prilogom (uz doplatu +11 EUR)

Deserti

BAKLAVA od oraha i pistacija, sorbeto od ruže i limuna
PUDING OD JASMIN RIŽE I KOKOSA, mango i ananas
IZBOR SIREVA (uz doplatu +6,50 EUR)

3 SLIJEDA
Hladno ili toplo predjelo
Glavno jelo
Desert

45 EUR / 339,05 kn

4 SLIJEDA
Hladno predjelo
Toplo predjelo
Glavno jelo
Desert

58 EUR / 437 kn

À la carte jelovnik i lista alergena dostupni su na upit.
Menu za ručak poslužujemo od 12:00 do 16:30.

Lunch at Dubravkin put

Cold starters

BEEF TENDERLOIN CARPACCIO, Zagreb cottage cheese, almond crumble, almond pesto
SEABASS TARTARE, kalamata olives gel, beetroot
STEAK TARTARE, chives crumble, butter and homemade brioche
CELERIAC marinated in soy sauce, walnut crumble and caramelised walnuts

Warm starters

CAULIFLOWER SOUP WITH BLACK TRUFFLE, broccoli
MILLEFEUILLE OF OXTAIL and white beans, crunchy celeriac
TAGLIATELLE WITH PRAWNS, leeks and garlic sauce, garlic panko crumbs
GOAT CHEESE RISOTTO and pesto

Main courses

SMOKED BLACK SLAVONIAN PIG STEAK, smoked potato puree
DRY AGED RIBEYE STEAK, puff pastry cream, mushroom duxelles
PREMIUM ADRIATIC FISH FILLET, swiss chard, cold potato and black trumpets ragout
BEETROOT STEAK, celeriac cream, vegetable jus
CROATIAN TENDERLOIN FILLET, side of glazed potato or grilled vegetables (with surcharge +11 €)

Desserts

WALNUT AND PISTACHIO BAKLAVA, rose and lemon sorbetto
JASMINE RICE AND COCONUT PUDDING, mango and pineapple
SELECTION OF CHEESES (with surcharge +6,50 €)

3 COURSES
Cold or warm starter
Main course
Dessert

45 EUR / 339,05 kn

4 COURSES
Cold starter
Warm starter
Main course
Dessert

58 EUR / 437 kn

À la carte menu and allergen list are available at request.
Lunch menu is served from 12:00 to 16:30.