

KARTA JELA

R E S T O R A N



KLUB GASTRONOMADA

:: Gastronomadi, kao što to i naše ime upućuje, legitimni su nasljednici velikog Indiana Jonesa, razlika je samo u tomu što je naše blago pitko, jestivo te, nažalost, ne i trajno.

:: Filozofija

Vjerujemo da epitet visoke kuhinje zavrjeđuju svaki vrhunski zalogaj, proizvod ili mjesto odmora bez obzira bilo to u skromnoj zalogajnici uz tržnicu ili u luksuznom restoranu koji privlači zvijezde.

:: Klub Gastronomada

Kutak u kojem želimo svoje zamisli i iskustva pretvoriti u nepcu podatan i oku ugodan doživljaj.

:: Karta

O gastronom(ad)skoj vremenskoj prognozi, suncu i kiši, ovisi dostupnost sastojaka.

Dio naših zamisli zapisan je na stranicama koje stijede. Dodatni prijedlozi, ideje i savjeti su više nego dobrodošli. S posebnim žarom osmisлит ćemo za vas i nešto posebno.

R E S T O R A N



KLUB GASTRONOMADA

Uvod	Postav stola (couvert). Obavezan.	18,00 kn
	Ljetno osvježenje na bazi ekstrakta ukuhanog voća i leda.	10,00 kn
	Pjenušac Marsuret Prosecco VSAQ, Veneto, 1 dcl	26,00 kn
	Pjenušac Millenium, Tomislav Tomac, Plešivica, 1 dcl	30,00 kn
Predjela	Voće u kremi od banana s redukcijom aceta i bijelog tartufa. Kosani bademi i med.	20,00 kn
	File bijele ribe uz grillani limun na podlozi od mladog luka, špinata i koromača.	25,00 kn
	Zapečena klupska pogačica s gorgonzolom i kruškama uz kockice bijele slanine i ekstra djevičansko maslinovo ulje.	30,00 kn
	Pečena klupska lukaniga na podlozi od mladog kupusa i cherry rajčica.	32,00 kn
Juhe	Ponuda juha mijenja se dnevno, ovisno o ponudi na Dolcu, ali i raspoloženju chefa kuhinje. Prirodno.	22,00 kn
Dodaci i prilazi	Košarica domaćeg kruha.	5,00 kn
	Dnevna ponuda miješanih salata uz klupski dressing.	25,00 kn
	Složene kombinacije povrća, ribe ili mesa prema inspiraciji chefa.	45,00 kn

R E S T O R A N



KLUB GASTRONOMADA

Pašte, njoki rižota i orzoti*	Proletno mlado bilje s crnim maslinama, suhim rajčicama i podimljenom skutom.	35,00 - 70,00 kn
	Raznovrsne gljive zapečene s maslacem na lešo cikoriji uz pečene rajčice i ekstra djevičansko maslinovo ulje.	35,00 - 70,00 kn
	Poprženi pileći file iz marinade uz mladi luk, rajčice, mahune i sezam.	43,00 - 85,00 kn
	Morska krema od bijelog vina, vongola, škampa, bijele ribe i sipa uz tempuru od kadulje.	55,00 - 110,00 kn

* sami odaberite veličinu porcije te neki od priloga iz naše radionice: domaću paštu ili njoke, rižu ili orzo.

Glavna priča	Pečena orada nadjevna orzotom koji se priprema od šparoga, celera, Ribanca i maslaca.	95,00 kn
	Okruglice od puretine u varivu od povrća s mladim krumpirom.	70,00 kn
	Bubrežnjak od odojka pečen pod krupnom soli uz ružmarin, perlasti krumpir i lešani mladi luk.	75,00 kn
	Janjeća plečka punjena pancetom i ovčjom skutom uz bob, suhe rajčice i domaće žličnjake s parmezanom.	98,00 kn
	Rebro Boškarina (istarskog goveda) pečeno u vlastitom soku, uz žličnjake od krumpira i lešo povrće.	180,00 kn

Steak	Biftek punjen rižotom od tartufa i sira, ovijen i zapečen u janjećoj maramici s pečenim grozdom rajčica.	190,00 kn
	Kosani biftek punjen ovčjim sirom te ovijen hamburgerom uz sote od koromača, cherry rajčica, mahuna i domaćih njoka.	180,00 kn
	Sotirani biftekići u šugu od tunjevine uz domaću paštu, brokulu i mrkvu na maslacu.	130,00 kn
	Juneći rib-eye pečen s krupnom soli uz sotirani mladi špinat, cherry rajčice i ljubičasti luk.	160,00 kn

Boškarin	Istarsko govedo pravi je raritet, a kad doznate da se meso posebno odležava u specijalnim komorama do 50 dana, onda okus prati pridjev - ekskluzivno.	
	Fiorentina (T-Bone), oko 1.000 grama.	1 g = 1,00 kn
	Rib-eye, uobičajeno 250 - 400 grama.	1 g = 1,00 kn
	Ramstek, uobičajeno 250 - 400 grama.	1 g = 1,00 kn
	Boškarina prate lešo povrće i žličnjaci od krumpira.	

Deserti	Lagana torta od svježeg sira s jagodama i ribanom čokoladom.	25,00 kn
	Krostata s marmeladom od pečenih crnih maslina pod skutom s vanilijom.	35,00 kn
	Klupska čokolada. Uz džem od malina i borovnica i tučeno slatko vrhnje.	50,00 kn
	Prošek Ambra Alen Bibich, Skradin, 1 dcl	49,00 kn

R E S T O R A N



KLUB GASTRONOMADA

R E S T O R A N



KLUB GASTRONOMADA



RESTORAN



KLUB GASTRONOMADA

Restoran Klub Gastronomada - GastroKlub d.o.o., Jurišićeva 1, 10000 Zagreb
OIB: 74918628912.

PDV i porez na potrošnju uključeni u cijenu. Knjiga žalbe nalazi se na šanku.
Pohvale primamo i usmeno, a kritike i na mail: klub.gastronomada@gmail.com.
Zabranjeno je usluživanje i konzumiranje alkoholnih pića mladima od 18 godina.
Zabranjena konzumacija duhanskih proizvoda.

