



SPOJITE PO ŽELJI

NJOKE, PAŠTU ILI RIŽU

Recept jednostavan: spojite željeni okus sa njokima, paštom ili rižom.

Lijevo cijene predjela, a desno kad poželite glavno jelo...

PREDJELO

GLAVNO

ŠALŠAVO

Klupska šalša s mladim biljem, suhim pomama, pestom od incuna i kaparima.

34,00 kn

68,00 kn

MORSKO

I bijela i plava riba, mekušci, alge, školjke, crveno vino i crne masline.

55,00 kn

110,00 kn

DIMNO

S dimljenom hobotnicom i školjkama, na rozo, i svježa rukola.

38,00 kn

76,00 kn

ORGANSKO

Mlado bilje, suhe pome, kravlja skuta i ekstra djevičansko maslinovo ulje.

35,00 kn

70,00 kn

GASTRONJEZ

Gusti umak od Boškarina sa šarenom mrkvom i malom mozzarellom iz ulja.

39,00 kn

78,00 kn

ŠUGO OD PATKE

Kvartal patke na umak s prošekom i voćem. Moćno. Moćno.

60,00 kn

120,00 kn

SIRNO

Umak od skute i mlijeka sa puno raznih sireva. Zapečeno na podlozi od cikle i rukole.

48,00 kn

96,00 kn

GLJIVASTO

Više-manje vrganji, šampinjoni, bukovače, shii take, panjevčice. S pomicama i mladim lukom.

35,00 kn

70,00 kn

KONKRETNO

PUREĆE OKRUGLICE

Kuglice od purice u gustom varivu od raznog bilja skuhanome u bijelom vinu i povrtnom temeljcu. Lešo krumpir. Kapari.

70,00 kn

PAJCEK NA KRPICAMA

Steak od vratine iz klupskog rasola uz preplašeno zelje. Krpica se sjećate ?

85,00 kn

BAMBI MOLESTERS

Medaljoni od divljači na sotiranim panjevčicama u mladom luku. Pečena cherry rajčica sa klupskom paštom.

140,00 kn



PAŠTICADA OD TUNE

Najfiniji file u umaku sa suhom višnjom i pancetom. I, naravno, crni klupski njoki.

130,00 kn

REBARCE OD BOŠKARINA

Ozbiljno velik komad pečenog mesa odležanoga po svim propisima. I još klupski pečeni krumpir s pancetom.

180,00 kn

BIJELI STEAK

Čisti file prvoklasne ribe po želji - lešo, pečen sa soli, grilan... mlado bilje na bijelom vinu i klupski lešo krumpir.

270,00 kn

NAJMLAĐE MESO

Teleći T-bone na rozo sada pod začinskom krustom. Dolje zgrilana palenta - uz to povrtni sote.

130,00 kn

PATKA IZ DIMA

Filet patke podimljen na začinskim travama. Uz umak od raznog voća i prošeka. S njokima.

115,00 kn

BIFTEKIĆI U TUNI

Mali fileti bifteka u umaku od tune. Cherry rajčica, brokula, žuta mrkva. I klupska pašta.

125,00 kn

BIFTEK U RIBANCU

File procesuiran u našoj osmozi na kraju završi u sirnoj panadi uz šalšu. Uz finu klupsku šalšu s paštom.

180,00 kn

PUNJENI BIFTEK

Punjen rižotom i crnim tartufom. Nema brige. Ništa neće ispasti - zamotali smo ga u janječju maramicu. Pa pečene pomice i klupski pečeni krumpir sa pancetom.

200,00 kn

KOSANI BIFTEK

Punjen kozjom fetom i ovijen hamburger špekrom. Uz to klupski pečeni krumpir. I povrće lešo.

180,00 kn

JUNEĆI STEAK

Tvrdimo da je ovo ozbiljan, skoro živ rib-eye na kosti.

160,00 kn

FIorentina OD BOŠKARINA

Steak od oko kilograma je ozbiljna stvar i vrlo, vrlo rijetko je na raspolaganju. Od jednog velikog vola samo je 12 komada ovog steaka. Stoga treba čekati. Pa na kraju još pričekati da prođe vagu. Jer 1 g = 1 kn.

1 kg/1.000,00 kn

RIB-EYE OD BOŠKARINA

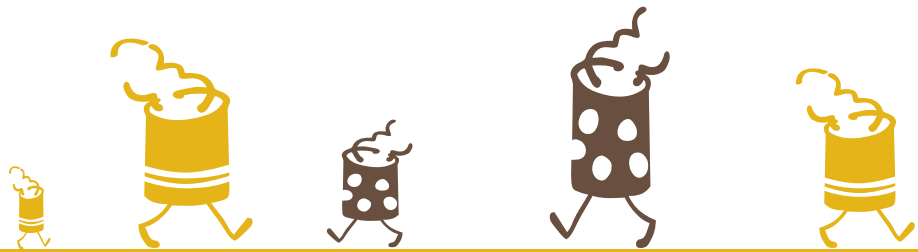
Izvađen iz slabine, preciznije potplećnjaka, prvo legne u krupnu sol i ekstra djevičansko maslinovo ulje pa se odmori. Na kraju ga kratko plašimo na grilu.

250g/310,00
300g/340,00
350g/380,00 kn

RAMSTEK OD BOŠKARINA

U nas otkošten iz slabine, reže se po želji. Prolazi kroz marinadu biranog maslinovog ulja, češnjaka, ruzmarina i kraljevske soli. Na grilu je kratko.

250g/250,00
300g/290,00
350g/320,00 kn



SLATKO

RAJSKOH

Topli, fini, uz umake od čokolade, karamela, suhog voća u prošek.

30,00 kn

KROSTATA

S našim džemom od pečenih crnih maslina. Pod kravljom skutom.

35,00 kn

PARFEGZOTIK

Od bijele čokolade i kokosa. S mangom, ananasom i šljivama.

40,00 kn

MOUSSE OD KAVE

Amaretto. Pistacio. Keksić od zobenih pahuljica i ječma s čokoladom.

30,00 kn

NOVA CRNA

Moćna čokoladna kocka. Sa slatkim od borovnica i maline.

50,00 kn

SIRNA DASKICA

Ribanac, kozji, kravlji, ovčji, miješani, pljesnivi... Razbija dosadu, prati niske vina i klupska druženja.

90,00 kn

SVAŠTA NEŠTO

KLUPSKI KRUMPIR

Pečen sa lukom, češnjakom i pancetom. Ima tu i Ribanca. Lešan na maslacu s malo vina. Lovor, češnjak, maslinovo ulje.

15,00 kn

17,00 kn

SALATICE SALATE

Rikola i (ili) matovilac i (ili) cherry rajčica. Tanjurić = Može i (ili) zelena, ricava, endivija, hrast Tanjurić =

25,00 kn

20,00 kn

LJUDI SMO...

Zaredala se u nas druženja Gastronomada u raznim oblicima i raznim prigodama. Prošle smo godine tako izbrojali ukupno 177 različitih jela i više od 80 posebnih događanja... I ove godine plan je nespavati, a to ovisi i o vama... Pa stoga, dakle i ukratko - uhvati li vas neodoljiva potreba za nekim posebnim prigodnim druženjem uz isto tako posebna jela - recimo raznovrsne male i velike ribe, pečenja i peke, tortice ili kolače, infuzije, difuzije, juhice ili variva, brudete, umake, nareske, krostine, nešto filano ili omotano, hladno, toplo, dugačko, visoko, putrasto, futrasto, ljutkasto... i to za jednoga ili stotinu i jednoga gurmana, lijepo nas samo otvoreno i slobodno zatražite. Pila se podrazumijevaju.

Cijena ? Pa ljudi smo - dogovorit ćemo se.



godina druga

Couvert (obavezan)

18,00 kn

Dodatni kruhek 1 medek tj.

5,00 kn

Pepeljara i dalje

20.000,00 kn

ZA POČETAK

DASKICA ZAUVIJEK

Za uživanje; čvarci, špekec, šunkica, kobase, hladetina, sir, vrhnje...

66,00 kn

TERINICA

Pašteta puna moćnih okusa govedskog bifteka zapečena u kruhu. Pistacio, kućni džem s chilliem su ono što se ne očekuje, ali su ipak tu...

69,00 kn

SUHO SOČNO MESO

U nas marinirano suho govedsko meso uz mlado razvršno bilje na kapuli u vinu, i krumpir.

53,00 kn

BIJELI SAVOUR

Ponovo malo novoga. Naš stari savour ali sad u bijelom vinu, kapuli, kaparima... na vrućoj pogači sa sirom.

44,00 kn

DRHTAVICA

Pačji confit s toplom palentom uz pušlek salate. Drhtavo.

39,00 kn

MORSKI ŽLIČNJAK

Od prvoklasne oborite ribe i sipe, pa grilani limun te rukola. Na kraju kruščić premazan češnjakom.

58,00 kn

GASTRO HOBBA

Dimljena hobotnica na salatu - s dalmatinskom kvasinom, kapulom i ekstra djevičanskim maslinovim uljem.

64,00 kn

GORGOMIGAZOLA

Kruška, gorgonzola, lardo i extra djevičansko maslinovo ulje.

30,00 kn

SA ŽLICOM

JUHA OD ŠTRUKLI

Male klupske štruklice u finoj juhici od luka i konjaka.

28,00 kn

JUHA OD MORA

S prvoklasnom oboritom ribom, školjkama, algom, mekušcima... bijelo vino, riža i, naravno, morska sol.

35,00 kn

JUHA OD GLJIVA I PILETINE

Povrtna, s raznim gljivama, picekom i klupskim rezancima.

22,00 kn

JUHA OD MLADIH KOPRIVA

Sa žličnjakom kiselog vrhnja, uz kap - dvije bučinog i ekstra djevičanskog maslinovog ulja.

25,00 kn