



Mala Hiža (*Branimir Tomašić*, Maître Restaurateur)

Petak 5. travnja, 18.30 sati



MENU

Hladno predjelo

Kruheta sa dva namaza i pršut od patke, namaz od medvjedeg luka i namaz od graha, sira i začinskog bilja, salata od šparoga, jagoda, rotkvice i kopra

Proljetna rolada od mladog špinata punjena tartarom od pastrve, dressing od jogurta, hrena i kopra, čupavo prepeličje jaje

Juha

Juha od međimurskih šparoga i proljetna juha od hrena

Toplo predjelo

Naša štrukla punjena mladim sirevima, šparogama i koprom, kuhana, na maslacu, marmelada od cvjetova maslačka, crvenog papra i čilija

Glavno 1

File smuđa, poširano prepeličje jaje na sotiranom mladom špinatu, koprivi, kiselici, listovima maslačka, mladom luku i češnjaku

Glavno 2

Teleći file u omotaču od pistacije, badema i crvenog i šarenog papra sa žara i teleći file u rustikalnoj panadi, kremasti umak od kopra i limuna, mladi karamelizirani krumpir, šparoge sa žara i hladni proljetni umak

Desert

Proljetna torta od jogurta, koprive, jagoda i mente





Pića i vina

pjenušac Štampar Urban white brut

Belović Rose

Štampar Sauvignon

Belović zeleni silvanac

Dvanajščak Kozol pušipel prestige

Dvanajščak Kozol crni pinot

Hažić mirisni traminac



Cijena: 105 EUR

Dress code: Casual smart s ribbonom