

Tematske večere u a'la carte restoranu Maestro uz show cooking

MENU - Ponedjeljak

- Pjenica od bakalara
- Norveški losos na rikoli oplemenjenoj mediteranskim biljem i pinjolima
- Marinirani odrezak bakalara na posteljici od tagliatella verdi s reduciranim Tramincem
- Kuhani štrukli sa prženim bademima na maslacu

MENU - Utorak

- Fina pašteta od pileće jetre na hrskavom prepečencu
- Široki rezanci na guščoj masti s orasima
- Rumena patka na crvenom zelju servirana s pireom od jabuka
- Uska savijača s rikolom i fetom

MENU - Srijeda

- Namaz od tunjevine serviran u žličici
- Carpaccio od svježe tune
- Odrezak od jadranske tune serviran sa zapečenom palentom i kaparima
- Kesten pire s višnjama

MENU - Četvrtak

- Gusti oblak od purećih bijelanjaka s tartufima
- Toplo-hladna salata s puretinom i kruškom
- Pureći odrezak punjen domaćim mlincima na zelenoj posteljici
- Čokoladni kolač s reduciranim Tramincem

MENU - Petak

- Riblja rapsodija u Jakobovoj kapici
- Rižoto od škampi u prošek
- File brancina s mediteranskim travama na podlozi od kuhanog krumpira
- Tufahija

MENU - Subota

- Francuski namaz na tostu
- Domaća šunka pečena u kruhu servirana s finim umakom od hrena
- Janjetina ispod peke
- Sitni kolači

MENU - Nedjelja

- Mesna salata na zelenoj posteljici
- Roast beef s dresingom od senfa i viljamovke
- Teleće pečenje na vrtlarski uz krumpir
- Desert iznenađenja u čaši

