

RESTAURANT
ACADEMIA

bluesun hotel **kaj**

DOBRO NAM DOŠLI DRAGI GOSTI!

Nastojat ćemo Vam dočarati izvorni okus hrane u vrhunskim delicijama za Vaše nepce...

Hranu oblikujemo na sasvim drugačiji, ali nadasve prepoznatljiv način uz vjerovanje kako se ljubav stvara i ostaje na npecima. Svaka od naših namirnica priča priču iz susjednih zagorskih vrtova pretočenu u poeziju okusa uz melodiju mirisa pripremljenih sa puno ljubavi, koju osjećate i kojoj se divite u vašem omiljenom jelu.

Inovativna interpretacija tradicionalne kuhinje pripremljena koristeći iskustvo čuvene Ritz Escoffier Ecole u Parizu, prefače našu priču u stvarnost.

Okrenite stranicu i osjetite moju priču o ljubavi prema hrani...

Chef Tomislav Kožić

POČETAK PRIČE

SALATA "A LA CAESAR"
50,00 KN

TATARSKI BIFTEK INSIDE
(ZA 2 OSOBE) 160,00 KN

PASTRVA S MARINIRANIM POVRĆEM
55,00 KN

LUNGIĆ I POVRĆE S DRESINGOM OD BUČINIH SJEMENKI
50,00 KN

JUHE IZ ESCOFFIEROVA SNA

ZAGORSKA JUHA
30,00 KN

ZAPEČENA JUHA OD LUKA
30,00 KN

JUHA OD ŠTRUKLI
25,00 KN

KREM JUHA IZ NAŠEG VRTA
25,00 KN

MALA TOPLA JELA

RAVIOLI, UMAK OD RAJČICE, KOCKICE PATIŠON BUČE
55,00 KN

NJOKI SA BRUNOISE POVRĆEM
55,00 KN

DOMAĆE KOBASIČICE SA SALATOM IZ VRTA I BLAGOM MUŠTARDOM
60,00 KN

ZAPLET RADNJE

BIFTEK U SURADNJI

115,00 KN

ZAPEČENA TELEĆA ŠNICLA S POVRĆEM

95,00 KN

LUNGIĆ, POVRĆE I NJOKI

80,00 KN

PILETINA SA ŠPEKOM NA RAŽNJIĆU UZ PEČENU TORTU OD KRUMPIRA

65,00 KN

PAČJA PRSA SA PIREOM OD BUNDEVE I MRKVICE IZ VRTA

110,00 KN

RACA PO DOMAĆI

85,00 KN

SOM U POVRĆU

80,00 KN

SALATE I DRESINZI

SALATA PO IZBORU

20,00 KN

DRESSING PO IZBORU:

CEASAR RITZ

THOMAS KELLER

GORDON RAMSAY