



MENU



Petram Resort & Residences

Rooftop

Nešto za Početak

Istarski pršut sa sirom 16,00€
Istarski pršut s ovčijim i kravljim sirom, sirom s tartufima poslužen s grilanim maslinama.



Bizon Carpaccio 27,00€
Dimljeni bizon s parmezanom, konfitiranim čerijem i peperoncinama.



Carpaccio od škampa 18,00€
Carpaccio od škampa s premium maslinovim uljem i majonezom od avokada.



Tuna tatar 16,00€
Tatar od tune u dresingu od začina, maslina i kapara.



Ceviche od bijele ribe 14,00€
Ceviche od bijele ribe u citrusima.



Salate

Rukola salata s cherry rajčicama i pinjolima 6,00€

Miks zelenih salata 5,00€

Miješana salata 6,00€

Tople i Hladne Juhe

Juneća juha s rezancima i mrkvom 7,00€



Gazpacho 7,00€

Molimo vas da obavijestite naše osoblje o svim alergijama na hranu ili intolerancijama koje nisu navedene gore.

Neka jela mogu sadržavati celer, soju, alkohol i med.

Amuse-bouche, maslinovo ulje i kruh naplaćuju se 3,5 eura po osobi.



Preporuka šefa kuhinje.



Petram Resort & Residences

Rooftop

Tople Delicije

Domaći fuži s tartufima 25,00€
Domaći fuži s crnim tartufima, parmezanom i maslacem.



Pljukanci s raguom od pačetine 20,00€
Domaći pljukanci s raguom od pačetine i kremom od parmezana.



“Marry me” Linguine 22,00€
Škampi i lingvini, kremasta pistacija i blago pikantni čili daje savršen spoj okusa - bogato, aromatizirano i neobično.



Double “S” rižoto 24,00€
Rižoto sa šafranom, škampima i gamberima.



Lasagne Bolognese 18,00€
Ragu od junetine, domaće kore, bešamel umak, mozzarella .



Petram Glavna Jela

Biftek s raviolima 40,00€
Biftek pečen po izboru s raviolima punjenim skutom u tartuf umaku .



Ramstek Pepper Delight 32,00€
Sočni ramstek pečen po izboru, poslužen s kremastim pire krumpirom i umakom od zelenog papra.



Biftek “Olio & Aceto” 37,00€
Biftek lagano pečen, poslužen u emulziji premium istarskog maslinovog ulja i aceto octa.



Rolana teletina 29,00€
Rolana carska teletina na krumpir pireu s demiglas umakom.



Molimo vas da obavijestite naše osoblje o svim alergijama na hranu ili intolerancijama koje nisu navedene gore.

Neka jela mogu sadržavati celer, soju, alkohol i med.

Amuse-bouche, maslinovo ulje i kruh naplaćuju se 3,5 eura po osobi.



Preporuka šefa kuhinje.



Petram Resort & Residences

Rooftop

Dry Aged Steak

Fiorentina 1kg 90,00€

Ribeye 1kg 90,00€

Ulov dana

Brancin 1kg 90,00€

Orada 1kg 90,00€

Zubatac 1kg 100,00€

S Obale Istre

Filet bijele ribe 30,00€

Filet bijele ribe s kremom od povrća i beurre blanc umakom od kavijara od pastreve.



Tuna tataki 27,00€

Plavoperajna tuna u sezamu i ponzu dresingu na salatama s ljubičastim lukom.



Hobotnica 36,00€

Hobotnica na kremi od pečene mrkve u sopstvenom umaku.



Molimo vas da obavijestite naše osoblje o svim alergijama na hranu ili intolerancijama koje nisu navedene gore.

Neka jela mogu sadržavati celer, soju, alkohol i med.

Amuse-bouche, maslinovo ulje i kruh naplaćuju se 3,5 eura po osobi.



Preporuka šefa kuhinje.



Petram Resort & Residences

Rooftop

Prilozi

Pečeni krumpir	6,00€
Pomfrit	4,00€
Povrće na žaru	6,00€
Pire krumpir	4,00€
Riža	4,00€
Krumpir s blitvom	5,00€
Pire krumpir aromatiziran tartufima	7,00€


Nešto Slatko za Kraj

Snickers Kremast i hrskav kolač s kikirikijem i karamelom.	9,00€
	
Bueno torta Doslijedan okus kinder buena - mekani biskviti i kremasti fil.	8,00€
	
Dubai Popularna čokolada je postala kolač. Spoj kadaifa, pistacije, biskvita i kremaste čokolade.	12,00€ 
	
Framboise Osvježavajući kolač s kremom od maskarponea, bijelim biskvitom i malinama.	9,00€
	

Molimo vas da obavijestite naše osoblje o svim alergijama na hranu ili intolerancijama koje nisu navedene gore.

Neka jela mogu sadržavati celer, soju, alkohol i med.

Amuse-bouche, maslinovo ulje i kruh naplaćuju se 3,5 eura po osobi.

 Preporuka šefa kuhinje.