



MENU



Petram Resort & Residences

Rooftop

Nekaj za začetek

Istrski pršut s sirom in olivami 16,00€
Pršut z ovčjim in kravjim sirom ter olivami.



Dimljen karpacho iz bizona 27,00€
Karpacho iz bizona s konfitiranimi češnjevimi paradižniki, parmezanom in feferoni.



Karpacho iz škampov 18,00€
Karpacho iz škampov s premium oljčnim oljem in avokadovo majonezo.



Tunin tatar 16,00€
Tatar iz tune v začinjenem prelivu s kaprami in olivami.



Ceviche iz bele ribe 14,00€
Ceviche iz bele ribe v citrusu.



Solate

Rukola solata s češnjevimi paradižniki in pinjolami 6,00€

Mešana zelena solata 5,00€

Mešana solata 6,00€

Topli in hladni juhi

Goveja juha z rezanci 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

Topli dobrotami

Domači fuži s tartufi 25,00€
Domači fuži s črnimi tartufi, parmezanom in maslom



Istarski pljukanci z raguom iz račje meso 20,00€

Domači pljukanci z raguom iz račje meso in peno iz parmezana.



“Marry me” Linguini 22,00€
Škampji in linguini, kremasti pistacije in rahlo pikantni čili ustvarjajo popolno kombinacijo okuso.



Double “S” rižoto 24,00€
Rižota z žafranom, škampji in gambori.



Lasagne Bolognese 18,00€
Ragú iz govedine, domače testenine, bešamel omaka, mozzarella.



Petram glavne jedi

Biftek z ravioli 40,00€
Biftek z ravioli, polnjenimi s skuto v tartufni omaki.



Aromatiziran ramstek 32,00€
Ramstek aromatiziran z rožmarinom in maslom na pireju iz krompirja.



Biftek “Olio & Aceto” 37,00€
Biftek nežno pečen, postrežen v emulziji premium istarskega oljčnega olja in aceto kisa.



Rolana telečja pečenka 29,00€
Rolana carska telečja pečenka na pireju iz krompirja z demiglas omako.



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 dneva

Brancin 1kg 90,00€

Orada 1kg 90,00€

Zubatac 1kg 100,00€

Z obale Istre

Filet bele ribe 30,00€

Filet bele ribe s kremasto zelenjavico in beurre blanc omako.



Tuna tataki 27,00€

Modroplavuti tun na sezamu in ponzu prelivu na solati z rdečim čebulo.



Hobotnica 36,00€

Hobotnica na kremi iz pečene korenje v lastnem omaku.



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

Priloge

Pečen krompir	6,00€
Pomfrit	4,00€
Zelenjava na žaru	6,00€
Pire krompir	4,00€
Riž	4,00€
Krompir s blitvo	5,00€
Pire krompir aromatiziran s tartufi	7,00€

Nekaj sladkega za konec

Snickers

Kremasta in hrustljava torta s kikirikijem in karamelo. 9,00€




Bueno torta

Nezamenljiv okus Kinder Bueno - mehki biskviti in kremast nadev 8,00€



Dubai

Priljubljena čokolada je postala torta. Povezava kadaifa, pistacij, biskvitov in kremaste čokolade. 12,00€ 



Framboise

Osvežujoča torta s kremom iz mascarponeja, belim biskvitom in malinami 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.