



MENU



# Petram Resort & Residences

## Rooftop

### Nešto za Početak

#### Istarski pršut sa sirom 16,00€

Istarski pršut sa ovčijim i kravljim sirom, sirom sa tartufima poslužen sa grilovanim maslinama.



#### Bizon Carpaccio 27,00€

Dimljeni bizon sa parmezanom, konfitiranim čerijem i peperoncinama.



#### Carpaccio od škampa 18,00€

Carpaccio od škampa sa premium maslinovim uljem i majonezom od avokada.



#### Tuna tatar 16,00€

Tatar od tune u dresingu od začina, maslina i kapara.



#### Ceviche od bele ribe 14,00€

Ceviche od bele ribe u citrusima.



### Salate

#### Rukola salata sa cherry paradajzom i pinjolima 6,00€

#### Miks zelenih salata 5,00€

#### Mešana salata 6,00€

### Tople i Hladne Supe

#### Juneća supa sa rezancima i šargarepom 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 sa crnim tartufima, parmezanom i maslacem.



#### Pljukanci sa raguom od pačetine 20,00€

Domaći pljukanci sa raguom od pačetine i kremom od parmezana.



#### “Marry me” Lingvine 22,00€

Škampi i lingvini, kremasti pistači i blago pikantni čili daje savršen spoj ukusa - bogato, aromatizovano i neobično.



#### Double “S” rižoto 24,00€

Rižoto sa šafranom, škampima i gamborima.



#### Lasagne Bolognese 18,00€

Ragu od junetine, domaće kore, bešamel sos, mozzarella.



### Petram Glavna Jela

#### Biftek sa raviolima 40,00€

Biftek pečen po izboru sa raviolima punjenim skutom u tartuf sosu.



#### Ramstek Pepper Delight 32,00€

Sočni ramstek pečen po izboru, poslužen sa kremastim pire krompirom i sosom od zelenog bibera.



#### Biftek “Olio & Aceto” 37,00€

Biftek lagano pečen, poslužen u emulziji premium istarskog maslinovog ulja i aceto sirćeta.



#### Rolovana teletina 29,00€

Rolovana carska teletina na krompir pireu sa demiglas sosom.



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€

### Sa Obale Istre

**Filet bele ribe** 30,00€

Filet bele ribe sa kremom od povrća i beurre blanc sosom od kavijara od pastreve.



**Tuna tataki** 27,00€

Plavoperajna tuna u susamu i ponzu dresingu na salatama sa ljubičastim lukom.



**Hobotnica** 36,00€

Hobotnica na kremi od pečene šargarepe u sopstvenom sosu.



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 krompir	6,00€
Pomfrit	4,00€
Povrće na žaru	6,00€
Pire krompir	4,00€
Riža	4,00€
Krompir sa blitvom	5,00€
Pire krompir aromatizovan tartufima	7,00€


### Nešto Slatko za Kraj

<b>Snickers</b> Kremasti i hrskavi kolač sa kikirikijem i karamelom.	9,00€
	
<b>Bueno torta</b> Dosledan ukus kinder buena - mekani biskviti i kremasti fil.	8,00€
	
<b>Dubai</b> Popularna čokolada je postala kolač. Spoj kadaifa, pistača, biskvita i kremaste čokolade.	12,00€ 
	
<b>Framboise</b> Osvežavajući kolač sa kremom od maskarponea, belim 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.