

Proljetni gurmanski vikendi



Turistička zajednica
grada Dubrovnika
Dubrovnik
Tourist Board

Travanj

Subotom i nedjeljom posebna ponuda
i promotivne cijene
u dubrovačkim restoranima:

**Abakus, Eden, Gusta me
Kavana Teatar, Klarisa, Komin, Kopun, Mimoza, Nishta,
Nostromo, Orsan, Otto, Poklisar, Porat, Pupo
Rozario, Sesame, Taj Mahal**

www.tzdubrovnik.hr



Turistička zajednica
grada Dubrovnika
Dubrovnik
Tourist Board

Brsolje 5
HR - 20000 Dubrovnik

experience.dubrovnik.hr

info@tzdubrovnik.hr

T +385 (0)20 323 887

F +385 (0)20 323 725

RESTORAN & BAR ABAKUS

Hotel Excelsior, Frana Supila 12, tel: 020 353 000

Menu 160,00 kn po osobi

Rižoto od mladog boba i šparoga
listići parmezana, prženi bademi

Poširani filet lista
umak od školjki, caponata

Kolač od sira
parfait od lavande, jagode

RESTORAN EDEN

Kardinala Stepinca 54, tel: 020 435 133

Menu I 100,00 kn po osobi

Goveđa juha

Tatar biftek

Rozata

Menu II 110,00 kn po osobi

Gulaš juha

Svinjski umbulić na žaru i restani krumpir

Prekomurska gibanica

Menu III 120,00 kn po osobi

Riblja pašteta na tostu

Brancin na žaru i blitva na dalmatinski

Rozata

RESTORAN GUSTA ME

Hvarska bb, tel: 020 420 013

Proljetni menu u tri slijeda 75,00 kn po osobi

KAVANA TEATAR

Iva Vojnovića 72, tel: 020 436 220

Menu 85,00 kn po osobi

Žučenica s jajima

Bijeli rižoto sa šparogama i kozicama

Tart od limuna

RESTORAN KLARISA

Poljana Paska Miličevića 4, tel: 020 413 100

Menu 114,00 kn po osobi

Salata od divljih šparoga s kuhanim jajima

Odrezak od sabljjarke
ili
Dalmatinska pržolica

Rozata

RESTORAN KOMIN

Iva Dulčića 136, tel: 020 435 636

Menu 110,00 kn po osobi

Krem juha od škampa

Fuži sa gamborima i divljim šparogama
Proljetna salata

Torta od rogača

RESTORAN KOPUN

Poljana Ruđera Boškovića 7, tel: 099 201 51 52

Menu I 5. i 6. travnja 150,00 kn po osobi

Rižot od kuka i šparoga
Grdobina omotana pancetom sa prilogom
Desert

Menu II 5. i 6. travnja 150,00 kn po osobi

Marinirane kozice na rikuli
Pasta sa škampima i bobom
Desert

Menu I 12. i 13. travnja 120,00 kn po osobi

Krem juha od boba
Filet brancina s divljim zelijem
Desert

Menu II 12. i 13. travnja 120,00 kn po osobi

Krem juha od boba
Svinjski medaljoni sa pireom od boba
Desert

Menu I 19. i 20. travnja 100,00 kn po osobi

Proljetna salata
Pileći filet u umaku od naranče sa rižom
Desert

Menu II 19. i 20. travnja 120,00 kn po osobi

Ribarska juha
Kozice na štapiću sa prilogom
Desert

Menu I 26. i 27. travnja 100,00 kn po osobi

Juha od kopuna
Šporki makaruli
Desert

Menu II 26. i 27. travnja 100,00 kn po osobi

Riblja juha
Punjeni lignji sa prilogom
Desert

RESTORAN MIMOZA

Branitelja Dubrovnika 9, tel: 099 332 1071

Menu 100,00 kn po osobi

Riblje mlijeko na rikuli
Šipa s mladim bobom
Primorska torta (od rogača)

VEGETARIJANSKI RESTORAN NISHTA

Prijeko bb, tel: 020 322 088

Menu 105,00 kn po osobi

Vesele kuke 35,00 kn
Pržene kuke i šparoge u woku sa batatom

Orsotto 55,00 kn
ukusna kombinacija raštike i ječma u obliku kremastog
rižota povezanog mascarpone sirom

Ljuta naranča 15,00 kn
osvježavajuća sirova torta od dubrovačkih ljutih
naranči, smokava i oraha

TAVERNA NOSTROMO

Hotel Petka, Obala Stjepana Radića 38, tel: 020 410 524

Menu I 70,00 kn po osobi

Riblja juha
spremljena prema starim recepturama dalmatinske kuhinje,
poslužena s rižom

Odrezak od sabljarke sa žara
upotpunjen s blitvom i kuhanim krumpirom

Torta

Menu II 70,00 kn po osobi

Goveda juha
bižda juha poslužena s domaćim rezancima

Punjeni pureći file
pripremljen na žaru, punjen sirom i rikulom
poslužen s kuhanim povrćem

Voćni kup

RESTORAN ORSAN

Ivana Zajca 2, tel: 020 436 822

Menu 100,00 kn po osobi

Svježe kamenice (5 kom)

Kajgana od kuka i šparoga sa mladim lukom i pršutom

Torta od sira

TAVERNA OTTO

Nikole Tesle 8, tel: 20 358 633

Proljetni menu u tri slijeda

65,00 – 90,00 kn po osobi

RESTORAN POKLISAR

Ribarnica 1, tel: 020 322 176

Proljetni menu iznenađenja u tri slijeda

150,00 kn po osobi

RESTORAN PORAT

Hotel Hilton Imperial Dubrovnik

Ulica Marijana Blažića 2, tel: 020 320 320

Menu 245,00 kn po osobi

Pariška salata

sa mediteranskom salatom, jabukom, kruškom, brusnicom, kukuruzom, gorgonzolom, pečenim bademima, krutonima u umaku od senfa i meda

Kuhani file brancina umotan u blitvi, mini rajčica, kuhane kuglice od krumpira, umak od limuna

Ravioli od limuna

sa umakom od naranče

Gosti imaju besplatan parking u garaži hotela Hilton Imperial Dubrovnik.

KONOBA PUPO

Miha Pracata 8, tel: 020 323 555

Menu I 150,00 kn po osobi

Svježe stonske kamenice

Rizot od hobotnice

Dubrovački složenac filea lubina na posteljici pirea od mladoga boba servirano s emulzijom od limuna, ekstra djevičanskog maslinova ulja i kapara

Menu II 100,00 kn po osobi

Caprese salata

Povrtne proljetne rolice

Pileći prutići s rezancima (noodles) u Woku obogaćeni Teriyaki umakom

RESTORAN ROZARIO

Prijeko 1, tel: 020 322 015

Menu 107,00 kn po osobi

Šefova juha od povrća

Pileći (ili riblji) file na kušinu proljetne salate s aromatičnim kruhom

Domaći voćni kolač

RESTORAN SESAME

Dante Alighieria b.b., tel: 020 412 910

Menu 125,00 kn po osobi

Juha od šparoga

Dalmatinska pržolica

Panna cotta s umakom od malina

RESTORAN TAJ MAHAL

Nikole Gučetića 2, tel: 020 323 221

Menu 136,00 kn po osobi

Marinirane tikvice sa aromatičnim začinskim travama

Šareni ražnjići "Leon"

puretina sa rikulom i šampinjonima poslužena uz
krumpir punjen kajmakom i sirom

Tufahija

pečena jabuka punjena orasima, bademima, medom sa
cimetom i šlagom

RESTORAN TAJ MAHAL

Hotel Lero

Iva Vojnovića 14, tel: 020 640 123

Menu 112,50 kn po osobi

Orijentalna juha od crvene leće sa kardamonom,
korijanderom i šafranom

Marinirani pileći bataci u naranči i limunu posluženi uz
mladi krumpir s vrhnjem

Bademli almasija

osvježavajuća krema od mlijeka sa bademima i
ušećerenim voćem, aromatizirana đul šerbetom

Napomena: u cijene menua nije uključeno piće.

U slast!

www.tzdubrovnik.hr

