



PROLJETNI GURMANSKI TJEDAN **SPRING GOURMET WEEK**

11. – 17. TRAVNJA / APRIL 11 - 17



Turistička zajednica
grada Dubrovnika
Dubrovnik
Tourist Board

www.tzdubrovnik.hr





BANJE BEACH RESTAURANT LOUNGE & CLUB

Frana Supila 10b, tel: 020 412 220

Meni - 210 kn

Rižoto od mladih šparoga i šafrana
Dušena mlada janjetina
Zapečena palenta sa sirom
Carpaccio od jagoda

OYSTER & SUSHI BAR BOTA

Od Pustijerne bb, tel: 020 324 034

Meni - 120 kn

Krem juha od boba
Salata od žučenice i tuna steak
Čokoladna torta
Čaša bijelog ili crnog vina

CHIHUAHUA CANTINA MEXICANA

Šetalište kralja Zvonimira 2b

Tel: 020 424 445

Meni - 149 kn

Janjeća juha s mladim bobom
Marinirana pečena pureća prsa s mole
umakom (pikantni umak od čokolade)
i salata od rotkvice, mladog boba, mladog luka
i crvenog kupusa
Torta od limuna i sira

RESTORAN DOMINO

Ulica od Domina 3, tel: 020 323 103

Meni I - 190 kn

Juha od divljih šparoga
Janjeći kotleti s ružmarin umakom
i divljim zeljem
Orah kocke

Meni II - 180 kn

Salata od divljih šparoga s rotkvicama
Sipa u curry umaku s njokama i bobom
Tiramisu coupe

RESTORAN EDEN

Kardinala Stepinca 54, tel: 020 435 133

Meni I - 120 kn

Bruskete s ribljom paštetom
Rizot s gamborima i šparogama
Dubrovačka rozata

Meni II - 140 kn

Krem juha od svježih gljiva
Janjeći file na posteljici od rikule
Pekarski krumpir
Palačinke po izboru

Meni III - 120 kn

Riblja juha
Bob sa sipom
Dubrovačka rozata

RESTORAN GATSBY

Od Domina 1, tel: 020 321 637

Meni I – 240 kn

Krem juha od koprive

Janjeći kotleti s pireom od graška

Krem katalana

Meni II - 270 kn

Krem juha od koprive

Sporo pečena janjeća koljenica

s pire krumpirom i povrćem na pari

Krem katalana

Meni III – 240 kn

Krem juha od koprive

Argentino ribeye steak s divljim šparogama

i poširanim jajem

Krem katalana

Meni IV – 169 kn

Caprese od mozzarelle

Filet orade i cruble od mladog boba

Panacotta

Meni IV – 129 kn

Caprese od mozzarella

Grill lignje na salati od rotkvice i rikule

Panacotta

Uz svaki meni ide čaša kućnog vina

RESTORAN GUSTA ME

Hvarska bb, tel: 020 420 013

Meni I – 165 kn

Salata od divljih šparoga

File od bijele ribe sa žara

na rižotu s mladim bobom

Kolač od jabuka s kremom od vanilije

Meni II – 155 kn

Capuccino juha od tikvica

Janjeći kotleti sa žara

na pireu od graška i metvice

Torta od mrkve s kremom od sira

RESTORAN HORIZONT

Put od Bosanke 8, tel: 099 697 6729

Meni – 199 kn

Gazpacho juha

Pileci ballontine s wok povrćem

Dnevni izbor dezertata

RESTORAN KOPUN

Poljana Ruđera Boškovića 7, tel: 099 201 5152

Meni – 150 kn

Hobotnica s motarom

File kovača s kukama,

mladim lukom, rajčicama i krumpirom

Dubrovačka rozata

RESTORAN MAGELLAN

Iva Vojnovića 7A, tel: 020 333 594

Meni – 180 kn

Saint Jacques

(jakobova kapica pečena na tavi,
krema od mušula i šparoga, kopsica)

Romb

(confitirani file romba, sotirana buča,
proljetni mladi bob, umak od tartufa,
dalmatinski pršut)

Limun

(krema od limuna, crumble od sezama, gel od
limuna, meringa)

RESTORAN MIMOZA

Branitelja Dubrovnika 9, tel: 020 411 157

Meni – 149 kn

Salata od hobotnice i sipe

s mladim bobom

File jadranske ribe sa žara s prilogom

Desert po želji gosta

KONOBA MOSKAR

Prijeko 16, tel: 020 321 581

Meni – 150 kn

Proljetni orzot sa šparogama

Janjeći kotlet na žaru

s pireom od mladog boba i salatom od

rikule, rotkvice i mladog luka

Jagode s acetom balsamicom

RESTORAN NISHTA

Prijeko bb, tel: 020 322 088

Meni – 108 kn

Domaće proljetne rolice

sa slatko kiselim umakom

Kuke s patatama u ružmarinu

i kajgana od tofua s kurkumom

Krema od naranče sa chia sjemenkama

RESTORAN ORSAN

Ivana Zajca 2, tel: 020 436 822

Meni I – 100 kn

Aperitiv

Salata od šparoga i jaja

Sardele sa žara s zeljem na dalmatinski

Dubrovačka rozata

Meni II – 100 kn

Aperitiv

Juha od mlade janjetine

Janjetina s bižima

Palačinke s namazom od ljute naranče

Meni III – 140 kn

Aperitiv

Juha od kuka i šparoga

Mlada janjetina sa žara, pire od boba

Torta od naranče

RESTORANI TAJ MAHAL

Nikole Gučetića 2, Grad, tel: 020 323 221

Iva Vojnovića 14, Hotel Lero, tel: 020 640 123

Meni – 170 kn

Špinatova juha s porilukom

Pilav od ječma s bobom i mladom janjetinom

Mladi sir s medom i hrskavcima od tijesta

RESTORAN ORSAN

Ivana Zajca 2, tel: 020 436 822

Menu I – kn 100

Aperitif

Asparagus and egg salad

Grilled sardines with Dalmatian greens

Dubrovnik caramel custard "Rozata"

Menu II – kn 100

Aperitif

Easter lamb soup

Lamb with peas

Crepes with sour orange marmalade

Menu III – kn 140

Aperitif

Asparagus and black bryony soup

Grilled baby lamb with broad bean puree

Orange cake

TAJ MAHAL RESTAURANTS

Nikole Gučetića 2, Old City, tel: 020 323 221

Iva Vojnovića 14, Hotel Lero, tel: 020 640 123

Menu – kn 170

Spinach and leek soup

Barley pilaf with broad beans and baby lamb

Fresh cheese with honey and crunchy biscuits



Dobar tek!
Enjoy your meal!

www.tzdubrovnik.hr