

A top-down view of a white ceramic plate. On the plate is a folded red napkin. A silver fork and knife are placed on the napkin. Several small, heart-shaped chocolates are scattered on the napkin and the plate. The background is a solid red color.

Gastro
vikend
Valentinovo
Valentines
Gastro
Weekend

12. - 14. veljače / February 12 - 14



Turistička zajednica
grada Dubrovnika
Dubrovnik
Tourist Board



www.tzdubrovnik.hr





Cantina Mexicana Chihuahua

Šetalište kralja Zvonimira 2b

Tel: 020 424 445

Meni - 149 kn po osobi

Slana "tortica"

punjena pečenom bundevom, mladim kozjim sirom i hrskavom pancetom

Ljubavni trokut

tortilla punjena junećim butom kuhanim u vinu, pancetom, tikvicom, pinto grahom, dva umaka

Čokoladna srca

domaće praline od tamne čokolade sa kokosom na podlozi od šumskog voća

Napomena: u večernjim satima glazba uživo
Jazz - Maja Grgić & Igor Vlahušić

Restoran Domino

Ulica od Domina 3, tel: 020 323 103

Meni I - 160 kn po osobi

Čaša pjenušca

Palačinke Valentino

punjene sa špinatom i sirom, na radiću s umakom od kiselog vrhnja

Gosparov steak

u vinskom umaku sa salatnom od leće, matovilca i cherry rajčica

Čokoladna ljubav

Čokoladni soufflé sa sladoledom od vanilije

Meni II - 170 kn po osobi

Čaša pjenušca

Morska rapsodija

gambori, inćuni i kamenica na rikuli

Tuna steak Domino

u ružmarin umaku s divljim zeljem, krumpirom i cherry rajčicama

Palačinke Royal

u umaku od ljutih naranača sa sladoledom od vanilije

Pivnica Dubrava

Mali Stradun bb, Babin kuk

Tel: 020 448 354

Meni - 150 kn po osobi

Piće dobrodošlice

(domaće rakije i likeri, suhe smokve, sezonsko voće)

Vesela plata za dvoje

Ljubavna juha

Mesna plata za zaljubljene

Razne vrste sezonskih salata

Strasna torta od čokolade

Čaša pjenušca

Napomena: glazba uživo sve tri večeri

Restoran Eden

Kardinala Stepinca 54, tel: 020 435 133

Mesni meni za dvije osobe - 340 kn

Bruskete sa sirom

Tatar biftek

Dubrovačka rozata

Mali plavac Radović 0.75l

Ribljí meni za dvije osobe - 420 kn

Riblja pašteta na tostu

Inćuni i gambori na rikuli

Feta svježe morske ribe na žaru s prilogom

Torta od rogača

Restoran Gusta me

Hvarska bb, tel: 020 420 013

Meni I - Zaljubljeni par - 210 kn po osobi

Čaša pjenušca

Carpaccio od jakovljevih kapica
s jagodama i krunicom od rikule

File od lososa sa žara
na pjenici od krumpira i umakom od naranče

Kruške u vinu i čokoladi

Menu II - Kupid - 195 kn po osobi

Čaša pjenušca

Capuccino juha od mrkve i đumbira

Tournedo u umaku od šumskog voća
s domaćim noklicama

Knedle sa šljivama i sladoledom od vanilije

Napomena: 20% popusta na cijene pića

Restoran Gatsby

Od Domina 1, tel: 020 321 637

Meni I - 130 kn po osobi

Sezonska salata

Tuna steak

Povrće iz woka

Cheese cake

Meni II - 100 kn po osobi

Sezonska salata

Filet brancin

Povrće grill

Cheese cake

Meni III - 170 kn po osobi

Sezonska salata

Biftek s tartufima

Povrće grill

Lava cake

Meni IV - 160 kn po osobi

Sezonska salata

T - bone steak

Zapečeni krumpir u foliji

Lava cake

Napomena: Vino kuće Gatsby Plavac Mali ili Pošip
0,75l - 100kuna

30% popust na kartu

Restoran Kopun

Poljana Ruđera Boškovića 7
Tel: 099 201 51 52

Mesni meni I - 160 kn po osobi

Konfit od kopuna
s umakom od vina i meda
Tart od bundeve, mandarina i kopuna
s vrhnjem i rikulom
Kopun u vakumu
s domaćim njokima i umakom od gljiva
Desert iznenađenja

Mesni meni II - 180 kn po osobi

Pašteta od kopuna
s domaćom pogačom i pečenim maslinama
Rižoto od parmezana
s raguom od teletine i tartufa
Biftek s umakom od vrganja
i tortom od krumpira i hrena
Desert iznenađenja

Ribljí meni I 170 kn po osobi

Rolada od hobotnice i špinata
poslužena s umakom od sira i limuna
Juha od bundeve s fileom oslića
u svježim travama
Brancin file u hrskavom povrću
i umaku od kapara
Desert iznenađenja

Ribljí meni II - 190 kn po osobi

Praline od kozica i sira
s mariniranom grdobinom na salati od mini rajčica
Gratinirane kamenice
sa špinatom i holandez umakom
Punjene lignje s pršutom i topljivim sirom
poslužene na kremi od poriluka
Desert iznenađenja

Vegetarijanski meni - 130 kn po osobi

Hrskave okruglice od slanutka
sa salatom i umakom od sezama
Juha od cikle, jabuke i đumbira
Curry od crvene leće
s basmati rižom i jogurtom
Desert iznenađenja

Restoran Porat

Hotel Hilton Imperial Dubrovnik
Ulica Marijana Blažića 2, tel: 020 320 320

Meni - 290 kn po osobi

Slatka endivija salata
gorgonzola, zelena jabuka, kruška, orasi,
prepeličja jaja, umak od naranče
Pileći temeljac s đumbirom
poslužen u čajniku
Govedina Wellington
s lukom, prokulice u Bordelaise umaku
Srce za dvoje
čokolada / malina

Konoba Pupo

Miha Pracata 8, tel: 020 323 555

Meni I - 160 kn po osobi

Piće dobrodošlice

izbor domaćih likera ili čaša pjenušca

Carpaccio od govede pisane pečenice

umak od Dijon slačice s listićima pašskog sira

Krem juha od povrća

Odrezak od govede pisanice na istarski način

umak od crnih istarskih tartufa, vrhnja,

mirisnog bilja s listićima paškog sira

Bijele palačinke

punjene mladim sirom i prelivene

karameliziranim šećerom

Meni II - 130 kn po osobi

Piće dobrodošlice

izbor domaćih likera ili čaša pjenušca

Bruschetta Mediteranea

rajčica, mozzarella, crne masline, maslinovo ulje

Riblja juha

File od lubina

s emulzijom domaćeg maslinovog ulja,

limuna i kapara, kašica domaćeg mladog

boba s kopróm

Bijele palačinke

punjene mladim sirom i prelivene

karameliziranim šećerom

Kestoran Ragusa 2

Zamanjina 12, tel: 020 321 199

Meni I za dvije osobe - 320 kn

Juha od kukuruza s kurkumom

Purica ili svinjsko pečenje

s domaćim mlincima

Torta od čokolade na kremi od naranče

Meni II za dvije osobe - 360 kn

Domaća riblja pašteta na tostiranom kruhu

Rolica od file brancina

na povrću iz voka s emulzijom od poriluka

Torta od čokolade na kremi od naranče

Meni III za dvije osobe - 290kn

Srce od kukuruznog tijesta s mozarelom

Tagliatelle s domaćim gamborima

Zaljubljena salata

Torta od čokolade na kremi od naranče

Restoran Riva Gravosa

Obala S. Radića 38, tel: 020 641 910

Meni I za zaljubljene - 99 kn po osobi

Piće dobrodošlice

Goveđa juha s domaćim rezancima

Pileći medaljoni u umaku od gorgonzole

Miješana salata

Domaća savijača od jabuka

Kava

Meni II za zaljubljene - 99 kn po osobi

Piće dobrodošlice

Plata za dvoje (sir, pršut, hobotnica)

Miješano meso sa žara s prilogom
(tradicionalna priprema na otvorenoj vatri)

Miješana salata

Torta

Kava

Restoran Sesame

Dante Alighieria bb, tel: 020 412 910

Meni - 280 kn po osobi

Pačji carpaccio

*s cvjetačom, koromačem, lješnjacima
i uljem od lješnjaka*

Goveđi file s dinstanim goveđim repom
umakom od gljiva i teksturama luka

Čokoladna strast

Restoran Taj Mahal

Hotel Lero

Iva Vojnovića 14, tel: 020 640 123

Meni I za dvije osobe - 535 kn

Piće dobrodošlice

Tartar biftek

Gurmanski goveđi i vegetarijanski ražnjić
posluženi uz rižu sa šafranom

Baklavice sa šljivama

Meni II za dvije osobe - 390 kn

Piće dobrodošlice

Cigara burek i rollice sa sirom i chillijem

Marinirani pileći bataci

s pireom od muškatne tikve

Bademli almasija

Restoran Taj Mahal

Nikole Gučetića 2, tel: 020 323 221

Meni I za dvije osobe - 360 kn

Piće dobrodošlice

Plata Taj Mahal

Teletina i puretina

s gljivama i sirom u lisnatom tijestu

Baklava i tufahija

Meni II za dvije osobe - 460 kn

Piće dobrodošlice

Ušticipci i pikantne paprike s kajmakom

Gurmanski goveđi i vegetarijanski ražnjić
posluženi uz grill krumpir

s kremastim umakom

Baklavice

Shizuku Japanese Restaurant

Kneza Domagoja 1F, tel: 020 311 493

Meni za dvoje - 300 kn

Čaša šampanjca

Dim sum plata za dvoje
izbor parenih ili prženih rolica i okruglica

Sushi fantazija za dvoje

Poslastica za ljubavnike

Kavana Teatar

Iva Vojnovića 72, tel: 020 436 220

Mesni meni - 130 kn po osobi

Dubrovački pjat

Ramstek u tamnom umaku

Pečeno povrće

Miješana salata

Torta od sira s preljevom od višanja

Riblji meni 130 kn po osobi

Bijeli rižoto od kozica i povrća

Tuna steak na žaru

Kuhano povrće

Miješana salata

Torta od sira s preljevom od višanja

Shizuku Japanese Restaurant

Kneza Domagoja 1F, tel: 020 311 493

Menu for two - kn 300

Glass of champagnes

Dim sum plates for two
selection of steam /fried spring rolls and dumplings

Sushi fantasy for two

Sweet treat for lovers

Kavana Teatar

Iva Vojnovića 72, tel: 020 436 220

Meat menu - kn 130 per person

Dubrovnik platter

Rump steak in dark sauce

Baked vegetables

Mixed salad

Cheese cake with cherry sauce

Fish menu - kn 130 per person

Prawn and vegetable risotto

Grilled tuna steak

Cooked vegetables

Mixed salad

Cheese cake with cherry sauce



Dobar tek!
Enjoy your meal!



www.tzdubrovnik.hr