

25th December 2022

CHRISTMAS  
FAMILY LUNCH

*Zinfandel's*  
restaurant





## PIĆE DOBRODOŠLICE



### MENU

Chef Ana Grgić Tomić

Izbor domaćih kruhova, maslac sa začinskim biljem,  
maslac s morskom soli

### SELEKCIJA PREDJELA S BIFE STOLA

Drniški pršut, paški sir  
Izbor sireva, voće, orašasti plodovi  
Mousse od gušćje jetre, marmelada od kruške  
Izbor salata  
Kamenica s limetom  
Koktel sa škampima, kadaif, koktel-umak  
Klasična salata od hobotnice  
Mousse od dimljenog lososa, kavijar od pastrve

### PRIPREMA PRED GOSTIMA

Tatarski biftek, maslac, topli tost  
Klasična Cezar salata s listićima parmezana

### IZBOR À LA CARTE

Krem juha od buče, pjena od feta sira,  
crumble od sjemenki buče  
Govedi consommé s rezancima  
Zapečeni štrukli Esplanade - specijalitet hotela

### GLAVNA JELA

Kremasti rižoto s kremom od rakova i dimljene školjke sv. Jakova  
Divlji brancin, krema od cvjetače, kavijar od pastrve, svježa cvjetača  
Tradicionalno pečena patka sa zapečenim mlincima  
i crvenim zeljem, umak od anisa  
Purica, zapečeni mlinci i krumpir, kremasti umak od Dijon senfa  
Janjeća koljenica, gusti umak od začinskog bilja, kremasta palenta s  
parmezanom  
Juneći biftek, ragout od gljiva, artičoke, umak od ružmarina

### IZBOR BOŽIĆNIH KOLAČA S BIFE STOLA

Petit fours

**1150 kn 152.63 €\***



ESPLANADE  
ZAGREB HOTEL

Ul. Antuna Mihanovića 1, 10000 Zagreb, Hrvatska  
T. +385 1 4566 644 · zinfandels@esplanade.hr  
www.zinfandels.hr

\*Cijene u eurima (€) izražene su samo u informativne svrhe.  
Za konverziju je mjerodavan službeni fiksni tečaj (1 EUR = 7,53450 kn).

25. prosinca 2022.

BOŽIĆNI  
OBITELJSKI RUČAK

*Zinfandel's*  
restaurant





## WELCOME DRINK



### MENU

Chef Ana Grgić Tomić

Selection of homemade bread, butter with herbs, butter with sea salt

### BUFFET SELECTION OF HORS D'OEUVRES

Drniš prosciutto, Island of Pag cheese

Selection of cheeses, fruit, nuts

Foie gras mousse, pear marmalade

Selection of salads

Oyster with lime

Adriatic langostine cocktail, kataifi, cocktail sauce

Classic octopus salad

Smoked salmon mousse, trout caviar

### HEAD WAITER'S STATION

Steak tartare, butter, hot toast

Classic Caesar salad with parmesan cheese shavings

### À LA CARTE SELECTION

Creamy pumpkin soup, feta cheese foam,  
pumpkin seed crumble

Beef consommé with noodles

Signature dish - Esplanade strukli



### MAIN COURSES

Creamy risotto with crab cream and smoked scallops

Wild sea bass, cauliflower cream, trout caviar, fresh cauliflower

Traditionally roasted duck with oven-crisped mlinci flatbread and red  
cabbage, anise sauce

Turkey, oven-crisped mlinci flatbread and potatoes, creamy Dijon  
mustard sauce

Lamb shank, thick herb sauce, creamy polenta with parmesan cheese

Beef steak, mushroom ragout, artichokes, rosemary sauce

### SELECTION OF CHRISTMAS DESSERTS FROM THE BUFFET TABLE

Petit fours

**1150 kn 152.63 €\***

\*Cijene u eurima (€\*) izražene su samo u informativne svrhe.  
Za konverziju je mjerodavan službeni fiksni tečaj (1 EUR = 7,53450 kn).

\*Prices in EUR (€\*) are for informational purposes only.

The official fixed exchange rate applies for conversion (EUR 1 = HRK 7.53450).



ESPLANADE  
ZAGREB HOTEL

Ul. Antuna Mihanovića 1, 10000 Zagreb, Croatia

T. +385 1 4566 644 · zinfandels@esplanade.hr

www.zinfandels.hr

