

Le Bistro Esplanade

Otvoren još 1986. godine po uzoru na francuski tip malih restorana, Le Bistro je odmah zauzeo važno mjesto u dnevnom životu glavnog grada. Profinjeno art deco naslijeđe hotela, bistro-klasici, svježe lokalne namirnice, legendarni Esplanade štrukli te opuštena atmosfera, čine ovaj ambijent ugodnim za svakodnevne susrete uz kavu, kolač ili tradicionalnu hrvatsku kuhinju s dozom pariškog šika. Dopustite da Le Bistro bude vaša oaza mira i opuštanja u trenucima predaha između poslovnih ili privatnih obveza.




Opened in 1986, as a small French type of restaurant, Le Bistro immediately took an important place in the everyday life of the capital. Sophisticated art deco heritage combined with bistro classics, seasonal local produce, legendary Esplanade Štrukli and a relaxed atmosphere make this an ideal place for daily encounters with coffee, cake or traditional Croatian cuisine with Parisian panache. Allow us to welcome you to an effortlessly-stylish eatery in an unforgettable setting.



Inspiré depuis sa création, en 1986, par le style des petits restaurants à la française, Le Bistro s'est très vite fait une place de choix dans la restauration de jour de la capitale. Le charme authentique de la décoration art déco de l'hôtel, les classiques de la cuisine de bistrot, les produits frais locaux, les légendaires štrukli Esplanade et l'atmosphère détendue de ce lieu composent un cadre agréable pour vos rendez-vous quotidiens autour d'un café, d'un gâteau ou d'un repas alliant les saveurs de la cuisine croate traditionnelle à un zeste de chic parisien. Laissez-vous choyer dans l'oasis de bien-être et de tranquillité que vous réserve Le Bistro pour vos instants de détente entre obligations professionnelles et personnelles.



U Esplanade Zagreb hotelu vodimo posebnu brigu o podrijetlu naših namirnica i načinu pripreme hrane. Kako bismo olakšali odabir hrane koja odgovara Vašim prehrambenim navikama u jelovniku su obilježena jela koja ne bi trebala sadržavati gluten, ona primjerena vegetarijanskoj prehrani te jela koja odgovaraju Halal standardima. No, radi dodatnog opreza, molimo Vas da prilikom narudžbe naglasite osoblju Vaše potrebe i prehrambene navike, alergene ili posebnu intoleranciju na neku namirnicu, kako biste bezbrižno uživali u svojem jelu. S radošću ćemo ispuniti svaki Vaš zahtjev.

Konsumacijom proizvoda iz ribarstva koji se nalaze u jelima s oznakom  podržavate projekt Fish Forward i odgovorno ponašanje prema prirodi. U suradnji s WWF-om (Svjetska organizacija za zaštitu prirode).


PDV je uključen u cijene.

Osobama mlađim od 18 godina ne poslužujemo alkoholna pića i duhanske proizvode.

* Cijena u eurima (€) je samo informativna, a stvarna ovisi o tečaju na dan plaćanja ili odlaska iz hotela.



At the Esplanade Zagreb Hotel we place special care on the origin of our food and food preparation methods. In order to make ordering easier for those with special dietary needs, gluten-free, vegetarian, as well as Halal dishes are specially marked in our menu. However, in order to feel completely at ease, we would kindly ask you to emphasize your needs, eating habits, allergies or food intolerance to our staff when ordering, to fully enjoy the meal.

Consuming fishery products used in the dishes, marked with  you support a Fish Forward project and responsible behavior towards nature. In cooperation with the - WWF (World Wide Fund for Nature).


V.A.T. is included in the prices.

Please note we do not serve any alcoholic beverages or tobacco products to guests aged under 18.

* Prices in euros (€) are informative only and actual price in euros depends on foreign currency exchange.



L'Esplanade Zagreb est particulièrement attentif à la provenance des produits et au processus de préparation de la nourriture qui y est servie. Afin de vous permettre de facilement sélectionner les plats qui correspondent à vos habitudes alimentaires, notre menu indique les plats sans gluten, ceux adaptés à un régime végétarien et ceux préparés de façon Halal. Cependant, par principe de précaution, nous vous demandons lors de votre commande de nous signaler tous vos régimes et habitudes alimentaires, surtout vos intolérances à certains ingrédients afin de pouvoir profiter de votre plat sans aucun souci.

En consommant dans ce plat des produits de la pêche marqués,  vous soutenez le projet Fish Forward et soutenez un comportement responsable par rapport à la nature. En collaboration avec le Fond Mondial pour la Nature (WWF).

La TVA est inclusé dans le prix.

Veillez noter que la vente de boissons alcoolisées et produits du tabac est réservée aux personnes de plus de 18 ans.

* Les prix en euros (€) sont indicatifs car ils sont soumis à la fluctuation du taux de change. La facturation est établie au cours du jour du paiement ou de votre départ de l'hôtel.

Le
Bistro
Esplanade

À LA CARTE MENU
Chef Ana Grgić



Chef Ana Grgić

Ana Grgić je talentirana i šarmantna šefica kuhinje koja u svaki novi jelovnik unosi specifičan potpis, svježinu, kreativnost i diskretnu dozu prepoznatljivog pariškog šika, kombinirajući pritom okuse tradicionalne hrvatske kuhinje s vrhunskim domaćim namirnicama.

Ljubav Esplanade i Ane traje već dugi niz godina. Započevši kulinarsku karijeru 1999. godine volontiranjem upravo u ovom hotelu, Ana je, vođena visokim ambicijama, znanjem i kulinarskim vještinama, usavršavanjem uz vrhunske svjetske chefove, 2012. godine preuzela funkciju chefa i tako postala prva žena na čelu Esplanadine kuhinje. Ana je primila niz priznanja za osobnost, izvrsnost i stil kuhanja. Prestižne publikacije nominirale su je za Ženu godine i Osobu godine, a njezin je rižoto 2013. i 2016. godine u poznatom vodiču Guida Gallo uvršten među 101 najbolji rižoto u svijetu. Anin stil pripreme jela i njezina osobnost doveli su je do sudjelovanja u poznatoj kulinarskoj televizijskoj emisiji Celebrity MasterChef u ulozi članice žirija. Ana je proglašena i za Velikog kuhara sutrašnjice po izboru Gault & Millau vodiča s posebnim naglaskom na poštivanje sezonalnosti i kvalitete namirnica, dok je Michelin vodič dvije godine zaredom uvrstio Le Bistro u svoju listu preporuka.

Uz to što je u svojoj karijeri pripremala jela za brojne osobe iz javnog života i državne dužnosnike, Ana ponosno nosi titulu ambasadorice projekta Fish Forward u Hrvatskoj u inicijativi WWF-a (Svjetska organizacija za zaštitu prirode), kako bi svojim primjerom utjecala na svijest potrošača o globalnim ekološkim i socijalnim posljedicama potrošnje proizvoda iz ribarstva.

Talented and charming are words that perfectly describe chef Ana Grgić. With her kitchen-wizardry she crafts each new menu with her specific signature, freshness, creativity and discrete dose of recognizable Parisian chic. Equally she hits the spot by combining the wonderful flavors of traditional Croatian cuisine with top-quality local ingredients.

The love between the Esplanade and Ana has continued for many years. Her culinary career started way back in 1999 by volunteering at this very hotel. Driven by high ambitions, knowledge and culinary skills, through her invaluable training among the world's top chefs, in 2012 Ana took over as Chef de cuisine to become the first woman to lead the Esplanade. Ana has received numerous awards for personality, excellence and cooking style. She was nominated for Woman and Person of the Year according to various prestigious publications, and in 2013 and in 2016 her risotto was featured in the famous guide Guida Gallo - among the 101 best risottos in the world.

Ana's unique style of food preparation complemented by her personality has led her to participate in the popular culinary TV show Celebrity MasterChef as a member of the jury. Ana was also named the Great Chef of Tomorrow by Gault & Millau Guide with a special emphasis on respecting the seasonality and food quality, while the Michelin guide included Le Bistro in its list of recommendations for two years in a row.

In addition, during her career she has prepared meals for a multitude of global celebrities and state officials. Ana proudly carries the title of ambassador of the Fish Forward project in Croatia - an initiative of WWF (World Wide Fund for Nature). Through this work she continues to influence consumer awareness of global environmental and social consequences of consumption products from fisheries.

Ana Grgić est une chef talentueuse et charmante qui introduit dans chaque menu une réelle spécificité, fraîcheur, créativité et une dose discrète de chic parisien en combinant les goûts traditionnels de la cuisine croate avec des ingrédients locaux d'exception.

L'amour entre l'Esplanade et Ana dure depuis de longues années déjà. Ana commença sa carrière en 1999 en faisant son premier stage dans ce même hôtel. Ses hautes ambitions, son savoir et son indéniable talent poli au contact des plus grands chefs mondiaux lui permirent de devenir chef en 2012. Elle fut ainsi la première femme chef de la cuisine de l'Esplanade. Ana reçut de nombreux prix pour sa personnalité, son excellence et le style de sa cuisine. Elle fut nommée Femme et Personne de l'année par de prestigieuses publications. Son risotto fut d'ailleurs en 2013 et en 2016 classé parmi les 101 meilleurs risottos du monde par le célèbre guide Guida Gallo. Son style de préparation des plats et sa personnalité conduisirent Ana à participer à la fameuse émission culinaire télévisée Celebrity Master Chef en tant que membre du jury. Ana a été élue chef de demain par le guide Gault & Millau soulignant son accent particulier pour les produits de saison et de qualité; pendant que le Guide Michelin place Le Bistro dans ses recommandations pour la deuxième année de suite.

Bien qu'elle ait eut au cours de sa carrière l'occasion de cuisiner pour nombre de personnalités et hommes politiques, Ana porte fièrement le titre d'ambassadeur du projet Fish Forward en Croatie à l'initiative du Fond Mondial pour la Nature (WWF) afin de d'attirer l'attention des consommateurs sur les conséquences écologiques et sociales de la consommation des produits de la pêche.

PREDJELA ❧ APPETIZERS ❧ ENTRÉES

Rillette od dimljene pastrve, avokado s bademima i koricom limete

Smoked trout rillette, avocado with almonds and lime zest



Rillettes de truite fumée, avocat aux amandes et zeste de citron vert

110 kn 15 €*
 

Školjke sv. Jakova, krema od celera, gel od stabljike celera, pečena baby salata

Scallops, celery cream, celery stem gel, roasted baby salad

Coquilles Saint-Jacques, crème de céleri, gel de queues de céleri, jeunes salades rôties




145 kn 19 €*
  

Sladoled od kozjeg sira, cvjetni med, krema od maslačka, jabuka, mladi špinat

Goat cheese ice cream, floral honey, dandelion cream, apple, baby spinach

Glace au fromage de chèvre, miel de fleurs, crème de pissenlit,




pomme, jeunes pousses d'épinard

95 kn 13 €*
  

Punjeni cvijet tikvice s kremom od tartufa, pjena od tartufa, prah od tikvica

Truffle cream stuffed zucchini flower, truffle foam, zucchini powder

Fleur de courgette farcie à la crème de truffes, écume de truffes, poudre de courgette

105 kn 14 €*
  

Hrskave rollice s jadranskim kozicama, jogurt, estragon, maslinovo ulje

Crispy Adriatic shrimp rolls, yoghurt, tarragon, olive oil




Rouleaux croustillants aux crevettes de l'Adriatique, yaourt, estragon, huile d'olive




130 kn 17 €*
 




Blok od rajčice, carpaccio od hobotnice, ulje od ružmarina, sušene masline


Tomato block, octopus carpaccio, rosemary oil, dried olives


Terrine de tomates, carpaccio de poulpe, huile de romarin, olives séchées



145 kn 19 €*
  


Mousse od guščje jetre, brioš, maslac od jagoda i papra
Foie gras mousse, brioche, strawberry and pepper butter
Mousse de foie gras, brioche, beurre de fraises au poivre noir
195 kn 26 €*
  

Salata od hlapa, aioli od cvijeta naranče, poširana mrkva, pečena cikorija
Lobster salad, orange blossom aioli, poached carrot, roasted chicory
Salade de homard, aioli de fleurs d'oranger, carotte pochée, chicorée rôtie
245 kn 33 €*
  

Mousse od graška i mente, feta sir, Drniški pršut
Pea and mint mousse, feta cheese, Drnis city prosciutto
Mousse de petits pois à la menthe, feta, jambon sec de Drniš
125 kn 17 €*


Orzoto s divljim biljem, pečeni puževi, juha od peršina, lardo
Orzotto with herbs, baked escargot, parsley soup, lardo
Risotto d'orge aux herbes sauvages, escargots rôtis, soupe de persil, lard gras
105 kn 14 €*


Gnudi od rikote, consommé od limunske trave, marmelada od limuna
Ricotta gnudi, lemongrass consommé, lemon marmalade
Gnudi à la ricotta, consommée de citronnelle, marmelade de citron
95 kn 13 €*
 

Goveđi carpaccio, sušeni korijander, slatko-kisela gorušica,
zapečeni crustin s tamnom pivom, rikola
Beef carpaccio, dried coriander, sweet and sour mustard,
baked crustin with dark beer, arugula
*Carpaccio de bœuf, coriandre séchée, moutarde aigre-douce,
croûton à la bière brune, roquette*
135 kn 18 €*


JUHE ❧ *SOUPS* ❧ *SOUPES*

RIŽOTO ❧ *RISOTTO* ❧ *RISOTTO*

PITA ❧ *PIE* ❧ *TOURTE*

Krem juha od šparoga, tempura od šparoga, kvinoja

Creamy asparagus soup and tempura, quinoa




Velouté d'asperges, tempura d'asperges, quinoa

55 kn 7 €*
 

Consommé od povrća, mladi krumpir, kopar

Vegetable consommé, spring potatoes, dill



Consommé de légumes, pommes de terre nouvelles, aneth

45 kn 6 €*
  

Kremasti rižoto sa sokom od mrkve, gel od crnih maslina, burrata

Creamy risotto with carrot juice, black olives gel, burrata

Risotto crémeux au jus de carottes, gel d'olives noires, burrata

85 kn 11 €*
  

Hrskava tortica s lososom, carpaccio od tikvica, gel od citrusa

Crispy salmon tart, zucchini carpaccio, citrus gel


Tartelette croustillante au saumon, carpaccio de courgettes, gel d'agrumes

115 kn 15 €*
 

Ravioli punjeni sa sušenim rajčicama, juha od bosiljka, dimljeni škamp

Sun-dried tomato ravioli, basil soup, smoked shrimp

Ravioli farcis aux tomates séchées, soupe de basilic, langoustine fume

135 kn 18 €*
 

GLAVNA JELA ‹ MAIN DISHES › PLATS

Dimljena sabljarka, ukiseljeni slanutak, marmelada od paprike, umak od crnog kima
Smoked swordfish, pickled chickpea, bell pepper marmalade, black cumin sauce
Carpe sabre fumée, pois chiches au vinaigre, marmelade de poivrons, sauce au cumin noir

170 kn 23 €*



Divlji brancin, krema od cvjetače, juha od šafrana, pržena cvjetača, prah od lješnjaka
Wild sea bass, cauliflower cream, saffron soup, fried cauliflower, hazelnut powder
Bar sauvage, crème de chou-fleur, soupe au safran, chou-fleur frit, poudre de noisettes

245 kn 33 €*



Kovač poširan u kremi od maslinovog ulja, pjena od ljubičastog batata, komorač
John Dory poached in olive oil cream, purple sweet potato foam, fennel
Saint-Pierre poché dans une crème à l'huile d'olive, écume de patate violette, aneth

210 kn 28 €*



Teleći file, kora od hrena, umak od borovica, parene brioš okruglice
Veal fillet, horseradish crust, juniper berry sauce, steamed brioche dumplings
Filet de veau, croûte de raifort, sauce aux myrtilles, petites brioches à la vapeur

195 kn 26 €*

Obrazi od crne svinje, pjena od bijele palente, ragout od vrganja
Black pork cheeks, white polenta foam, porcini mushroom ragout
Joues de porc noir, mousse de polenta blanche, ragoût de cèpes

165 kn 22 €*

Pileća prsa, velouté od začinskog bilja, krema od lisičarki, kadaif
Chicken fillet, herbs velouté, chanterelles mushroom cream, kataif
Filet de poulet, velouté d'herbes aromatiques, crème de girolles, cheveux d'ange

135 kn 18 €*



Juneći T-bone (500 g), pečeni kukuruz, krumpir, čili maslac
Beef T-bone steak (500 g), roasted corn, potatoes, chilli butter
T-Bone de bœuf (500 g), maïs rôti, pomme de terre, beurre au chili

270 kn 36 €*



KLASICI ✧ CLASSICS ✧ NOS CLASSIQUES


Selekcija bezvremenskih Le Bistro klasika i tradicionalnih zagrebačkih jela pripremanih po starim isprobanim recepturama.

Selection of timeless Le Bistro classics and traditional Zagreb dishes carefully crafted over old tried and tested recipes.

Sélection de classiques intemporels Le Bistro et de plats traditionnels de Zagreb selon de vieilles recettes éprouvées.





Bečki odrezak, kremasti pire i lisnate salate
Wiener Schnitzel , creamy mash and salad leaves
Escalope viennoise et purée de pommes de terre crémeuse

130 kn 17 €*


Tatarski od tune, salata od rikole i mini rajčica
Tuna tartare, rucola and cherry tomatoes
Tartare de thon, salade de roquette et tomate cerise

145 kn 19 €*


Tatarski biftek, pommes frites i začinjeni maslac
Steak tartare, pommes frites and seasoned butter
Steak tartare, frites et beurre assaisonné

220 kn 29 €*



Zapečeni štrukli Esplanade
Gratinated štrukli Esplanade
Štrukli Esplanade à la crème, légèrement gratinés au four

70 kn 9 €*




Zapečena luk juha
Gratinated onion soup
Soupe à l'oignon gratinée au four
55 kn 7 €*

Cezar salata s dimljenim lignjama, krutoni s maslinovim uljem, ušećerani češnjak
Caesar salad with smoked squids, olive oil croutons, candied garlic
Salade César aux calamars fumés, croûtons à l'huile d'olive, ail confit
85 kn 11 €*

Juneći file, krema od lisičarki, gel od luka, ukiseljene lučice
Beef fillet, chanterelles mushroom cream, onion gel, pickled shallots
Filet de bœuf, crème de girolles, gel d'oignon, échalotte au vinaigre
210 kn 29 €*

PRILOZI ❧ *SIDE DISHES* ❧ *GARNITURES*

Pečeno povrće
Baked vegetables
Légumes rôtis
35 kn 5 €*
  

Sezonske salate
Seasonal salads
Salade de saison
35 kn 5 €*
  

Kremasti špinat
Creamed spinach
Crème d'épinards
35 kn 5 €*
  

Pire krumpir
Mashed potatoes
Purée de pommes de terre
35 kn 5 €*
  

DESERTI ❧ DESSERTS ❧ DESSERTS

Karamelizirana nektarina, prženi pinjoli, semifreddo od bosiljka i mascarponea,
svježa korica naranče

Caramelised nectarine, toasted pine nuts, basil and mascarpone semifreddo,
fresh orange zest

*Nectarine caramélisée, pignons frits, parfait au basilic et au mascarpone,
zeste frais d'orange*


55 kn 7 €*
  



Mousse od tamne čokolade i oraha, ušćerani orasi

Dark chocolate and walnut mousse, candied walnuts

Mousse au chocolat noir et aux noix, noix confites

45 kn 6 €*
 



Macarons s kremom od limuna, umak od meda, svježe voće

Macarons with lemon custard, honey sauce, fresh fruit

Macarons à la crème de citron, sauce au miel, fruits frais

55 kn 7 €*
  



Prhki kolač s karameliziranim jabukama,

krema od svježeg sira i limete, karamel umak

Crispy caramelised apple cake, cheese and lime cream, caramel sauce

Tartelette crumble aux pommes caramélisées,

crème de fromage frais au citron vert, sauce caramel

45 kn 6 €*
 



Topli čokoladni kolač s jagodama, krema od mente i vanilije

Warm chocolate cake with strawberries, mint and vanilla cream

Moelleux au chocolat et aux fraises, crème vanille à la menthe

65 kn 9 €*
 



❧ BEZGLUTENSKI MENU LE BISTRO ❧

❧ GLUTEN-FREE MENU LE BISTRO ❧

❧ MENU SANS GLUTEN LE BISTRO ❧



Hotel Esplanade ponosni je nositelj prvog BOSK gluten free certifikata u Hrvatskoj, koji se temelji na principima HACCP sustava.

Namirnice i sirovine koje se koriste u pripremi jela certificirane su od provjerenih dobavljača, velika se pažnja pridaje pravilnom skladištenju i pripremi prilikom koje ne dolazi do kontaminacije s ostalim sirovinama koje sadrže gluten.

Vaše jelo će biti diskretno obilježeno, a našem osoblju možete uputiti dodatna pitanja vezana uz jela koja poslužujemo. Iako u našem restoranu provodimo sve gore navedene mjere, osobama s celijakijom preporučamo dodatni oprez.

Uživajte i uvjerite se da jela bez glutena mogu biti ukusna i slasna.

Dobar tek!

The Esplanade Hotel is proud to have been awarded Croatia's first BOSK gluten-free certificate, as founded on HACCP standards.

All the ingredients and raw materials in our dishes are certified by verified suppliers, and much care is dedicated to proper storage as well as preparation, so as to eliminate contamination by other ingredients containing gluten.

Your dish will be discretely marked for recognition, and you may feel free to pose any additional questions to our staff members. Although we make sure to implement all the above-mentioned measures in our restaurant, individuals with Celiac disease should nonetheless take extra care.

We invite you to come and taste for yourself that gluten-free dishes can be truly delicious.

Bon appetit!

L'Hôtel Esplanade s'enorgueillit d'être l'heureux titulaire du premier certificat sans gluten BOSK, reposant sur les principes du système HACCP.

Ingrédients et matières premières utilisées pour la préparation des plats sont certifiés par des fournisseurs de confiance. Un soin des plus importants est accordé à leur stockage et leur préparation afin qu'ils n'entrent jamais en contact avec les ingrédients et matières contenant du gluten.

Votre plat portera une marque distinctive discrète. Vous pouvez par ailleurs vous adresser à notre personnel pour toute question sur les plats que nous vous servons. Bien que notre restaurant se fasse un devoir de mettre en œuvre les mesures ci-dessus, nous recommandons aux personnes atteintes de maladie cœliaque d'être toujours attentives.

Régalez-vous et rendez-vous compte par vous-mêmes qu'un plat sans gluten peut être excellent.

Bon appétit!

Izbor bezglutenskog kruha i peciva
The selection of gluten-free bread and rolls
Sélection de pains et petits pains sans gluten
25 kn 3 €*

Zapečeni štrukli u kremastom umaku od vrhnja
Štrukli baked in a creamy sauce
Štrukli à la crème, légèrement gratinés au four
75 kn 10 €*

Pečena tortica od brie sira, salata od cikle, javorov sirup
Brie cheese tartlet, beetroot salad, maple syrup
Tartelette au brie, salade de betteraves, sirop d'érable
85 kn 11 €*

Ravioli sa skutom i tartufima, krema od špinata
Ricotta cheese and truffles ravioli, spinach cream
Ravioli au caillé et aux truffes, crème d'épinards
85 kn 11 €*

Izbor dnevno svježih bezglutenskih kolača
The selection of daily made gluten-free cakes
Sélection de gâteaux du jour sans gluten
55 kn 7 €*

Esplanade Gourmet Collection



✧ SLASNI ESPLANADE OKUSI ZA VAN ✧

✧ *ESPLANADE'S DELICIOUS FLAVORS 2 GO* ✧

✧ *LES DÉLICES DE L'ESPLANADE À EMPORTER* ✧

Pripremljene iz svježih pomno odabranih namirnica u Esplanadinoj slastičarnici slastice iz Esplanade Gourmet kolekcije pakirane u dizajnerski oblikovane kutije mogu biti savršen poklon dragim osobama ili vlastita doza hedonizma uz kavu ili čaj.

Prepared in our very own pastry kitchen, Esplanade Gourmet's sweet delicacies, made with carefully selected and fresh ingredients and packed in stylishly designed boxes, may just be the perfect gift for someone close, or even your own personal dose of indulgence with a cup of coffee or tea.

Les délicies sucrés Esplanade Gourmet sont préparés dans la pâtisserie de l'Esplanade à partir d'une sélection exclusive d'ingrédients frais de qualité et emballés dans de superbes boîtes design. Ils sont un cadeau idéal pour vos proches ou pour accompagner votre propre besoin d'hédonisme lors d'un café ou d'un thé.

Zamrznuti domaći ručno rađeni Esplanade štrukli, 4 kom.

Frozen Hand-made Esplanade 'štrukli' (traditional pastry with cheese filling), 4 pcs.

Beignets štrukli Esplanade faits main, surgelés, par 4.

70 kn 9 €*

Francuski macaroni, 6 kom.

French Macarons, 6 pcs.

Macarons à la française, par 6.

70 kn 9 €*

Ručno rađene čokoladne praline raznih okusa, 16 kom.

Hand-made Chocolate Pralines (various flavors), 16 pcs.

Pralines faites main, goûts divers, par 16.

140 kn 18 €*

Suhi kolačići**

Dry pastries**

*Biscuits secs***

1 kg

145 kn 19 €*

Kremasti kolači**
Creamy pastries**
Gâteaux crémeux**
1 kg
160 kn 21 €*

Torte**
Cakes**
Tartes**

Cijena na upit ovisno o željama i veličini torte (4-6-12-16 osoba).
Prices upon request, and in accordance with personal requests and size
(available for 4-6-12-16 people).
Prix en fonction de vos désirs et de la taille de la tarte
(pour 4, 6, 12 ou 16 personnes).



**Slastice iz Esplanade Gourmet kolekcije potrebno je naručiti minimalno 48 sati unaprijed, a moguće ih je preuzeti u Le Bistrou u dogovoreno vrijeme. Za sve ostale detalje oko pakiranja i dostupnih okusa, molimo posavjetujte se s našim osobljem.

**It is necessary to pre-order desserts from our Esplanade Gourmet Collection at least 48 hours in advance. Pick-up is available at Le Bistro at a prearranged time. For any additional inquiries about packaging and available flavours, please consult with a member of staff.

**Les délices de la collection Esplanade Gourmet doivent être commandés au minimum 48h à l'avance. On peut les retirer au Bistro à une heure convenue. Pour davantage de détails sur les emballages et les goûts disponibles, veuillez s'il vous plaît vous adresser à notre personnel.

DNEVNI MENU ❧ *DAILY MENU* ❧ *MENU DU JOUR*

od ponedjeljka do nedjelje ❧ Monday to Sunday ❧ du lundi au dimanche

predjelo ❧ appetizer ❧ *entrée*

glavno jelo ❧ main dish ❧ *plat principal*

desert ❧ dessert ❧ *dessert*

Uključujući čašu bijelog ili crvenog vina kuće te kavu ili čaj

Including 1 glass of white or red house wine and coffee or tea

Inclus d'un verre de vin blanc ou rouge et café ou thé

160 kn 22 €*



ESPLANADE ZAGREB

LUXURY HOTEL

Mihanovićeva 1, 10000 Zagreb, Croatia
T. +385.1.4566.666 F. +385.1.4566.050 E. info@esplanade.hr
www.esplanade.hr