

STEAKHOUSE ROŽMARIN

„Meat, wine & dine“ Steakhouse je najboljša kombinacija formalnega in neformalnega. Umeščen v urbano središče zagotavlja čudovito dinamiko med okoljem, prostorom in ljudmi. Meso iz domačih in tujih pašnikov se peče „z dotikom“ 800 °C v Montague žaru, kar ohranja izjemno sočno sredico. Kreativne avtorske jedi so obogatene s sestavinami domačih proizvajalcev, kruh z drožmi, lastne testenine, masleni burger hlebčki, domač krompirček, špansko oljčno olje Cortijo de suerte alta, goveji tatarec Steakhouse style, pridih svežega Mediterana in skrbno izbrane vinske etikete so neprecenljiva dodana vrednost za slehernega gosta.

Dobrodošli!



Aperitivi-Sommelierjev izbor

MEHURČKI

Domaine Slapšak Blanc de Noir ŽČ, suho 0,1 l / 5,3 € . . . 0,75 l / 38 €

Deutz Brut Rose 0,1 l / 9,5 € . . . 0,75 l / 79 €

MUST TRY & SIGNATURE COCKTAILS

Apoteka sour Apoteka meta, limetin sok, sladkorni sirup, kumarica, meta. 8 €

Paloma raspberry Tequila gold, Cointreau, grenivka, sirup agave, limeta, malina. 8,5 €

Strawberry dreams Bacardi rum, Cointreau pire jagode, sirup, med, limonin sok 9 €

Pear freshness Bacardi rum, pire hruške, limonin sok, soda, sirup 9 €

Antique Pelinkovec antique, Cointreau, limonin sok, ginger beer 8 €

BELO VINO

Rožmarin belo, Dveri-pax, Jarenina, suho 2019 0,1 l / 2,6 € . . 0,75 l / 18 €

Cuvee White Star of Styria, Kupljen, Jeruzalem-Svetinje, suho, 2019, CH, RR, SP

. 0,1 l / 3,9 € . . 0,75 l / 29 €

Malvazija Santomas, Šmarje, suho, 2022 0,1 l / 3,9 € . . 0,75 l / 27 €

Šipon Verus, Ormož, suho, 2022 0,1 l / 3,6 € . . 0,75 l / 23 €

Cuvee Triton, Edi Simčič, Vipolže, suho, 2019, CH, SP, SA . . 0,1 l / 4,5 € . . 0,75 l / 30 €

Chablis Drouhin - Vaudon, Joseph Droughin, 2022 0,1 l / 5,9 € . . 0,75 l / 39 €

Rayne Vignaeu 1er Cru Classe, Sauternes er Barsac, sladko, 2012

. 0,05 l / 5 € 0,375 l / 35 €

RDEČE VINO

Pinot Noir Dveri - Pax, Jarenina, suho, 2013 0,1 l / 5 € . . 0,75 l / 36 €

Cuvee Steakhouse Red Barrel, Vina Koper, Koper, suho, 2020, CB, M, SY

. 0,1 l / 3,9 € . . . 1,5 l / 52 €

Merlot Capo d'Istria, Vinakoper, suho, 2018 0,1 l / 6 € . . . 1,5 l / 87 €

Cuvee Burnum, Knin, suho, 2018, ME, CS, BA, CF 0,1 l / 4,7€ . . . 1,5 l / 65 €

Bordeaux, magnum- po izboru hišnega sommelierja. Za ceno povprašajte natakarja.

ROSE & AMBER

Rose Herga, Jeruzalem, suho, 2023 0,1 l / 3,8 € . . 0,75 l / 23 €

BIG BOTTLE 1,5 L

Sauvignon Blanc Opoka, Marjan Simčič, Medana, suho, 2018. 1,5 l / 129 €

Grand cuvee Santomas, Šmarje, suho, 2015 1,5 l / 99 €

Grüner Veltliner Ried Weinzierlberg 1.ÖTW Stadt Krems, suho, 2021 1,5 l / 59 €

Starters

SVEŽI MEDITERAN

Black tiger garnele 100 g 14 €
Zlatorumene kozice na toplo

Kapesanti iz sredozemskega morja 14 €
Cognac, olivno olje in kruhom z drožmi

Cheviche 15 €
Gof/brancin/hama, čili, mlada čebula, peteršilj, sok limete, olivno olje, mango, koriander in kreša (začinite sami)

Tunin tatarec 18 €
Tuna, avokado, rdeče zelje, wasabi, rdeča redkvice, kandiran ingver, popečen kruh z drožmi

Crudo mix 22 €
Kapesanta, polenovka, gof/hama, hobotnica, členonožec

MESO

Pršut 14 €
Kraški pršut pršutarne Kras 16 m & Jamón serrano Bernuy 18 m

Bone marrow & chimichuri omaka 13 €
Mozgova kost, sol, poper, olivno olj, po receptu Chefa, popečen kruh z drožmi

Tatarski biftek »to share« 25 €
Sproti grobo mlet in za vas pripravljen pri mizi. Jajce, kapre, inčuni, gorčica, šalotka in Steakhouse začimbni mix. Postrežen s pikantnim in nepikantnim maslom ter popečenim kruhom z drožmi.

NI MESO

Slo & EU siri 14 €
Chutney

Burrata 125 g 14 €
Kumarice, avokado, paradižnik, kvinoja, špinača

Burrata 350 g »to share« 20 €
Na posteljici rukole s sušenimi paradižniki, šampinjoni in meto

»EAT GREEN« (VEGANSKO)

Tatarec rdeče pese 13 €
Rdeča pesa, drobnjak, sol in poper, olje grozdnih pečk, hruška, sushi kis, kapre, kodrava endivija

Ratatouille 15 €
Jabolko, rabarbara, „china rose“ redkev

Pogrinjek (na osebo) 1,5 €

IZ JUŠNIKA

Goveja juha s fritati 4,9 €

Kremna juha sezonskih vrtnin 7,5 €

PAŠTA

Fuži z istrskimi tartufi 15 €

Domači špageti s svežo tuno in hobotnico 15 €

SOLATE

Sezonska solata 5 €

Rukola 6 €

s češnjevim paradižniki in parmezanom

Caesar salad mala / 6 € . velika / 10 €

S piščančjim filejem 120 g / 13 €

Z lososovim filejem 120 g / 15 €

Azija 15 €

Mlade solate, black tiger kozice v airbagu, koriandrov preliv, čips citrusov, mango

IZBERITE SVOJ NAJLJUBŠI PRELIV:

Caesar, bučni, balzamični

GOVEDINA

"MEET FOR 1"

200 g 250 g 500 g

SLOVENIJA

Goveji file (Filet mignon) 32 € 36 € 65 €
2-4 tedne zorjena štajerska Simmental govedina

Rump steak 17 € 22 € 41 €
2-4 tedne zorjena štajerska Simmental govedina

NEMČIJA

RIB EYE 400 g / 58 €
Simmental govedina

ZDA

Goveji file (Filet mignon) 35 € 43 € 79 €
Black Angus govedina (USDA Prime)

"MEET TO SHARE"

ZDA

Rib eye (bone in) 800 g / 109 €
Black Angus govedina (USDA Prime)

IRSKA

Tomahawk 100 g / 8,5 €
S kostjo zorjena in pečena Black Angus govedina

ŠKOTSKA

Porterhouse 850 g / 99 €
File in rostbif Hereford govedine, pečene s kostjo

NI GOVEDINA

Spare ribs 300 g / 10 € .. 600 g / 16 €

Počasi pečena v rožmarinovi BBQ omaki

Nageci in nagice 300 g / 12 € .. 400 g / 15 €

Ročno paniran piščančji file z dijonsko kremo

NI MESO (VEGANSKO)

Cvetačni „steak“ & chimichuri omaka TO SHARE. 300 g / 15 €

SPREMLJAVA

Domač pomfri 4,5 €

Domač pomfri s parmezanom in istrskimi dišavnicami 5,5 €

Hrustljavi krompir z rožmarinom 5,5 €

Temni šampinjoni z drobnjakom 5 €

Sladki krompir 6 €

Artičoke v ovoju pršuta 6 €

Brokoli in cvetača z arašidi 6 €

Špinača z maslom 6 €

DODATKI & OMAKE

Zeliščni aioli/dijonska omaka/BBQ omaka/Ketchup 1,5 €

Poprova omaka 3 €

Tartufova omaka 4 €

RIBIČEV ULOV

File lososa 18 €

S kremo limonske trave

Tuna tataki 24 €

S pire krompirjem, wasabijem, sojino omako, sezamovim oljem, rdečo redkvijo

Galicjska hobotnica 24 €

S sezonsko prilogo

Ribe iz pečice

S sredozemsko zelenjavo in krompirjem 85 € (na kg)/S piransko soljo 75 € (na kg)

VEGANSKO

Cvetačni »steak« & topnamburjeva krema 16 €

Chimichuri omaka

BURGERJI

Chicken 11,5 €

Hrustljav piščančji file, paradižnik, solata, majoneza, kisle kumarice

Classic burger 11,5 €

Goveje meso, karamelizirana čebula, paradižnik, solata, salsa rossa, dijonska omaka, kisle kumarice

Cheesburger 12,5 €

Goveje meso, cheddar, karamelizirana čebula, paradižnikova marmelada, BBQ omaka, salsa rossa, kisle kumarice

We love Cheese 12,5 €

Goveje meso, cheddar, gorgonzola, hrustljava slanina, zeliščni aioli, salsa rossa

We love Truffles 16 €

Goveje meso, gorgonzola, tartufi (omaka), solata, rdeče zelje, salsa rosa

Steakhouse burger 16 €

Goveje meso, rezine govejega fileja, gorgonzola, hrustljava slanina, cheddar, paradižnik, figova omaka, BBQ omaka

"NAREDI SI DRUGAČNEGA"

Double patty 200 g + 5 €

Zamenjaj govedino za veganski polpet + 2 €

Make it naked, it's for free-sleci ga brezplačno

SLADICE

Domač sladoled (porcija)	2,6 €
Vanilija (z bučnim oljem in bučnimi semeni) / Čokolada / Oreh / Lešnik / Pistacija / iMango / Malina (z rožmarinom)	
Razstavljen cheescake	6 €
S pistacijo	
Bela dama	6 €
Sladoled, hrustljavček, smetana, topla čokolada	
Rožmarinova mehka čokoladna tortica	6,5 €
Vanilijev sladoled	
Crème brûlée	7 €
Snickers	7,5 €
Čokolada, karamelna omaka, arašidov sladoled	
Kokosov flan (VEGANSKO)	8 €
mango	
Čokoladni soufflé	8 €
Sladoled gozdnih sadeževt	

SIRI

Siri SLO in EU	14 €
Izbor slovenskih in tujih sirov, ribezov chutney	

ROŽMARIN HOSPITALITY GROUP / GALERIJA GOSPOSKA D.O.O.
Gosposka ulica 8, 2000 Maribor / DŠ 71177183
Vse cene so v EUR in vsebujejo DDV.
Pridržujemo si pravico do spremembe cenika