

ROŽMARIN

MEET, WINE & DINE!

Die Umarmung eines urbanen Zentrums und einer einzigartigen Architektur sorgt für eine wunderbare Dynamik zwischen Umwelt, Raum, kreativer Küche und Menschen. Die Signature-Gerichte sind eine Fusion aus mediterranen und fernöstlichen Aromen, angereichert mit Zutaten lokaler Produzenten, und Fleisch von heimischen und ausländischen Weiden wird „mit einem Hauch“ von 800 °C gebacken, wodurch ein außergewöhnlich saftiger Kern erhalten bleibt. Und der Wein? Von der Mitte des Restaurants aus hat man einen Blick auf mehr als 1.500 Etiketten aus aller Welt.

Probieren, teilen, genießen!



Aperitif-Sommeliers Wahl

SCHAUMWEIN & CHAMPAGNER

Sinefinis rose Ferdinand, Kojsko, MP, CH, RB 0,1 l / 5,8 €... 0,75 l / 42 €
Boizel Resereve, Brut CH, MP, PM 0,1 l / 8,5 €... 0,75 l / 62

MUST TRY & SIGNATURE COCKTAILS

Apoteka sour Apoteka-Minze, Limettensaft, Zuckersirup, Gurke, Minze 8 €
Strawberry dreams Bacardi-Rum, Cointreau-Erdbeerpüree, Sirup, Honig, Zitronensaft 8,5 €
Santorini Spritz Limoncello, Zitronensaft, mediterranes Tonikum, Prosecco 7,5 €
Palomita Eristoff Wodka, Grapefruit, Agavensirup, Zitronensaft, Grapefruitsoda. 8,5 €

WEISSWEIN

Rožmarin white, Dveri-pax, Jarenina, trocken, 2019 0,1 l / 2,6 €.. 0,75 l / 18 €
Capris Malvazija, Vinakoper, trocken, 2023 0,1 l / 3,8 € 0,75 l / 23 €€
Verus Sivi Pinot, Ormož, trocken, 2023 0,1 l / 3,8 €.. 0,75 l / 23 €
Burnum Cuvee, Knin, trocken, 2019. 0,1 l / 4,2 €.. 0,75 l / 27 €
Sveti Martin zelen, Dobravlje, Vipavska dolina, trocken, 2023 0,1 l / 4,5 €
0,75 l / 30 €€
White Barrel, Muga, La Rioja-Alta, trocken, 2013, VI, MA .. 0,1 l / 3,8 €.. 0,75 l / 22 €

ROTWEIN

Cuvee Steakhouse Red Barrel, Vina Koper, Koper, trocken, 2020
..... 0,1 l / 3,9 €... 1,5 l / 52 €
Marof Goricko Noir, Mačkovci, trocken, 2019..... .. 0,1 l / 4 €.. 0,75 l / 25 €
Baraka Merlot Memento, Baraka, 2018 0,1 l / 6,3 €... 0,75 l / 44 €
DeBaqer Klet Brda, Dobrovo, trocken, 2018 0,1 l / 6,8 €.. 0,75 l / 48 €
Crasto Superior Tinto, Quinta do Crasto, 2016 0,1 l / 4,8 €.. 0,75 l / 32 €
Erdevik Trianon, Fruška gora, 2018 0,1 l / 5,3 €.. 0,75 l / 33 €

ROSE & AMBER

Rosado, Muga, La Rioja, trocken, 2023 0,1 l / 3,8 €.. 0,75 l / 25 €

BIG BOTTLE 1,5 L

Bordeaux magnum nach Wahl des Sommeliers

Ta Star, Čarga, Pristavo-Dobrovo, trocken, 2015..... 1,5 l / 134 €
Teodor bianco cru, Marjan Simčič Medana, trocken, 2021 1,5 l / 89 €

STARTERS »TO SHARE«

KALT

Rote-Bete-Tartar (VEGAN)	15 €
Rote Bete, Traubenkernöl, Schnittlauch, Birne	
Slo & EU Käse	15 €
Reypenear/Spanien, Proseco/Italien, Brie/Frankreich, Tolminc/Slo., Videc-Ziegen/Slo., Tincl-Ziegen/Slo., saisonale Marmelade	
Burrata 350 g	22 €
Rucola, Spinat, sonnengetrocknete Tomaten, Pilze, Granatapfel	
Garnelen-Carpaccio	20 €
Black Tiger-Garnelen, Granatapfel, Aceto-Balsamico-Perlen, Wasabii	
Cheviche	17 €
Goof, frische Chili, Schnittlauch, Frühlingszwiebeln, Limette, Mango	
Thunfisch-Tartar	19 €
Gelbflossenthunfisch, Avocado, Rotkohl, Wasabi-Perlen und Wasabi-Creme	
Garnelen-Crudo 5 Stk.	18 €
Wasabicreme, Aceto Balsamico Perlen, Garnelensalz	
Prosciutto 100 g	15 €
Karst prosciutto 16 m & Jamón serrano Bernuy 18 m	
Prosciutto Mangalica 70 g	17 €
ProsciuttoBellota 50 g	20 €
Beef tartare »to share«	27 €
Grob gehackt und am Tisch verfeinert mit Ei, Kapern, Sardellen, Senf, Schalotten & Steakhouse-Gewürzmischung. Serviert mit würziger/milder Butter und geröstetem Sauerteigbrot	

WARM

Königseitlinge	16 €
Knoblauchmousse, Kräuterpastete	
Black tiger Garnelen & curry	17 €
Garnelen, Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten, Ingwer, Kokoscreme, Rosmarin, hausgemachte Currypaste, schwarzer Sesam	
Jakobsmuscheln aus dem Mittelmeer 3 Stk.	22 €
Butter-Cognac-Reduktion, Olivenöl, Lardo	
Gedeck (pro Person)	1,5 €

AUS DEM SUPPENTOPF

Rinderbouillon	6 €
Cremige Suppe aus Saisongemüse	6 €

PASTA »MADE IN ROŽMARIN«

Fuži (traditionelle Pasta) mit Trüffeln aus Istrien	17 €
Spaghetti mit Oktopus und Vongole-Muscheln	18 €
Oktopus, Vongole-Muscheln, Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln	
Ravioli mit Hirschfleisch und Pfifferlingen	19 €
Ravioli gefüllt mit Hirschfleisch und Pfifferlingen, buntem Knollengemüse, Hirschragout, Stracciatellacreme	

SALAT

Saisonsalat	6 €
Rucola	8 €
Kirschtomaten, Parmesan, Balsamico-Reduktion	
Caesar salat	small /7 € large /11 €
Romana-Salat, Caesar-Dressing, Croutons, Grana Padano	
<i>Mit Hähnchenfilet</i>	120 g / 15 €
<i>Mit Lachsfilet</i>	120 g /17 €
Teriyaki salad	
Chinakohl, Rotkohl Kohl, Spinat, Karotten, Teriyaki-Dressing, Erdnüsse	
<i>Mit Teriyaki-Hähnchen</i>	120 g / 14 €
<i>Mit Panko-Garnelen</i>	120 g /15 €

VON DER WEIDE

„Pork belly“ 19 €
Sous-vide Schweinelende, Cappuccino-Sauce, Schweineluftsack, Senfkörner, Lauch

Lammhaxe 29 €
Gebratene Lammhaxe, Pastinakencreme, Demiglace-Schokolade und Meerrettich, Rosenkohl

Chef*s burger 21 €
Rinderpatty, Butterbun, Steinpilzcreme, Gorgonzola-Mayonnaise, Cheddar, Simmentaler Rinderscheiben, knuspriger Speckn

STEAK

200 g 250 g 500 g

SLOWENIEN

Rinderfilet (Filet mignon) 32 € 36 € 65 €
Steirisches Simmentaler Rind 2-4 Wochen gereift

Rump steak 17 € 22 € 41 €
Steirisches Simmentaler Rind 2-4 Wochen gereift

Cow-boy „to share“ 100 g / 8,9 €
Steirisches Rib-Eye mit Knochen

USA

Rinderfilet (Filet mignon) 35 € 43 € 79 €
Black Angus Rind (USDA Prime)

Rib eye (bone in) „to share“ 800 g / 119 €
Black Angus Rind (USDA Prime)

DEUTSCHLAND

Rib eye 400 g / 58 €
Simmentaler Rind

IRLAND

Tomahawk „to share“ 100 g / 9 €
Mit Knochen gereiftes und geröstetes Black Angus Rind

SCHOTTLAND

Porterhouse „to share“ 850 g / 99 €
Filet und Roastbeef vom Hereford-Rind, am Knochen gebraten

AUS DEM GEWÄSSER

Lachsfilet 180 g 18 €

Zitronenbasilikum und frischer Dill, Rosenkohl, Kirschtomaten, grüne Bohnen, Lachskaviar

Kabeljaufilet 180 g 21 €

Grünkohl gefüllt mit Black Tiger Garnelen, Pfifferlingen, Frischkäse, Garnelenbuttersauce

Thunfisch-tataki 26 €

Gelbflossenthunfisch, Knollenselleriepüree, Wasabicreme, Wasabiperlen, Teriyakisauce

Galizischer Oktopus 26 €

Saisonpilze, Pak Choi, flambierte Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln

Fisch aus dem Ofen (je nach Fang/fragen Sie unser Personal)

Mit mediterranem Gemüse 95 € / 1 kg

Mit Meersalz aus Piran 85 € / 1 kg

VEGETARIER

Blumenkohlsteak (VEGAN) 150 g / 18 €

Spinatjus, Pastinaken-Kokos-Creme, Babykarotte, Thymianpastete

Chef's Veggie-Burger 15 €

„Filet“ vom Kräuterseitling, Butterbrötchen, Steinpilzcreme, Kräuter-Aioli, Spinat, Avocado

BEILAGEN

Hausgemachte Pommes	5 €
Hausgemachte Pommes mit Parmesan & Kräutern aus Istrien	6 €
Knusperkartoffeln mit Rosmarin.	6 €
Süßkartoffeln	7 €
Artischocken im Prosciuttomantel	8 €
Brokkoli und Blumenkohl mit Erdnüssen	6 €
Spinat mit Butter	7 €
Grüne Bohnen.....	6 €

EXTRAS

Kräuter-Aioli/Dijonsauce/Ketchup	3 €
Pfeffersauce.	4 €
Trüffelsauce.....	5 €
Demi-Glace aus Schokolade und Morcheln.....	5 €

MINI FOODIES

„Rožmarinčki“ Nuggets 120 g	10 €
Handpanierte und frisch zubereitete Hähnchenbrust mit hausgemachten Pommes und Ketchup	
Hausgemachte Spaghetti »weiß« / »rot«	10 €
S Mit Parmesansauce / mit Tomatensauce	

KÄSE

Slo & EU Käse 15 €
Reypenear/Spanien, Proseco/Italien, Brie/Frankreich, Tolminc/Slo., Videc-Ziegen/Slo.,
Tincl-Ziegen/Slo., saisonale Marmelade

DESSERTS

Hausgemachtes Eis (Portion) 3 €
Vanille / Schokolade / Haselnuss / Pistazie / Mango / Himbeere

„Käsekuchen Rožmarin style« 10 €
„Käse“, Mango, weiße Schokoladenganache

Rožmarins weicher Schokoladenkuchen (72 % Schokolade)..... 8 €
Kakaostreusel, Himbeercoulis, hausgemachtes Eis

Crème brûlée 8 €

Schokoladensoufflé 9 €
Hausgemachtes Fruchteis

Toffee tartelette 9 €
Gesalzenes Karamell, Erdnüsse, dunkle und weiße Yuzu-Schokoladenganache aus Madagaskar

ROŽMARIN HOSPITALITY GROUP / GALERIJA GOSPOSKA D.O.O.

Gosposka ulica 8, 2000 Maribor / DŠ 71177183

Alle Preise sind in EUR und enthalten die gesetzliche MWST

Wir behalten uns das Recht vor, die Preisliste zu ändern.

Unser freundliches Personal informiert Sie gerne über Allergene.

Follow us: @rozmarin_group

www.rozmaringroup.si