

ROŽMARIN

“MEET, WINE & DINE!”

Objem urbanega središča in edinstvene arhitekture ustvarjata čudovito dinamiko med prostorom, okoljem, kreativno kulinariko in ljudmi. Z opreznim očesom za drugačnost in svetovljanskim pogledom v slovensko štajersko prestolnico vnašamo sodobno gastronomijo pod skrbno izbranim imenom Rožmarin – vse od leta 2006.

Naše avtorske jedi so harmonična fuzija mediteranske tradicije in drznih okusov daljnega vzhoda, obogatena s sestavinami lokalnih proizvajalcev.

In vino? Iz osrčja restavracije se razprostira pogled na več kot 1500 etiket iz celega sveta.

Degustirajte, delite, uživajte!



APERITIVI - SOMMELIERJEV IZBOR

MEHURČKI

DP Brut Dveri Pax, Jarenina, 2014	0,1 l / 5,5 €	0,75 l / 39 €
Boizel Ultime Zero, Epernay, Šampanija	0,1 l / 10,5 €	0,75 l / 76 €

MUST TRY & SIGNATURE COCKTAILS

Limoncello sour	Limoncello, limonin sok, sirup	7 €
Ginger kiss	Finlandia vodka, limonin sok, sirup, ginger beer, sveže jagode	9 €
Cucumber breeze	Dutch Courage gin, St. Germain, sirup, limonin sok, bezgov sok	10 €
Blue mint	Finlandia vodka, limonin sok, borovničev pire, meta, borovnice	8,5 €

BELO VINO

Rožmarin belo, Jarenina, suho, 2023	0,1 l / 2,6 €	0,75 l / 18 €
Verus Renski Rizling, Ormož, suho, 2023	0,1 l / 3,9 €	0,75 l / 24 €
Joannes-Protner Natura, Malečnik, suho, 2022	0,1 l / 6,6 €	0,75 l / 45 €
Capris Malvazija, Vinakoper, suho, 2023	0,1 l / 3,8 €	0,75 l / 23 €
Edi Simčič, Chardonnay Fojana, Dobrovo v Brdih, 2021	0,1 l / 7,4 €	0,75 l / 53 €
Rožmarin sladko, Rumeni muškat, Vinakoper, sladko, 2023	0,1 l / 3,8 €	0,75 l / 26 €
Feudi del Pisciotto, Catarratto, Sicilia, suho, 2024	0,1 l / 3,8 €	0,75 l / 24,9 €

ROSE VINO

Herga Rose, Ivanjkovci, suho, 2023	0,1 l / 3,7 €	0,75 l / 22 €
------------------------------------	---------------	---------------

RDEČE VINO

Cuvee Steakhouse Red Barrel, Vina Koper, Koper, dry, 2020, CB, M, SY	0,1 l / 4,2 €	1,5 l / 52 €
Gaube Modri Pinot, Svečina, dry, 2020	0,1 l / 3,9 €	0,75 l / 25 €
Sanctum My red, Loče, dry, 2019	0,1 l / 5 €	0,75 l / 35 €
Ščurek Stara Brajda, Goriška Brda, dry, 2020	0,1 l / 5,7 €	1,5 l / 89 €
Chianti Classico DOCG, Castellare di Castellina, dry, 2023	0,1 l / 4,9 €	0,75 l / 34,1 €

SOMMELIERJEVA POLETNA PRIPOROČILA

BELO VINO		
Dveri Pax Šipon Ilovci »l«, Jarenina, dry, 2017	0,75 l / 44 €	
Ried Pfaffenberg Steiner Selection Riesling Knoll, Wachau, dry, 2022	0,75 l / 71 €	
Joseph Drouhin Mersault, Côte-d'Or, dry, 2022	0,75 l / 105 €	
RDEČE VINO		
Renčelt Modri Pinot, Kras, dry, 2020	0,75 l / 59 €	
Le Serre Nuove de'Il Ornelaia, Bolgheri, dry, 2020	0,75 l / 98 €	

STARTERS »TO SHARE«

HLADNO

Tatarec rdeče pese (VEGANSKO) **15 €**
Rdeča pesa, olje grozdnih pešk, mirin, drobnjak, malina, prah liofilizirane jagode

Burrata 260 g **18 €**
Češnjev paradižnik, pesto bazilike, ‘Magio Blue’ bazilika

Pršut Mangalica 70 g **17 €**

Pršut Bellota 50 g. **20 €**

Goveji carpaccio **18 €**
Simental govedina, gorčična semena, Grana Padano, črni tartufi, bučno olje, extra deviško olivno olje

Tatarski biftek »to share«. **27 €**
Sproti grobo mlet in za vas pripravljen pri mizi. Rumenjak, kapre, inčuni, šalotka, dijonska gorčica, čili, pikantno in nepikantno maslo ter popečen kruh z drožmi

Cheviche **17 €**
Gof, sveži čili, drobnjak, mlada čebula, limeta, mango

Škampi crudo 5 kom. **20 €**
Wasabi krema, aceto balsamico perle, škampova sol, sojina omaka

Tunin tatarec. **19 €**
Rumenoplavuta tuna, hišni guacamole, wasabi krema, hišna teriyaki omaka, rižev čips, redkvica

Tuna tataki **18 €**
Rumenoplavuta tuna, mlada čebula, sojina omaka, rižev kis, sezam, wasabi

TOPLO

Veganski curry **14 €**
Hišna curry pasta, cvetača, mlada čebula, češnjev paradižnik, bučke, kokosovo mleko, indijski oreščki

Black tiger garnele & curry. **17 €**
Mlada čebula, češnjev paradižnik, ingver, kokosova krema, hišna curry pasta, črni sezam

Kapesante iz Sredozemskega morja 3 kom. **24 €**
Maslena konjak redukcija, olivno olje, lardo

Pogrinjek (na osebo) **1,5 €**

IZBRANO ZA RAZVAJANJE

KER NAJBOLJŠE NI NEDOSEGLJIVO

IZ MORJA

ŠKAMPI NA ŽARU 85 € / 1 kg
Meditranski premium škampi

JASTOG (Na način Chefa kuhinje)..... 105 € / 1 kg
Meditranski premium jastog

RIBA IZ PEČICE (Glede na ulov / povprašajte natakarja)
Z mediteransko zelenjavo 95 € / 1 kg
S piransko soljo 85 € / 1 kg

IZ PAŠNIKOV

WAGY-JU (Glede na razpoložljivost / povprašajte natakarja) 10 g / od 2 € do 5 €
Bogata in uravnotežena marmoriranost, nežna maslena tekstura in poln okus

TELEČJI TOMAHAWK - IRSKA..... 100 g / 8,5 €
Mlečna teletina, maslena tekstura

T-BONE - IRSKA..... 100 g / 9 €
S kostjo zorjena in pečena Black Angus govedina

TOMAHAWK - IRSKA »TO SHARE«..... 100 g / 9 €
S kostjo zorjena in pečena Black Angus govedina

RIB-EYE BONE-IN - ZDA »TO SHARE« 800 g / 125 €
USDA Prime Black Angus govedina

PORTERHOUSE -ŠKOTSKA »TO SHARE«..... 850 g / 109 €
File in roastbeef Hereford govedine, pečene s kostjo

JUHE

Goveja juha s fritati	6 €
Paradižnikova juha (sezonsko)	7 €

SOLATE

Sezonska solata	6 €
Rukola	8 €
Češnjevi paradižniki, parmezan, balzamična redukcija	
Caesar solata	15 €
Romana solata, caesar preliv, krutoni, Grana Padano, piščančji file 120g	
Santorini solata	14 €
Češnjevi paradižniki Lušt, paprika, kumarice, črne olive, rdeča čebula, feta sir, olivno olje, origano	
Leaf & Beef	18 €
Rezine Simental govedine 120g, zelena listnata solata, romana solata, mandlji s kajenskim poprom, pečene artičoke, jogurtov preliv z gorčičnimi semeni	

GLAVNE

PASTA »House-made.Heart-made.«
Sveže pripravljene domače testenine, ki ne poznajo bližnjic.

Fuži z istrskimi tartufi	17 €
Njoki z žajbljem	13 €
Žajbelj, šalotka, žajbljevo olje	
Tagliatelle s piščancem.	14 €
Piščančje meso, lisičke, pregreta smetana, stracciatella, sončnična semena	
Špageti s hobotnico.	18 €
Hobotnica, češnjev paradižnik, mlada čebula, belo vino	
Špageti s škampi	18 €
Šalotka, česen, maslo, olivno olje, Cognac, paradižnikov concase	
Rigatoni in Black tiger garnele v hrustljavi obleki kadaifa (tanko nitkasto testo) .	15 €
Bisque rakov, mlada čebula, češnjev paradižnik	
Pappardelle in simental noir	17 €
Pljučna govedina, jurčki, mlada špinača	

MESO

Filet mignon (200g) **35 €**
2-4 tedne zorjena štajerska Simental govedina KZ Rače, krema rdeče pese in karameliziranega jabolka, ožgani por, črni tartufi

Svinjska ribica v zeliščnih drobtinah. **19 €**
Grahova krema, kruhova rezina, demi-glace omaka, mini repa, rumeno korenje

Telečji hrbet **29 €**
Pire krompir, žametna omaka, baby korenje

RIBA

File lososa. **19 €**
Omaka limonske bazilike s svežim koprcom, stročji fižol, češnjevi paradižniki, mlada čebula, bukov ostrigar, sezam, kaviar postrvi

Tuna file **25 €**
Rumenoplavuta tuna v sezamu, pire gomoljne zelene, wasabi krema, wasabi perle

Galicijska hobotnica **26 €**
Pečene lovke hobotnice, krema gomoljne zelene, masleno mini korenje, sladki grah in bukovi ostrigarji

File polenovke **19 €**
Blitva, kozice, lisičke, drobtine rjavega masla, škampova maslena omaka

Morski list »en papillote« **24 €**
Morski list v škرنiclju, mlad krompir, olive, kaprin cvet, češnjevi paradižniki, mladi sladki grah, kapre

VEGETARIJANSKO / VEGANSKO

Kraljevi bukov ostrigar (vegetarijansko) **16 €**
Ciziliran bukov ostrigar, pregreta smetana, peteršiljevo olje, drobnjak

Veganski curry (vegansko) **14 €**
Hišna curry pasta, cvetača, mlada čebula, češnjev paradižnik, bučke, kokosovo mleko, indijski oreščki

Cvetačni „steak“(vegansko) **150 g / 18 €**
Špinačni jus, krema pastinaka in kokosa, baby korenje

OMAKE

Poprova omaka 4 €
Demi-glace omaka 5 €

SPREMLJAVA

Pomfri s parmezanom in istrskimi dišavnicami 6 €
Hrustljav krompir z rožmarinom 6 €
Sezonske gobe. 7 €
Brokoli s sezamom in arašidi, »brown butter« 6 €

SIRI

Slo & EU siri **15 €**
Reypenear/Španija, Proseco/Italija, Brie/Francija, Tolminc/Slo., Videc-kozji/Slo., Tincel-kozji/Slo., jagodna marmelada

SLADICE

Domač sladoled (porcija) **3,5 €**
Vanilija / Čokolada / Lešnik / Pistacija / Mango / Malina / Pasijonka

Rožmarinova mehka čokoladna tortica (72% čokolada) **8 €**
„Crumble“ kakavovca, malinin coulis, domač sladoled

Crème brûlée. **8 €**

Čokoladni soufflé **9 €**
Sladoled gozdnih sadežev

Toffee tartelette **9 €**
Slana karamela, arašidi, ganache madagaskarske temne in bele yuzu čokolade

Satje medu in vanilije. **9 €**
Coulis karameliziranega jabolka, gel pasijonke, sorbe pasijonke, granulat rdeče pese in bele čokolade

Malinin tarte **9 €**
Sveže maline, malinin coulis, čokolada, malinin sorbet

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

Za Informacije o alergeni povprašajte naše prijazno osebje.

@rozmarin_group

www.rozmaringroup.si