

ROŽMARIN

“MEET, WINE & DINE!”

Objem urbanega središča in edinstvene arhitekture, ki zagotavlja čudovito dinamiko med okoljem, prostorom, kreativno kulinariko in ljudmi. Avtorske jedi so fuzija okusov Mediterana in daljnega vzhoda, obogatene s sestavinami lokalnih proizvajalcev, meso iz domačih in tujih pašnikov pa se peče “z dotikom” 800°C, in tako ohranja izjemno sočno sredico. In vino? Iz osrčja restavracije se razprostira pogled na več kot 1500 etiket iz celega sveta.

Degustirajte, delite, uživajte!



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 paradizniki 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 UL OV

File lososa 18 €
S kremo limonske trave

Tuna tataki 24 €
S pire krompirjem, wasabijem, sojino omako, sezamovim oljem, rdečo redkvijo

Galicijska 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 rožmariom)	
Razstavljen cheesecake	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	

TAKE AWAY EMBALAŽA: 0,60 €

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