

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

- Ciconia Brut Nature, Radgonske gorice, CH, 2018 0,1 l / 5,8 €.. 0,75 l / 39 €
Boizel La Montagne Blanc de Noirs, MP, RJ85 0,1 l / 10 €.. 0,75 l / 79 €

MUST TRY & SIGNATURE COCKTAILS

- Jurka sour Bacardi gold, limonin sok, sirup jurke, sladkorni sirup 7 €
Merry citrus Smirnoff vodka, Aperol, limonin sok, pomarančni sok, Steakhouse Red barrel, sladkorni sirup 8 €
Penicilin Bulleit bourbon, limonin sok, ingverjev medeni sirup, cimet 9 €
Henrieta Tenqueray gin, Campari, limonin sok, St. Germain bezgov liker, sladkorni sirup . . . 12 €
-

BELO VINO

- Rožmarin belo, Dveri-pax, Jarenina, suho 2019 0,1 l / 2,6 €.. 0,75 l / 18 €
Herga Chardonnay, Jeruzalem - Svetinje, suho, 2021 0,1 l / 4,8 €.. 0,75 l / 35 €
Ducal Renski rizling, Svečina, suho, 2019 0,1 l / 5 €.. 0,75 l / 35 €
Edi Simčič Sauvignon, Vipolže, riserva, suho, 2018 0,1 l / 5,5 €.. 0,75 l / 39 €
Marjan Simčič Teodor bianco cru, Medana, ,2020 0,1 l / 6,8 €.. 0,75 l / 42 €
Stadt Krems Ried Weinzierlberg, suho, 2021 0,1 l / 4,2 €.. 0,75 l / 28 €
Rožmarin sladko, Rumeni muškat, Vinakoper, sladko, 2021 0,1 l / 3,8 €.. 0,75 l / 26 €
Rayne Vigneau, Sauternes, sladko, SE, SA RP90 0,1 l / 9,6 €.. 0,75 l / 69 €

RDEČE VINO

- Cuvee Steakhouse Red Barrel, Vina Koper, Koper, suho, 2020, CB, M, SY
. 0,1 l / 4,2 €.. 1,5 l / 52 €
Mačkovci Cru, Marof, Modra frankinja, Mačkovci, suho,2020 0,1 l / 7 € . 0,75 l / 52 €
Zanut, Cabernet Sauvignon, Dobrovo, suho, 2021 0,1 l / 3,9 €.. 0,75 l / 25 €
Baraka, Merlot Memento, Baraka, 2018 0,1 l / 6,5 €.. 0,75 l / 44 €
Stara brajda, Ščurek, rdeče, Medana, suho, 2020 0,1 l / 5,8 €.. 0,75 l / 42 €

BIG BOTTLE 1,5 L

Bordeaux magnum po izbiri sommelierja

STARTERS »TO SHARE«

HLADNO

Tatarec rdeče pese (VEGANSKO)	15 €
Rdeča pesa, olje grozdnih pečk, drobnjak, hruška	
Slo & EU siri	15 €
Reypenear/Španija, Proseco/Italija, Brie/Francija, Tolminc/Slo., Videc-kozji/Slo., Tincl-kozji/Slo., sezonska marmelada	
Burrata 350 g	22 €
Rukola, špinača, sušeni paradižniki, šampinjoni, granatno jabolko	
Carpaccio kozic	20 €
Black tiger garnele, granatno jabolko, aceto balsamico perle, wasabi	
Cheviche	17 €
Gof, sveži čili, drobnjak, mlada čebula, limeta, mango	
Tunin tatarec	19 €
Rumenoplavuta tuna, avokado, wasabi perle in wasabi krema	
Škampi crudo 5 kom.	18 €
Wasabi krema, aceto balsamico perle, škampova sol	
Pršut 100 g	15 €
Kraški pršut pršutarne Kras 16 m & Jamón serrano Bernuy 18 m	
Pršut Mangalica 70 g	17 €
Pršut Bellota 50 g	20 €
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	

TOPLO

Kraljevi bukov ostrigar	16 €
Ciziliran bukov ostrigar, mousse s česnom, zeliščni pate	
Black tiger garnele & curry	17 €
Kozice, mlada čebula, češnjev paradižnik, ingver, kokosova krema, rožmarinova hišna curry pasta, črni sezam	
Kapesante iz Sredozemskega morja 3 kom.	22 €
Maslena konjak redukcija, olivno olje, lardo	

Pogrinjek (na osebo)	1,5 €
---------------------------------------	--------------

IZ JUŠNIKA

Goveja juha s fritati	6 €
Kremna juha sezonskih vrtnin	6 €

PAŠTA »MADE IN ROŽMARIN«

Fuži z istrskimi tartufi	17 €
Špageti s hobotnico in vongolami	18 €
Hobotnica, vongole, češnjevi paradižniki, mlada čebula, osočnik	
Ravioli z jelenom in lisičkami	19 €
Ravioli z nadevom iz jelenjega mesa in lisičk, pisani gomolji, jelenov ragu, krema stracciatelle	

SOLATE

Sezonska solata	6 €
Rukola	8 €
Češnjevi paradižniki, parmezan, balzamična redukcija	
Caesar solata	mala /7 €... velika /11 €
Romana solata, caesar dresing, krutoni, grana padano	
<i>S piščančjim filejem</i>	120 g / 15 €
<i>Z lososovim filejem</i>	120 g /17 €
Teriyaki solata	
Kitajsko zelje, rdeče zelje, špinača, korenje, teriyaki preliv, arašidi	
<i>S teriyaki piščančjimi kračami</i>	120 g / 14 €
<i>S panko garnelami</i>	120 g /15 €

IZ PAŠNIKOV

„Pork belly“ 19 €

Sous-vide svinjska potrebuševina, cappuccino gravy/omaka, „pork air bag“, gorčična semena, por

Jagnječja krača 29 €

Počasi pečena jagnječja krača, krema pastinaka, demi-glace čokolade in mavrahov, brstični ohrovt

Chef*s burger 21 €

Goveje meso KZ Rače, masleni hlebček, krema jurčkov, gorgonzolina majoneza, cheedar, rezine simmental goveda, hrustljivo zapečena slanina

STEAK

200 g 250 g 500 g

SLOVENIJA

Goveji file (Filet mignon) 32 € 36 € 65 €

2-4 tedne zorjena štajerska Simmental govedina KZ Rače

Rump steak 17 € 22 € 41 €

2-4 tedne zorjena štajerska Simmental govedina KZ Rače

Cow-boy 100 g / 8,9 €

Štajerski Rib eye s kostjo

ZDA

Goveji file (Filet mignon) 35 € 43 € 79 €

Black Angus govedina (USDA Prime)

Rib eye (bone in) „to share“ 800 g / 119 €

Black Angus govedina (USDA Prime)

NEMČIJA

Rib eye 400 g / 58 €

Simmental govedina

IRSKA

Tomahawk „to share“ 100 g / 9 €

S kostjo zorjena in pečena Black Angus govedina

ŠKOTSKA

Porterhouse „to share“ 850 g / 99 €

File in roastbeef Hereford govedine, pečene s kostjo

RIBIČEV ULOV

File lososa 180 g 18 €

Limonina bazilika in svež koperc, brstični ohrovt, češnjevi paradižniki, stročji fižol, lososov caviar

File polenovke 180 g 21 €

Ohrovt z nadevom iz black tiger garnel, lisičk, kremni sir, škampova maslena omaka

Tuna tataki 26 €

Rumenoplavuta tuna, pire gomoljne zelene, wasabi krema, wasabi perle, teriyaki omaka

Galicajska hobotnica 26 €

Sezonske gobe, bok choy, flambe češnjevih paradižnikov, mlada čebula

Riba iz pečice (glede na ulov/povprašajte natakarja)

Z mediteransko zelenjavo 95 € / 1 kg

S piransko soljo 85 € / 1 kg

BREZMESNO

Cvetačni „steak“ (VEGANSKO) 150 g / 18 €

Špinačni jus, krema pastinaka in kokosa, baby koreček, timijanova pašteta

Chef*s vegi burger 15 €

„File“ bukovega ostrigarja, masleni hlebček, krema jurčkov, zeliščni aioli, špinača, avokado

SPREMLJAVA

Domač pomfri	5 €
Domač pomfri s parmezanom in istrskimi dišavnicami	6 €
Hrustljav krompir z rožmarinom	6 €
Sladki krompir	7 €
Artičoke v ovoju pršuta	8 €
Brokoli in cvetača z arašidi	6 €
Špinača z maslom	7 €
Stročji fižol	6 €

OMAKE

Zeliščni aioli/dijonska omaka/Ketchup	3 €
Poprova omaka	4 €
Tartufova omaka	5 €
Demi-glance čokolade in mavrahov	5 €

MINI GURMANI

„Rožmarinčki“ 120 g	10 €
Ročno paniran in sveže pripravljene nageci iz piščančjih prsi z domačim pomfrijem in ketchupom	
Hišni špageti »na belo« / »na rdeče«	10 €
S parmezanovo omako / s paradižnikovo omako	

SIRI

Slo & EU siri 15 €
Reypenear/Španija, Proseco/Italija, Brie/Francija, Tolminc/Slo, Videc-kozji/Slo., Tincl-kozji/Slo., sezonska marmeladai

SLADICE

Domač sladoled (porcija) 3 €
Vanilija / Čokolada / Lešnik / Pistacija / Mango / Malina

»Cheese cake Rožmarin style« 10 €
„Sirček“, mango, ganache bele čokolade

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

Foie gras Crème brûlée 12 €
Sirup akacije in medu, lešnik, flambe suhih marelic

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 alergenih povprašajte naše prijazno osebje.

@rozmarin_group

www.rozmaringroup.si