

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

Boizel Ultime Zero, Epernay, Šampanija	0,1 l / 10,5 € .. 0,75 l / 76 €
Ščurek Brut Zero Medana, Slovenija, suho, RB, CH	0,1 l / 5,9 € .. 0,75 l / 44 €

MUST TRY & SIGNATURE COCKTAILS

Velvet vineyard Sir Edmond gin, limonin sok, sladkorni sirup, pena jurke	11 €
Autumn kutina Vilijamovka Kejžar, Finlandia vodka, kutina, limonin sok, sladkorni sirup	8 €
Pumpkin sour Bacardi black, bučin pire, limonin sok, sladkorni sirup, stilla bount, cimet, muškatni orešček . . .	10 €
Side bus Frapin VS, limonin sok, cordial labdanum, cointreau, sladkorni sirup.	9,2 €

BELO VINO

Rožmarin belo Jarenina, suho, 2023.	0,1 l / 2,6 € .. 0,75 l / 18 €
Herga Chardonnay Jeruzalem-Svetinje, suho, 2021	0,1 l / 4,8 € .. 0,75 l / 35 €
Frešer Renski Rizling «Phanteon» Ritoznoj, suho, 2019.	0,1 l / 6,2 € .. 1,5 l / 90 €
Movia «Veliko Belo» Ceglo, suho, 2021, RB, SP, SA, CH.	0,1 l / 6,9 € .. 0,75 l / 49 €
Smith Haut Lafite «Le Petit Haut Lafite» Pessac-Léognan, Francija, suho, 2019.	0,1 l / 8 € .. 0,75 l / 59 €
Rožmarin sladko, Rumeni muškat Vinakoper, sladko, 2023	0,1 l / 3,8 € .. 0,75 l / 26 €

RDEČE VINO

Vina Koper «Cuvée Steakhouse, Red Barrel» Koper, suho, 2020, CA, ME, SY	0,1 l / 4,2 € .. 1,5 l / 52 €
Verus Pinot Noir Ormož, Slovenija, suho, 2019	0,1 l / 4,8 € .. 0,75 l / 35 €
Dveri Pax Modra Frankinja Jarenina, Slovenija, suho, 2015	0,1 l / 5,5 € .. 1,5 l / 72 €
Vina Koper Cabernet Sauvignon «Capo d'Istria» Koper, suho, 2016	0,1 l / 6,2 € .. 0,75 l / 39 €
Domaine des Grand Chemins Tourettes	
«Crozes-Hermitage» Côtes du Rhône, Francija, suho, 2013	0,1 l / 5 € .. 0,75 l / 38 €

SOMMELIERJEV JESENSKI IZBOR

Bollinger PNVZ19, Brut, Ay, MP.	0,75 l / 135,00 €
Amfora Renčel Dutovlje, suho, 2020 RE, SP, SA, CH	0,75 l / 69,00 €
Riesling Kiedrich gräfenberg GG, Robert Weil, suho, 2021	0,75 l / 67,00 €
Red Barrel Sanctum Loče, suho, 2019	0,75 l / 52,00 €
Joseph Phelps Pinot Noir Freestone St. Helena, Napa Valley, California, 2018 RP94. . .	0,75 l / 92,00 €

STARTERS »TO SHARE«

HLADNO

Tatarec rdeče pese (VEGANSKO)	15 €
Rdeča pesa, olje grozdnih pešk, mirin, drobnjak, sliva ringlo, prah liofilizirane jagode	
Burrata 260 g	18 €
Mlada špinača, temni šampinjoni, sušeni paradižniki, kvinoja	
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, svež koriander	
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	

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

IZBRANO ZA RAZVAJANJE

KER NAJBOLJŠE NI NEDOSEGLJIVO

IZ MORJA

ŠKAMPI NA ŽARU 85 € / 1 kg
Mediterranski premium škampi

JASTOG (Na način Chefa kuhinje)..... 105 € / 1 kg
Mediterranski 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 €
Kremna juha hokaido buče, cappuccino pena, bučno olje Kocbek	6,5 €

SOLATE

Sezonska solata	6 €
Rukola	8 €
Češnjevi paradižniki, parmezan, balzamična redukcija	
Motovilec	8,5 €
Naribana jajca, fižol	
Radič Castelfranco	13 €
Kuhan krompir, ocvirki, slanina, bučno olje Kocbek	
Caesar solata	15 €
Romana solata, caesar preliv, krutoni, Grana Padano, piščančji file 120g	
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 €
Tagliatelle s piščancem.	14 €
Piščančje meso, lisičke, pregreta smetana, stracciatella, sončnična semena	
Špageti s hobotnico.	18 €
Hobotnica, češnjevi paradižniki, mlada čebula, belo vino	
Špageti s škampi	18 €
Šalotka, česen, maslo, olivno olje, Cognac, paradižnikov concase	
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 karamelizirane kutine, ožgani por, demi-glace omaka, črni tartufi

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

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

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 maslene buče, wasabi krema, wasabi perle

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

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

Morski list »en papillote« **24 €**
Morski list v škričljaju, 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, češnjevi 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 €

Brokoli s sezamom in arašidi, »brown butter« 6 €

Sezonske gobe. 7 €

Artičoke v ovoju pršuta. 8 €

SIRI

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

SLADICE

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

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

Crème brûlée **8 €**

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

»Cheesecake Rožmarin style« **9 €**
Monoporcijski sirček, mangov sorbet, čokoladni drobljenec

Čokoladni soufflé **10 €**
Sladoled gozdnih sadežev

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