

NEW YEAR'S EVE

31 December 2023

MENU

Chef Ana Grgić Tomić

WELCOME & SNACKS

Glass of sparkling wine
Lamb tartare, Pag cheese gel, olive powder

LOBSTER TARTARE

Oscietra Caviar, crispy kataifi, citrus fruit aioli

LIGHTLY ROASTED SCAMPI

Jerusalem artichoke and fried hazelnut foam, crunchy Jerusalem artichoke

ROASTED FOIE GRAS

Homemade brioche, port sauce, pear marmalade

SORBETO

BEEF CHEEKS

Black trumpet ragout, truffles, shallot marmalade

MADLINE WITH DARK CHOCOLATE

White chocolate cream, pistachio ganache, pearls with peppered raspberry

COUNTDOWN

With sparkling wine

WINE STEW

WINE

Graševina, Krauthaker, Kutjevo
Merlot, Krauthaker, Kutjevo

290 €

2.185 HRK



NOVA GODINA

31. prosinca 2023.

MENU

Chef Ana Grgić Tomić

DOBRODOŠLICA I ZALOGAJI

Čaša pjenušca

Janjeći tartar, gel od paškog sira, prah od maslina

TARTAR OD HLAPA

Oscietra kavijar, hrskavi kadaif, aioli od citrusa

LAGANO PEČENI ŠKAMPI

Pjena od čičoka i prženog lješnjaka, hrskave čičoke

PEČENA GUŠČJA JETRA

Domaći *brioche*, umak od porta, marmelada od kruške

SORBETO

JUNEĆI OBRAZI

Ragout od crnih truba, tartufi, marmelada od ljutike

MADELEINE S TAMNOM ČOKOLADOM

Krema s bijelom čokoladom, *ganache* od pistacija, perlice s paprenom malinom

ODBROJAVANJE

Uz čašu pjenušca

VINSKI GULAŠ

VINO

Graševina Krauthaker, Kutjevo
Merlot Krauthaker, Kutjevo

290 €

2.185 HRK



ESPLANADE
ZAGREB HOTEL

1 EUR = 753450 HRK

PDV je uključen u cijenu. / V.A.T. is included in the price.

Ul. Antuna Mihanovića 1, 10000 Zagreb, Croatia

T. +385 1 4566 666

info@esplanade.hr · www.esplanade.hr

