



Badnjak

CHRISTAMAS EVE

24.12.2025.

Zinfandel's
restaurant

MENU

Chef Ana Grgić Tomić

DOBRODOŠLICA WELCOME

Čaša pjenušca
Glass of sparkling wine

Izbor domaćeg kruha, namaz od dimljenog bakalara i maslinovog ulja
Selection of homemade bread, smoked cod and olive oil spread

.

Tartar od školjki sv. Jakova, Oscietra kavijar, topla juha od cvjetače i
šafarana, pjena od cvjetače, gel od mandarine
Scallop tartare, Oscietra caviar, warm cauliflower and saffron soup,
cauliflower foam, mandarin gel

.

Lagano pečeni škamp, velouté od škampa, krema od pečenog celera,
tartar od čičoke, crumble od lješnjaka
Lightly roasted Adriatic Scampo, Adriatic Scampi velouté,
roasted celery cream, Jerusalem artichoke tartare, hazelnut crumble

.

File romba poširan u kelju, demi-glace od kostiju,
ragout od heljde i vrganja, pečene shiitake
Poached turbot fillet in kale, bone demi-glace, buckwheat and
porcini ragout, roasted shiitake mushrooms

.

Crèmeux od kestena i tamne čokolade, crumble od
kakaa i anisa, curd od mandarine
Crèmeux of chestnut and dark chocolate, cocoa
and anise crumble, mandarin curd

145 €

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



ESPLANADE
ZAGREB HOTEL

Ul. Antuna Mihanovića 1, 10 000 Zagreb, Hrvatska
T. +385 1 45 66644 · zinfandels@esplanade.hr
www.zinfandels.hr
www.esplanade.hr