

Couvert (obavezan)	18,00 kn
Dodatni kruhek 1 medek tj.	5,00 kn
Pepeljara	20.000,00 kn

### ZA POČETAK

#### JESENSKA DASKICA

Vratili se čvarci, špekec, šunkica, kobase, sir, vrhnje...	50,00 kn
--	----------

#### TERINICA

Pašteta puna moćnih okusa govedskog bifteka zapečena u kruhu. Pistaccio, jabuka i dunja su ono što se ne očekuje, ali su ipak tu...	65,00 kn
---	----------

#### PASTRVA

File velike pastrve koju smo p..... m..... zgotovili i nježno polegli na buketić salata te pokapali umakom od meda i naranče s malo kopra.	40,00 kn
--	----------

#### HOBOTNICA NA SALATU - KAKO TRIBA

Nema muzgavaca, nema krumpira, nema muljaže... Ovo je hobotnica na salatu sa kapulom, uljem i kvasinom. To je u zapravo onako kako triba bit.	65,00 kn
---	----------

#### SALATA OD GOVEDINE

Ovoga puta nije od Boškarina, već iz stada sa sjevera Hrvatske. Davno zaboravljena salata ponovo je tu.	35,00 kn
---	----------

#### SALATA OD PILETINE

Zašto ne ? Ako ima od govedine, evo onda i od piletine. Za sve one koji vole lakša mesa.	42,00 kn
--	----------

#### PLAVICA NA SAVOUR

I ponovo remodilerano proljetno jelo s našeg prvog jelovnika. Plava riba u kvasini s kapulom. Pa palenta.	70,00 kn
---	----------

#### SA ŽLICOM

JUHA OD PEČENE GOVEDINE + REZANCI	35,00 kn
KREMATA JUHA OD RAZNIH FINIH GLJIVA	35,00 kn
STARI DOBRI AJNGEMAHEC	40,00 kn

### VARIJACIJE

#### SA NJOKIMA, PAŠTOM ILI RIŽOM

iliti

#### KUHajte S NAMA

Recept jednostavan: spojite željeni okus s njokima, paštom ili rižom. Lijevo cijene predjela, a desno kad je odabir glavno jelo.

#### PREDJELO

55,00 kn	SA SIREVIMA
	Ribanac, kravlja skuta, ovčji, gorgonzola..

#### RAŠČUPANO

25,00 kn	Inćun, kopriva, pečena maslina, šalša.	50,00 kn
----------	--	----------

#### NA PESTU S POMICAMA

37,00 kn	Pesto i pečene cherry rajčice.	74,00 kn
----------	--------------------------------	----------

#### ORGANSKI

33,00 kn	Divlje bilje, bob, grašak, malo skute.	66,00 kn
----------	--	----------

#### JESENSKA PRIČA

25,00 kn	Dunje, gljive, kesteni... mrvica čvaraka.	50,00 kn
----------	---	----------

#### POD MOREM

53,00 kn	Alge, bijele vongole, plava riba, šalša.	106,00 kn
----------	--	-----------

#### S RADIČEM I PANCETOM

40,00 kn	Karamelizirano. Umak baršunast.	80,00 kn
----------	---------------------------------	----------

#### PODIMLJENO

40,00 kn	Na rozo. Pa pastrva i vongola.	80,00 kn
----------	--------------------------------	----------

#### S GLJIVAMA

32,00 kn	Panjevčica, vrganj, bukovača, shiitake...	64,00 kn
----------	---	----------

#### NA UMAK S PUŽEKIMA

67,00 kn	Primorski pužeki na šugo... mmmmm	134,00 kn
----------	-----------------------------------	-----------

#### ŠUGO OD BOŠKARINA

49,00 kn	Naša verzija istarskog kulnog umaka	98,00 kn
----------	-------------------------------------	----------

#### GLAVNO

### STOLIĆU PROSTRI SE !

#### POLA PICEKA

Otkošten, zarolan, pohan u našem pohancu.	70,00 kn
---	----------

#### KRAVICA U TUNI

Mali biftekići u umaku od tune, crni njokići.	120,00 kn
---	-----------

#### PEČENA KOLJENICA

Pajcek nogica na podlozi od buče i paprike. Njami.	80,00 kn
--	----------

#### PAŠTICADA OD TUNE

Najfiniji file našpikan suhom višnjom i pancetom.	130,00 kn
---	-----------

#### REBRO OD BOŠKARINA

Ozbiljno velik komad pečenog mesa odležanog po svim propisima.	180,00 kn
--	-----------

#### MLADO MESO

Teleći T-bone na rozo pečen u kruhu s travama. Uz to krumpir i špinat.	130,00 kn
--	-----------

### SLATKO NE MORA BITI UVIJEK NA KRAJU

#### ČUPAVCI

Da, da. To su oni s kokosom !	25,00 kn
-------------------------------	----------

#### KNEDLI SA ŠLJIVAMA

Pardon, s pekmezom od šljiva. Klasič uz prezle.	30,00 kn
---	----------

#### UKUHANO VOĆE

Limun, kruška, dunja, jabuka... Gusto.	35,00 kn
--	----------

#### KESTENJE KAO PIRE

A ima i pokoji cijeli. Da se zna.	50,00 kn
-----------------------------------	----------

#### CRNA

Tamna čokoladna torta s crnim tartufom.	50,00 kn
---	----------

#### KROSTATATA

Pita punjena pekmezom od pečenih maslina.	35,00 kn
---	----------

## STEAKOVI I JOŠ PONEŠTO

Kulturna priča o Boškarinu i zrenju mesa postaje legenda. Istarskom govedu sad se pridružuju i bifteci kravica s kontinenta. Na kraju janjeća steak balada.

### FIorentina od Boškarina

Steak od oko kilograma je ozbiljna stvar i vrlo, vrlo rijetko je na raspolaganju. Od jednog velikog vola samo je 12 komada ovog steaka. Najuporniji još pričekaju da prođe vagu. Jer 1 g = 1 kn

1 kg/1.000,00  
kn

### RIB-EYE od Boškarina

Izvađen iz slabine, preciznije potplećnjaka, prvo legne u krupnu sol i ekstra djevičansko maslinovo ulje pa se odmori. Na kraju ga kratko plašimo na grilu.

250g/310,00  
300g/340,00  
350g/380,00  
kn

### RAMSTEK od Boškarina

U nas otkošten iz slabine, reže se po želji. Prolazi kroz marinadu biranog maslinovog ulja, češnjaka, ruzmarina i kraljevske soli iz Nina. Na grilu je kratko.

250g/250,00  
300g/290,00  
350g/320,00  
kn

### BIFTEK U RIBANCU

File procesuiran u našoj osmozi na kraju završi u sirnoj panadi uz šalšu. Malo povrća uz to.

210,00 kn

### PUNJENI BIFTEK

Punjen rižotom i crnim tartufom. Nema brige. Ništa neće ispasti - zamotali smo ga u janječju maramicu.

220,00 kn

### KOSANI

U borbi za očuvanje pravih kosanih odrezaka naš je janjeći, punjen kozjim sirom i omotan hamburgerom. Omanje brdo kiselina sa strane po izboru.

130,00 kn

### PRILOG EKSTRA

Krumpir iz škrovade, lešo povrće, i - ili neka salatica iz domaće dnevne ponude. Po odabiru prosimo .....

20,00 kn

### SIRNA DASKICA

Ribanac snack, kozji, kravlji, ovčji, miješani, plesnivi... Da Vam ne bude dosadno na kraju krajeva.

90,00 kn

## ZABAVA DOK ČEKATE SPORI SERVIS

Dragi naši,

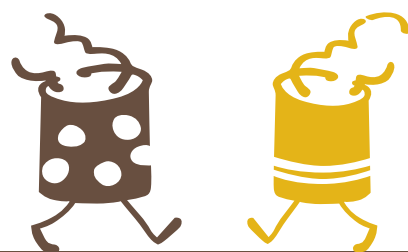
Svi kruhovi, sve pašte, svi njoki i ostale brašnaste bravure izlaze iz klupske kuhinje. Recepte stalno mijenjamo, a kruhovi se kreću od bijelih, preko miješanih, do crnih i kukuruznih. Pašte su raznih oblika, ovisno o situaciji i inspiraciji. Njoki su ponekad i crni.

Šalše su marljivo kuhane ovog ljeta od stotina i stotina kila domaćih poma. Pesto se marljivo sjecka i melje svako malo.

Zahvaljujemo svima koji su dosad trpili naše gastro-eno ludorijama i obećavamo im da nastavljamo dalje... Posebno hvala onima koji su zajedno s nama testirali dobar dio jela na ovom jelovniku, slobodno se njima požalite ako Vam se nešto ne sviđa.



*Nakon ljeta*



Gastroklub d.o.o., Jurišićeva 1, Zagreb 10000, MB 1824660

PDV uključen u cijenu. Knjiga žalbe nalazi se na šanku.

Pohvale primamo i usmeno, a kritike i na mail: klub.gastronomada@gmail.com

Zabranjeno je usluživanje i konzumiranje alkoholnih pića mlađima od 18 godina.