



PONUĐA ZA GRUPE

TRADICIONALNI MENU 1

1. SLIJED juha // *goveđa ili povrtna ili riblja*

2. SLIJED teletina ispod peke
ili
pivac ispod peke
krumpiri
salata

3. SLIJED DESERT

PIĆE negazirana i gazirana voda
negazirani i gazirani sokovi
pivo
crno i bijelo vino

** Djeca do 3 godine - besplatno*

Djeca od 3 - 12 godina - 50% cijene po osobi

Djeca od 12 - 18 godina - puna cijena

*** Gluten free opcije na upit*

CIJENA 50,00 € po osobi

TRADICIONALNI MENU 2

1. SLIJED pršut iz Dalmatinske zagore
panceta i kobasica sa dima
dalmatinski sirevi
francuska salata

2. SLIJED juha // *goveđa ili povrtna ili riblja*

3. SLIJED teletina ispod peke
ili
pivac ispod peke
krumpiri
salata

PIĆE negazirana i gazirana voda
negazirani i gazirani sokovi
pivo
crno i bijelo vino

** Djeca do 3 godine - besplatno*

Djeca od 3 - 12 godina - 50% cijene po osobi

Djeca od 12 - 18 godina - puna cijena

*** Gluten free opcije na upit*

CIJENA 65,00 € po osobi

TRADICIONALNI MENU 3

1. SLIJED pršut iz Dalmatinske zagore
panceta i kobasica sa dima
dalmatinski sirevi
francuska salata

2. SLIJED juha // *goveđa ili povrtna ili riblja*

3. SLIJED rižoto od sipe
ili
teleći rižoto

4. SLIJED teletina ispod peke
ili
pivac ispod peke
krumpiri
salata

PIĆE negazirana i gazirana voda
negazirani i gazirani sokovi
pivo
crno i bijelo vino

** Djeca do 3 godine - besplatno*

Djeca od 3 - 12 godina - 50% cijene po osobi

Djeca od 12 - 18 godina - puna cijena

*** Gluten free opcije na upit*

CIJENA 75,00 € po osobi

TRADICIONALNI RIBLJI MENU

1. SLIJED salata od hobotnice
tartar od bijele ribe
riblja pašteta

2. SLIJED riblja juha

3. SLIJED rižoto od kozica
ili
rižoto od sipe

4. SLIJED hobotnica s krumpirima ispod peke
ili
oborita riba sa žara
salata ili povrće

PIĆE negazirana i gazirana voda
negazirani i gazirani sokovi
pivo
crno i bijelo vino

** Djeca do 3 godine - besplatno*

Djeca od 3 - 12 godina - 50% cijene po osobi

Djeca od 12 - 18 godina - puna cijena

*** Gluten free opcije na upit*

CIJENA 85,00 € po osobi

MENU "TRADICIJA NA MODERNO"

1. SLIJED pršut iz Dalmatinske zagore
dalmatinski sirevi
tartar od jadranskih kozica
carpaccio od bijele ribe
tuna tataki
tatarski od odležanog bifteka
2. SLIJED juha po izboru chef-a
3. SLIJED janjeći ravioli
ili
ragu od sipe
4. SLIJED file jelena // *krusta, sezonska krema, umak od jelena*
ili
file bijele ribe // *agnolotti od špinata, riblji jus, sezonska krema*

PIĆE negazirana i gazirana voda
negazirani i gazirani sokovi
pivo
crno i bijelo vino

* Djeca do 3 godine - besplatno

Djeca od 3 - 12 godina - 50% cijene po osobi

Djeca od 12 - 18 godina - puna cijena

** Gluten free opcije na upit

CIJENA 95,00 € po osobi

CUSTOM MADE MENU *Kreirajte meni po želji*

Bez obzira želite li obogatiti jedan od prethodno odabranih jelovnika ili pak stvoriti vlastiti, u narednim stranicama predstaviti ćemo Vam sve dodatne delicije i opcije koje smo spremni ponuditi. Cijene za ova jela bit će dostupne na upit.

HLADNA PREDJELA

~ Tatarski
// od odležanog bifteka ili od bijele ribe ili od jadranskih kozica

~ Carpaccio od bijele ribe

~ Pašteta
// mesna ili riblja ili povrtna

~ Dalmatinska bruschetta

~ Tuna tataki

~ Pršut iz Dalmatinske zagore

~ Panceta i kobasica sa dima

~ Dalmatinski sirevi

~ Hobotnica na salatu

~ Bakalar bianco

JUHE

~ Juha
// goveđa ili povrtna ili riblja

~ Juha od gljiva

~ Juha Zlatni škamp
// mousse od dimljene orade, pepeo, bosiljak

TOPLA PREDJELA

~ Janjeći ravioli
// janjetina, cikla, kapulica

~ Ragu od sipe
// coulis od šumskog voća, gratinirani rimski njok

~ Bakin verzot
// dehidrirani žumanjak, ulje od divlje rikole, espuma od krumpira i poriluka

~ Kupus iz luga
// tartuf iz Dalmatinske zagore, ulje od divlje rikole, espuma od krumpira, korijena kupusa i poriluka

~ Rižoto
// mesni ili riblji

~ Bakalar brudet

~ Školjke, škampi, jastog, hlap

~ Grdobina u umaku od tartufa
s korčulanskim makarunima

GLAVNA JELA

- ~ Pivac s krumpirima ispod peke
- ~ Teletina s krumpirima ispod peke
- ~ Janjetina s krumpirima ispod peke
- ~ Hobotnica s krumpirima ispod peke
- ~ Pivac s ražnja
- ~ Janjetina s ražnja
- ~ Oborita riba
// gregada ili brudet ili ispod peke ili sa žara
- ~ Teleća koljenica
// krusta, sezonska krema, demiglance umak
- ~ File od jelena
// krusta, sezonska krema, umak od jelena
- ~ Sporo kuhana hobotnica
// okruglice od griza, demiglance od hobotnice, pepeo od luka

GLAVNA JELA

- ~ Steak patka
// sezonska krema, pačji jus, krusta
- ~ File bijele ribe
// agnolotti od špinata, riblji jus, sezonska krema
- ~ Dalmatinska paštica
- ~ Rolani pileći batak-zabatak

SLATKI KUTAK

U našem slatkome kutku, očekuje vas raznolik izbor ukusnih kolača, kao i mogućnost izrade prigodnih torti prema Vašim željama.



Konoba Campanelo zadržava pravo promjena navedenih cijena u slučaju promjena osnovnih parametara koji utječu na formiranje cijene, promjena zakona, inflacije ili drugih opravdanih razloga.

KONTAKT

Za sva dodatna pitanja i informacije, stojimo na raspolaganju.

KONOBA CAMPANELO

Adresa. Sučići 6, Mirlović Zagora, 22323 Unešić

Mob. +385 95 857 2338

Mail. hello@campanelo.hr