Ribič since 1966

Dragi gosti,
Hvala Vam što ste odabrali restoran Ribič za svoje zajedničko okupljanje. Za Vas smo pripremili posebne jelovnike koji su spoj domaćih okusa, svježih sezonskih sastojaka i jela koja se dijele i uživaju u dobrom društvu. Neka svaki zalogaj bude podsjetnik da je najbolji začin prijateljstvo i zajedništvo za stolom. Vaš restoran Ribič.

OKUSI ZAGORJA

Bistra goveđa juha s ručno rađenim rezancima

Zagrebački odrezak punjen finom šunkom i topljenim sirom
Roštilj - tradicionalni ćevapčići, marinirani pileći ražnjići i sočna vratina

Pečeni krumpir u rustikalnim ploškama
Kremasta riža s mladim graškom

Domaći tartar umak
Sezonska salata u laganoj marinadi
Topli, svježe pečeni domaći kruh

35,00 EUR po osobi

IZBOR CHEFA KUHINJE

Bistra goveđa juha s ručno rađenim rezancima

Gurmanska pljeskavica sa kajmakom
Pureći file, zlatno paniran
Tradicionalni čevapčići
Lungić punjen domaćom šunkom i topljenim sirom

Ploške mladog krumpira
Pečeno povrće
Kremasti krumpirovi kroketi, hrskavi izvana
Kremasta riža s mladim graškom

Domaći tartar umak
Sezonska salata u laganoj marinadi
Topli, svježe pečeni domaći kruh

35,00 EUR po osobi

Restoran Ribič, Zagrebačka 11, HR-49214 Veliko Trgovišće
T +385 49 236 035; M +385 99 5251 851; E-mail: info@ribic.hr; www.ribic.hr

Ribič since 1966

GOSTU ZA DUŠU

Bistra goveđa juha s ručno rađenim rezancima

Polako pečena teletina pod pekom
Pureći file punjen šunkom i sirom, zlatno paniran
Svinjski file punjen domaćom šunkom i topljenim sirom

Pekarski krumpir
Kremasti krumpirovi kroketi, hrskavi izvana
Kremasta riža s mladim graškom

Domaći tartar umak
Sezonska salata u laganoj marinadi
Topli, svježe pečeni domaći kruh

40,00 EUR po osobi

OBED BAKE MARIJE

Baršunasta juha od vrganja s kapljom vrhnja

Sočan goveđi biftek u umaku od povrća
Ražnjići svinjskog filea omotani finim domaćim špekom
Gurmanska pljeskavica sa kajmakom
Zagrebački odrezak od puretine

Pečeno povrće
Šampinjoni sa žara
Hrskavi kroketi

Domaći tartar umak
Sezonska salata u laganoj marinadi
Topli, svježe pečeni domaći kruh

45,00 EUR po osobi

Restoran Ribič, Zagrebačka 11, HR-49214 Veliko Trgovišće
T +385 49 236 035; M +385 99 5251 851; E-mail: info@ribic.hr; www.ribic.hr

Ribič since 1966

KRALJEVSKI STOL

Bistra goveđa juha s ručno rađenim rezancima
Baršunasta juha od vrganja s kapljom vrhnja

Polako pečena teletina pod pekom
Sočna pečena patka
Zagrebački odrezak punjen finom šunkom i topljenim sirom

Zapečeni krumpir sa začinskim biljem
Tradicionalni domaći mlinci kuhani i lagano zapečeni
Sezonsko povrće pečeno na žaru

Domaći tartar umak
Sezonska salata u laganoj marinadi
Topli, svježe pečeni domaći kruh

45,00 EUR po osobi

RIBIČKA PRIČA 😊

Bistra goveđa juha s ručno rađenim rezancima
Baršunasta juha od vrganja s kapljom vrhnja

Teletina ispod peke
Premium juneći file u umaku od tartufa
Zagrebački odrezak
Pečena patka

Pekarski krumpir
Domaći mlinci
Hrskavi kroketi
Pečeno povrće sa šampinjonima

Domaći tartar umak
Sezonska salata u laganoj marinadi
Topli, svježe pečeni domaći kruh

50,00 EUR po osobi

Restoran Ribič, Zagrebačka 11, HR-49214 Veliko Trgovišće
T +385 49 236 035; M +385 99 5251 851; E-mail: info@ribic.hr; www.ribic.hr

Ribič since 1966

MALI ZALOGAJI ZA VELIKE OSMIJEHE

Bistra goveđa juha s ručno rađenim rezancima

Hrskavi pileći prutići s kremastim pireom od krumpira
Domaći ćevapčići posluženi s hrskavim krumpirićima

Kečap

Topli, svježe pečeni domaći kruh

Kremasti sladoled od prave vanilije

25,00 EUR po osobi

DODATNA PONUDA – na upit

Cjeloviti izbor tradicionalnih suhomesnatih delicija iz Hrvatskog zagorja
Raznoliki domaći sirevi od lokalnih proizvođača
Fina i bogata pašteta od guščje jetre, poslužena s domaćim kruhom
Spoj juga i otoka – sušeni pršut i cijenjeni sir s otoka
Tatarski biftek

Tradicionalna štrudla sa sezonskim nadjevom (jabuka, borovnica, šljive, trešnje)
Hrskavi zagorski štrukli iz pećnice
Slatki štrukli od sira

Restoran Ribič, Zagrebačka 11, HR-49214 Veliko Trgovišće
T +385 49 236 035; M +385 99 5251 851; E-mail: info@ribic.hr; www.ribic.hr

Ribič since 1966

SLATKI STOL

Domaći kolači mix

Mađarica, medena kata, mini orehnjača, mini makovnjača, jogurt kocke

5,00 EUR po osobi

Kolači monoporcije

Dubai čokolada sa pistacijama
Tri čokolade sa kavom
Kikiriki sa karamelom
Čokolada sa lješnjacima
Kolač od sira sa kokosom

7,00 EUR kom

Premium torta okrugla 14 šnita

Dubai čokolada sa pistacijama

Bijela čokolada sa malinama

Torta od sira

Mliječna čokolada s lješnjacima - bez glutena

Veganska torta sa lješnjacima, datuljama, indijskim orasima i kakaom

84,00 EUR kom

Restoran Ribič, Zagrebačka 11, HR-49214 Veliko Trgovišće
T +385 49 236 035; M +385 99 5251 851; E-mail: info@ribic.hr; www.ribic.hr

Ribič since 1966

*OTVORENI BAR PIĆA

*Otvoreni bar pića nije obavezan i može ići prema potrošnji i važećem cjeniku

Tradicionalne rakije i likeri iz vlastite ili lokalne proizvodnje

Lagano i pitko bijelo vino s lokalnih vinorodnih brežuljaka
Puno, aromatično crno vino iz zagorskih vinograda

Prirodna mineralna voda - gazirana ili negazirana

Klasični bezalkoholni napici - hladni i osvježavajući

Najpoznatiji hrvatski pivski klasici - rashlađeni i svježi

Espresso, turska ili bijela kava / Čajevi od ljekovitog bilja i voća

25,00 EUR po osobi

Predviđeno vrijeme konzumacije pića u otvorenom baru iznosi 4 sata.

Za rezervaciju je potrebna uplata predujma u iznosu 200 EUR na
IBAN HR5723600001102579138 tvrtke RIBIČ DELICIJE d.o.o.
Opis plaćanja: Ime i prezime, datum i vrijeme dolaska, broj osoba.

Valjanost ponude 3 dana.

Predujam se ne vraća u slučaju otkazivanja.

Navedene cijene izražene su u Eurima.

U sve navedene cijene uključen je PDV.

Restoran Ribič, Zagrebačka 11, HR-49214 Veliko Trgovišće
T +385 49 236 035; M +385 99 5251 851; E-mail: info@ribic.hr; www.ribic.hr