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

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

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 poslužena uz domaće mlince
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

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

DODATNA PONUDA - po osobi

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

OTVORENI BAR PIĆA

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

*Piće nije obavezno i može ići prema potrošnji i važećem cjeniku.

Trajanje svečanosti je 4 sata.

Za rezervaciju je potrebna uplata predujma u iznosu 20 % dogovorene cijene na
IBAN HR5723600001102579138 tvrtke RIBIČ DELICIJE d.o.o.
Opis plaćanja: Ime i prezime, datum i vrijeme dolaska, broj osoba.

Valjanost ponude 3 dana.
Akontacija se ne vraća u slučaju otkazivanja.

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