

— DAILY CHEF'S CHOICE

Losos salata

Crna riža, mladi špinat, ukiseljena ljutika, Aceto bianco, stabljika peršina, rotkvica, mladi luk, lavlja griva

Beef salata

Džem od pečene rajčice, mix baby salata, kapare, Grana Padano, tostirani pinjoli, Vinaigrette od barikiranog jabučnog octa sa samoborskom muštardom, chips od Focaccie

Risotto s jadranskim kozicama

Carnaroli riža, bisque umak, krema od buče, tostirane bučine sjemenke, hladno prešano ulje od buče, pecorino romano, prah od ljuske kozice

Risotto s dimljenim beefsteakom

Dimljeni beefsteak, pecorino romano, Carnaroli, Jus, aromatizirani maslac, koštana srž

Duveđ salata s prosom

Proso, pečena paprika, mladi luk, baby špinat, dehidrirani žumanjak, tostirane bučine sjemenke, sezonsko povrće

— HLADNA PREDJELA

Carpaccio od brancina

Ručno rezani carpaccio od brancina, ponzu umak, svježi vlasac, ikura

Hamachi tartare

Japanski gof, svježi krastavac, togarashi, soya, crni tobiko, tapioka kreker

Tuna tartare

Granny smith jabuka, avokado, dimljeno maslinovo ulje, cvit soli, krekeri od riže, ikura, vlasac

Hand cut beef tartare

Kruh od kiselog tijesta, prah od paljenog bilja, estragon, tučeni maslac

Aged Carpaccio

Rikula, lisičarka, vrganj mayo, dimljeno maslinovo ulje, aceto bianco, cvijet soli

— TOPLA PREDJELA

Kozice

Kadaif, yuzu, korijander, limeta

Moderna mazalica

Paprika, kiseli kruh, mladi luk, mladi kajmak

Domaći gnudi

Umak od gljiva, vrganji, lisičarke, šampinjoni, trube

Mini gnocchi s pestom od badema i bosiljka

Rajčica, bosiljak, coulis od rajčice, chips od grana padana, krema od samoniklog bilja s orašastim plodovima

— JUHE

Juha od bikova repa

Mrkva, tikvica, griz noklica, bikov rep

Krem juha od pečene mrkve

Tostirani lješnjaci, ulje od lješnjaka, brunoise mrkva, naranča

— VELIKA JELA PO NARUDŽBI

Španjolska mliječna svinja za 6 osoba

Krumpir, sezonsko povrće, mlade lisnate salate, limeta, kupus

Beef Wellington za 6 osoba

Juneća pisanica, šumske gljive, San Danielle, lisnato tijesto, mlade lisnate salate

— HRANA ZA NAJMLAĐE

Taquitosi (bijeli umak)

Mini burger s pomfritom

Pileći medaljoni (nuggets) s pomfritom

— SUSHI CHEF'S CHOICE

AGE EBI ROLL 4 zalogaja

Pohana black tiger kozica, svježi krastavac, yuzu majoneza

CALIFORNIA 4 zalogaja

Kuhana kozica, avokado, sezam, tobiko

PHILADELPHIA ROLL 4 zalogaja

Losos, avokado, Philadelphia krem sir

SPICY EBI 4 zalogaja

Tartar od kuhane kozice, krastavac, sezam

URAMAKI SPICY SHRIMP ROMESCO 4 zalogaja

Krastavac, avokado, pikantni tartar od kozica, limeta, svježi vlasac, romesco umak

URAMAKI SALMON CRISPY SKIN 4 zalogaja

Avokado, krem sir, hrskava koža od lososa, flambirani losos, ikura, svježi kopar

***Za cijelu sushi ponudu obratite se osoblju.**

— GLAVNA JELA / PONUDA STEAKOVA

Butterfly Brancin

iz Pira peći, hrskava kožica, premazan
domaćim chimichurriem

Tuna Steak

Pečen u Pira pećnici.

Pileći Suprime

Piletina slobodnog uzgoja, sousvide metoda,
pečen u Green egg pećnici

Maredo Steak 500 g

Wet aged, Black Angus, Uruguaj, 120+ dana
Grain Fed

Rib-Eye 350 g

Wet aged, Black Angus, Uruguaj, 120+ dana
Grain Fed

Dimljeni Beefsteak 250 g

Odležan 21 dana, pečen
u peći Green egg na 250 °C

Striploin 250 g

Wet aged, pečen u Pira peći na 250 °C

Flap Steak 250 g

Bavette, Uruguaj, 120+ dana, grain fed

Janjeći French Rack 350 g

Mokro zrenje, pečen u Pira pećnici
na 250 °C

Wagyu Striploin (K-3)

Uruguaj, 350+ dana Grain Fed

100 g

Wagyu Rump (K-3)

Uruguaj, 350+ dana Grain Fed

100 g

Wagyu Rib-Eye (K-3)

Uruguaj, 350+ dana Grain Fed

100 g

Dry Aged Tomahawk (B)

Pečen u Pira pećnici na 250 °C

100 g

Dry Aged T-Bone

30 dana, on bone, pečen u Pira pećnici
na 250 °C

100 g

Dry Aged Rib-Eye

Pečen u Pira pećnici na 250 °C

100 g

Teleći French Rack

Mariniran limunom itimijanom,
pečen u Kopa pećnici na 250 °C

100 g

— VEGE section

Slanutak

Sušena rajčica, baby špinat, češnjak, hummus i ulje
od dragoljuba

Mrkva

Hummus, sumac, limun, korijander, melasa od šipka,
ukiseljeno povrće i prah od paljenog bilja

Padron paprika

Cvijet soli, limeta, aioli s prezerviranim limunom, tostirane
bučine golice, ukiseljena ljutika, hrskavi luk

Pira prokulice

Domaći za'atar, labneh, ulje od korijandera, korica limuna,
Samoborska muštarda i tuile tijesto

— UMACI

Ketchup

BBQ

Chimichurri

Yuzu - Coriander Mayo

Za'atar Labneh

Jus

Chilly Mayo

Remulade

Béarnaise sa smedim

maslacem

— PRILOZI

Mrkva

Hummus, sumac, limun, korijander, melasa od šipka

Krumpir pola

Kajmak, dimljena Tucana paprika

Padron paprika

Cvijet soli, limeta

Pira prokulice

Domaći za'atar, labneh, ulje od korijandera

Slanutak

Sušena rajčica, baby špinat, češnjak

Hrskavo povrće

Đumbir, češnjak, chilly, korijander

Kukuruz

Kukuruz u klipu, chimichurri

Prženi batat

Maredo krumpirići

Crna riža

Pire krumpir

— SALATE

Coleslaw

Vrtna salata

Kupus salata

Lisnata salata

Rikula, cherry, Grana Padano

— KRUH BY BREAD CLUB (PORCIJA)

PDV je uračunat u cijenu.

Osobama mlađim od 18 godina ne točimo alkohol. Prigovor u pisanom obliku pošaljite poštom ili na e-mail: info@maredogrill.com

Za listu alergena obratite se osoblju restorana.

Best Restaurants d.o.o., Ulica Florijana Andrašeca 14, Zagreb, OIB:73646960228