

## — DAILY CHEF'S CHOICE

### Losos salata

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

### Beef salata

Beefsteak, džem od pečene rajčice, mix baby salata, kapare, Grana Padano, tostirani pinjoli, Vinaigrette od barikiranog jabučnog octa sa samoborskom muštardom, chili, focaccia

### Risotto s jadranskim kozicama

Kozice, carnaroli riža, bisque umak, krema od buče, tostirane bučine sjemenke, hladno prešano ulje od buče, paški sir, prah od ljuske kozice

### Risotto s dimljenim beefsteakom

Dimljeni beefsteak, carnaroli riža, pecorino romano, 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

Tuna, granny smith jabuka, avokado, dimljeno maslinovo ulje, cvit soli, tapioka kreker, ikura, vlasac

### Hand cut beef tartare

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

### Aged Carpaccio

Rikula, lisičarka, majoneza od sušenih gljiva, dimljeno maslinovo ulje, aceto bianco, cvijet soli

## — TOPLA PREDJELA

### Kozice

Kozice kadaif, yuzu, korijander, limeta

### Moderna mazalica

Sjeckani rib-eye, paprika, kiseli kruh, mladi luk, mladi kajmak

### Domaći gnudi

Gnudi od ricotta sira na kremi od taleggio sira, limeta, lješnjaci, slatko vrhnje s ugljenom i misom

### 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.**

COUVERT 3,50 €

 Vege

 Gluten free

## — PONUDA STEAKOVA

### Maredo Steak 500 g

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

### Rib-Eye 350 g

Wet aged, Black Angus, Urugvaj, 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, Urugvaj, 120+ dana, grain fed

### Wagyu Striploin (K-3)

Urugvaj, 350+ dana Grain Fed

100 g

### Wagyu Rump (K-3)

Urugvaj, 350+ dana Grain Fed

100 g

### Wagyu Rib-Eye (K-3)

Urugvaj, 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

## — GLAVNA JELA

### 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

### Janjeći French Rack 350 g

Mokro zrenje, pečen u Pira pećnici  
na 250 °C

### 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,  
ukusljeno povrće i prah od paljenog bilja

### Padron paprika

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

### Grillani bok choy s kremastim krumpirom

Grillani bok choy, za'atar labneh, lješnjak crumble

## — 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

### Slanutak

Sušena rajčica, baby špinat, češnjak

### Hrskavo povrće

Đumbir, češnjak, chilly, korijander

### Kukuruz

Kukuruz u klipu, chimichurri

### Prženi batat

### Domaći krumpirići

### Crna riža

### Pire krumpir

### Edamame sa špekrom

### Grillani bok choy s kremastim krumpirom

## — 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