

## — DAILY CHEF'S CHOICE

### Salata od mladog špinata, gorgonzole, pršuta i kruške

Lješnjaci, med-mustarda dressing

### Risotto od buče s kozicama

Kozice, Carnaroli riža, buća, bisque, ulje od buče, bućine sjemenke, ovčji sir

### Pileća prsa

Tortica od mlinaca, krema od šampinjona, marinirane pečene bukovače, jus od peradi

### Beef risotto

Dimljeni beefsteak, umak od plemenitih sireva, beefsteak, Carnaroli riža, jus, koštana srž

## — HLADNA PREDJELA

### Tartar i Carpaccio od brancina

Jadranski brancin, ikura, krema od avokada, limeta, čaj od kamilice, chilly, med

### Hamachi tartare

Japanski gof, Gof, soja, crni kreker od tapioke, tobiko, limeta, vlasac

### Tuna tartare

Tuna sushi grade, granny smith jabuka, menta, limun, bijeli krekeri od tapioke, cvijet soli

### Hand cut beef tartare

Dimljeni maslac s vlascem, tostirana foccacia, dehidrirani žumanjak, blago ukiseljena rotkvica

### Dry-Aged rolled Carpaccio

Rikula, grana padano, cherry rajčica, aromatizirano maslinovo ulje, cvijet soli, majoneza s usoljenim inćunima

## — TOPLA PREDJELA

### Kozice

Jadranska kozica, kadaif tijesto, yuzu-korijander majoneza

### Moderna mazalica

Sječani rib-eye, sourdough focaccia, mladi luk, tučeni kajmak, crvena paprika

### Mareo signature Gnudi

Ricotta, taleggio, reducirano vrhnje, ulje od bosiljka, lješnjaci, miso

## — JUHA

### Juha od bikova repa

Domaće noklice, julliene povrće, peršin, meso

## — 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 8 zalogaja

Pohana black tiger kozica, svježi krastavac, yuzu majoneza

### CALIFORNIA 8 zalogaja

Kuhana kozica, avokado, sezam, tobiko

### PHILADELPHIA ROLL 8 zalogaja

Losos, avokado, Philadelphia krem sir

### SOFT SHELL CRAB ROLL 6 zalogaja

Rakovo meso, avokado, umak od jegulje s tartufima, salata

### HOSOMAKI NEGITORO 8 zalogaja

Otoro (potrbušina tune), mladi luk

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

COUVERT



## — 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 Porterhouse

Odležan 90 dana

100 g

## — GLAVNA JELA

### Butterfly brancin

Cijeli brancin bez kosti pečen u Pira peći, premazan  
s domaćim chimichurrijem, grilani bok choy  
s kremom od krumpira

### BBQ hobotnica

Guanciale, edamame, vlasac, hummus,  
Beurre Blanc

### Pačja prsa

Tortica od mlinaca, krema od šampinjona,  
marinirane pečene bukovače, jus od peradi

### Juneći obraz

Krema od krumpira s vlascem, sporo kuhani  
juneći obrazi, gusti umak od junetine, karamelizirana  
mrkva s lješnjacima, šipak, hrskavi luk

## — VEGE section

### Krem juha od gljiva

Duxelles od smeđih šampinjona, "list"  
s vrganjima, dragoljub, vlasac

### Njoki od bundeve

Krumpir, pečena buča, prgica, smeđi maslac,  
bučine sjemenke, gusti umak od buče,  
soya sauce

### Arancini "Tartufo"

Carnaroli riža, panko mrvica, domaća  
tartufata, krema od bukovača, prah od vrganja,  
crnilo od sipe, grana padano

### Pečeni kupus

Kupus, gremolata od lješnjaka, limuna i kadulje,  
gusti umak od povrća, ukiseljena ljutika od dragoljuba

## — UMACI

### Umak od junetine

Ketchup

Mayo

Chimichurri

Béarnaise

### BBQ

Yuzu-Korijander mayo

Jus

Aurora umak

Spicy majoneza

## — PRILOZI

Krumpir pola, kajmak, tucana paprika, lardo

Wok povrće s češnjakom i đumbirom

Grill kukuruz s Chimichurri umakom

Prženi batat

Domaći krumpirići

Crna riža s mladim lukom

Krumpir pire sa začinskim biljem

Edamame sa špekrom

Grillani bok choy s kremastim krumpirom

## — SALATE

Šopska No'2

Mix salata

Coleslaw

Vrtna salata

Kupus salata

Rikula, cherry, Grana Padano

Salata s grahoricama, mladim lukom  
i bučinim uljem

## — 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