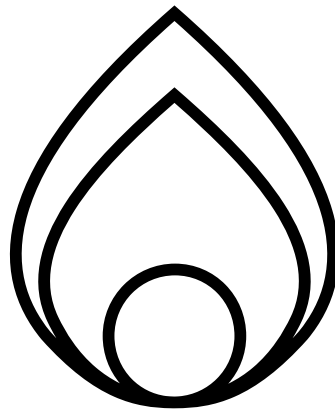




PERLA

CAFFE & RESTAURANT

Za sve reklamacije, prigovore i sugestije, molimo Vas da se obratite konobaru.

HLADNA PREDJELA

Perla plata 300 g

(njeguški pršut, suhi goveđi ramstek, kozji sir, parmezan, livanjski sir, masline i suhi paradajz)

Suhi goveđi ramstek 100 g

(masline i suhi paradajz)

Njeguški pršut 100 g

(masline i suhi paradajz)

Mesada od ramsteka 120 g

(aromatični preliv od kefira, sir iz mijeha, mrkva i luk)

Tartar biftek 120 g

(na šefov način)

Selekcija sireva 200 g

(parmezan, mocarela, gorgonzola, kozji sir, livanjski sir i dimljeni sir)

Trista riblji tanjir 150 g

(tartar od lososa, tune i brancina, tost)

Brusketi sa mocarelom i rukolom 250 g

Brusketi sa kremom od patlidžana i bijelog luka 250 g

SUPE I ČORBE

Pileća supa sa povrćem i rezancima

Teleća čorba

Paradajz čorba

Krem čorba od vrganja

Potaž dana

OBROK SALATE

Burata

*(burata sa domaćim pestom, šeri
paradajzom i rukolom)*

Miks salata sa lignjama

*(lignje 120 g, šargarepa, ajsberg salata,
kristal salata, rukola i šeri paradajz)*

Cezar salata

*(pileći file 120 g, čips od suhog goveđeg
ramsteka, cezar dresing, parmezan,
ajsberg salata, šeri paradajz i tost)*

Salata od tune

*(tuna 120 g, kukuruz šećerac, tri vrste
paprike, paradajz, krastavac i rukola)*

Andaluzijska salata

*(biftek 120 g, tri vrste paprike,
krastavac, šampinjoni, luk i aromatični
sos)*

Salata sa kozicama i avokadom

*(kozice 120 g, avokado, kristal salata, ajsberg
salata i šeri paradajz)*

RIŽOTA

Vegi rižoto sa povrćem i indijskim orahom 380 g

(tikvica, tri vrste paprike, patlidžan, indijski orah, crveni luk, bijelo vino i parmezan)

Vegi rižoto sa pastom od tartufa i parmezanom 380 g

(pasta od tartufa, puter, crni i bijeli luk, parmezan i bijelo vino)

Rižoto sa gorgonzolom i salsom od špinata 380 g

(gorgonzola, špinat, bijelo vino, puter, crni luk, bijeli luk i parmezan)

Rižoto sa ćuretinom, lješnjakom i šampinjonima 380 g

(ćuretina 120 g, prženi lješnjak, puter, mrkva, celer, crveni luk, šampinjoni, bijelo vino i parmezan)

Rižoto sa kozicama i šafranom 380 g

(kozice 120 g, crveni luk, mrkva, celer, šafran, bijelo vino i parmezan)

Rižoto sa lignjama i crnim vinom 380 g

(lignje 120 g, crno vino, crni luk, bijeli luk, puter i parmezan)

Istarski rižoto sa biftekom 380 g

(biftek 120 g, salsa od paradajza, crveni luk, bijelo vino, parmezan i šeri paradajz)

PASTE I NJOKE

Pasta bolonjez

380 g

(faširano teleće meso 120 g, špageti i bolonjez sos)

Pasta sa biftekom

380 g

(biftek 120 g, pene, salsa od paradajza, parmezan, crveni luk i šeri paradajz)

Pasta aglio e olio sa gamborima

380 g

(gambori 120 g, špageti, bijeli luk, čili, bijelo vino, puter i peršun)

Pasta sa tunom

380 g

(tuna 120 g, špageti, bijeli luk, šeri paradajz, čili, sušena paprika, vino i parmezan)

Tagliatelle pecorina

380 g

(piletina 120 g, tagliatelle, sušeni paradajz, bijeli luk, bijelo vino i pekorino)

Njoke quattro formaggi

380 g

(edamer, mocarela, grana padano i gorgonzola)

Njoke sa piletinom i karijem

380 g

(piletina 120 g i kari)

GLAVNA JELA OD RIBE

File brancina na mornarskoj garnituri

(file brancina 200 g, mornarska garnitura)

File lososa na mornarskoj garnituri

(file lososa 250 g, mornarska garnitura)

File smuđa na restovanom krompiru

(file smuđa 250 g, restovani krompir)

Losos sa prelivom od kozica i kremom od brokule

(file lososa 250 g, preliv od kozica i krema od brokule)

Tuna stek na rukoli

(tuna 220 g, rukola, parmezan i limun)

Gambori u maslinovom ulju i acetu sa palentom

(gambori 250 g, šeri paradajz, maslinovo ulje, aceto balsamico i palenta)

Lignje na žaru sa rižom i špinatom

(lignje 250 g, riža i špinat)

Riba prve klase - po narudžbi

(riba prve klase po narudžbi, 1 kg)

GLAVNA JELA OD PILETINE

Piletina u puteru

(pileći file 250 g, grilovano povrće i krema od krompira)

Scaloppina saltimbocca

(pileći file 250 g, pesto od bosiljka, suhi goveđi ramstek i njoke)

Pileći odrezak u korici od slanine

(pileći file 220 g, slanina, pršut, mocarela, paprika, grilovano povrće i krema od krompira)

Caprese piletina sa tikvicama

(pileći file 200 g, pohovane tikvice i bešamel sos)

GLAVNA JELA OD ĆURETINE

Ćureći stek u kikirikiju sa taljatelama

(ćureći file 200 g, kikiriki, aromatični sos i taljatele)

Mlinci sa ćuretinom u sosu od gorgonzole (za dvije osobe)

(ćureći file 300 g, mlinci i sos od gorgonzole)

Sočni ćureći medaljoni na pireu od celera

(ćureći file 250 g, pire od celera, gorgonzola i goveđi ramstek)

GLAVNA JELA OD TELETINE

Punjeni ramstek sa sušenim paradajzom i mocarelom

(ramstek 250 g, sušeni paradajz i mocarela, na kremi od krompira)

Teleći kotlet sa vrganjima, kajmakom i taljatelama

(teleći kotlet 350 g, vrganji, kajmak i taljatele)

Teleća leđa u sosu od putera, konjaka i pinjola

(teleća leđa 250 g, sos od putera, konjaka i pinjola, povrće)

Teleća bajadera na gurmanskom krompiru

(teletina 300 g, gurmanski krompir)

GLAVNA JELA OD SVINJETINE

Svinjski file u sosu od lješnjaka na kremi od krompira

(svinjski file 250 g, sos od lješnjaka i krema od krompira)

Svinjski file punjen gorgonzolom i suhim šljivama

(svinjski file 250 g, gorgonzola i suhe šljive, na kremi od krompira)

PREMIUM PONUDA

Biftek sa kremom od tartufa, grilovanim povrćem i kremom od krompira

(biftek 250 g, krema od tartufa, grilovano povrće i krema od krompira)

Biftek u acetu i maslinovom ulju

(biftek 250 g, aceto balsamico, maslinovo ulje, grilovano povrće i krema od krompira)

Biftek sa gorgonzolom i aromatičnim krompirom

(biftek 250 g, gorgonzola i aromatični krompir)

Biftek sa roštilja

(biftek 250 g, gurmanski krompir i puter sa začinskim biljem)

Biftek u peper sosu sa kremom od krompira

(biftek 250 g, peper sos i krema od krompira)

T-bone Dry Aged

(prilog po želji)

Rib-eye Dry Aged

(prilog po želji)

PRILOZI

Mornarska garnitura	200 g
Restovani krompir	200 g
Gurmanski krompir	200 g
Krema od krompira	200 g
Krema od krompira sa tartufima	250 g
Šparoge na puteru	150 g
Riža na puteru	200 g
Masline kalamata	150 g
Tri vrste peciva	

SALATE

Miks zelenih salata	200 g
Miks salata	250 g
Paradajz sa sirom	200 g
Šopska salata	250 g
Grčka salata	250 g

DJEČJI MENI

(namijenjen djeci do 12 godina)

„Možda ću jesti“

(pohovana pileтина 160 g i pomfrit)

„Bijela pahuljica“

(pileći file 80 g i riža)

„Magične špagete“

(pasta bolonjez 200 g)

„Ne mogu više“

(pileći file 80 g, pene i vrhnje)

DESERTI

Sufle od crne čokolade sa sladoledom od vanile

Sufle od pistaća sa sladoledom od limuna

Pistachio cheesecake

Torta od maka sa prelivom od bijele čokolade

Kolač od datula sa prelivom od bijele čokolade
(bez glutena)

Krambl od jabuka sa sladoledom od vanile

Gratinirane palačinke za dvije osobe

*(zapečene palačinke punjene nutelom, makom i
višnjama, u sosu od bijele čokolade i vrhnja)*

Hladna Pistachio palačinka sa voćem

Hladna Nutella palačinka sa voćem

Pita od višanja sa sladoledom od vanile

Tiramisu

Kesten torta