

restaurant-eatering

BALON

Jelovnik

Tel: 01 / 6040 918
Prisavlje bb, Zagreb
voditelj restorana : Alen Latinović
šef kuhinje : Tomislav Horvat

Toplo – hladno

| | |
|--|-------|
| Salata od goveđe pisanice sa kolotovima luka, rukolom i svježe ribanim sirom | 70 kn |
| Tiger kozice marinirane u marinadi od đumbira, soja umaka, umaka teriyaki i slatkog čilija, poslužene na svježim klicama | 75 kn |
| Tuna u papru s košaricom od krastavaca punjena trešnjolikim rajčicama | 65 kn |

Toplo

| | |
|--|-------|
| Tagliatelle Cacio e Pepe (rezanci s parmezanom i paprom) | 75 kn |
| Crne fettuccine sa kozicama, cherry rajčicama, tikvicom, te garnirane crnim tartufom | 85 kn |
| Rižoto sa grdobinom i pestom od rikole | 85 kn |
| Rižoto s biftekom, shiitake gljivama i svježim crnim tartufom | 95 kn |
| Zapečeni crni rižoto punjen mozzarellom na podlozi od kajmaka | 85 kn |
| Mini burger od junetine sušene suhim dozrijevanjem u pogači s azijskim umakom | 65 kn |
| Fuži s tartufima | 90 kn |

Jela ispod peke

(prethodna narudžba – najmanje 4 porcije)

| | |
|--|-------------|
| Iskoštena teletina s krumpirom i začinskim povrćem | 95 kn |
| Mlada dalmatinska janjetina s krumpirom i povrćem | 1 kg 300 kn |
| Jadranska hobotnica s krumpirom, povrćem i maslinama | 125 kn |

Dječja ponuda

| | |
|---|-------|
| Pureći naravni odrezak s rižom | 50 kn |
| Pureći odrezak na bečki način s pečenim krumpirom i kečapom | 50 kn |
| Fuži u umaku Bolognese | 40 kn |