

# MARANGUN



*Jelovnik*  
LJETO 2026

## NEŠTO ZA POČETAK

### Riblja Pašteta

Uz domaći kruh  
8,50 €

### Povrtne Spring Rolice

11,00 €

### Tartar Biftek

Sitno sjeckani juneći file začinjen prema recepturi  
chefa poslužen uz maslac i tostirani kruh  
19,50 €

### Selekcija Hrvatskih Sireva

S domaćom marmeladom  
18,50 €

### Jadranska Trilogija

Marinirana jadranska riba, salata  
od hobotnice, riblja pašteta  
19,80 €

### Kremasta Juha od Povrća

Baršunasta juha od sezonskog povrća s kapima  
aromatičnog ulja i tostiranim sjemenkama bundeve  
6,50 €

### Riblja Juha

Tradicionalna juha od probrane bijele ribe sa  
komadićima ribe, rižom, peršinom i maslinovim uljem  
7,50 €

## PASTE I RIŽOTI

### Istarske Šurlice sa Svježim Tartufima

Šurlice u emulziji od maslaca sa umakom od tartufa i  
svježim crnim ljetnim tartufom  
19,80 €

### Pljukanci s Boškarinom

Tradicionalna istarska tjestenina s ramstekom u  
autorskom umaku chefa uz rikulu i listiće grana padana  
19,80 €

### Teleći Rižoto a la Skradin

Sporo kuhani teleći but u kremastom  
rižotu s dozrelim sirom  
19,80 €

### Crni rižoto

Kremasti rižoto u temeljcu od morskih plodova  
završen emulzijom od limuna i češnjaka  
19,80 €

## DJEČJI MENI

Pitajte konobara za ponudu prilagođenu najmlađima  
12,00 €

## GLAVNA JELA

### Slavonska Svinja u Tamnom Umaku

Sporo pečena potrbušina slavonske svinje s  
tamnim umakom i kremom od celera  
25,80 €

### Pileća Prsa "Sous Vide"

Sočna pileća prsa s kuskusom i  
sezonskim povrćem prelivena pačjim  
demiglasom  
23,80 €

### Bikovi Obrazi

Mekani obrazi u bogatoj redukciji crnog  
vina i korjenastog povrća posluženi na  
baršunastom pireu od krumpira sa  
slamom od celera  
31,80 €

### Ribeye Steak

Odležani juneći steak sa grila, poslužen  
uz marinirane krumpiriće sa ružmarinom  
I maslacem od začinskog bilja  
38,00 €

### Janjeća Koljenica

Sporo pečena koljenica poslužena  
uz pire od batata i mladi luk  
35,00 €

## SPECIJALITETI PO NARUDŽBI

Potrebno naručiti dan ranije –  
minimalno za dvije osobe

### Kraljevski Šug

File bijele ribe – škampi – mušule –  
hobotnica - palenta  
39,00 € po osobi

### Pečena Teleća Koljenica

Cijela teleća koljenica sporo pečena u  
vlastitom soku s mladim krumpirima  
i korjenastim povrćem  
39,00 € po osobi

### Odrezak Cvjetače

Cvjetača zapečena do zlatne boje na maslacu,  
uz kremu od slanutka i ulje od peršina  
19,50 €

### File Jadranskog Brancina

File brancina sa grila poslužen uz lešo  
blitvu sa krumpirom i kremu od češnjaka  
27,50 €

### Gregada od Hame i Mušula

Tradicionalno ribarsko jelo od hame,  
mušula i krumpira, kuhano u bijelom  
vinu i maslinovom ulju  
32,00 €

### Hobotnica in Forno a la Peka

Krakovi jadranske hobotnice pečeni u  
pečnici sa povrćem, inspirirani  
tradicionalnom pekom  
39,50 €

## PRILOZI

Pomfrit 5,00 €

Marinirani Krumpirići sa Ružmarinom 6,50 €

Povrće sa Žara 8,50 €

Salata od Rikule i Cherry Rajčica 6,50 €

Košarica Domaćeg Kruha 3,00 €

## DESERTI

Slatko Iznenađenje 6,80 €

Čokoladni Lava Kolač sa Sladoledom od Vanilij 7,80 €

Tart od Jabuke sa Slanom Karamelom  
i Sladoledom od Vanilije 7,80 €

Marangun Specijalitet Vegetarijansko