

Glavni jelovnik

RESTORAN FRANKOPAN OGULIN

HLADNA PREDJELA

Carppaccio od goveđe pisanice • 65

Hladni pladanj Frankopan s kulenom, pršutom i
domaćim sirevima • 55

Divlji pladanj Frankopan s pršutom od jelena,
kobasicama od divljači i domaćim sirevima • 80

Salata od piletine s povrćem u košarici od
parmezana • 50

TOPLA PREDJELA

Gratinirani sir škripavac sa slaninom • 25

Rižoto s vrganjima • 55

Domaći njoki u umaku od sira • 45

Tagliattele s tartufatom • 55

JUHE

Krem juha od vrganja • 25

Teleća ragu juha • 25

Krem juha od mrkve • 20

Goveđa juha • 17

JELA OD MESA

- Biftek u umaku od zelenog papra • 115
- Biftek na zelenoj podlozi s tvrdim sirom • 125
- Ramstek Klek • 70
- Zagrebački odrezak teletina • 70
- Teleći medaljoni u umaku od vrganja • 120
- Topla plata Dobra (za dvije osobe) • 130
- Svinjski lungić u umaku od vrganja i slanine • 65
- Pileći file u umaku od limuna • 70
- Pureći medaljoni u umaku od pršuta i kadulje • 65
- Srneći medaljoni s višnjama • 95
- Gulaš od divljači • 95

JELA OD RIBE

- Pastrva s žara • 55
- Lignje punjenje s pršutom i sirom • 65
- Lignje na žaru ili pržene • 55
- Riblja plata (za dvije osobe) • 210

PRILOZI

- Povrće sa žara • 25
- Pekarska garnitura s krumpirom, slaninom i lukom • 20
- Krumpir (pečeni, pommes, slanac) • 15
- Kroketi • 18
- Povrće na maslacu • 20
- Dalmatinska garnitura (blitva, krumpir) • 20
- Domaći njoki • 20

SVJEŽE SALATE

- Svježa sezonska salata • 15
- Svježa salata s feta sirom • 25

UMACI I DODACI JELIMA

- Preljev od češnjaka i peršina u maslinovom ulju • 15
- Ajvar/kečap/majoneza/hren/senf/umak tartar • 10
- Sir parmezan ribani • 12
- Domaći kruh • 2,5

SLASTICE

- Domaća savijača • 15
- Sladoled 1 kuglica • 8
- Fenomenalna čokoladna torta s voćnim preljevom • 15
- Izbor dnevnih kolača • 15

*Želimo Vam lijepu uspomenu iz
Heritage Hotela Frankopan*

Cijene su izražene u HRK. PDV je uključen u cijene.