



VERANDA

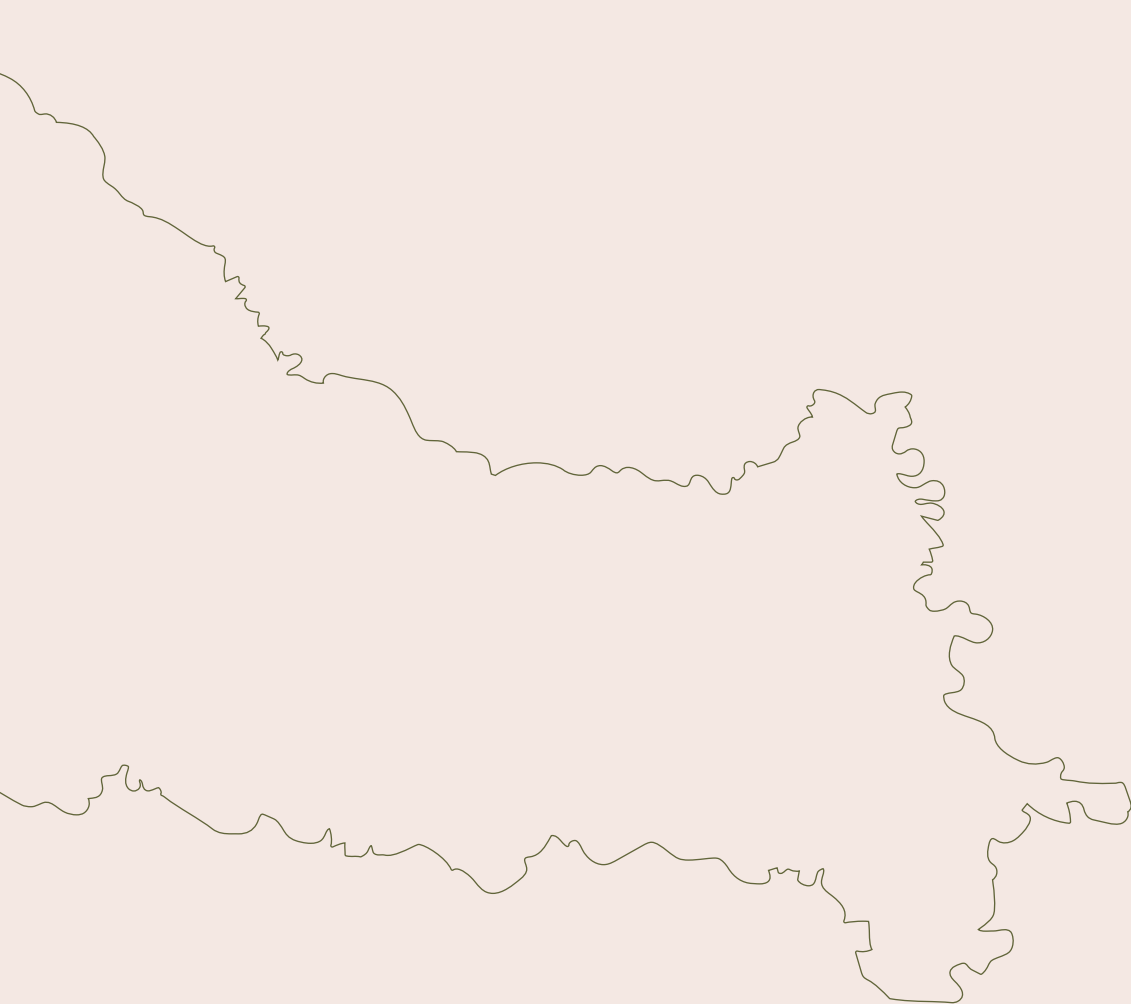
WE SERVE MEMORIES

# JELOVNIK



TRADICIONALNA  
HRVATSKA KUHINJA





# DOBRODOŠLI!

Dopustite nam da vas povedemo kroz okuse, mirise i boje Hrvatske i susjedne Hercegovine. Konoba Veranda nudi obiteljsku atmosferu, domaću kuhinju, a kao glavni začin koristimo ljubav prema hrani. Želimo služiti uspomene, izazvati emocije i probuditi zanimanje za povijest hrvatske, hercegovačke i mediteranske gastronomije.



vegetarijanski



ljuto!



alergijsko upozorenje



dodavanje ili izbacivanje namirnica



potrebna ranija narudžba



# HLADNA PREDJELA

U HRVATSKOJ SE GODIŠNJE PROIZVEDE OKO 1,5 DO 2 MILIJUNA PRŠUTA, A SVAKI KRAJ RAZVIJA VLASTITE METODE SUŠENJA I ZRENJA, ŠTO DAJE RAZNOLIKOST OKUSA I STILOVA.

## Pršut

Dvogodišnji pršut poslužen uz masline i domaću paštetu od pršuta. Uz pršut služimo svinjski vrat, pancetu i pečenicu.

18,00

U HRVATSKOJ SE GODIŠNJE PROIZVEDE OKO 30.000 DO 40.000 TONA SIRA, PRI ČEMU VELIK DIO DOLAZI IZ MANJIH, TRADICIONALNIH PROIZVODNJI.

## Sir, sir i samo sir

Kravlji sir iz Konavala, ovčji višestruko nagrađivani sir mljekare Gligora i kozji sir s tartufima iz Istre, posluženi uz domaći džem.

18,00

JADRANSKO MORE, DOM VIŠE OD 400 VRSTA RIBA, DAJE OVOJ TUNI NJEZINU AUTENTIČNOST.

## Tuna Tartar

Ručno rezani tartar od svježje jadranske tune, uz emulziju meda i limuna te posluženo uz hrskave rižine kuglice.

18,00

MOTAR, SAMONIKLA BILJKA S MORSKE OBALE, STOLJEĆIMA SE KORISTI U MEDITERANSKOJ KUHINJI ZBOG SVOJE SVJEŽINE I BLAGO SLANE AROME.

## Marinirani inćuni

Marinirani inćuni sa suhim smokvama, maslinama, kaparima i motrom, uz limun gel i hrskave krutone.

15,00



# TOPLA PREDJELA

KAJMAK SE TRADICIONALNO PRIPREMA OD SVJEŽEG MLIJEKA KOJE SE POLAKO HLADI, PRI ČEMU SE NA POVRŠINI STVARA BOGATI, KREMASTI SLOJ. TAJ PRIRODNI PROCES DAJE MU PREPOZNATLJIV OKUS I TEKSTURU KOJI SU STOLJEĆIMA DIO KUHINJE OVOG KRAJA.

## Ušticipci s kajmakom

Tradicionalni lijevani ušticipci iz Zapadne Hercegovine, zlatno prženi i posluženi uz kremasti kajmak.

18,00

PATKA JE VAŽAN DIO KUHINJE SJEVERA HRVATSKE, POSEBNO SLAVONIJE, GDJE SE TRADICIONALNO PRIPREMA ZA OBITELJSKA OKUPLJANJA I BLAGDANE.

## Verandine proljetne rollice

Hrskave rollice od tankih pita kora punjene patkom, paprikom, tikvicama, mrkvom i ljubičastim lukom, poslužene uz domaći sweet chili umak na bazi džema od naranče.

19,00

ŽABLJI KRACI TRADICIONALNA SU NAMIRNICA DOLINE NERETVE, GDJE SE PRIPREMAJU GENERACIJAMA KAO DIO LOKALNE KUHINJE. NJHOVO NJEŽNO MESO I BLAGI OKUS ČESTO SE USPOREĐUJU S PILETINOM, ŠTO IH ČINI PRISTUPAČNIMA I ONIMA KOJI IH PRVI PUT KUŠAJU.

## Žablji kraci iz doline Neretve

Pečeni žablji kraci posluženi uz svježu salatu, lagani preljev i suhe smokve.

18,00

BAKALAR JE TRADICIONALNA NAMIRNICA NA STOLOVIMA TIJEKOM BLAGDANA, OSOBITO ZA BOŽIĆ, KADA SE PRIPREMA U RAZNIM OBLICIMA DILJEM DALMACIJE.

## Fritule od bakalara

Lagane fritule od bakalara i krumpira, zlatno pržene i poslužene uz lagani umak.

17,00



# RIŽOTI

PREMA PREDAJI, SKRADINSKI RIŽOTO PRIPREMALI SU MUŠKARCI U VELIKIM LONCIMA, ČESTO GA OSTAVLJAJUĆI DA SE KUHA SATIMA, PA ČAK I DANIMA.

## Teleći rižot

Kremasti rižoto od teleće ruže, dugo kuhan u bogatom temeljcu od kopuna (pivac), pripremljen s rižom carnaroli.

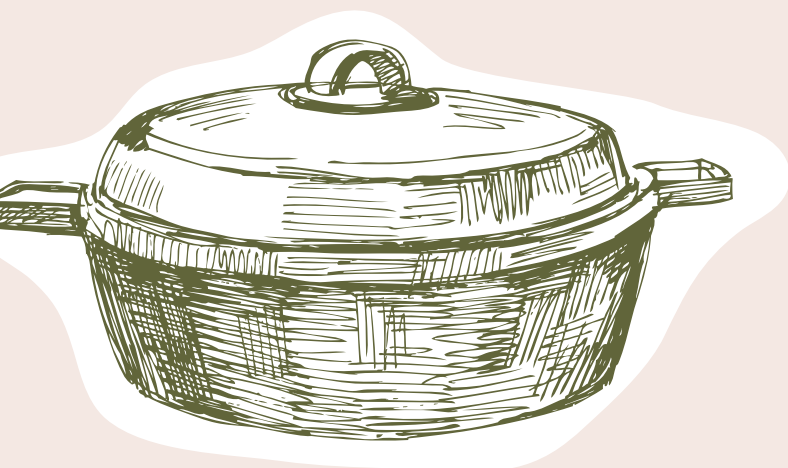
30,00

HRVATSKA OBALA BROJI VIŠE OD 1.200 OTOKA, OTOČIĆA I HRIDI, ŠTO JE ČINI JEDNOM OD NAJRAZVEDENIJIH NA MEDITERANU.


## Rižoto od plodova mora

Kremasti rižoto od sipe, školjki i kozica, pripremljen s rižom carnaroli. Svježi i uravnoteženi okusi mora u klasičnoj izvedbi.

35,00



# TJESTENINA




HRVATSKA JE DOM NEKIH OD NAJVEĆIH TARTUFA NA SVIJETU, A UPRAVO U ISTRI PRONAĐEN JE NAJVEĆI BIJELI TARTUF IKADA ZABILJEŽEN, UPISAN U GUINNESSOVU KNJIGU REKORDA.

## Fuži s kozicama i svježim tartufima

Domaći fuži s kozicama u laganom bijelom umaku, završeni svježe ribanim tartufima pred gostom.

35,00

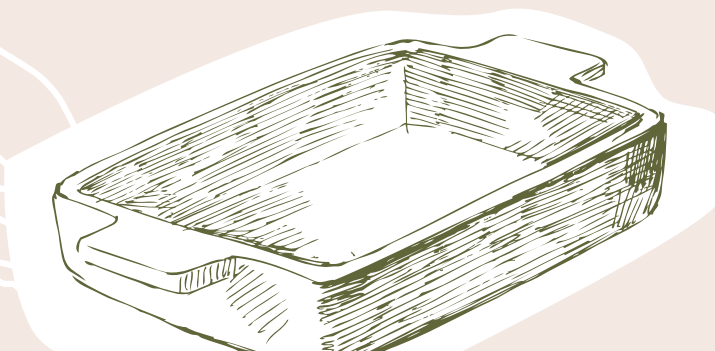


ŠPORKI MAKARULI JEDNO SU OD NAJSTARIJIH JELA DUBROVAČKE KUHINJE, TRADICIONALNO PRIPREMANO ZA SVEČANE PRIGODE POPUT FESTE SVETOG VLAHA. NAZIV "ŠPORKI" ODNOSI SE NA BOGAT, TAMAN UMAK KOJI OBAVIJA TJESTENINU.

## Šporki makaruli

Tradicionalni dubrovački makaruli u bogatom umaku od junetine, sporo kuhanom s aromatičnim začinima. Jedno od najpoznatijih jela dubrovačke kuhinje, punog i zaokruženog okusa.

37,00



# MESNA JELA

MLINCI SU TRADICIONALNI PRILOG SJEVERNE HRVATSKE, PRIPREMLJENI OD TANKOG TIJESTA KOJE SE PEČE, LOMI I ZATIM OMEKŠAVA U SOKOVIMA OD PEČENJA.

## Patka s mlincima

Sočni pačji batak i zabatak s mlincima natopljenima u sokovima od pečenja.

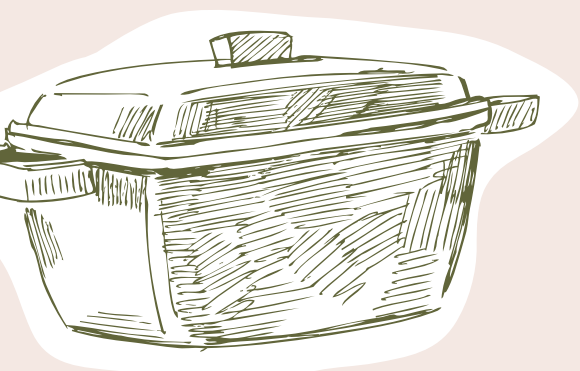
35,00

TELETINA ZAUZIMA POSEBNO MJESTO U DOMAĆIM KUHINJAMA, GDJE SE TRADICIONALNO PRIPREMA POLAKO KAKO BI SE NAGLASILA NJEZINA PRIRODNA NJEŽNOST I PUNI OKUS.

## Teleći vrat sa sezonskim povrćem i laganom šalšom

Polako pečena teletina, iznimno mekana i puna okusa, poslužena uz sezonsko povrće. Jednostavno i autentično jelo.

40,00



# MESNA JELA

PAŠTICADA JE JEDNO OD NAJPOZNATIJIH JELA DALMATINSKE KUHINJE, POSEBNO CIJENJENO U DUBROVNIKU, GDJE SE TRADICIONALNO PRIPREMA ZA SVEČANE PRIGODE I OBITELJSKA OKUPLJANJA.

## Pašticada

Tradicionalna pašticada od junetine, špikovana slaninom, mrkvom i češnjakom, sporo kuhana u bogatom umaku od korjenastog povrća, suhih šljiva i jabuka, uz začine poput cimeta, klinčića i muškarnog oraščića. Poslužena s domaćim njokima, koji savršeno upijaju duboke i slojevite okuse.

36,00



JANJETINA IMA POSEBNO MJESTO U HRVATSKOJ GASTRONOMIJI I TRADICIONALNO SE PRIPREMA ZA OBITELJSKA SLAVLJA I BLAGDANE.

## Janjetina na Verandin način

Janjetina dugo kuhana s mediteranskim travama, zatim oblikovana u sočne odreske, zapečena i završena s umakom. Poslužena uz pečeni krumpir, mrkvu i ciklu te kremasti pire od graška.

44,00



# RIBA

DOLINA NERETVE POZNATA JE PO SVOJOJ JEDINSTVENOJ PRIRODI, RIJEKAMA I MOČVARAMA KOJE SU STOLJEĆIMA OBLIKOVALE LOKALNU KUHINJU. UPRAVO IZ TOG OKRUŽENJA DOLAZE JELA POPUT BRUDETA OD JEGULJE I ŽABA, DUBOKO UKORIJENJENA U TRADICIJU OVOG KRAJA.

## Neretvanski brudet od jegulje i žaba

Tradicionalni brudet od jegulje i žaba, kuhan u aromatičnom umaku s rajčicom, vinom i začinima, poslužena uz domaću puru.

50,00

PLAVOPERAJNA TUNA JEDNA JE OD NAJCJENJENIJIH VRSTA TUNE NA SVIJETU, A JADRANSKO MORE POZNATO JE PO NJEZINOJ KVALITETI..

## Odrezak od jadranske tune

Odrezak od svježe jadranske tune, lagano pečen i poslužena uz svježu sezonsku salatu.

35,00



# JUHA

A!



alergijsko upozorenje



odavanje ili izbacivanje namirnica

## Juha od raštike

Kremasta juha od raštike, dubokog i punog okusa, poslužena s hrskavim kroketima od oraha, uljem od oraha i kajmakom. Tradicionalna namirnica u modernoj interpretaciji.

16,00

# NEŠTO POSEBNO

POTREBNA REZERVACIJA UNAPRIJED I DVOJE LJUDI MINIMALNO.



potrebna ranija narudžba

## Smotano pile

Naš specijalitet – pile punjeno sotiranim paprikama, pršutom i parmezanom, zatim pažljivo smotano i pečeno do zlatne boje. Posluženo s pečenim krumpirom i nježnim bijelim umakom.

40,00

(po osobi)



VERANDA

WE SERVE MEMORIES