

Novi jelovnik restorana **Argante** oduševit će vas pričom o našoj lijepoj zemlji te dočarati svu raznovrsnost hrvatske kuhinje, jer odabrali smo **najbolje iz svih naših regija**. Svi naši gosti imaju priliku doživjeti izuzetan gastronomski užitak te zadovoljiti svoj istančani okus.

Uvijek svjež, kvalitetne i jednostavne namirnice tradicionalne hrvatske kuhinje, pripremljene na novi, ukusniji i moderniji način.

Odlična simbioza starih recepata i modernog načina života koja će vas uvijek vraćati u restoran **Argante**.

Gurmanska priča u našem jelovniku ne prestaje, dugo se priča o njoj, mirisi, okusi, i vizualni doživljaji koji se nikada ne zaboravljaju.

Hladna predjela

Salata od klica i oraha <i>servirana s preljevom od komorača</i>	45,00 kn
Pladanj domaćih narezaka <i>pršut, kulen, šunka, paški sir, istarska salata</i>	60,00 kn
Salata od mozzarelle, rajčice i šampinjona sa žara <i>začinjena domaćim pestom od rukole poslužena u hrskavoj košarici od parmezana</i>	70,00 kn
Mljetska salata od pečene hobotnice <i>s pečenim kruhom na roštilju koji je aromatiziran češnjakom i ružmarinom</i>	70,00 kn
Domaći pršut s kozjim sirom	75,00 kn
Carpaccio na konavoski <i>goveđi tanki odresci s pinjolima i narom</i>	80,00 kn
Marinirana tuna na crikvenički <i>složena na salati od rukole s umakom od povrća i kapara</i>	120,00 kn
Salata od pačjih prsa <i>poslužena na hrskavoj salati s preljevom od vrganja i tartufa</i>	125,00 kn
Gušćja jetra na međimurski <i>zapečena brie sirom s kukuruznim tostom i džemom od brusnice</i>	145,00 kn

Juhe

Domaća goveđa juha s rezancima	25,00 kn
Kaptolska teleća ragu juha	30,00 kn
Tris kremastih juha <i>od mrkve i naranče, celera-češnjaka-peperoncina, te špinata</i>	35,00 kn
Krem juha od rajčice <i>poslužena s raviolima punjenim kremom od grdobine i račića</i>	40,00 kn
Korčulanska ragu juha od hobotnice i leće	45,00 kn
Međimurska krepka juha <i>od fazana i prepeličjih jaja</i>	65,00 kn

Topla predjela

Domaći zapečeni štrukli	40,00 kn
Orzo iz dalmatinske zagore <i>s teletinom i povrćem</i>	70,00 kn
Domaći široki rezanci s raguom od kunića i vrganjima <i>na zagorski način</i>	75,00 kn
Istarski žgvacet <i>s govedinom i tartufima</i>	115,00 kn
Rižoto od škarpine i račića <i>s krem umakom od šafrana</i>	120,00 kn
Domaći dvobojni njoki <i>u mediteranskom umaku od škampa</i>	130,00 kn
Tris zapečenih istarskih jakobovih kapica <i>s tartufatom, pancetom i umakom od ružmarina te pestom od špinata u reduciranom umaku od merlota</i>	135,00 kn

Glavna mesna jela

Pureći file punjen povrćem i mozzarelom <i>poslužen s pireom od graška i povrća te laganim umakom od malvazije i bagrema</i>	95,00 kn
Svinjski file <i>punjen sa suhim šljivama i obložen koricom od mediteranskog bilja</i>	115,00 kn
Janjeći kare <i>u umaku od inćuna poslužen sa šestinskim taškrinima</i>	110,00 kn
Teleći odrezak “Argante” <i>punjen hašeom od teletine i šumskih gljiva s aromatičnim povrćem</i>	125,00 kn
Biftek “Maksimir” <i>goveđi file s umakom od šampinjona i graška poslužen s domaćim valjušcima</i>	135,00 kn
Goveđi file <i>u umaku od pelinkovca poslužen s njokima od bundeve</i>	145,00 kn
Fazan punjen kremom od kestena <i>na podravski način</i>	175,00 kn

Glavna riblja jela

File lososa <i>s koricom od hrena u blagom umaku od samoborske muštarde</i>	115,00 kn
Zapečeni file orade <i>s koricom od maslina poslužen na špinatu i pjenicom od maslinovog ulja i limuna</i>	120,00 kn
File grdobine <i>poslužen s pohanim artičokama i umakom od sušenih rajčica</i>	155,00 kn

Jela koja se pripremaju pred gostom

Steak tartar	165,00 kn
Teleći medaljoni Cipolla <i>s palentom na žaru</i>	155,00 kn
Tournedos Vertigo	165,00 kn
Flambirane palačinke	70,00 kn

Izbor salata

Sezonska salata	18,00 kn
Rukola <i>sa parmezanom</i>	25,00 kn
Matovilac <i>s trešnjastom rajčicom</i>	28,00 kn
Svježi krastavci <i>s jogurt dresingom i koprrom</i>	20,00 kn
Domaća salata <i>od pečene paprike</i>	28,00 kn
Miješana salata <i>sa slanim sirom</i>	28,00 kn

Slatka jela

Varaždinska torta	28,00 kn
Hrvatski tris <i>međimurska gibanica, dubrovačka rožata i smokve kuhane u crnom vinu</i>	30,00 kn
Sorbeto od dinje	35,00 kn
Semifredo od prženih lješnjaka <i>s umakom od chilli čokolade</i>	35,00 kn
Splitska torta <i>poslužena s prošekom</i>	38,00 kn
Čokoladni biskvit <i>na laganom umaku od vanilije sa sladoledom od jagode poslužen na kompotu od naranče s vanilijom</i>	45 ,00 kn

Sve cijene su u kunama.

U sve cijene je uračunan PDV.

Knjiga žalbe nalazi se na baru.

Zabranjena je prodaja alkohola i duhanskih proizvoda osobama mlađim od 18 godina.

U cijene nije uračunata napojnica, a ovisi o Vašem zadovoljstvu pruženom uslugom.