



CITY TERASA
A LA CARTE RESTAVRACIJA

CITY TERASA HIŠA JADRANSKE KUHINJE

V naši restavraciji vas popeljemo na pustolovščino okusov.
Ker vam ponujamo le najboljše, je meso slovensko, proste reje, morske delicije pa so ulov Mediterana.

Vsaka sestavina ima svojo zgodbo, barvo, okus, obliko in vonj. Ustvarjalne možnosti v kuhinji so neskončne.
Naj vas navdihnemo in vam ponudimo nekaj posebnih jedi izpod spretnih rok naših kuharskih mojstrov.

Uživajte v naših specialitetah!

P.S. Don't forget to have a good time

P O G R I N J E K (domači kruh in pozdrav iz kuhinje) 3,80 €

CHEF KUHINJE PRIPOROČA:

RIBE (Divji ulov iz Jadranskega in Mediteranskega morja, s sezonsko prilogo) – 90,00 €/kg

RIBE (Vzgojene v Jadranskem morju, s sezonsko prilogo) – 70,00 €/kg

(1, 3, 5, 9, 12, 13)

J A S T O G (Veliki jastog) 120,00 €/kg

Ponudbo preverite pri našem strežnem osebju.

DEGUSTACIJSKI MENI (9 hodov)

Hladni grizljaji

Jadranska ostriga z yuzu omako

(1, 2, 3, 4, 5, 9, 11, 12, 13)

Pršut Cecina Ibérica Casalba

(1, 2, 7, 8, 9, 12, 13)

Carpaccio jadranskega brancina, emulzija škampa in olje drobnjaka

(1, 2, 3, 4, 5, 9, 11, 12, 13)

Topli grizljaji

Limetina juha z jadransko hobotnico

(1, 2, 3, 4, 5, 9, 11, 12, 13)

Hišni tortelini z jurčki in drobnjakom

(1, 2, 7, 9, 11, 12, 13, 14)

Gratinirana jadranska pokrovača

(1, 2, 3, 4, 5, 9, 11, 12, 13)

Jadranski ligenj na črnem rižu

(3, 4, 5, 10, 11, 13)

File japonske Kobe govedine

(1, 2, 6, 8, 11)

Sladki grizljaj

Sorbet zelenega čaja, matcha

(7, 14)

9 – hodni meni 98,00 €

#cityterasamaribor



HLADNI GRIŽLJAJI

Chef kuhinje priporoča:

Pršut Cecina Ibérica Casalba - vrhunska govedina iz pasem Angus in Wagyu je popolna izbira za hladno predjed

Naravna infiltracija maščobe poskrbi za izjemno mehko in polnost okusa.

Pršut zori najmanj 12 mesecev po tradicionalni metodi Casalba, kar mu daje značilno aromo in nežno teksturo. Idealna izbira za prave ljubitelje vrhunskih mesnin.

Carpaccio slovenske govedine iz proste reje, črni tartuf (1, 2, 7, 8, 9, 12, 13)	16,90 €
Carpaccio japonske Kobe govedine (1, 2, 7, 8, 9, 12, 13)	26,90 €
Carpaccio jadranskega brancina, emulzija škampa, drobnjakovo olje (1, 2, 3, 4, 5, 9, 11, 12, 13)	17,90 €
Hladno dimljen losos, kaviar, štorovke (1, 2, 3, 4, 5, 9, 11, 12, 13)	14,90 €
Pate jadranskega brancina, vloženi jurčki (1, 3, 4, 7, 9, 11, 12, 13, 14)	12,90 €
Kravji sir z istrskim tartufom (1, 8, 11, 12, 14)	14,90 €
Pršut Cecina Ibérica Casalba (Wagyu govedina) (2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 11, 12, 13)	27,90 €
Tatar jadranske tune, pistacija, pinjole in zažgano maslo (3, 4, 8, 9, 11, 12, 13)	17,60 €
Odišavljena jadranska hobotnica v solati (3, 4, 5, 7, 9, 12, 13)	16,70 €
Burrata, sladki paradižnik, pinjole, esenca bazilike (1, 3, 4, 7, 9, 11, 12, 13, 14)	12,30 €
Jadranska ostriga z yuzu omako, 1 kom (1, 2, 3, 4, 5, 9, 11, 12, 13)	6,30 €

Discover the art of exquisite dining

ŽUPICE

Chef kuhinje priporoča:

Dimljena kapučino juha jadranskega jastoga - rezultat strasti in kreativnosti v kuhinji

Pri pripravi te jedi se je chef kuhinje soočil z nepričakovanim izzivom, saj sprva ni načrtoval priprave juhe. Ko je jastoga nekoliko preveč zapekel, je prepoznal priložnost za ustvarjalnost in premišljeno uporabil vse sestavine. Za pripravo juhe je bilo potrebnih 24 ur, da so se okusi med kuhanjem popolnoma razvili in prepletli. Na ta način je nastala bogata in aromatična juha, ki vas bo navdušila z okusom.

Dimljena kapučino juha jadranskega jastoga (1, 2, 3, 4, 5, 9, 11, 12, 13)	15,90 €
Špargljeva kremna juha s poširanim jajcem in istrskim tartufom (1, 7, 10, 11, 12, 13)	12,40 €
Kopunova čista juha s fritati, jetrni cmok (1, 2, 7, 10, 11, 12, 13)	7,20 €
Limetina juha z jadransko hobotnico (1, 2, 3, 4, 5, 9, 11, 12, 13)	10,90 €

TOPLI GRIŽLJAJI

Chef kuhinje priporoča:

Ocvrta burrata z baziliko in sladkim paradižnikom

Burrata je nežna in kremasta različica mozzarelle, katere srce je napolnjeno z bogato kremo. Pri nas jo postrežemo ocvrto v panko drobtinah, kar ji doda čudovito hrustljivo teksturo, ki se popolnoma ujema z njenim mehkim notranjim delom.

V kombinaciji s sladkim paradižnikom in baziliko je idealna izbira za pričetek vaše kulinarične izkušnje.

File jadranskega škampa s tatarjem iz sladkega paradižnika, krema rdeče čebule in olje drobnjaka (1, 2, 3, 4, 5, 9, 11, 12, 13)	27,90 €
Hrustljave kanaštrele (1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 10, 12, 13)	14,90 €
Jadranske dagnje z vinsko omako 0,40 kg (1, 3, 4, 5, 6, 7, 12, 13, 14)	18,90 €
Jadranski škampi iz Big Green Egga ali na buzaro 0,35 kg (1, 3, 4, 5, 6, 7, 12, 13, 14)	39,00 €
Tris jadranske pokrovače (3, 4, 5, 11, 13, 14)	22,90 €

Black tiger kozice pečene v Big Green Eggu 0,40 kg (1, 2, 7, 9, 11, 12, 13, 14)	29,90 €
Ocvrta burrata z baziliko in sladkim paradižnikom (1, 2, 11, 12, 13)	14,70 €

HIŠNA PAŠTA

Špageti z jadranskimi dagnji (1, 2, 3, 4, 5, 9, 11, 12, 13)	17,70 €
Morski raj s tagliatelami in sladkim paradižnikom (hobotnica, kanaštrele, kozice, dagnji) (1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 10, 12, 13)	23,00 €
Hišni ravioli z jadranskimi škampi v reducirani paradižnikovi juhi, emulzija dimljenega olja (1, 2, 3, 4, 5, 9, 11, 12, 13)	23,70 €
Istrski pljukanci z masleno omako in svežim tartufom (1, 2, 11, 12, 13)	23,10 €
Istrski fuži s škampovim bisquejem (1, 2, 11, 12, 13)	21,80 €
Hišni tortelini z jurčki in drobnjakom (1, 2, 11, 12, 13)	18,70 €

MESNA DELICIJA

Goveda se prosto pasejo v neokrnjenem okolju Haloz, kjer živijo v popolnem sožitju z naravo. Zaradi proste reje meso ohranja svojo sočnost in polnost okusa. V našem jedilnem listu ponujamo različne jedi, ki vam omogočajo uživanje v pristnem okusu slovenskega podeželja.

File slovenske govedine iz proste reje, v pečici s staranim sirom in njoki (1, 2, 7, 9, 10, 11, 12, 13, 14)	37,90 €
File slovenske govedine iz proste reje z istrskim tartufom in pljukanci (1, 2, 7, 9, 10, 11, 12, 13, 14)	39,00 €
Hrustljiv file slovenske govedine s tartufovo kremo (1, 2, 7, 9, 10, 11, 12, 13)	26,90 €
Zvitek slovenske govedine s pohorskimi jurčki (1, 2, 7, 8, 9, 11, 12, 13, 14)	25,90 €
Burger z japonsko Kobe govedino (1, 2, 7, 9, 10, 11, 12, 13)	29,90 €
Surf & turf rižota (1, 2, 11, 12, 13)	26,90 €

MORSKA DELICIJA

Hrustljave dobrote iz jadranskega morja za 2 osebi (1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13) (Ocvrti lignji, kanaštrele, kozice, hobotnica, gratinirana pokrovača, file orade, krompir, črni riž)	67,90 €
Chefov jadranski jastog 250g (1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 11, 12, 13, 14)	38,90 €
Jadranski jastog s črnim tartufom (3, 4, 5, 10, 11, 13)	40,90 €
Dimljena jadranska hobotnica iz Big Green Egga, gratiniran ratatouille (1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 11, 12, 13, 14)	24,90 €
Jadranska hobotnica iz pečice (1, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14)	22,90 €
Hrustljavi losos z jadransko pokrovačo, limetina omaka, kremna polenta, jurčki (1, 2, 3, 4, 5, 8, 11, 12, 13)	24,90 €
Burger z jadransko hobotnico (1, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14)	22,90 €
Jadranski ligenj na črnem rižu (3, 4, 5, 10, 11, 13)	23,90 €

MALČEK MENI (1, 2, 7, 8, 9, 11, 13)

Piščančja juha, špageti z bolonjsko omako, sladoled vanilije z jagodami	13,90 €
Piščančja juha, ocvrti piščančji trakci, sladoled vanilije z jagodami	13,90 €
Piščančja juha, piščančji file v omaki, njoki, sladoled vanilije z jagodami	13,90 €

ZA VEGETARIJANCE IN VEGANE

Burrata, sladki paradižnik, pinjole, esenca bazilike (1, 3, 4, 7, 9, 11, 12, 13, 14)	12,30 €
Igrivi jajčevci s svežo zelenjavo z vrta (1, 7, 11, 12, 13)	14,30 €
Istrski pljukanci z masleno omako in svežim tartufom (1, 2, 11, 12, 13)	23,10 €
Hišni tortelini z jurčki in drobnjakom (1, 2, 11, 12, 13)	18,70 €
Ocvrta burrata z baziliko in sladkim paradižnikom (1, 2, 11, 12, 13)	14,70 €

IZ ZELENEGA VRTA

Svežina vrta (Mešana listnata solata)	6,50 €
Sestavljena solata (Mešana listnata solata, paradižnik, fižol, zelje, kumarice)	7,00 €
City solata (Listnata solata, piščanec pečen v Big Green Eggu, paradižnik, kumare, koruza, fižol, jajce, zelje, suhe slive, indijski oreščki in sicilijanski preliv) (1, 2, 7, 8, 9, 11, 12, 13, 14)	14,20 €
Solata s slovensko govedino iz proste reje (Listnata solata, slovenska govedina iz proste reje, pečena v Big Green Eggu, češnjev paradižnik, kumare, buffalo mozzarella, poširano jajce, mandlji, suhe fige in emulzija javorjevega sirupa) (1, 2, 7, 8, 9, 11, 12, 13, 14)	15,30 €
Jadranska solata (Listnata solata, hrustljavi lignji, parmezan, kumare, paradižnik, hišni jogurtov preliv) (1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 11, 12, 13)	15,40 €
Solatni krožnik (Listnata solata, paradižnik, kumare, suhi paradižnik, sladki preliv, pinjole) (1, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 14)	15,50 €

SLADKI GRIŽLJAJI

Chef kuhinje priporoča:

Sorbet zelenega čaja - matcha, rabarbara v sifonu, ganache temne čokolade s kardamomom
Osvežujoča sladica, ki združuje matcho, japonski zeleni čaj v prahu, bogat z antioksidanti in L-teaninom, ki spodbuja osredotočenost in sprostitvev. Intenzivna barva in rahel grenak okus čaja se popolnoma ujemata z rabarbaro, medtem ko temni čokoladni ganache s kardamomom sladici doda globino in prefinjenost.

City surprise – »special edition« (Tatar jagod, juha temne čokolade, pasijonka, bela čokolada) (1, 2, 6, 8, 11)	12,10 €
Čokoladni fondant (Sveže pečena čokoladna tortica s tekočo sredico, sorbet vanilije) (1, 2, 6, 8, 11)	9,80 €
Sorbet zelenega čaja - matcha, rabarbara v sifonu, ganache temne čokolade s kardamomom (1, 2, 6, 8, 11)	9,60 €

Sorbet Terasa (jagoda, kokos, zeleni čaj - matcha) (6, 8, 11)	9,90 €
Cheesecake s pasijonko, sorbet izabele (1, 2, 6, 8, 11)	8,90 €
Hišna baklava, limetin sorbet (1, 2, 6, 7, 11)	5,90 €
Tiramisu s čokolado in sorbetom jagode (1, 2, 6, 8, 11)	9,70 €
Ocvrta čokoladna zmrzlina z burbonsko vanilijo (1, 2, 6, 8, 11)	9,30 €
Jagodna juha z zelenim poprom, bezeg v sifonu (1, 2, 6, 8, 11)	7,60 €
Sezonski sorbet v kozarcu (limetin, jurkin, bezgov – glede na sezono, vodka, penina) (11, 14)	8,60 €

La dolce vita

Nekatere jedi lahko vsebujejo sledi drugih alergenov.

ALERGENI

- | | | |
|----------------------------|-------------------|---|
| 1. Žito, ki vsebuje gluten | 6. Arašidi | 11. Mleko in mlečni proizvodi z laktozo |
| 2. Jajca | 7. Zrnje soje | 12. Zelena |
| 3. Mehkužci | 8. Oreščki | 13. Volčji bob |
| 4. Raki | 9. Gorčično seme | 14. Žveplov dioksid in sulfiti |
| 5. Ribe | 10. Sezamovo seme | |



www.cityterasa.si



[#cityterasamaribor](https://www.instagram.com/cityterasamaribor)



[@cityterasa](https://www.facebook.com/cityterasa)