



KONOBA BEREKIN



Jelovnik za klasičan ručak i večeru

# Sadržaj

Jelovnik 1.....	3
Jelovnik 2 .....	4
Jelovnik 3 .....	5
Opcije za nadoplatu.....	6
Uključeno piće u cijenu jelovnika .....	7
Napomene .....	8

## HLADNO PREDJELO

- Dalmatinski pršut
- Tri vrste sira (paški)  
(Ovčji sir, kravlji sir, sir s mediteranskim biljem)
- Domaća francuska salata
- Topli domaći kruh
- Topla domaća focaccia s maslinama

## GLAVNO JELO

- Teletina ispod peke na tradicionalan način
- Krumpir ispod peke
- Sezonska salata
- Topli domaći kruh

ili

- Roštilj po guštu  
(Marinirani otkošteni bataak i zabatak,  
gurmanske mini pljeskavice, pureći medaljoni,  
punjeni lungić sa sirom i pancetom, punjena vješalica)
- Domaći prženi krumpir
- Sezonska salata
- Topli domaći kruh
- Kajmak
- Pečeni šampinjoni

## PIĆE

## GLAVNO JELO - DODATNE OPCIJE

Ukoliko želite zamjenu glavnog jela nudimo sljedeće opcije:

- Janjetina ispod peke s krumpirom  
+ 4,00€ na cijenu jelovnika.
- Janjetina na ražnju s pečenim krumpirom  
+ 5,00€ na cijenu jelovnika.
- Pivac ispod peke  
- cijena jelovnika ostaje ista.

\*Jela se poslužuju  
na ovalima

CIJENA PO OSOBI S PDV - om

50,00€

## HLADNO PREDJELO

- Hladno predjelo po guštu  
(Dalmatinski pršut, domaća buđola, domaći kulen, ovčji sir, kravlji sir s mediteranskim biljem, pašteta pršut, pašteta od tune, pašteta od kozica)
- Topli domaći kruh
- Topla domaća focaccia s maslinama

## GLAVNO JELO

- Teletina ispod peke na tradicionalan način
- Krumpir ispod peke
- Sezonska salata
- Topli domaći kruh

ili

- Roštilj po guštu  
(Marinirani otkošteni batak i zabatak, gurmanske mini pljeskavice, pureći medaljoni, punjeni lungić sa sirom i pancetom, punjena vješalica)
- Domaći prženi krumpir
- Sezonska salata
- Topli domaći kruh
- Kajmak
- Pečeni šampinjoni

## PIĆE

## GLAVNO JELO - DODATNE OPCIJE

Ukoliko želite zamjenu glavnog jela nudimo sljedeće opcije:

- Janjetina ispod peke s krumpirom  
+ 4,00€ na cijenu jelovnika.
- Roštilj Berekin  
(Biftek, teleći kotleti, sporo pečena svinjska potrbušina, Julienne povrće, domaći prženi krumpir s ružmarinom, umak od šampinjona)  
+ 11,00€ na cijenu jelovnika.
- Pivac ispod peke  
- cijena jelovnika ostaje ista.

\*Jela se poslužuju  
na ovalima

CIJENA PO OSOBI S PDV - om

53,00€

### HLADNO PREDJELO

- Dimljena tuna
- Pašteta od tune
- Salata od hobotnice
- Marinirane kozice
- Inćuni
- Topli domaći kruh
- Topla domaća focaccia s maslinama

### GLAVNO JELO

- Hobotnica ispod peke na tradicionalan način
- Krumpir ispod peke
- Sezonska salata
- Topli domaći kruh

### PIĆE

\*Jela se poslužuju  
na ovalima

CIJENA PO OSOBI S PDV - om

75,00€

# Opције za nadoplatu

## JUHA

- Domaća goveđa juha 5,50€
- Riblja juha 6,00€
- Krem juha od povrća 5,50€
- Krem juha od gljiva s krutonima i čipsom od pancete 6,50€
- Juha od rajčica 5,50€

## TOPLO PREDJELO

- Rižoto teleći – rižoto sipa 12,00€
- Pljukanci sa biftekom i povrćem 15,00€
- Zeleni rezanci s lososom 15,00€
- Rižoto kozice 14,00€
- Rižoto škampi 15,00€

## DESERT

- Po dogovoru (ovisno o dnevnoj ponudi)

## DODATNE STAVKE

- Fritule - 1 kg 20,00€

# Uključeno piće u cijenu jelovnika

- Malvazija Istarska (0,75) - bijelo vino
- Cuve blanc (0,75) - bijelo vino
- Merlot (0,75) - crno vino
- Sokovi gazirani 1l (Coca-cola, Fanta, Sprite, Tonic)
- Sokovi negazirani 1l (naranča, jabuka, maraška)
- Pivo (Carlsberg 0,33l, Zlatni Pan 0,35l)
- Voda gazirana Jamnica (1l)
- Voda negazirana Jana (0,75l)

# Napomene

- Svaki menu možete sami složiti po Vašoj zamisli uz naknadne konzultacije za cijenu složenog jelovnika.
- Za ostvarenje jelovnika sa pićem potrebno minimalno 15 osoba uz toleranciju jedne osobe.
- Za informacije o prisutnosti tvari ili proizvoda koji uzrokuju alergije ili netolerancije u hrani obratite se našem osoblju koje će Vam rado pomoći.
- Promjena broja osoba ili vrsta jelovnika se može mijenjati max. 4 dana prije eventa.
- Potrebno je odabrati minimalno 2 slijeda hrane.
- Ukoliko je Vaš broj uzvanika manji od 60-70, zadržavamo pravo primati i druge grupe.
- Ukoliko broj osoba bude ispod tolerirane brojke, potrebna je nadoplata do broja tolerancije.
- Zadržavamo pravo na prilagodbu cijena u skladu s tržišnim uvjetima.



## KONOBA BEREKIN

Berekin, obrt za ugostiteljstvo Hrvatskog sabora 12/1, Zadar vl. Marko Nekić

OIB: 38783778514

PDV je uračunat u cijenu.

Osobama mlađima od 18 godina ne točimo alkoholna pića.

Prigovor možete slati na mail: [info@berekin-zadar.com](mailto:info@berekin-zadar.com)