

MENU ZA NEDJELJNI BRUNCH SE POSLUŽUJE OD 12.30 – 15 SATI U RESTORANU ZINFANDEL'S. AKO IMATE POSEBNIH ŽELJA, S RADOŠĆU ĆEMO IH ISPUNITI. PRILIKOM NARUDŽBE, MOLIMO VAS NAGLASITE OSOBLJU VAŠE PREHRAMBENE NAVIKE, INTOLERANCIJE NA POJEDINE NAMIRNICE I ALERGIJE. U ESPLANADE ZAGREB HOTELU VODIMO POSEBNU BRIGU O PODRIJETLU NAŠIH NAMIRNICA I NAČINU PRIPREME HRANE. PRIPREMA I POSLUŽIVANJE PROVODI SE PREMA STROGIM HACCP STANDARDIMA TE UZ PRECIZNE HIGIJENSKE MJERE PREDOSTROŽNOSTI.

Skenirajte QR kod i prelistajte Vinsku kartu



DJEČJI MENU

DJECA MLAĐA OD 3 GODINE JEDU BESPLATNO, DOK DJEČJI MENU IZNOSI 45 € PO DJETETU (ZA IZBOR JELA IZ DJEČJEG JELOVNIKA). PREUZMITE DJEČJI JELOVNIK SKENIRANJEM QR KODA NA VAŠ MOBILNI TELEFON ILI TABLET!



PDV je uključen u cijenu. Pića nisu uključena u cijenu jelovnika.
Osobama mlađim od 18 godina ne poslužujemo alkoholna pića i duhanske proizvode.



Ul. Antuna Mihanovića 1 • 10 000 Zagreb • Croatia
T. +385 1 4566 666 • E. info@esplanade.hr • www.esplanade.hr

Zinfandel's
r e s t a u r a n t

Brunch MENU

ZAGREB, 11. LISTOPADA 2026.

SELEKCIJA KOKTELA

VJENCESLAV MADIĆ – MASTER KISHONI

ESPLANADE FIZZ

Old Pilot's Gin, liker od bazge, sirup od agave, sok od limete,
biter od grejpa, soda od ružičastog grejpa 14.50 €

ORIENT EXPRESS

Tequila Fortaleza blanco, Campari, Vermouth Rosso, Peychaud's bitter 14.50 €

ZAGREB

Pelinkovac Antique, sok od mandarine, sok od limuna,
liker od kestena, ginger ale 12.50 €

THE CLUB

Veritas bijeli rum, liker od ananasa na bazi karipskog ruma, puslice,
menta, limeta 12.50 €

LABV KOKTEL

MEGRONI 9,3 %

Savoia Americano Rosso aperitivo, Memento Classic, Paragon Rue
Berry cordial, korica zapečene naranče 10.50 €

BEZALKOHOLNI KOKTEL

WAKE ME UP MARTINI

MeMento, kava Illy hladno cijedena, sirup od slane karamele 11.50 €

BRUNCH MENU

CHEF, ANA GRGIĆ TOMIĆ

SELEKCIJA PREDJELA

Drniški pršut, burrata, pečene rajčice, tapenada od maslina
Usoljeni tartar od gofa, gel od crnog češnjaka, citrusni velouté, ikra pastreve
Cezar salata s listićima parmezana, krutoni s maslinovim uljem
Tatarski biftek, topli tost, maslac – priprema pred vašim stolom

JUHE ILI ŠTRUKLI

Zapečeni štrukli Esplanade – specijalitet hotela
Pileći consommé s domaćim rezancima
Krem-juha od rajčice i komorača, biskvit od parmezana

SELEKCIJA GLAVNIH JELA

Kremasti rižoto s vrganjima i tartufima
Pečena gušćja jetra, hrskavi brioš, gel od višnje, marmelada od jabuka
File lososa, kremasti komorač, pečena brokula, citrusni beurre blanc
Janjeći file, krema od slanutka, crumble od začinskog bilja, hrskavi celer
Biftek, krana od začinskog bilja, krema od celera, tartufi

KOLEKCIJA SLASTICA POSLUŽENA NA ETAŽERU

Crème brûlée od mliječne čokolade i konjaka
Frangipane s kremom od bijele čokolade i kruškama
Sacher tortice
Izbor ručno rađenih pralina
Izbor svježeg narezanog voća



85 €
po osobi

Za odabir vina i pjenušaca prelistajte našu vinsku kartu.