

# STEAKHOUSE ROŽMARIN

„Meat, wine & dine“ Steakhouse je najboljša kombinacija formalnega in neformalnega. Umeščen v urbano središče zagotavlja čudovito dinamiko med okoljem, prostorom in ljudmi. Meso iz domačih in tujih pašnikov se peče „z dotikom“ 800 °C v Montague žaru, kar ohranja izjemno sočno sredico. Kreativne avtorske jedi so obogatene s sestavinami domačih proizvajalcev, kruh z drožmi, lastne testenine, masleni burger hlebčki, domač krompirček, špansko oljčno olje Cortijo de suerte alta, goveji tatarec Steakhouse style, pridih svežega Mediterana in skrbno izbrane vinske etikete so neprecenljiva dodana vrednost za slehernega gosta.

Dobrodošli!





## Aperitivi-Sommelierjev izbor

---

### MEHURČKI

Blanc de Blanc, Brut, Hlade, Rošpoh. . . . .	0,1 l / 4,6 €..	0,75 l / 36 €
Deutz Brut Rose, Ay, Šampanija. . . . .	0,1 l / 9,5 €..	0,75 l / 72 €

---

### MUST TRY

Apoteka's maid. . . . .	7 €
-------------------------	-----

Apoteka meta, limetin sok, sladkorni sirup, kumarica, meta

---

### SIGNATURE

Moscow mule . . . . .	7,5 €
Espresso martini . . . . .	7 €
Raspberry Gin sour . . . . .	8 €
Negroni. . . . .	8,5 €

---

### BELO VINO

Rožmarin belo, Dveri-pax, Jarenina, suho 2019 . . . . .	0,1 l / 2,4 €..	0,75 l / 16 €
Zeleni Silvanec, Gaube, Svečina, suho, 2021 . . . . .	0,1 l / 3,5 €..	0,75 l / 22 €
Sauvignon Breg, Marof, Mačkovci, suho, 2018 . . . . .	0,1 l / 4,5 €..	0,75 l / 32 €
Malvazija, Ščurek, Plešivo v Brdih, suho, 2019 . . . . .	0,1 l / 4,8 €..	0,75 l / 35 €
Rayne Vigneau 1er Cru Classe, Sauternes et Barsac, 2012	0,05 l / 5,0 €	0,375 l / 35 €
Cuvee, Burnum, Kninsko Vinogorje, suho, 2019 . . . . .	0,1 l / 3,8 €..	0,75 l / 27 €
Rožmarin sladko, Vinakoper, sladko, 2018 . . . . .	0,1 l / 3,8 €..	0,75 l / 26 €

### RDEČE VINO

Steakhouse Red Barrel Selection, Vinakoper, suho, 2020 . . . . .	0,1 l / 3,6 €..	1,5 l / 50 €
Modri Pinot, Sanctum, Loče, suho, 2019 . . . . .	0,1 l / 4,0 €..	0,75 l / 27 €
Duet, Edi Simčič, Vipolže, suho, 2020 . . . . .	0,1 l / 5,2 €..	1,5 l / 79 €
Reserva, Muga, La Rioja, Španija, suho, 2018 . . . . .	0,1 l / 5,5 €..	0,75 l / 39 €

### ROSÉ

Rosado, Muga, La Rioja, Španija, suho, 2021 . . . . .	0,1 l / 3,5 €..	0,75 l / 25 €
---	-----------------	---------------

### BIG BOTTLE 1,5 L

Skywalker, Kupljen, Jeruzalem-Svetinje, 2017. . . . .	1,5 l / 62 €
Teodor Rosso, Marjan Simčič, Ceglo, 2012 . . . . .	1,5 l / 119 €
La Croix de Beaucaillou, 2nd Vin du Ducru-Beaucaillou, 2010 . . . . .	1,5 l / 179 €

## Starters

---

### SVEŽI MEDITERAN

**Black tiger garnele 100 g** ..... 14 €

Zlatorumene kozice na toplo

**Kapesanti iz sredozemskega morja** ..... 14 €

Cognac, olivno olje in kruhom z drožmi

**Cheviche** ..... 15 €

Gof/brancin/hama, čili, mlada čebula, peteršilj, sok limete, olivno olje, mango, koriander in kreša (začinite sami)

**Tunin tatarec** ..... 16 €

Tuna, avokado, rdeče zelje, wasabi, rdeča redkvice, kandiran ingver, popečen kruh z drožmi

**Crudo mix** ..... 22 €

Kapesanta, polenovka, gof/hama, hobotnica, členonožec

---

### MESO

**Pršut** ..... 14 €

Kraški pršut pršutarne Kras 16 m & Jamón serrano Bernuy 18 m

**Bone marrow & chimichuri omaka** ..... 13 €

Mozgova kost, sol, poper, olivno olj, po receptu Chefa, popečen kruh z drožmi

**Tatarski biftek »to share«** ..... 21 €

Sproti grobo mlet in za vas pripravljen pri mizi. Jajce, kapre, inčuni, gorčica, šalotka in Steakhouse začimbni mix. Postrežen s pikantnim in nepikantnim maslom ter popečenim kruhom z drožmi.

---

### NI MESO

**Tatarec rdeče pese** ..... 13 €

Rdeča pesa, drobnjak, sol in poper, olje grozdnih pečk, hruška, sushi kis, kapre, kodrava endivija

**Slo & EU siri** ..... 14 €

Chutney

**Burrata 125 g** ..... 14 €

Kumarice, avokado, paradižnik, kvinoja, špinača

**Burrata 350 g »to share«** ..... 18 €

Na posteljici rukole s sušenimi paradižniki, šampinjoni in meto

**Pogrinjek (na osebo)** ..... 1,5 €

---

## IZ JUŠNIKA

Goveja juha s fritati .....	4,9 €
Kremna juha sezonskih vrtnin .....	7,5 €

---

## PAŠTA

Fuži z istrskimi tartufi .....	15 €
Domači špageti s svežo tuno in hobotnico .....	15 €

---

## SOLATE

Sezonska solata .....	5 €
Rukola .....	6 €
s češnjevim paradižniki in parmezanom	
Caesar salad .....	mala / 6 € . velika / 10 €
S piščančjim filejem .....	120 g / 13 €
Z lososovim filejem .....	120 g / 15 €
Azija .....	15 €
Mlade solate, black tiger kozice v airbagu, koriandrov preliv, čips citrusov, mango	

## IZBERITE SVOJ NAJLJUBŠI PRELIV:

Caesar, bučni, balzamični

# GOVEDINA

---

## "MEET FOR 1"

200 g                      250 g                      500 g

---

### SLOVENIJA

Goveji file (Filet mignon) ..... 28 € ..... 32 € ..... 59 €

2-4 tedne zorjena štajerska Simmental govedina

Rump steak ..... 17 € ..... 22 € ..... 41 €

2-4 tedne zorjena štajerska Simmental govedina

---

### NEMČIJA

RIB EYE ..... 400 g / 52 €

Simmental govedina

---

### ZDA

Goveji file (Filet mignon) ..... 35 € ..... 43 € ..... 79 €

Black Angus govedina (USDA Prime)

---

## "MEET TO SHARE"

---

### ZDA

Rib eye (bone in) ..... 800 g / 109 €

Black Angus govedina (USDA Prime)

---

### IRSKA

Tomahawk ..... 100 g / 8,5 €

S kostjo zorjena in pečena Black Angus govedina

---

### ŠKOTSKA

Porterhouse ..... 850 g / 99 €

File in rostbif Hereford govedine, pečene s kostjo

## NI GOVEDINA

---

Spare ribs ..... 300 g / 10 €.. 600 g / 16 €  
Počasi pečena v rožmarinovi BBQ omaki

Nageci in nagice ..... 300 g / 12 €.. 400 g / 15 €  
Ročno paniran piščančji file z dijonsko kremo

## SPREMLJAVA

---

Domač pomfri ..... 4,5 €  
Domač pomfri s parmezanom in istrskimi dišavnicami ..... 5,5 €  
Hrustljavi krompir z rožmarinom ..... 5,5 €  
Temni šampinjoni z drobnjakom ..... 5 €  
Sladki krompir ..... 6 €  
Artičoke v ovoju pršuta ..... 6 €  
Brokoli in cvetača z arašidi ..... 6 €  
Špinača z maslom ..... 6 €

## DODATKI & OMAKE

---

Zeliščni aioli/dijonska omaka/BBQ omaka/Ketchup ..... 1,5 €  
Poprova omaka ..... 3 €  
Tartufova omaka ..... 4 €

## RIBIČEV ULOV

---

**File lososa** ..... 18 €  
S kremo limonske trave

**Tuna tataki** ..... 24 €  
S pire krompirjem, wasabijem, sojino omako, sezamovim oljem, rdečo redkvijo

**Galicijska hobotnica** ..... 24 €  
S sezonsko prilogo

**Ribe iz pečice**  
S sredozemsko zelenjavo in krompirjem 85 € (na kg)/S piransko soljo 75 € (na kg)

## BURGERJI

---

**Chicken** ..... 11,5 €  
Hrustljav piščančji file, paradižnik, solata, majoneza, kisle kumarice

**Classic burger** ..... 11,5 €  
Goveje meso, karamelizirana čebula, paradižnik, solata, salsa rossa, dijonska omaka, kisle kumarice

**Cheesburger** ..... 12,5 €  
Goveje meso, cheddar, karamelizirana čebula, paradižnikova marmelada, BBQ omaka, salsa rossa, kisle kumarice

**We love Cheese** ..... 12,5 €  
Goveje meso, cheddar, gorgonzola, hrustljava slanina, zeliščni aioli, salsa rossa

**We love Truffles** ..... 16 €  
Goveje meso, gorgonzola, tartufi (omaka), solata, rdeče zelje, salsa rosa

**Steakhouse burger** ..... 16 €  
Goveje meso, rezine govejega fileja, gorgonzola, hrustljava slanina, cheddar, paradižnik, figova omaka, BBQ omaka

## "NAREDI SI DRUGAČNEGA"

---

**Double patty 200 g** ..... + 5 €

**Zamenjaj govedino za veganski polpet** ..... + 2 €

**Make it naked, it's for free-sleci ga brezplačno**

---



ROŽMARIN HOSPITALITY GROUP / GALERIJA GOSPOSKA D.O.O.

Gosposka ulica 8, 2000 Maribor / DŠ 71177183

Vse cene so v EUR in vsebujejo DDV.

Pridržujemo si pravico do spremembe cenika

Za Informacije o alergeni povprašajte naše prijazno osebje.

@rozmarin\_group

[www.rozmaringroup.si](http://www.rozmaringroup.si)