

# Le Bistro Esplanade

Otvoren još 1986. godine po uzoru na francuski tip malih restorana, Le Bistro je odmah zauzeo važno mjesto u dnevnom životu glavnog grada. Profinjeno art deco nasljeđe hotela, bistro-klasici, svježe lokalne namirnice, legendarni Esplanade štrukli te opuštena atmosfera, čine ovaj ambijent ugodnim za svakodnevne susrete uz kavu, kolač ili tradicionalnu hrvatsku kuhinju s dozom pariškog šika. Dopustite da Le Bistro bude vaša oaza mira i opuštanja u trenucima predaha između poslovnih ili privatnih obveza.




Opened in 1986, as a small French type of restaurant, Le Bistro immediately took an important place in the everyday life of the capital. Sophisticated art deco heritage combined with bistro classics, seasonal local produce, legendary Esplanade Štrukli and a relaxed atmosphere make this an ideal place for daily encounters with coffee, cake or traditional Croatian cuisine with Parisian panache. Allow us to welcome you to an effortlessly-stylish eaterie in an unforgettable setting.



*Inspiré depuis sa création, en 1986, par le style des petits restaurants à la française, Le Bistro s'est très vite fait une place de choix dans la restauration de jour de la capitale. Le charme authentique de la décoration art déco de l'hôtel, les classiques de la cuisine de bistrot, les produits frais locaux, les légendaires štrukli Esplanade et l'atmosphère détendue de ce lieu composent un cadre agréable pour vos rendez-vous quotidiens autour d'un café, d'un gâteau ou d'un repas alliant les saveurs de la cuisine croate traditionnelle à un zeste de chic parisien. Laissez-vous choyer dans l'oasis de bien-être et de tranquillité que vous réserve Le Bistro pour vos instants de détente entre obligations professionnelles et personnelles.*



U Esplanade Zagreb hotelu vodimo posebnu brigu o podrijetlu naših namirnica i načinu pripreme hrane. Kako bismo olakšali odabir hrane koja odgovara Vašim prehrambenim navikama u jelovniku su obilježena jela koja ne bi trebala sadržavati gluten, ona primjerena vegetarijanskoj prehrani te jela koja odgovaraju Halal standardima. No, radi dodatnog opreza, molimo Vas da prilikom narudžbe naglasite osoblju Vaše potrebe i prehrambene navike, alergene ili posebnu intoleranciju na neku namirnicu, kako biste bezbrižno uživali u svojem jelu. S radošću ćemo ispuniti svaki Vaš zahtjev.

Konsumacijom proizvoda iz ribarstva koji se nalaze u jelima s oznakom  podržavate projekt Fish Forward i odgovorno ponašanje prema prirodi. U suradnji s WWF-om (Svjetska organizacija za zaštitu prirode).


PDV je uključen u cijene.

Osobama mlađim od 18 godina ne poslužujemo alkoholna pića i duhanske proizvode.

\* Cijena u eurima (€) je samo informativna, a stvarna ovisi o tečaju na dan plaćanja ili odlaska iz hotela.



At the Esplanade Zagreb Hotel we place special care on the origin of our food and food preparation methods. In order to make ordering easier for those with special dietary needs, gluten-free, vegetarian, as well as Halal dishes are specially marked in our menu. However, in order to feel completely at ease, we would kindly ask you to emphasize your needs, eating habits, allergies or food intolerance to our staff when ordering, to fully enjoy the meal.

Consuming fishery products used in the dishes, marked with  you support a Fish Forward project and responsible behavior towards nature.

In cooperation with the - WWF (World Wide Fund for Nature).

V.A.T. is included in the prices.

Please note we do not serve any alcoholic beverages or tobacco products to guests aged under 18.

\* Prices in euros (€) are informative only and actual price in euros depends on foreign currency exchange.



*L'Esplanade Zagreb est particulièrement attentif à la provenance des produits et au processus de préparation de la nourriture qui y est servie. Afin de vous permettre de facilement sélectionner les plats qui correspondent à vos habitudes alimentaires, notre menu indique les plats sans gluten, ceux adaptés à un régime végétarien et ceux préparés de façon Halal. Cependant, par principe de précaution, nous vous demandons lors de votre commande de nous signaler tous vos régimes et habitudes alimentaires, surtout vos intolérances à certains ingrédients afin de pouvoir profiter de votre plat sans aucun souci.*

En consommant dans ce plat des produits de la pêche marqués,  vous soutenez le projet Fish Forward et soutenez un comportement responsable par rapport à la nature.

En collaboration avec le Fond Mondial pour la Nature (WWF).

La TVA est inclusé dans le prix.

Veillez noter que la vente de boissons alcoolisées et produits du tabac est réservée aux personnes de plus de 18 ans.

\* Les prix en euros (€) sont indicatifs car ils sont soumis à la fluctuation du taux de change. La facturation est établie au cours du jour du paiement ou de votre départ de l'hôtel.

Le  
**Bistro**  
Esplanade

À LA CARTE MENU  
Chef Ana Grgić



# Chef Ana Grgić

Ana Grgić je talentirana i šarmantna šefica kuhinje koja u svaki novi jelovnik unosi specifičan potpis, svježinu, kreativnost i diskretnu dozu prepoznatljivog pariškog šika, kombinirajući pritom okuse tradicionalne hrvatske kuhinje s vrhunskim domaćim namirnicama.

Ljubav Esplanade i Ane traje već dugi niz godina. Započevši kulinarsku karijeru 1999. godine volontiranjem upravo u ovom hotelu, Ana je, vođena visokim ambicijama, znanjem i kulinarskim vještinama, usavršavanjem uz vrhunske svjetske chefove, 2012. godine preuzela funkciju chefa i tako postala prva žena na čelu Esplanadine kuhinje. Ana je primila niz priznanja za osobnost, izvrsnost i stil kuhanja. Prestižne publikacije nominirale su je za Ženu godine i Osobu godine, a njezin je rižoto 2013. i 2016. godine u poznatom vodiču Guida Gallo uvršten među 101 najbolji rižoto u svijetu. Anin stil pripreme jela i njezina osobnost doveli su je do sudjelovanja u poznatoj kulinarskoj televizijskoj emisiji Celebrity MasterChef u ulozi članice žirija. Ana je proglašena i za Velikog kuhara sutrašnjice po izboru Gault & Millau vodiča s posebnim naglaskom na poštivanje sezonalnosti i kvalitete namirnica, dok je Michelin vodič tri godine zaredom uvrstio Le Bistro u svoju listu preporuka. Njezinu gastronomsku kreativnost prepoznalo je i poznato udruženje gastronomoma Chaîne des Rôtisseurs koje je Ani uručilo prestižnu titulu Chef Rôtisseur.

Uz to što je u svojoj karijeri pripremala jela za brojne osobe iz javnog života i državne dužnosnike, Ana ponosno nosi titulu ambasadorice projekta Fish Forward u Hrvatskoj u inicijativi WWF-a (Svjetska organizacija za zaštitu prirode), kako bi svojim primjerom utjecala na svijest potrošača o globalnim ekološkim i socijalnim posljedicama potrošnje proizvoda iz ribarstva.

---

Talented and charming are words that perfectly describe chef Ana Grgić. With her kitchen-wizardry she crafts each new menu with her specific signature, freshness, creativity and discrete dose of recognizable Parisian chic. Equally she hits the spot by combining the wonderful flavors of traditional Croatian cuisine with top-quality local ingredients.

The love between the Esplanade and Ana has continued for many years. Her culinary career started way back in 1999 by volunteering at this very hotel. Driven by high ambitions, knowledge and culinary skills, through her invaluable training among the world's top chefs, in 2012 Ana took over as Chef de cuisine to become the first woman to lead the Esplanade. Ana has received numerous awards for personality, excellence and cooking style. She was nominated for Woman and Person of the Year according to various prestigious publications, and in 2013 and in 2016 her risotto was featured in the famous guide Guida Gallo - among the 101 best risottos in the world.

Ana's unique style of food preparation complemented by her personality has led her to participate in the popular culinary TV show Celebrity MasterChef as a member of the jury. Ana was also named the Great Chef of Tomorrow by Gault & Millau Guide with a special emphasis on respecting the seasonality and food quality, while the Michelin guide included Le Bistro in its list of recommendations for three years in a row.

Her culinary creativity was also recognised by the famous gastronomy association Chaîne des Rôtisseurs having awarded Ana with the prestigious Chef Rôtisseur title.

In addition, during her career she has prepared meals for a multitude of global celebrities and state officials. Ana proudly carries the title of ambassador of the Fish Forward project in Croatia - an initiative of WWF (World Wide Fund for Nature). Through this work she continues to influence consumer awareness of global environmental and social consequences of consumption products from fisheries.

Ana Grgić est une chef talentueuse et charmante qui introduit dans chaque menu une réelle spécificité, fraîcheur, créativité et une dose discrète de chic parisien en combinant les goûts traditionnels de la cuisine croate avec des ingrédients locaux d'exception.

L'amour entre l'Esplanade et Ana dure depuis de longues années déjà. Ana commença sa carrière en 1999 en faisant son premier stage dans ce même hôtel. Ses hautes ambitions, son savoir et son indéniable talent poli au contact des plus grands chefs mondiaux lui permirent de devenir chef en 2012. Elle fut ainsi la première femme chef de la cuisine de l'Esplanade. Ana reçut de nombreux prix pour sa personnalité, son excellence et le style de sa cuisine. Elle fut nommée Femme et Personne de l'année par de prestigieuses publications. Son risotto fut d'ailleurs en 2013 et en 2016 classé parmi les 101 meilleurs risottos du monde par le célèbre guide Guida Gallo. Son style de préparation des plats et sa personnalité conduisirent Ana à participer à la fameuse émission culinaire télévisée Celebrity Master Chef en tant que membre du jury. Ana a été élue chef de demain par le guide Gault & Millau soulignant son accent particulier pour les produits de saison et de qualité; pendant que le Guide Michelin place Le Bistro dans ses recommandations pour la troisième année de suite. La créativité gastronomique de Ana a été reconnue par la célèbre association gastronomique de La Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs, notamment, par le titre prestigieux Chef Rôtisseur.

Bien qu'elle ait eut au cours de sa carrière l'occasion de cuisiner pour nombre de personnalités et hommes politiques, Ana porte fièrement le titre d'ambassadeur du projet Fish Forward en Croatie à l'initiative du Fond Mondial pour la Nature (WWF) afin de d'attirer l'attention des consommateurs sur les conséquences écologiques et sociales de la consommation des produits de la pêche.

## PREDJELA ❧ APPETIZERS ❧ ENTRÉES

Panna cotta od burratine, salsa i gel od avokada, maslinovo ulje, rikola, rajčice  
Burratina panna cotta, salsa and avocado gel, olive oil, rocket salad, tomatoes  
*Panna cotta de burratina, salsa et gel d'avocat, huile d'olive, roquette, tomates*

95 kn 13 €\*  
  

Jadranski škampi, kadaif, pečeni krastavci, juha od kopra i krastavaca  
Adriatic shrimps, kataifi, roasted cucumbers, dill and cucumber soup  
*Langoustines en kadaïf, concombres rôtis, potage à l'aneth et aux concombres*

245 kn 33 €\*  
  

Marinirana skuša, marinada od octa i maslinovog ulja, hrskavo povrće, quinoa  
Marinated mackerel, vinegar and olive oil marinade, crispy vegetables, quinoa  
*Maquereau mariné, marinade au vinaigre et à l'huile d'olive,*

*légumes croustillants, quinoa*

95 kn 13 €\*  
 

Rakovica, svježe tikvice, listići bosiljka, aioli s tikvicama, hrskava tapioka

Spider crab, fresh zucchini, basil leaf, zucchini aioli, crunchy tapioca

*Araignée de mer, courgettes crues, feuilles de basilic,*

*aioli aux courgettes, tapioca croustillant*

185 kn 25 €\*  
  

Rösti od celera, pečeni kavijar od pastrve, dimljena pastrva, topla krema od celera

Celery rösti, roasted trout caviar, smoked trout, warm celery cream

*Rösti de céleri-rave, caviar de truite poêlé, truite fumée, crème de céleri chaude*

95 kn 13 €\*  
  

Quiche sa šparogama, poširano jaje, tartufi, dimljena šunka od crne slavonske svinje

Quiche with asparagus, poached egg, truffles, smoked black Slavonian pig ham

*Quiche aux asperges, œuf poché, truffes, jambon cru de porc noir de Slavonie*

125 kn 17 €\*  
  

Salata s bučom, kozja skuta, dresing od bučinog ulja  
i prženih lješnjaka, chia sjemenke  
Salad with pumpkin, fresh goat cheese, dressing of pumpkin oil  
and roasted hazelnuts, chia seeds  
*Salade de courge et fromage de petit-lait, assaisonnement à l'huile de courge  
et aux noisettes grillées, graines chia*

75 kn 10 €\*  
  

Dimljena pačja prsa, karamelizirani pastirnjak, teriyaki, bok choy  
Smoked duck breast, caramelized parsnip, teriyaki, bok choy  
*Magret de canard fumé, panais caramélisé, teriyaki, chou bok choy*

130 kn 17 €\*  


Vitello tonnato, list kapara, ušćerena korica limuna, baby salata  
*Vitello tonnato, caper leaf, sugared lemon peel, baby salad*  
*Vitello tonnato, feuille de câprier, zeste de citron confit, jeunes pousses de salade*



95 kn 13 €\*  


Cezar salata, paški sir, cruton s maslinovim uljem, marmelada od suhih grožđica  
Caesar salad, Pag island cheese, crouton with olive oil, raisin marmalade  
*Salade César, fromage de Pag, croûton à l'huile d'olive, marmelade de raisins secs*



85 kn 12 €\*  
 

## JUHE ❧ SOUPS ❧ SOUPES

Krem juha od bukovača, gel od aronije, pržena bukovača  
Cream of oyster mushroom soup, aronia gel, roasted oyster mushroom  
*Velouté de pleurotes, gel d'aronie, pleurote frite*

65 kn 9 €\*  
 

Juha od peršina, pithivier s kremom od skute, crumble od pancete  
Parsley soup, cottage cheese pithivier, pancetta crumble  
*Potage au persil, pithivier à la crème de fromage de petit-lait, crumble au lard*


45 kn 6 €\*  
 




RIŽOTO ❧ *RISOTTO* ❧ *RISOTTO*

PITA ❧ *PIE* ❧ *TOURTE*


Dimljeni rižoto sa sušenim trubama i kremom od komorača  
*Smoked risotto with dried chanterelles and fennel cream*  
*Risotto fumé aux trompettes de la mort séchées et crème de fenouil*

95 kn 13 €\*  


Domaći rezanci s tartufima, blok od gušćje jetre, sok od naranče  
*Homemade noodles with truffles, foie gras, orange juice*  
*Pâtes maison aux truffes, bloc de foie gras, jus d'orange*

145 kn 19 €\*  


Raviolo punjen s dimljenim kozicama, velouté od rakova, krema od rajčica, bosiljak  
*Raviolo stuffed with smoked prawns, crab velouté, tomato cream, basil*  
*Ravioli aux crevettes fumées, velouté de crustacés, crème de tomates, basilic*

85 kn 11 €\*  


## GLAVNA JELA ‹ MAIN DISHES › PLATS

Janjeći burger u maramici, masline, krumpiri, domaća focaccia, krema od patlidžana  
Lamb burger in caul fat, olives, potatoes, homemade focaccia, eggplant cream  
*Burger d'agneau en crépine, olives, pommes de terre, focaccia maison,*  
*crème d'aubergine*

140 kn 19 €\*  


Glazirani teleći ossobuco, svježi bosiljak, basmati riža sa sušenim rajčicama i pinjolima  
Glazed veal ossobuco, fresh basil, basmati rice with sun dried tomatoes and pine nuts  
*Osso bucco de veau glacé, basilic frais, riz basmati aux tomates séchées et aux pignons*

155 kn 21 €\*  
 

USA striploin, krema od ljutike, confit od luka, pečeni šampinjoni s timijanom  
USA striploin steak, shallot cream, onion confit, roasted mushrooms with thyme  
*Faux-filet de bœuf USA, crème d'échalotes, oignons confits, champignons rôtis au thym*

265 kn 35 €\*  
 

Biftek, kora od pistacija, krumpir s tartufima, smokve u prošek  
Beef fillet, pistachio crust, truffle potatoes, figs in Prosecco  
*Filet de bœuf en croûte de pistaches, pommes de terre aux truffes, figues au prošek*

210 kn 28 €\*  
 

Prženi smuđ u smeđem maslacu, dimljeni batat, kelj s čilijem  
Fried zander in brown butter, smoked sweet potatoes, kale with chilli pepper  
*Sandre poêlé au beurre noisette, patate fumée, chou frisé au chili*

145 kn 19 €\*  
  

Grdobina u papiru, korjen kurkume, poriluk, sušene rajčice, lardo, kadulja  
Monkfish in paper, turmeric root, leek, sun dried tomatoes, lardo, sage  
*Lotte en papillote, racine de curcuma, poireau, tomates séchées, lard blanc, sauge*

195 kn 26 €\*  
  

Trlja kamenjarka, marmelada od komorača i šafrana,  
pečene artičoke, velouté od citrusa

Striped red mullet, fennel and saffron marmalade, roasted artichoke, citrus velouté  
*Rouget-barbet de roche, marmelade de fenouil au safran,  
artichauts rôtis, velouté d'agrumes*

165 kn 22 €\*



Confit od sipe, pečena bijela palenta sa začinskim biljem,  
šenon krema, limunov sok

*Cuttlefish confit, roasted white polenta with herbs,  
romanesco broccoli cream, lemon juice*  
*Seiche confite, polenta Blanche aux herbes aromatiques,  
chou romain, jus de citron*

120 kn 16 €\*



# KLASICI ✧ CLASSICS ✧ NOS CLASSIQUES

Selekcija bezvremenskih Le Bistro klasika i tradicionalnih zagrebačkih jela pripremanih po starim isprobanim recepturama.

---

Selection of timeless Le Bistro classics and traditional Zagreb dishes carefully crafted over old tried and tested recipes.

---

*Sélection de classiques intemporels Le Bistro et de plats traditionnels de Zagreb selon de vieilles recettes éprouvées.*



Bečki odrezak, kremasti pire i lisnate salate  
Wiener Schnitzel , creamy mash and salad leaves  
*Escalope viennoise et purée de pommes de terre crémeuse*

130 kn 17 €\*



Tatarski od tune (120 g), salata od rikole i mini rajčica  
Tuna tartare (120 g), rucola and cherry tomatoes  
*Tartare de thon (120 g), salade de roquette et tomate cerise*

145 kn 19 €\*



Tatarski biftek (120 g), pommes frites i začinjeni maslac  
Steak tartare (120 g), pommes frites and seasoned butter  
*Steak tartare (120 g), frites et beurre assaisonné*

220 kn 29 €\*

Zapečeni štrukli Esplanade  
Gratinated štrukli Esplanade  
*Štrukli Esplanade à la crème, légèrement gratinés au four*

70 kn 9 €\*



Zapečena luk juha  
Gratinated onion soup  
*Soupe à l'oignon gratinée au four*

55 kn 7 €\*

## PRILOZI ❧ *SIDE DISHES* ❧ *GARNITURES*

Pečeno povrće  
Baked vegetables  
*Légumes rôtis*  
35 kn 5 €\*  
  

Sezonske salate  
Seasonal salads  
*Salade de saison*  
35 kn 5 €\*  
  

Kremasti špinat  
Creamed spinach  
*Crème d'épinards*  
35 kn 5 €\*  
  



Pire krumpir  
Mashed potatoes  
*Purée de pommes de terre*  
35 kn 5 €\*  
  

## DESERTI ❧ DESSERTS ❧ DESSERTS

Limun meringue, lemon curd, prhko tijesto od limunske trave

Lemon meringue, lemon curd, flaky lemon grass pastry


Meringue au citron, lemon curd, pâte brisée à la citronnelle

40 kn 5 €\*  
 

Karamelizirani mango, ricotta i bijela čokolada

Caramelized mango, ricotta and white chocolate

Mangue caramélisée, ricotta et chocolat blanc

45 kn 6 €\*  
  

Mille-feuille s jagodama, prah od mente, kakao crunch

Mille-feuille with strawberries, mint powder, cocoa crunch

Mille-feuille aux fraises, poudre de menthe, crunch de cacao

45 kn 6 €\*  
 

Rum baba, karamelizirani ananas, krema od kokosa

Rum baba, caramelized pineapple, coconut cream

Baba au rhum, ananas caramélisé, crème de noix de coco

40 kn 5 €\*  


Topli čokoladni kolač s jagodama, krema od mente i vanilije

Warm chocolate cake with strawberries, mint and vanilla cream

Moelleux au chocolat et aux fraises, crème vanille à la menthe

65 kn 9 €\*  
 

❧ BEZGLUTENSKI MENU LE BISTRO ❧

❧ GLUTEN-FREE MENU LE BISTRO ❧

❧ MENU SANS GLUTEN LE BISTRO ❧



Hotel Esplanade ponosni je nositelj prvog BOSK gluten free certifikata u Hrvatskoj, koji se temelji na principima HACCP sustava.

Namirnice i sirovine koje se koriste u pripremi jela certificirane su od provjerenih dobavljača, velika se pažnja pridaje pravilnom skladištenju i pripremi prilikom koje ne dolazi do kontaminacije s ostalim sirovinama koje sadrže gluten.

Vaše jelo će biti diskretno obilježeno, a našem osoblju možete uputiti dodatna pitanja vezana uz jela koja poslužujemo. Iako u našem restoranu provodimo sve gore navedene mjere, osobama s celijakijom preporučamo dodatni oprez.

Uživajte i uvjerite se da jela bez glutena mogu biti ukusna i slasna.

Dobar tek!

---

The Esplanade Hotel is proud to have been awarded Croatia's first BOSK gluten-free certificate, as founded on HACCP standards.

All the ingredients and raw materials in our dishes are certified by verified suppliers, and much care is dedicated to proper storage as well as preparation, so as to eliminate contamination by other ingredients containing gluten.

Your dish will be discretely marked for recognition, and you may feel free to pose any additional questions to our staff members. Although we make sure to implement all the above-mentioned measures in our restaurant, individuals with Celiac disease should nonetheless take extra care.

We invite you to come and taste for yourself that gluten-free dishes can be truly delicious.

Bon appetit!

---

L'Hôtel Esplanade s'enorgueillit d'être l'heureux titulaire du premier certificat sans gluten BOSK, reposant sur les principes du système HACCP.

Ingrédients et matières premières utilisées pour la préparation des plats sont certifiés par des fournisseurs de confiance. Un soin des plus importants est accordé à leur stockage et leur préparation afin qu'ils n'entrent jamais en contact avec les ingrédients et matières contenant du gluten.

Votre plat portera une marque distinctive discrète. Vous pouvez par ailleurs vous adresser à notre personnel pour toute question sur les plats que nous vous servons. Bien que notre restaurant se fasse un devoir de mettre en œuvre les mesures ci-dessus, nous recommandons aux personnes atteintes de maladie cœliaque d'être toujours attentives.

Régalez-vous et rendez-vous compte par vous-mêmes qu'un plat sans gluten peut être excellent.

Bon appétit!



Izbor bezglutenskog kruha i peciva  
The selection of gluten-free bread and rolls  
*Sélection de pains et petits pains sans gluten*  
25 kn 3 €\*

Zapečeni štrukli u kremastom umaku od vrhnja  
Štrukli baked in a creamy sauce  
*Štrukli à la crème, légèrement gratinés au four*  
75 kn 10 €\*

Pečena tortica od brie sira, salata od cikle, javorov sirup  
Brie cheese tartlet, beetroot salad, maple syrup  
*Tartelette au brie, salade de betteraves, sirop d'érable*  
85 kn 11 €\*

Ravioli sa skutom i tartufima, krema od špinata  
Ricotta cheese and truffles ravioli, spinach cream  
*Ravioli au caillé et aux truffes, crème d'épinards*  
85 kn 11 €\*

Izbor dnevno svježih bezglutenskih kolača  
The selection of daily made gluten-free cakes  
*Sélection de gâteaux du jour sans gluten*  
55 kn 7 €\*

# Esplanade Gourmet Collection



❧ SLASNI ESPLANADE OKUSI ZA VAN ❧

❧ *ESPLANADE'S DELICIOUS FLAVORS 2 GO* ❧

❧ *LES DÉLICIES DE L'ESPLANADE À EMPORTER* ❧

Pripremljene iz svježih pomno odabranih namirnica u Esplanadinoj slastičarnici slastice iz Esplanade Gourmet kolekcije pakirane u dizajnerski oblikovane kutije mogu biti savršen poklon dragim osobama ili vlastita doza hedonizma uz kavu ili čaj.

---

Prepared in our very own pastry kitchen, Esplanade Gourmet's sweet delicacies, made with carefully selected and fresh ingredients and packed in stylishly designed boxes, may just be the perfect gift for someone close, or even your own personal dose of indulgence with a cup of coffee or tea.

---

*Les délicies sucrés Esplanade Gourmet sont préparés dans la pâtisserie de l'Esplanade à partir d'une sélection exclusive d'ingrédients frais de qualité et emballés dans de superbes boîtes design. Ils sont un cadeau idéal pour vos proches ou pour accompagner votre propre besoin d'hédonisme lors d'un café ou d'un thé.*

**Zamrznuti domaći ručno rađeni Esplanade štrukli, 4 kom.**

Frozen Hand-made Esplanade 'štrukli' (traditional pastry with cheese filling), 4 pcs.

*Beignets štrukli Esplanade faits main, surgelés, par 4.*

70 kn 9 €\*

**Francuski macaroni, 6 kom.**

French Macarons, 6 pcs.

*Macarons à la française, par 6.*

70 kn 9 €\*

**Ručno rađene čokoladne praline raznih okusa, 16 kom.**

Hand-made Chocolate Pralines (various flavors), 16 pcs.

*Pralines faites main, goûts divers, par 16.*

140 kn 18 €\*

**Suhi kolačići\*\***

Dry pastries\*\*

*Biscuits secs\*\**

1 kg

145 kn 19 €\*

Kremasti kolači\*\*  
Creamy pastries\*\*  
Gâteaux crémeux\*\*  
1 kg  
160 kn 21 €\*

Torte\*\*  
Cakes\*\*  
Tartes\*\*

Cijena na upit ovisno o željama i veličini torte (4-6-12-16 osoba).  
Prices upon request, and in accordance with personal requests and size  
(available for 4-6-12-16 people).  
*Prix en fonction de vos désirs et de la taille de la tarte*  
(pour 4, 6, 12 ou 16 personnes).



\*\*Slastice iz Esplanade Gourmet kolekcije potrebno je naručiti minimalno 48 sati unaprijed, a moguće ih je preuzeti u Le Bistrou u dogovoreno vrijeme.  
Za sve ostale detalje oko pakiranja i dostupnih okusa,  
molimo posavjetujte se s našim osobljem.

---

\*\*It is necessary to pre-order desserts from our Esplanade Gourmet Collection at least 48 hours in advance. Pick-up is available at Le Bistro at a prearranged time.  
For any additional inquiries about packaging and available flavours, please consult with a member of staff.

---

\*\*Les délices de la collection Esplanade Gourmet doivent être commandés au minimum 48h à l'avance. On peut les retirer au Bistro à une heure convenue.  
Pour davantage de détails sur les emballages et les goûts disponibles, veuillez s'il vous plaît vous adresser à notre personnel.

# DNEVNI MENU ❧ *DAILY MENU* ❧ *MENU DU JOUR*

od ponedjeljka do nedjelje ❧ Monday to Sunday ❧ *du lundi au dimanche*

predjelo ❧ appetizer ❧ *entrée*  
glavno jelo ❧ main dish ❧ *plat principal*  
desert ❧ dessert ❧ *dessert*

Uključujući čašu bijelog ili crvenog vina kuće te kavu ili čaj  
Including 1 glass of white or red house wine and coffee or tea  
*Inclus d'un verre de vin blanc ou rouge et café ou thé*

160 kn 22 €\*

Proljeće/ljeto 2019.  
Spring/summer 2019



ESPLANADE  
ZAGREB HOTEL

Mihanovićeve 1, 10000 Zagreb, Croatia  
T. +385 1 4566 666 F. +385 1 4566 050 E. [info@esplanade.hr](mailto:info@esplanade.hr)  
[www.esplanade.hr](http://www.esplanade.hr)