

DOBRODOŠLI U LEMONGARDEN RESTAURANT

Restoran Lemongarden, smješten unutar ekskluzivnog Heritage Hotela Lemongarden u Sutivanu na otoku Braču, nudi vrhunsko fine dining iskustvo u kojem se mediteranska tradicija skladno isprepliće sa suvremenom kulinarskom umjetnošću.

Naš à la carte jelovnik odaje počast bogatoj gastronomskoj baštini regije. Nadahnuta okusima Jadrana i prirodnim bogatstvom otoka, svako jelo priprema se s posebnom pažnjom, koristeći samo probrane sastojke – od kojih mnogi dolaze iz naših vrtova, voćnjaka i lokalne proizvodnje.

Na čelu kuhinje je chef Ante Udovičić, istinski kulinarski vizionar s bogatim iskustvom iz najprestižnijih hrvatskih restorana, kao i međunarodnih kulinarskih institucija. Njegovo duboko poštovanje prema vrhunskim sastojcima, uz suvremen i kreativan pristup tehnici i prezentaciji, jamči gastronomski doživljaj koji u isto vrijeme čuva tradiciju i donosi modernu eleganciju.

Helena Ramsbacher i Lemongarden tim

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

Gault&Millau

falstaff

RESTORANT LEMONGARDEN

À LA CARTE PREDJELA

KAMENICE <small>Alergeni: mekušci (kamenice)</small>	45.-€
Svježe kamenice servirane na drobljenom ledu, nadjevene maceriranim jagodama i rabarbarom Ulje od bosiljka	
JADRANSKA LIGNJA <small>Alergeni: mekušci (lignje)</small>	35.-€
Rezanci jadranske lignje tostirani na otvorenoj vatri Hladna salsa od jagoda, ljutike, krastavca i kandiranog kumkvata Osvježavajući domaći sirup od mente Ulje od bosiljka	
PUT SVETOG JAKOVA <small>Alergeni: gluten, jaja, mekušci, riba, mlijeko</small>	38.-€
Delikatesni tostirani brioš sendvič Jakobove kapice Konfitirani žumanjak Dimljeni usoljeni incun Pulpa od rajčice Vlasac	
PILEĆI TARTAR <small>Alergeni: jaja (brioš), mlijeko, gluten, senf</small>	32.-€
Termički obrađene kockice pilećih prsa Grčki jogurt Dijon senf Dimljena paprika Zelene masline Hrskava pileća koža Vlasac Prženi domaći brioš	
JANJEĆI CARPACCIO <small>Alergeni: mlijeko, orašasti plodovi (pinjoli) gluten</small>	35.-€
Janjeća leđa od janjetine hranjene aromatičnim divljim travama u maslinicima otoka Brača Bob Šparoge Domaća bračka skuta Pinjoli Rukola Ručno rađeni grisini s češnjakom i ružmarinom	

JUHE

- PROLJETNO ZELENILLO** Alergeni: rakovi (škampi), orašasti plodovi (lješnjaci), mlijeko **20.-€**
Brokula | Šparoge | Bob | Grašak | Špinat | Panakota od jadranskog škampa |
Ukiseljeni i tostirani lješnjaci | Ekstra djevičansko maslinovo ulje
- JUHA OD LIMUNA & TARTAR OD BIJELE RIBE (topla ili hladna)** Alergeni: riba **20.-€**
Limuni iz našeg vrta | Slanutak | Yuzu citrus | Vrhnje od kokosa | Povrtni
temeljac | Tartar od bijele ribe | Korica limete

DOMAĆA TJESTENINA

Brašno iz starog talijanskog mlina, jaja iz slobodnog uzgoja i morska sol

- ŠPAGETI** Alergeni: gluten, mekušci, mlijeko, jaja **Velika/ Mala**
32.-€/ 26.-€
Ručno rađena tjestenina špagete | Svježe jadranske vongole | Češnjak | Bijelo
vino Pošip | Riblji temeljac | Sir Grana Padano | Limunski timijan | Domaće sušene
cherry rajčice | Lemongarden ekstra djevičansko maslinovo ulje
- TAGLIATELE** Alergeni: gluten, jaja, mlijeko, rakovi **37.-€/ 27.-€**
Ručno rađena tjestenina tagliatela u stilu carbonara | Jadranski repovi škampa |
Žumanjak | Češnjak | Sir Pecorino | Peršin | Lemongarden ekstra djevičansko
maslinovo ulje
- RAVIOLI MORE & OTOK** Alergeni: gluten, mlijeko, jaja, rakovi, orašasti plodovi (bademi) **36.-€/ 26.-€**
Ručno rađeni duplo punjeni ravioli | Janjeći tingul | Bračka skuta i kozice | Pileći
umak beurre blanc | Pesto od agruma

PICI Alergeni: gluten, jaja, mekušci, rakovi, mlijeko

Mekano pripremljeno krumpirovo tijesto u obliku „PICI“ tjestenine, glazirano sa šampanjcem i maslacem | Sir Grana Padano | Tostirane kozice i kocke jadranske plavorepe tune | Školjke

36.-€/ 26.-€

RIŽOTO

Vialone Nano riža iz regije Veneto, zlatni maslac iz Normandije, parmezan iz Parme, hladno prešano ekstra djevičansko maslinovo ulje iz Lemongarden maslinika, receptura za najkremastiji rižoto u Hrvatskoj

Velika/ Mala

ZELENILO U RIŽOTU Alergeni: mlijeko, riba

Vialone Nano riža | Šparoge | Bob | Grašak | Špinat | Potrbušina brancina | Korica zelenog limuna | Gel od limuna | Parmezan | Maslac | Lemongarden ekstra djevičansko maslinovo

28.-€/ 21.-€

RIŽOTO OD HLAPA Alergeni: mlijeko, rakovi

Vialone Nano riža | Bogata juha od hlapa | Meso hlapa | Pileća kožica | Konjak Hennessy | Maslac od hlapa | Sir Parmigiano Reggiano | Hrskavi kapari | Lemongarden ekstra djevičansko maslinovo ulje

38.-€/ 32.-€

GLAVNA JELA

- JADRANSKA HOBOTNICA** Alergeni: gluten, mekušci, jaja **42.-€**
Sporo kuhana i pritisnuta jadranska hobotnica | Panko prženi Katsu | Crvena, žuta i zelena salsa
- JADRANSKA PLAVOREPA TUNA** Alergeni: riba, mlijeko, orašasti plodovi (smokvenjak) **45.-€**
Srednje pečena plavorepa tuna pripravljena na otvorenoj vatri | Tostirana bijela krupica kuhana u kozjem mlijeku | Smokvenjak | Tartar od limuna & krastavca
- IZ VRTA KA MORU** Alergeni: riba, orašasti plodovi, soja **42.-€**
Salata romana pečena na otvorenoj vatri | Emulzija stabljičastog celera i listova salate | Svijetli miso | Tostirani lješnjaci i bademi | Krema od češnjaka | File jadranskog brancina pečen na strani kože | Ekstra djevičansko maslinovo ulje
- JANJEĆI VITALAC** Alergeni: nema glavnih alergena **45.-€**
Janjeća plećka i jetrica od janjetine hranjene divljim biljem, pripravljena na otvorenoj vatri | Janjeća maramica | Hladna salsa od rotkvice, mladog luka i krastavca | Krumpir pečen u lugu
- TELETINA** Alergeni: orašasti plodovi (bademi) **35.-€**
Teleći file pripravljn na otvorenoj vatri | Mile feuille od korabice i pršuta | Umak od badema | Ulje smokvinog lista

TRADICIONALNA JELA

Naša jela su fine dining, ali nam je zadovoljstvo ponuditi nekoliko tradicionalnih specijaliteta

VITELLO TONNATO <small>Alergeni: jaja, riba, mlijeko</small>	30.-€
Mliječna teletina Kremasti umak od tune Kapari Prepeličja jaja Sušene cherry rajčice Lisnata salata Marinirani crveni luk Masline	
NJOKI <small>Alergeni: gluten, jaja, rakovi, mlijeko</small>	28.-€
Ručno rađeni njoki od krumpira Kozice Tikvice Sušene cherry rajčice Sir Parmigino Reggiano	
JADRANSKI BOUILLABAISSÉ <small>Alergeni: riba, mekušci, rakovi, gluten, jaja, sulfati</small>	55.-€
Tradicionalni bogati riblji brudet Šafran Komorač Korica naranče i svježe začinsko bilje Pernod Pastis & Grand Marnier Bijela riba Školjke Kozice i škampi Brusketa Rouille Lemongarden ekstra djevičansko maslinovo ulje	
TELEĆI RIŽOTO <small>Alergeni: mlijeko, sulfiti</small>	30.-€
Sporo kuhani ragu od mliječne teletine Vialone Nano riža Maslac Sir Parmigiano Reggiano Limunski timijan Lemongarden ekstra djevičansko maslinovo ulje	
TELETINA & LIMUNI <small>Alergeni: mlijeko, sulfiti</small>	38.-€
Tanki teleći odresci od mliječne teletine Limuni Kapari Bijelo vino Teleći umak Maslac Kuhano povrće glazirano na maslacu	
PAŠTICADA <small>Alergeni: sulfiti, gluten, mlijeko</small>	40.-€
16h kuhana junetina špikovana češnjakom i pancetom, u crnom vinu, dalmatinskom prošekom i korjenastom povrću Suhe šljive Ručno rađeni njoki od krumpira glazirani na maslacu	

BIFTEK & KRUMPIRIĆI Alergeni: jaja, mlijeko **45.-€**
Klasični biftek grilan na otvorenoj vatri | Juneći umak | Hollandaise umak |
Domaće prženi krumpirići posuti tapioka brašnom

VEGANSKA & VEGETARIJANSKA JELA

PROLIJETNO ZELENILLO Alergeni: orašasti plodovi (lješnjaci) **17.-€**
Brokula | Šparoge | Bob | Grašak | Špinat | Ukiseljeni i torstirani lješnjaci |
Lemongarden ekstra djevičansko maslinovo ulje

JUHA OD LIMUNA Alergeni: nema glavnih alergena **18.-€**
Limuni iz našeg vrta | Slanutak | Yuzu citrus | Vrhnje od kokosa | Povrtni
temeljac | Korica limete

ŠPAROGE Alergeni: orašasti plodovi (bademi) **32.-€**
Šparoge grilane na otvorenoj vatri | Krema od šparoga | Jus od povrća | Korica
od naranče | Drobljenac od badema | Kres

CVJETAČA Alergeni: nema glavnih alergena **28.-€**
Tostirani odrezak od cvjetače | Dimljena paprika | Krema od bijelog graha |
Svijetli miso | Salsa verde | Kres

SALATA ROMANA Alergeni: orašasti plodovi (bademi i lješnjaci), soja, sezam **23.-€**
Salata romana pečena na otvorenoj vatri | Emulzija stabljičastog celera i
listova salate | Svijetli miso | Tostirani lješnjaci i bademi | Krema od češnjaka |
Pire od slanutka

ZELENILLO U RIŽOTU Alergeni: nema glavnih alergena **28.-€**
Vialone Nan riža | Šparoge | Bob | Grašak | Špinat | Korica zelenog limuna |
Gel od limuna | Lemongarden ekstra djevičansko maslinovo ulje

DESERTI

HRAPOČUŠA <small>Alergeni: orašasti plodovi, jaja, mlijeko</small>	22.-€
Orah Naranča Meringue Cimet karamela Kava Liker Orahovac	
PROFUMI DI BRACHIA <small>Alergeni: orašasti plodovi, jaja, mlijeko, pšenica</small>	18.-€
Badem Limun Swiss meringue Kadulja	
CHERRY LADY <small>Alergeni: orašasti plodovi, jaja, mlijeko, pšenica</small>	20.-€
Svježi sir i Manjari čokolada Višnja Nyangbo čokolada Aceto od višanja	
SPRING BERRY <small>Alergeni: orašasti plodovi, jaja, mlijeko, pšenica</small>	20.-€
Džem od jagoda Bazga Jagode Ječam Badem Sorbet od jagode	
CARROT, CAROB & Co. <small>Alergeni: orašasti plodovi, jaja, mlijeko, pšenica, mliječni proizvodi</small>	18.-€
Mrkva Rogač Kefir sladoled Gel od mrkve Creme anglaise Ganache od marakuje & milerama	
SORBET & SHERBET VARIJACIJA <small>Alergeni: mliječni proizvodi, orašasti plodovi, jagode</small>	25.-€
Sezonsko voće - 5 kuglica	
SLADOLED KUGLICA <small>Alergeni: mliječni proizvodi, orašasti plodovi</small>	6.-€
Vanilija Pistacija Gianduja čokolada Kokos Limun - jogurt	
SORBET KUGLICA - Jagoda Bosiljak – jabuka Yuzu <small>Alergeni: jagoda</small>	6.-€
SHERBET KUGLICA - Kakao Kumkvat <small>Alergeni: mliječni proizvodi</small>	6.-€