Loora meni

U Loori spajamo Slavoniju kakvu pamtimo s kuhinjom kakvu živimo danas. Sezona, lokalne namirnice i cjelovit pristup kuhanju temelj su svakog jela. Naši tanjuri nastaju strpljenjem — kroz temeljce, fermentacije, odležavanja i vlastiti kruh. Okusi su poznati, ali izraženi na novi način. Dobrodošli.

Šest slijedova degustacijski meni 62,20

Dragi gosti, za degustacijski meni preporučujemo odvojiti barem dva sata.
Meni se poslužuje za cijeli stol, od 17:30 do 20:30.

Sve cijene su izražene u eurima.

Juhe

Krem juha od cvjetače 5,80
perlice od cikle, pjenica od tvrdog sira,prženi lješnjaci

Krem juha od gljiva 4,30
krutoni od kruha

Hladna predjela

Tatarski biftek 14,10
biftek, sol, papar, paprika, worchester umak, kapari, senf, kiseli krastavci, luk, češnjak, limunov sok, ocat, žumanjak, tabasco, maslinovo ulje, vlasac, prepečeni kruh

Teleći carpaccio 14,20
punjen svježim sirom, tanzhong pecivom, aromatiziran kojiem od ječma

Pladanj Loora 15,80
domaći kulen, selekcija različitih sireva sa Sirane OPG Gašić, kiseli krastavci, feferoni, domaći uštipci s vrhnjem

Topla predjela

Jastučići punjeni kulenom 7,20

Uštipci 4,10

Knedlica punjena mesom crne slavonske svinje 8,80

Četiri zalogaja Slavonije 7,70

Glavna jela

Steakovi

Ramstek 16,30
ramstek Hennessy Sabayon, krumpir pave i creme fraiche

Biftek 28,90
umak Moelle i baby krumpir s creme fraiche

Ribeye 25,60
Chimichurri, kulenova seka, čips od krumpira i pire od gljiva

Teleći biftek 28,70
umak Perigeaux (tartuf i crno vino), jabuke, celer, cikla i koji

Biftek wellington 30,80
menta i pire krumpir

Dry age steak | 100g 8,80
45 dana odležani steak, prilog i umak po izboru

Salate

Izbor sezonskih salata 4,00

Loora klasici

Pačja prsa 17,10
pastrnjak, umeshu genshu, džem od kobasice

Sporo kuhani teleći obrazi 24,30
umak od vina,knedlice od sourdough kruha,soubise od luka

Konfitirana svinjetina 12,50
celer, cikla, krumpir, samoborska muštarda, luk i čvarci

Piletina punjena pestom 9,80
pesto(bosiljak, blitva, matovilac i rikola), pršut, grana padano i baby krumpir s creme fraicheom

Pileći file punjen svježim sirom i tartufima 12,90
rimski njoki, sezonsko povrće, pire od mrkve

Zagrebački odrezak 12,50
pire krumpir i tartar

Lungić 12,90
demi glace, knedlice, cvjetača u tri teksture

Mesni uštipci 12,10
krumpir, ukiseljeni luk, paprika i gljive

Tjestenina

Ravioli s vrhovima bifteka 12,70
tartufata, grana padano

Naša carbonara 9,90

Parmigiana 7,70
bešamel umak, pire od gljiva

Ravioli od špinata 9,80
punjeni kremom od poriluka, pire od tri vrste gljiva

Wok noodli s piletinom 10,20

Za djecu

Panirana piletina 5,00

Pasta Bolognese 6,50

Mali ćevapi 5,00

Naši partneri

Mesnice Iletić
meso

Mesnica Jančo
meso

OPG Liović
gljive

OPG Benjamin Knežičić
salate i bučino ulje

Vina Milanović
vino

Bijeli gusak gin
gin

Habada lješnjaci
lješnjaci

Rakija Moostra
rakija

Uljara Vukšić
ulje

OPG Koprivčić
ocat od kupina

OPG Grgić Marina
svježe voće i povrće

OPG Šurlan
domaća piletina

OPG Širajčić
kozji sir

Slavonsko Zlo
ljuti umaci

KruJa
kruše i jabuke

Palače obrt
kulen i čvarci

Sin ravnice
meso crne slavonske svinje