

# NOBEL

restoran

## HLADNA PREDJELA / COLD APPETIZERS / KALTE VORSPEISEN

Carpaccio sa ukiseljenim artičokama i grana padanom **13,00 €**  
Carpaccio with pickled artichokes and grana padano  
Carpaccio mit eingelegten Artischocken und Grana Padano

Mazalica od brancina i kapara **9,00 €**  
Sea bass and caper spread  
Aufstrich aus Wolfsbarsch und Kapern

Košarica od parmezana punjena pikantnim humusom od buče **9,00 €**  
Parmesan basket filled with spicy pumpkin hummus  
Parmesankörbchen gefüllt mit würzigem Kürbishummus

## JUHE / SOUPS / SUPPEN

Krem juha od rajčice sa hrskavom okruglicom od riže i bosiljka **4,50 €**  
Creamy tomato soup with a crispy rice ball and basil  
Cremige Tomatensuppe mit knusprigen Reisbällchen und Basilikum

Juha od graška, vrganja i piletine – čips od batata **4,50 €**  
Pea, porcini and chicken soup – sweet potato chips  
Erbsen-, Steinpilz- und Hühnersuppe – Süßkartoffelchips

Pileća ragu juha **4,00 €**  
Chicken ragout soup  
Hühnerragoutsuppe



HOTEL TURIST

SINCE 1964

# NOBEL

restoran

## TOPLA PREDJELA / WARM APPETIZERS / WARME VORSPEISEN

Trganci od medvedjeg luka sa trganom teletinom i pestom od lješnjaka **9,00 €**  
Spring onion trganci with pulled veal and hazelnut pesto  
Frühlingszwiebeln mit zerrissenem Kalbfleisch und Haselnusspesto

Crni raviol sa brancinom i black tiger kozicom u umaku od šafrana **9,00 €**  
Black ravioli with sea bass and black tiger prawn in saffron sauce  
Schwarze Ravioli mit Wolfsbarsch und Black Tiger Garnelen in Safransauce

Limunski rižoto sa tunom prženom u sezamu **11,00 €**  
Lemon risotto with tuna fried in sesame  
Zitronenrisotto mit in Sesam gebratenem Thunfisch

Proletne rollice **10,00 €**  
Spring rolls  
Frühlingsrollen

## GLAVNA JELA / MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE

Tagliata – domaći pljukanci u umaku od šparoga i pestom od bosiljka **26,00 €**  
Tagliata – homemade pljukanci in asparagus sauce and basil  
Tagliata – hausgemachte Pljukanci in Spargelsauce und Basilikum

Juneći wok **27,00 €**  
Beef wok  
Rindfleisch-Wok



HOTEL TURIST

SINCE 1964

# NOBEL

restoran

Teleći steak – umak od tartufa – hrskava okruglica od krumpira i mladog luka – šparoge u pršutu **32,00 €**  
Veal steak – truffle sauce – crispy potato and spring onion dumpling – asparagus in prosciutto  
Kalbssteak – Trüffelsauce – knusprige Kartoffel- und Frühlingszwiebelknödel – Spargel im Prosciutto

Teletina pod pekom **26,00 €**  
Veal under the bell  
Gebackenes Kalbfleisch

Tuna sa žara – hrskavi proso – julienne povrće **28,00 €**  
Grilled tuna – crispy millet – julienne vegetables  
Gegrillter Thunfisch – knusprige Hirse – julieniertes Gemüse

Losos sa pjenicom od krumpira i pistacija – povrće – umak od kapara **32,00 €**  
Salmon with potato and pistachio foam – vegetables – caper sauce  
Lachs mit Kartoffel-Pistazien-Schaum – Gemüse – Kapernsauce

Piletina sa mozzarelom i pestom od medvjedeg luka – kremasti rižoto od tikvica sa curryem **26,00 €**  
Chicken with mozzarella and spring onion pesto – creamy zucchini risotto with curry  
Hähnchen mit Mozzarella und Frühlingszwiebelpesto – cremiges Zucchini-Risotto mit Curry

Biftek u umaku od pancete i mladog luka sa krumpirima i šparogama **27,00 €**  
Beef fillet in pancetta and spring onion sauce with potatoes and asparagus  
Steak in Pancetta und Frühlingszwiebelsauce mit Kartoffeln und Spargel



HOTEL TURIST

SINCE 1964

# NOBEL

restoran

## SALATE / SALADS / SALATE

Salata od svježih krastavaca i dresingom od jogurta 4,00 €  
Cucumber salad with yogurt dressing  
Frischer Gurkensalat mit Joghurtdressing

Salata od rajčice i mozzarelle – dresing od bosiljka i maslinovog ulja 4,50 €  
Tomato and mozzarella salad – basil and olive oil dressing  
Tomaten-Mozzarella-Salat – Basilikum-Olivenöl-Dressing

Sezonska miješana salata 3,50 €  
Seasonal mixed salad  
Gemischter Saison Salat

Grčka salata 4,50 €  
Greek salad  
Griechischer Salat

## KRUH / BREAD / BROT

Izbor peciva 0,40 €  
Bread rolls  
Gebäckstücke



HOTEL TURIST

SINCE 1964

# NOBEL

restoran

## DESERTI / DESSERTS / DESSERTS

Tiramisu 4,80 €  
Tiramisu  
Tiramisu

Biskvit od matche, sa bijelom čokoladom, malinom i kokosom 5,00 €  
Matcha sponge cake, with white chocolate, raspberry and coconut  
Matcha-Keks mit weißer Schokolade, Himbeere und Kokosnuss

Cheesecake od limuna 5,00 €  
Lemon cheesecake  
Zitronen-Käsekuchen

Torta od šumskog voća i bijele čokolade 4,80 €  
Forest fruit and white chocolate cake  
Waldfrucht- und weißer Schokoladenkuchen

Domaći sladoled od buče sa bučinim uljem 3,00 €  
Homemade pumpkin ice cream with pumpkin oil  
Hausgemachtes Kürbiseis mit Kürbisöl

Ukoliko posjedujete alergije, intolerancije ili posebne prehrambene potrebe, ljubazno Vas molimo da se obratite našem osoblju za dodatne informacije.

If you have allergies, intolerances or special dietary needs, please contact our staff for additional information.

Bei Allergien, Unverträglichkeiten oder besonderen Ernährungsbedürfnissen wenden Sie sich bitte für weitere Informationen an unsere Mitarbeiter.

042/395 714

099/228 1620

Aleja Kralja Zvonimira 1, Varaždin

info@hotel-turist.hr



HOTEL TURIST

SINCE 1964