**RI GASTRO – Srdela je IN / Tjedan trešanja**

**28.-4.6.2014.**

RI gastro dani događaju se u četiri termina tijekom godine, s četiri sezonske gastro-teme, a sve s ciljem očuvanja tradicije prehrane naših starih i njenim vraćanjem na jelovnike domaćinstava i restorana. Organizaciju potpisuju Turistička zajednica grada Rijeke uz potporu Grada Rijeke - Odjela gradske uprave za poduzetništvo, u suradnji s ugostiteljima Rijeke i okolice.

Drugo ovogodišnje izdanje posvećeno je srdelama i trešnjama kao glavnom temom. Tijekom ovog gastro tjedna niz će ugostitelja, po popularnim cijenama, u svojim restoranima i konobama pripremati razna jela od ove dvije namirnice. RI gastro po prvi put uključuje i humanitarni Gastro Cooking Show, a za najmlađe prigodnu čitaonicu u organizaciji već ustaljenog partnera manifestacije, Gradske knjižnice Rijeka.

U RI gastro – Sredela je IN / Tjednu trešanja sudjeluju: **Trattoria Riva's, Belgian Beer Café – Brasserie As, Fine Dining Restaurant Kamov, Restoran Hotela Continental, Bistro La Rose, Konoba Blato 1902., Konoba Nebuloza, Kuća istarskog pršuta, Konoba Na kantunu, Konoba Borik, Restoran konoba Municipium, Restoran Aerosteak i Restoran Zlatna školjka.**

**28.5. Gastro Cooking Show, u 10.30 sati, Korzo**

Sav prihod od prodaje donirat će se za pomoć stanovništvu na poplavom ugroženim područjima

**31.5. Pssst... priča: Mala papalina, obiteljska pričaonica, u 11 sati, Dječji odjel Stribor GKR**

**MENU**

**TRATTORIA RIVA'S**

Riva 12, tel. 091 731 0012

Srdele sa sezamom na Kremi od balancana          45,00 kn

Srdela u savouru                                                 25,00 kn

Srdele frigane s blitvom / krumpir                          35,00 kn

Crumble od trešnje sa šumskim voćem                 16,00 kn

**BELGIAN BEER CAFE – BRASSERIE AS**

Trg Republike Hrvatske 2, tel. 212 148

**Menu Srdela - 80,00 kn**

Carpaccio od srdela na podlozi od domaćih salata (riga, matovilac...)

Srdele Primavera s prilogom, panirane u palenti, krušnim mrvicama i sezamu

Savijačaod trešanja

**Menu Trešnja - 80,00 kn**

Ramsteak u umaku od trešanja s domaćim njokima

Proljetna salata s piletinom i trešnjama

Sladoled s trešnjama

**FINE DINING RESTAURANT KAMOV**

Grand hotel Bonavia, Dolac 4, tel. 357 100

**Menu 80,00 kn**

Pašteta od srdela s kaparima

Polpete od srdela na posteljici od tikvice

Štrudlice od trešanja

Malvazija Laguna ili Cabernet Sauvignon Laguna 0,2 lit

**Menu 80,00 kn**

Domaci njoki sa srdelama u umaku od rajčice

Savici od srdela s maslinama i „cherry“ rajčicama

Torta od bijele čokolade i trešanja

Malvazija Laguna ili Cabernet Sauvignon Laguna 0,2 lit

**RESTORAN HOTELA CONTINENTAL**

Šet. A. K. Miošića 1, tel. 372 008

**Menu 35,00 kn**

Srdele na žaru

Krumpir salata

Štrudla od trešanja

**Menu 60,00 kn**

Brusketa s namazom od srdela

Špageti sa svježim srdelama i pinjolima

Semifreddo od trešanja

**Menu 70,00 kn**

Carpaccio od srdela na podlošku od rige

Brodet od srdela s palentom na mediteranski

Sladoled s vrućim trešnjama

**BISTRO LA ROSE**

Andrije Medulića 8, tel. 315 504

**Menu 55,00 kn**

Zapečene srdele u pećnici s pomidorinima, mladim lukom i maslinama s prilogom

Kolač iznenađenja s trešnjama

**Menu 80,00 kn**

Marinirane srdele u limunu na podlozi od rige s alfa alfa klicama uz dodatak skute

Zapečene srdele u pećnici s pomidorinima, mladim lukom i maslinama, prilog

Kolač iznenadjenja s trešnjama

**KONOBA BLATO 1902.**

Titov trg 8c, tel. 336 970

Srdele pržene ili na žaru s prilogom 25,00 kn

Polpete od srdela, prilog 25,00 kn

Brudet s palentom od srdela 25,00 kn

Ražnjići od srdela i povrća 25,00 kn

Kolač od trešanja 15,00 kn

**Menu 45,00 kn**

Punjene srdele sa sirom i slanim inćunom

Miješana salata

Kolač od trešanja

**Menu 45,00 kn**

Musaka od povrća i srdela

Miješana salata

Kolač od trešanja

**Menu 45,00 kn**

Musaka od srdela, krumpira i rajčica

Miješana salata

Kolač

**Menu 70,00 kn**

Riblja juha

Salata od srdela i povrća

Srdele na žaru

Blitva

Štrudla od trešanja

**Menu 70,00 kn**

Riblja juha

Srdele u lisnatom tijestu

Srdele pržene

Miješana salata

Kolač od trešanja

**KONOBA NEBULOZA**

Titov trg 2b, tel. 374 501

**Menu 80,00 kn**

Marinirane srdele  
Fileti srdela na ražnjiću, mediteranski umak, kus-kus kao prilog

Čaša chardonaya Pilato

**KUĆA ISTARSKOG PRŠUTA**

Riva Boduli 3, tel. 211 129

Steak od tune na pjenici od mladog boba s preljevom od ružmarina i kadulje sa zapečenim povrćem u laganoj aromi bruleeta

Kolač od trešanja

**KONOBA NA KANTUNU**

Demetrova 2, tel. 313 271

**Menu 72,00 kn**

Predjelo - Viška pogača     14,00 kn

Glavno jelo - Srdela u pećnici sa krumpirom      43,00 kn

Desert - Kolač od trešanja    15,00 kn

**KONOBA BORIK**

Šetalište 13. divizije 86, tel. 458 526

**Menu 80,00 kn**

Riblja juha ili marinada od srdela

Pohane srdele i blitva s krumpirom

Tiramisu s trešnjama

1dl vina

**RESTORAN KONOBA MUNICIPIUM**

Trg Riječke rezolucije 5, tel. 321 000

**Menu 80,00 kn**

Pohane sardele u sezamu s krumpirom na salatu  
Brodet od srdela s palentom i grožđicama  
Bijeli mousse s preljevom od trešanja  
Čaša vina

**RESTORAN AEROSTEAK**

Soboli 35, Čavli, tel. 250 193

**Menu 80,00 kn**

Couvert

Hladno predjelo - Carpaccio od srdele u narančinom soku

Glavno jelo -Frigani fileti srdele u kukuruznom brašnu iz Martinova sela na posteljici od rukole i koramača mariniranog u soku trešnje

Desert -Flambirani domaći ravioli punjeni skutom u karameliziranim trešnjama / Domaći namaz od slanih srdela i crnih maslina s kaparima poslužen s toplim kruhom

**Menu 80,00 kn**

Couvert -Domaći namaz od slanih srdela i crnih maslina s kaparima poslužen s toplim kruhom

Toplo predjelo - Brudet od srdela s palentom kompiricom

Glavno jelo - Srdele na ražnjiću od ružmarina uz prilog blitve sa krumpirom

Desert - Mlada skuta s pireom od trešanja

**Menu  130,00 kn**

Couvert - Domaći namaz od slanih srdela i crnih maslina s kaparima poslužen s toplim kruhom

Toplo predjelo - Špageti u umaku od slanih riba i kapara s Grana Padanom

Glavno jelo - Teleći medaljoni na pirjanim trešnjama uz muffine od kukuruznog brašna

Desert - Flambirani domaći ravioli punjeni  skutom u karameliziranim trešnjama

**Menu  150,00 kn**

Couvert -Domaći namaz od slanih srdela i crnih maslina s kaparima poslužen s toplim kruhom

Hladno predjelo - Juneći roastbeef na posteljici od rukole s ovčjim sirom i svježim trešnjama

Glavno jelo - Juneći beefsteak u umaku od karameliziranih trešanja s domaćim šurlicama

Desert - Mlada skuta s pireom od trešanja

**RESTORAN ZLATNA ŠKOLJKA**

Kružna 12, tel. 213 782

**Menu 80,00 kn**

Krem juha od sotiranog povrća

Panirane srdele sa sezamom u umaku pesto od pomidora

Crostata od trešanja

Točeno vino 0,1 - Malvazija Kabola

**Menu 80,00 kn**

Panirane srdele sa sezamom u umaku pesto od pomidora

Zapečene skuše s broskvom prelivene umakom od badema i pinjola

Crostata od trešanja

Točeno vino 0,1 - Malvazija Kabola