



**• RI GASTRO – Tjedan liganja i smokava •  
22.-29.9.2015.**

Jesenje izdanje Ri gastra u razdoblju od 22. do 29. rujna na svom će nam jelovniku nuditi dvije sezonske namirnice – lignje i smokve bit će zvijezde delicija koje će se spravljati u restoranima i konobama koji sudjeluju u manifestaciji. Da fini zalogaji budu dostupni baš svima, tu je humanitarni Gastro Cooking Show 25. rujna, a manifestacija nudi i još nekoliko zanimljivih i, najvažnije od svega, finih događanja – stručno predavanje o vrijednostima smokve, pričaonicu za predškolce u Dječjem odjelu Stribor Gradske knjižnice Rijeka te dječju gastro radionicu izrade slastica u Bistro slastičarni Cukerin.

**U Ri gastro – Tjednu liganja i smokava sudjeluju: Konoba Blato 1902, Restoran Molo longo, Konoba Feral, Restoran Aerosteak, Fine Dining Restaurant Kamov (Grand hotel Bonavia), Restoran hotela Continental, Stancija Kovačići, Konoba Nebuloza, Bistro Conca d'oro, Bistro La Rose, Kuća istarskog pršuta, Restoran konoba Municipium, Restoran Botel Marina, Restoran Porto Grillo, Bar Bar, Dolce Bolero, Bistro slastičarna Cukerin, Pirunada, Restoran Morčić i Gospoja PZ.**

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, u suradnji s ugostiteljima Rijeke i okolice.

## **• PROGRAM •**

- 25.9. **Gastro Cooking Show i degustacija kvarnerskih delicija**, ispred zgrade HNK Ivana pl. Zajca, u 18.30 sati  
Glumci HNK Ivana pl. Zajca Eleonora Surian i Denis Brižić zajedno s riječkim chefovima spravljaju delicije od liganja i smokava, uz kvalitetno vino Vrbnička žlahtina Toljanić - Gospoja PZ  
1 zalogaj = 10,00 kn – sav prihod od prodaje namijenjen je korisnicima Socijalne samoposluge

**Festival 130 – Riječki skladatelji i solisti, koncert**, HNK Ivana pl. Zajca, u 20 sati

- 26.9. **Psst... priča za predškolce: Priče s voćne farme**, GKR – Dječji odjel Stribor, u 11 sati  
Prijave na programi@gkri.hr (broj mjesta je ograničen)

- 27.9. **Radionica izrade slastica**, Bistro slastičarna Cukerin, u 11 sati  
Besplatna radionica slastica namijenjena najmlađima  
Prijave na 098 713 554 do 25.9. (broj mjesta je ograničen)

**Smokva kraljica Kvarnera i gastro stola, stručno predavanje o vrijednostima smokava**, Bistro slastičarna Cukerin, u 11 sati  
Predavač: Nedjeljka Jurin, nutricionist i fitoaromaterapeut

## - MENU -

### **KONOBA BLATO 1902.**

Titov trg 8c, tel. 336 970

|   |           |
|---|-----------|
| Pržene lignje uz prilog (blitva, krumpir-salata, pomfrit i sl.)           | 40,00 kn  |
| Brudet od lignji s palentom / kolač                                       | 45,00 kn  |
| Brudet od lignji s ječmom / kolač   | 45,00 kn  |
| Rižot od liganja / salata / kolač od smokava                              | 45,00 kn  |
| Lignje na žaru uz prilog / kolač od smokava                               | 60,00 kn  |
| Ražnjići od lignji i povrća / kolač od smokava                            | 60,00 kn  |
| Brudet od lignji i miješane ribe s palentom / kolač od smokava            | 60,00 kn  |
| Lignje punjene krakovima i rižom uz prilog / kolač od smokava             | 70,00 kn  |
| Lignje punjene kozicama uz prilog / kolač od smokava                      | 85,00 kn  |
| Jadranske lignje na žaru uz prilog / kolač od smokava                     | 110,00 kn |
| Jadranske lignje i razno povrće pečeno u rolu / salata / kolač od smokava | 120,00 kn |
| Jadranske lignje punjene kozicama uz prilog / kolač od smokava            | 130,00 kn |
| Pržene ili pohane lignje  | 35,00 kn  |
| Lignje na žaru  | 40,00 kn  |
| Lignje punjene  | 45,00 kn  |
| Razni kolači od smokava (kom)   | 15,00 kn  |
| Sitni kolači od smokava (kg)  | 120,00 kn |

### **RESTORAN MOLO LONGO**

Riječki lukobran, tel. 301 917

#### **Menu 150,00 kn**

Salata od hobotnice, kozica i kapara, carpaccio od jadranske lignje i tune na crnom kruhu  
Krem juha od grdobine i vongola  
Domaće šurlice u umaku od škampi, vrganja i pjenušca  
Jadranske lignje "Molo longo"  
Crne palačinke nadjevane šumskim voćem, lagani umak od vanilije i flambirana smokva

### **KONOBA FERAL**

Matije Gupca 5, tel. 212 274

|                                      |          |
|--------------------------------------|----------|
| Frigane lignje s blitvom i krumpirom | 46,00 kn |
| Lignje na žaru s blitvom i krumpirom | 46,00 kn |

### **RESTORAN AEROSTEAK**

Soboli 35, Čavli, tel. 250 193

|  |           |
|--|-----------|
| Juneći biftek u umaku od smokava s palentom kumpiricom | 130,00 kn |
| Medaljoni od svinjskog ombola i umaku od smokava s     |           |

domaćim kroketima 95,00 kn  
Torta od grobničke skute sa suhim smokvama i medom 20,00 kn

**FINE DINING RESTAURANT KAMOV**  
Grand hotel Bonavia, Dolac 4, tel. 357 100

**Menu 60,00 kn**

Domaći fuži u brodetu od liganja  
Torta od smokava i sira  
Malvazija ili Merlot Laguna 0,20 l

**Menu 100,00 kn**

Cocktail od liganja  
Jadranske lignje punjene s pršutom i smokvama  
Aromatizirana palenta  
Crumble od smokava u umaku od prošeka  
Malvazija ili Merlot Laguna 0,20 l

**RESTORAN HOTELA CONTINENTAL**

Šet. A. K. Miošića 1, tel. 372 008

**Menu 100,00 kn**

Riblja juha  
Punjene lignje prelivene umakom od jadranskih kozica  
Palenta  
Pita od suhih smokava

**STANCIJA KOVAČIĆI**

Rukavac 51, Matulji, tel. 272 106

**Menu 140,00 kn**

Jadranske lignje al forno spravljene s caparima, pomidorima i krumpirom  
Kolač sa smokvama

**KONOBA NEBULOZA**

Titov trg 2b, tel. 374 501

**Menu 160,00 kn**

Ragu od jadranske lignje sa šurlicama  
Tagliatta od lignji  
Semifreddo od lavande sa smokvama u vinu

**RESTORAN BOTEL MARINA**

Adamićev gat, tel. 410 162

**Menu 77,00 kn**

Rižoto od liganja

Palačinke sa sladoledom i smokvama  
Graševina Pavlomisir 0,1 dcl ili Cabernet Sauvignon Pavlomisir 0,1 dcl

**Menu 88,00 kn**

Domaća riblja juha  
Frigane lignje s prilogom  
Palačinke sa sladoledom i smokvama  
Graševina Pavlomisir 0,1 dcl ili Cabernet Sauvignon Pavlomisir 0,1 dcl

**Menu 99,00 kn**

Salata od slanutka s lignjama  
Punjene lignje s prilogom  
Palačinke sa sladoledom i smokvama  
Graševina Pavlomisir 0,1 dcl ili Cabernet Sauvignon Pavlomisir 0,1 dcl

**BISTRO CONCA D'ORO**

Kružna 12, tel. 213 782

|   |          |
|---|----------|
| Pačja prsa sa smokvama i kroštulama od krumpira                     | 55,00 kn |
| Punjene lignje sa tapanadom od smokava i pire krumpirom s vasabijem | 50,00 kn |
| Sušene smokve u prošek u s keksom od cimeta                         | 35,00 kn |
| Salata od lignji sa smokvama, brusketama s ricotta sirom            | 45,00 kn |

**BISTRO LA ROSE**

Andrije Medulića 8, tel. 315 504

**Menu 80,00 kn**

Salata od liganja s agrumima  
Brodet od lignji s palentom  
Flambirane smokve

**Menu 115,00 kn**

Svježe smokve s kozjim sirom i medom  
Punjene lignje sa suhim smokvama  
Flambirane smokve

**KUĆA ISTARSKOG PRŠUTA**

Riva Boduli 3, tel. 211 129

|                       |          |
|-----------------------|----------|
| Semifreddo od smokava | 24,00 kn |
|-----------------------|----------|

**RESTORAN KONOBA MUNICIPIUM**

Trg Riječke rezolucije 5, tel. 321 000

Lignje na padelu sa zeljem i koromačom  
Brodet od liganja s bobičima i palentom  
Lignje pod parom s rezancima povrća

### **BAR BAR**

Pod kaštelom 3, tel. 097 712 9949

Bruschette/panini s pršutom, mariniranom smokvom i rigom 20,00 kn

### **BISTRO SLASTIČARNA CUKERIN**

Pod kaštelom 9, tel. 444 950

Mousse od bijele čokolade sa smokvama 13,00 kn

Papeti - pužići od dizanog lisnatog tijesta s karamelom i smokvama 13,00 kn

### **DOLCE BOLERO**

Bazarigov prolaz 2, tel. 330 343

Torta sa suhim smokvama, orasima, grožđicama i žutom kremom 14,00 kn

Torta od smokava 14,00 kn

### **PIRUNADA**

Pod Kaštelom 6, tel. 563 600

Umak od smokava, skute, pršuta i rige s palentom 36,99 kn

### **RESTORAN MORČIĆ**

Milice Jadranić 2, tel. 644 060

Salata od jadranske lignje na podlozi od rukole uz kremu od acetta 42,00 kn

Zeleni rižoto s jadranskom lignjom i kozicama 64,00 kn

Punjene lignje na umaku od gorgonzole uz šarenu palentu 56,00 kn

Smokva u teranu uz mascarpone kremu 16,00 kn

Flambirana smokva uz sladoled od vanilije 16,00 kn

### **RESTORAN PORTO GRILLO**

Riva 12, tel. 568 888 / 301 581

Carpaccio od jadranske lignje na rokuli s emulzijom od citrusa i meda

Rimski njoki sa soteom od divljači i raguom od jadranske lignje

Krostata od buče

Krema od svježeg sira sa smokvama u prošek u i tostiranim listićima badema