



Hotel Ola • Ulica hrvatskih žrtava 296, HR, 21218 Seget Donji
TEL: +385 21 798 600, FAX: +385 21 798 659 • www.hoteliolaval.com • ola@hotelola.hr

USKRS 2026

JELOVNIK MESNI

APERITIV: pjenušac Monumenti

JUHA: goveđa juha sa svježom tjesteninom

PREDJELO: hrvatski zalogaj (drniški pršut, kulen, sudžuk, sirevi lokalnih OPG-a, ukiseljeno povrće)

GLAVNO JELO: teleće pečenje (sporo pečena teletina, pečeni mladi krompir, sotirano sezonsko povrće)

čaša vina, Taurus

DESERT: šefa kuhinje

lokalni digestiv

Cijena: 53 eura



Hotel Ola • Ulica hrvatskih žrtava 296, HR, 21218 Seget Donji
TEL: +385 21 798 600, FAX: +385 21 798 659 • www.hoteliolaval.com • ola@hotelola.hr

JELOVNIK RIBLJI

APERITIV: Pjenušac Monumenti

JUHA: Juha od mola i mesa jadranskih kozica

PREDJELO: Morski pjat
(marinirani lubin, incun, salata od hobotnice, riblja pašteta, džem od luka, rajčica)

GLAVNO JELO: Jadranska tuna odrezak, (konfitirana Tuna, ravioli s špinatom, domaći umak od rajčice (dalmatinska šalša), čaša vina, malvazija selekcija

DESERT: šefa kuhinje

Lokalni digestiv

Cijena: 58 eura



Hotel Ola • Ulica hrvatskih žrtava 296, HR, 21218 Seget Donji
TEL: +385 21 798 600, FAX: +385 21 798 659 • www.hoteliolaval.com • ola@hotelola.hr

JELOVNIK VEGE

APERITIV: pjenušac Monumenti

JUHA: krem juha od rajčica

PREDJELO: hrskave povrtnje rollice, marinirani patliđan, rukola, bijeli umak

GLAVNO JELO: rižoto od povrća, salata od beluga i tikvice čaša vina, Sagittarius

DESERT: vege desert šefa kuhinje

Lokalni digestiv

Cijena: 45 eura