

Dani

Okusa

VARAŽDINSKOGA
KRAJA

MENI OD 3 SLIJEDA ♥ 80 KN ♥

5. 4. - 15. 4. 2019.


OKUSI
tradicije
VARAŽDINSKOGA KRAJA

ARABELA
/ restoran, Globočec ludbreški, Ludbreška 62, (0)42 818 011 /

Meni 1.

Domaća kobasica, sir s vrhnjem i bučinim uljem,
namaz od čvaraka
File soma obložen sa špekom, prosena kaša s keljom
Složena salata s bučinim uljem
Domaći štrukli s jabukama

Meni 2.

Krem juha od vrganja
Pureći medaljoni u umaku od prženih koštica buče i vrhnja
Domaći njoki s bučinim uljem, složena salata
Kuhani štrukli sa sirom u umaku od šumskog voća

AUGUST
/ restoran, Varaždin, Augusta Šenoa 12, (0)42 421 474 /

Meni 1.

Krem juha od mlade koprive posipana
prahom od bučinih koštica
Svinjska pisanica punjena suhim šljivama u
omotaču od finih trava i bučinih koštica
na kremastom ječmenom kašotu
Kukuruzna zlevka sa sirom

Meni 2.

Jastučići od tijesta punjeni vrganjima
oplemenjeni drobljenim tostiranim bučinim košticama
s umakom od vrhnja
File soma u kukuruznoj panadi zapečen sa šalšom od
rajčice i dimljenim sirom poslužen uz palentu sa žara
Mini palačinke od bučinog brašna s kremom
od burbon vanilije

BEDEM
/ restoran, Varaždin, V. Nazora 9, (0)42 557 545 /

Meni 1.

Namaz od bučinih koštica i bučinog ulja
Pačji batak-zabatak (sous vide) sa začinskim biljem na
pirjanom crvenom kupusu i pjenici od krumpira
Muffin od buče na kremi od vanilije
s bučinim uljem

Meni 2.

Habsburška juha
Trganci s raguom od svinjetine i vrganja
Muffin od buče na kremi od vanilije s bučinim uljem

KAVANA DORA
/ kavana, Varaždin, Franjevački trg 17, (0)42 421 693 /

Torta od graha i čaša bijelog stolnog vina - 15,00 kn
Kukuruzna zlijevka i čaša bijelog stolnog vina - 13,00 kn
Štrukli sa sirom i čaša bijelog stolnog vina - 13,00 kn

ĐURINA HIŽA
/ restoran, Varaždinske Toplice, Varaždinska ul. 70, (0)42 668 148 /

Meni 1.

Juha goveđa s domaćim rezancima
Piletina s povrćem (pripremljena u woku)
Sladoled s bučinim uljem i sjemenkama

Meni 2.

Kosana mast, mamin kruh, luk s bučinim uljem
Srneća pljeskavica s prženim krumpirićima
Sladoled s bučinim uljem i sjemenkama

GARESTIN
/ restoran, Varaždin, Zagrebačka ulica 34, (0)42 214 314 /

Meni 1.

Namaz od bučinih koštica
Pureća prsa s punjenjem od svježeg kravljeg sira
i rajčice u panadi od kukuruznog brašna,
kašica sa šumskim gljivama, složena salata
Pita od jabuka

Meni 2.

Juha od hajdine kaše, krumpira i vrganja
Pikantne svinjske roladiće u naravnom umaku,
nabujak od mlinaca, zelje salata
Savijača od maka i butternut tikve

GREŠNA PILNICA
/ seosko domaćinstvo, Klenovnik, Klenovnik 154,
Potrebna je rezervacija na
tel. 098782195 - voditelj Izidor Gladović Žiga /

Meni 1.

Piće dobrodošlice (voćne rakije iz vlastite proizvodnje)
Bistra juha s domaćom tjesteninom
Pohano pileće meso, svinjsko meso u ljutom umaku,
hajdina kaša s gljivama,
salata sezonska (grah s bučinim uljem)
Hajdina palačinka, čaša vina i turska kavica

Meni 2.

Piće dobrodošlice
(voćne rakije iz vlastite proizvodnje)
Kisela juha s mesom
Kuhana (pečena) domaća kobasica, meso iz banjice,
žganci s kosanom masti, kiselo zelje s bučinim uljem
Hajdina palačinka, čaša vina i turska kavica

Dan zaštićenih hrvatskih autohtonih proizvoda
13.4.2019. | Varaždinska županija, Franjevački trg 7

25.5.2019. | Varaždinska županija, Franjevački trg



2. Međunarodna izložba bučinih ulja
ALPE-ADRIA

9. izložba bučinih ulja
Sjeverozapadne Hrvatske



TURISTIČKA ZAJEDNICA
VARAŽDINSKE ŽUPANIJE
info@turizam-vzz.hr
www.turizam-vzz.hr
www.facebook.com/TZVZZ



Varaždinska
županija

LA GUS

/ hotel, Turčin, Glavič 1/A, (0)42 652 940 /

Meni 1.

Mini kuhani štrukli na kremi od čvaraka i bučinih koštica
Rolada od svinjetine s rikolom i brusnicama, rižoto s muškatnom bućom, salata od crvenog kupusa i jabuka
Kukuruzna zlevka s orasima i jagodama

Meni 2.

Bistra juha s hajdinom kašom i domaćim kobasicama
Pileća prsa na kremi od šumskih gljiva, kukuruzni žganci s parmezanom i maslacem, lisnata salata s bučnim uljem
Domaća pita od šljiva sa sladoledom od vanilije

MINERVA

/ restoran, Varaždinske Toplice, Trg Slobode 1, (0)42 630 404 /

Meni 1.

Goveđa juha s kašicom
Svinjski lungić u umaku od crnog vina i meda, njoki od bučinog brašna, zelena salata sa bučnim uljem
Toplička kupališna torta

Meni 2.

Krem juha od buče
Pohani punjeni pileći odrezak Minerva, ječmena kaša s koprivom, družgani krumpir
Kocka od sira s preljevom od šumskog voća

Meni 3. - samo petkom

Krem juha od buče
Pastrva na žaru, kelj s krumpirom, salata od varaždinskog zelja s bučnim uljem
Kocka od sira s preljevom od šumskog voća

PALATIN

/ restoran, Varaždin, B. Radića 1, (0)42 398 300 /

Meni 1.

Juha od koprive
Lungić u košuljici od bučinih koštica i oraha na kremi od buče, karamelizirani luk
Knedle sa šljivama na umaku od crnog vina

Meni 2.

Njoki sa špekrom, vrganjima i bučnim košticama
Filet pastirve u tempuri od kukuruznog brašna na slatkom kupusu
Rolada od bučinih koštica i sira

ŠANJEK

/ restoran i zalogajnica, Varaždin, B. Radića 53, (0)42 212 718 /

Meni 1.

Domaća rakija
Juha s vrganjima i šumskim gljivama
Porcija pečene patke s medom, domaći mlinci, zeleno zelje s bučnim uljem
Kukuruzna zlevka
Čaša vina

Meni 2.

Domaća rakija
Govedska juha s domaćim rezancima
Ždrebeći odrezak s umakom od crnog vina, domaći valjušci, crveno zelje s bučnim uljem
Pita od jabuka s cimetom
Čaša vina

Meni 3. - samo petkom

Domaća rakija
Juha s vrganjima i šumskim gljivama
Belska pastrva sa žaru, kuhani krumpir, zeleno zelje s bučnim uljem
Štrukli od sira
Čaša vina

TRAKOŠĆAN

/ hotel, Bednja, Trakošćan bb, (0)42 440 800 /

Meni 1.

Zagorska juha
Pečenice, Zagorski odrezak (pohani odrezak svinjetine punjen špekrom i kiselim krastavcima), restani krumpir, dinstani kisel kupus, složena salata s bučnim uljem
Heljdina zlijevka na kremi od kiselog vrhnja

Meni 2.

Krem juha od buče s aromatiziranim krokantima kruha i bučnim sjemenkama
Rolana pureća prsa punjena mlincima s pečenim domaćem voćem, lisnate salate s rajčicom i bučnim uljem
Zapečeni zagorski štrukli

VARAŽDIN

/ hotel, Varaždin, Kolodvorska 19, (0)42 290 720 /

Meni 1.

Kremasti sir s vrhnjem i bučnim uljem
Pačji batak i zabatak s kruškama i đumbirom, orašasti krumpir, složena salata
Bučnica
Čaša vina 0,1 l

Meni 2.

Krem juha od tikve
Svinjska pisanica punjena domaćom šunkom na posteljici od prženog luka, ječmena kaša s vrganjima, složena salata
Torta od bučinih koštica
Čaša vina 0,1 l

Meni 3. - samo petkom

Povrtna juha
Smuđ file u vrhnju, kukuruzni žganci, zelena salata
Palačinke sa sladoledom od vanilije i bučnim košticama
Čaša vina 0,1 l

VERGLEC

/ restoran, Varaždin, Kranjčevićeva 12, (0)42 211 131 /

Meni 1.

Meso iz banjice
Pečena patka s heljdom kašom, salata od kiselog kupusa
Zagorski štrukli

Meni 2.

Kuhani štrukli
Zagorski odrezak, pole krumpir, grah salata s lukom i bučnim uljem
Kukuruzna zlevka s orasima

ZLATNE GORICE

/ restoran, Gornji Kneginec, Banjščina 104, (0)42 666 054 /

Meni 1.

Krem juha od bundeve s bučnim sjemenkama i bučnim uljem
Svinjeći file u husarskom umaku, domaći trganci, zelje salata s bučnim sjemenkama i varaždinskim bučnim uljem
Jabučna štrudla

Meni 2.

Tostirani domaći kruh s namazom od bučinog ulja
Puretina punjena mlincima u špeku, heljdina kaša s gljivama, salata od crvenog zelja
Torta s bučnim sjemenkama

