



5. Dani OKUSA VARAŽDINSKOGA KRAJA

**MENI OD 3 SLIJEDA
♥ OD 105 KN ♥**



5.-15. 4. 2022.



Restoran Arabela

Meni - 105 kn

Domaći trganci s kiselim vrhnjem

File smuđa u umaku od graševine, povrće na maslacu, složena salata s bučinim uljem

Kuhani štrukli sa sirom i preljevom od šumskog voća

Meni - 105 kn

Domaća bistra juha s kašicom

Lungić na kremi od šumskih gljiva s tostiranom palentom, složena salata s bučinim uljem

Palačinke s višnjama u crnoj pivi

Restoran August

Meni - 105 kn

Pašteta od pileće jetre s domaćim hrskavim kruhom

Svinjska pisanica u omotaču od prženih sjemenki, ječmeni kašoto s porilukom i dimljenim sirom

Sočni kolač s jabukama i čokoladom

Meni - 145 kn

Povrtna krem juha s varaždinskog placa s hajdinom kašom i prženim špekom

File smuđa na kremi od mljevenog maka, pire od mladog krumpira, pirjani grašak

Štrudla od sira i mlade koprive

Restoran Bedem

Meni - 105 kn

Domaća tjestenina (ravioli) od bučinog brašna punjena pačjom jetrom, na kremi od vrganja

Sporo pirjane juneće obrazine s umakom od suhih šljiva, pire od buče, žličnjaci od heljdine kaše, glazirana mlada mrkva

Krema (parfe kocka) od vanilije i buče sa sladoledom od čičoke

Meni - 145 kn

Kuhana štruca (terina) od govedeg repa na krecavim salatama i dresingom od bučinog ulja s pjenicom od svježeg sira i ludbreškog hrena

Rolada od puretine nadjevena goveđim fileom u ugljenu od borovih iglica, nabujak od batata i glazirano povrće

Krema (parfe kocka) od vanilije i buče sa sladoledom od čičoke

Restoran Bernarda

Meni - 105 kn

Trepa s namazom od čvaraka

Otkošteni pileći batak i zabatak punjen gljivama i hajdinom kašom, na kremi od krumpira i bučinog ulja, sezonska salata

Toplička torta

Meni - 145 kn

Toplička juha s termalnom vodom

Govedi obraz u omotaču od bučinih koštica, umak od crnog vina, ječmoto s ciklom i dimljenim sirom, sezonska salata

Zlevka s orasima i makom na kremi od jabuka

Restoran Garestin

Meni - 105 kn

Juha od graška s krušnim žličnjacima

Zapečena pastrva punjena rajčicom i limunom na kremi od celera, glazirane prokulice, salata od graha, rotkvice i mladog luka

Zapečeni sirni štrukli

Meni - 145 kn

Namaz od čvaraka na posteljici od matovilca s prepečenim kruščićima

Pačja prsa u slatko kiselom umaku od ljubičastog luka, rolada od heljdine kaše aromatizirana bučinim uljem, miješana salata s hrenom

Pire od jabuke s brusnicama i šlagom u čaši

Seosko domaćinstvo Grešna pilnica

Meni - 105 kn

Bistra juha s povrćem i gris noklicama

Svinjska pečenka u umaku od vrganja, dimljeni špek, heljdina kaša s povrćem, grah salata s kiselim zeljem začinjena jabučnim octom i bučinim uljem

Domaći slani sirni štruklji

Meni - 145 kn

Goveda juha s rezancima

Teletina ispod peke s povrćem, trganci u vrhnju sa začinicima, složena salata od miješanog povrća začinjena jabučnim octom i bučinim uljem

Heljdin kolač s jabukama

Hotel Varaždin

Meni - 105 kn

Pašteta od pilećih jetrica na domaćem kruhu

Punjena pileća prsa, domaći mlinci, složena salata

Hajdini gibanik

Meni - 145 kn

Krem juha od koprive

Svinjska pisanica punjena domaćom šunkom na kremi od buče ili hrena, hajdini trganci, složena salata

Savijača od maka

Hotel La'Gus

Meni - 105 kn

Domaći trganci u koktelu od šumskih gljiva

Pečena pastrva na mlinarski, krumpir salata

Kruška u crnom vinu sa sladoledom

Meni - 145 kn

Kukuruzna juha

Sporo pečeni marinirani svinjski odrezak na podlozi od povrća, ječmena kaša s dimljenim špekrom i gljivama, salata od zelja s kimom i bučnim uljem

Sladoled s preljevom od bučinog ulja

Hotel Minerva

Meni - 105 kn

Pašteta od fazana na podlozi od buče

Medaljoni svinjskog filea u umaku od crnog vina, kukuruzna rolada nadjevena šampinjoniama, prženi krumpir u ljusci s crvenom paprikom, salata kupus, zelena

Torta od sira s umakom od šumskog voća

Meni - 145 kn

Krem juha od batata i buče

Nadjeveni pureći savitak omotan špekrom, dinstana ječmena kaša s koprivom, biftek u umaku od meda i lješnjaka, kroketi od heljedinog brašna, salata od matovilca

Kocke od maka na kremi od vanilije

Restoran i zalogajnica Šanjek

Meni - 105 kn

Vrganjska juha

Belska pastrva s kuhanim krumpirom, salata od zelja s jabučnim octom i bučnim uljem

Savijača od jabuka s cimedom

Meni - 145 kn

Govedska juha

Ždrebeći ramstek s hajdinom kašom, salata od zelja s jabučnim octom i bučnim uljem

Sirni štrukli

Hotel Trakošćan

Meni - 105 kn

Juha od medvjedeg luka s aromatiziranim kruhom i bučnim uljem

Svinjski kotlet sa žara, zapečeni grah i domaća lepinja

Kukuruzna zljevka s kremom od vanilije i čokoladom

Meni - 145 kn

Kozji sir s tikvicom sa žara, salatam i reduciranim vinskim octom

Pečeni pačji batak i zabatak s dinstanim kiselim kupusom i domaćim žličnjacima

Zapečeni rezanci sa svježim sirom i šumskim voćem

Restoran Verglec

Meni - 105 kn

Juha od kisele repe s grahamom i bučnim uljem

Svinjski file punjen dimljenim sirom i omotan špekrom, pečene paprike, krumpir na plohe, salata

Kukuruzna zlevka s vrućim preljevom od šumskog voća

Meni - 145 kn

Heljdini žganci s kiselim vrhnjem

Ramstek s bukovačama, pogačice od krumpira, salata

Sladoled s prženim sjemenkama i bučnim uljem

Restoran Vila Toplissa

Meni - 105 kn

Piće dobrodošlice

(rakije OPG Levak ili likereri OPG Migač)

Toplički tanjur (meso z banjice, domaće kobasice, domaći špek, kosana mast i domaći sirevi)

Medaljoni otkoštenog svinjskog karea u umaku od korjnastog povrća, sušenog mesa, vrganja i šumskih gljiva, okruglice od kruha špeka i luka, miješana salata

Knedle sa šljivama s preljevom od maslaca, prezli i cimeta

Meni - 145 kn

Piće dobrodošlice

(rakije OPG Levak ili likereri OPG Migač)

Krem juha od vrganja

Pureća rollica punjena mesom z banjice i začinskim sirom u umaku od vrhnja i češnjaka, njoki od bučinog brašna, miješana salata

Sirni i jabučni štrukli

Restoran Zlatne gorice

Meni - 105 kn

Juha od hrena s pjenicom od dehidrirane cikle i vrhnja

Svinjeća pisanica punjena filetiranim vrganjima u umaku od mladog luka i crnog vina, heljdina kaša s gljivama, kupus salata s bučnim uljem

Jabučna savijača s umakom od vanilije i cimeta

Meni - 145 kn

Juha od bundeve s tostiranim golicama i krutonima od domaćeg kruha

Pureća prsa punjena špekrom i dimljenim sirom u umaku od vrhnja i šarenog papra, pogačice od krumpira i luka, lisnata salata

Gospodske kuglice (biskvitna krema sa suhim voćem)

Čaša rose vina "Jedina" 0,125 l