

JELOVNIK HOTELA VARAŽDIN

SPECIJALITETI KUĆE

GOVEĐI FILE „GROŠINIČKA“ (CRVENO VINO, VRGANJI, ŠUNKA)

BIFTEK NA „GROFOVSKI“

TELEĆI POPEČAK PUNJEN SA DIMLJENOM ŠUNKOM

NA KREMI OD DIMLJENOG SIRA

VARAŽDINSKI „CUG“- ZA DVIJE OSOBE

(BIFTEK U VRGANJIMA, PUNJENI LUNGIĆ

SA KRAVLJIM SIROM, PILEĆI FILE U KOŠULJICI OD ŠPEKA,

RAMSTEAK NA ŽARU, POLE, POVRĆE NA ŽARU)

TELEĆI KARE BEZ KOSTI NA PODLOZI OD TARTUFA

PAČJA PRSA U UMAKU OD ŠLJIVA

PUREĆI STEAK ZAPEČEN ŠPAROGAMA NA POSTELJICI OD GLJIVA

HLADNA PREDJELA

ZAGORSKI TANJUR

(MESO IZ BANJICE, DOMAĆA ŠUNKA, SVJEŽI I DIMLJENI SIR)

PRŠUT S MASLINAMA

KULEN SLAVONSKI

MESO IZ BANJICE, KOSANA MAST

CARPACCIO OD BIFTEKA I PAČJIH PRSIJU

NA POSTELJICI OD ŠARENE SALATE

SALATA OD HOBOTNICE I KRUMPIRA

DIMLJENI LOSOS, TOST, MASLAC

MOZZARELLA SA RAJČICOM I BOSILJKOM

BIFTEK TARTAR (TOST, MASLAC)

JUHE

GOVEĐA JUHA S DOMAĆIM REZANCIMA

ZAGORSKA JUHA SA VRGANJIMA

KREM JUHA OD VRGANJA

JUHA OD RAJČICE

TOPLA PREDJELA

GUŠČJA JETRA SA ŽARA NA PREPEČENOM KUKURUZNOM KRUHU

ŠTRUKLI SA MESOM OD FAZANA, UMAK OD VRGANJA

ZELENI REZANCI SA LOSOSOM

DOMAĆI ŠIROKI REZANCI SA RAČIĆIMA I TIKVICOM

NJOKI SA KOMADIĆIMA RAMSTEKA I TARTUFIMA

NJOKI SA VIŠE VRSTA SIRA

ZELENI REZANCI SA VRGANJIMA I PILETINOM

PENNE SA RAJČICOM, PANCETOM I BOSILJKOM

CRNI RIŽOTO OD SIPE

VRGANJI SA DOMAĆOM ŠUNKOM I JAJIMA

POHANI SIR U SEZAMU, UMAK TARTAR

BRUSCHETTE SA DIMLJENIM LOSOSOM

RIBE I MEKUŠCI

RIBLJA PLATA ZA 2 OSOBE -SMUĐ FILE U KUKURUZNOM BRAŠNU,

BRANCIN FILE NA ŽARU, LIGNJE PUNJENE PRŠUTOM I SIROM,

DALMATINSKA GARNITURA

BRANCIN FILE U UMAKU OD KAPARA I LIMUNA

PASTRVA NA ŽARU OBLOŽENA LUKOM I ŠAMPINJONIMA

SMUĐ FILE U KUKURUZNOM OMOTAČU

LIGNJE NA ŽARU

PUNJENE LIGNJE PRŠUTOM I SIROM

PRŽENE LIGNJE, TARTAR UMAK

LIGNJE NA PARIŠKI, TARTAR UMAK

ORADA NA ŽARU KG

BRANCIN NA ŽARU KG

JELA PO NARUDŽBI

BIFTEK U LISIČARKAMA

BIFTEK U ZELENOM PAPRU

BIFTEK U VRGANJIMA

BIFTEK U TARTUFIMA

PUREĆI STEAK U UMAKU OD PROŠEKA

PUREĆI MEDALJONI U UMAKU OD VLASCA

PUREĆI FILE ZAPEČEN RAJČICOM I BOSILJKOM NA KREMI OD BOVIZOLE

PILEĆI FILE PUNJEN LOSOSOM U UMAKU OD KOPRA

PILEĆI SAVITAK PUNJEN ŠPEKOM I ŠPAROGAMA

U UMAKU OD ŠAMPINJONA

SVINJSKI ZAGREBAČKI (OD LUNGIĆA)

LUNGIĆ U UMAKU OD SUHIH ŠLJIVA

TELEĆI ODREZAK NA BEČKI

TELEĆI ODREZAK U UMAKU OD ZAČINSKIH TRAVA

TELEĆI SAVICI PUNJENI PRŠUTOM U CRVENOM VINU

TELEĆI ODREZAK ZAPEČEN BOVIZOLOM

TELEĆI ODREZAK U UMAKU OD VRGANJA

RAMSTEAK U UMAKU OD GUŠČJE JETRE

RAMSTEAK PUNJEN DOMAĆOM ŠUNKOM I DIMLJENIM SIROM

U UMAKU OD KONJAKA

RAMSTEAK U UMAKU OD BOVIZOLE

SOTE OD RAMSTEAKA

JELA SA ROŠTILJA

BIFTEK NA GRANČICI RUŽMARINA

BIFTEK NA ŽARU S JAJEM

BIFTEK NA ŽARU 300G

T-BONE STEAK

RAMSTEK NA POSTELJICI OD PRŽENOG LUKA

TELEĆI ODREZAK NA ŽARU

SVINJSKI FILE NA ŽARU

SVINJSKI FILE PUNJEN KRAVLJIM SIROM I VLASCEM

NA HRSKAVOM ŠPEKU

PILETINA PUNJENA SLANIM SIROM NA ŽARU

PUREĆI STEAK NA ŽARU

ČEVAPI SA POMFRITOM, LUK, AJVAR

PILEĆI FILE NA ŽARU

PRILOZI

POVRĆE SA ŽARA

POVRĆE NA MASLACU

HAJDINA KAŠA

KROKETI

NJOKI

DOMAĆI ŠIROKI REZANCI

TRGANCI NA KOSANOJ MASTI

POLE KRUMPIR

DALMATINSKA GARNITURA

POMESS FRITESS

PEKARSKI KRUMPIR

ŠAMPINJONI NA ŽARU

RIŽA SA VLASCEM I VRHNJEM

SALATE

ZELENA SALATA

KUPUS ZELENI

KUPUS CRVENI

RADIČ SALATA

SALATA OD PEČENE PAPRIKE

SALATA OD RAJČICE

SALATA OD PAPRIKE

SALATA OD KRSTAVACA

SLOŽENA SALATA

(KUPUS, ZELENA, RADIČ)

SLOŽENA SALATA

(RAJČICA, KRSTAVCI, PAPRIKA)

SLOŽENA SALATA SA SIROM

SIREVI

SIR S VRHNJEM

KRAVLJI SIR SA TARTUFIMA

PAŠKI SIR

DIMLJENI SIR

MOZZARELLA

BOVIZOLA

SIR VECCHIO

SLATKA JELA

ŠTRUKLI SA SIROM

SAVIJAČA OD VIŠNJI SA SLADOLEDOM I DROBLJENIM BADEMIMA

SAVIJAČA OD JABUKA

SAVIJAČA OD MAKA

PALAČINKE SA SLADOLEDOM I VRUĆIM PRELJEVOM OD BRUSNICA

PALAČINKE SA SLADOLEDOM I PRŽENIM BUČINIM KOŠTICAMA

PALAČINKE SA ČOKOLADOM

PALAČINKE SA NUTELLOM

PALAČINKE SA MARMELADOM

KUKURUZNA ZLEVANKA SA ORASIMA I DŽEMOM

SA UMAKOM OD ŠUMSKOG VOĆA

SLADOLED (1 KUGLICA)

VOĆNA SALATA

TORTA OD ČOKOLADE

TORTA OD SIRA I LIMUNA

KUP DUBRAVKA

ENGLISH

HOUSE SPECIALITIES

BEEF FILLET "GROŠINIČKA" (RED WINE, PORCINI MUSHROOMS, HAM)

BEEFSTEAK A LA COUNT

VEAL „ POPECAK“ STUFFED WITH HAM IN SMOKED CHEESE CREAM

VARAŽDIN "CUG" - FOR TWO PEOPLE

*(BEEFSTEAK IN PORCINI MUSHROOMS, STUFFED PORK LOIN
WITH FRESH CHEESE, CHICKEN FILLET WRAPPED IN BACON,
GRILLED RUMPSTEAK, POTATO SLICES –,, POLE“ POTATOS,
GRILLED VEGETABLES)*

VEAL CHOP ON A BED OF TRUFFLES

DUCK BREAST IN PLUM SAUCE

TURKEY STEAK BAKED WITH ASPARAGUS ON A BED OF MUSHROOMS

COLD STARTERS

„ZAGORSKI“ PLATE

*(LARD POT MEAT, HOMEMADE HAM,
FRESH AND SMOKED CHEESE)*

PROSCIUTTO WITH OLIVES

KULEN SLAVONSKI – SMOKED SPICY SAUSAGE

LARD POT MEAT WITH „KOSANA MAST“

BEEFSTEAK AND DUCKBREAST CARPACCIO ON COLORFUL SALAD

OCTOPUS AND POTATO SALAD

SMOKED SALMON, TOAST, BUTTER

MOZZARELLA WITH TOMATOES AND BASIL

STEAK TARTAR (TOAST, BUTTER)

SOUPS

BEEF SOUP WITH HOMEMADE NOODLES

SOUP FROM ZAGORJE WITH PORCINI MUSHROOMS

PORCINI MUSHROOM CREAM SOUP

TOMATO SOUP

HOT STARTERS

FOIE GRAS ON GRILLED CORNBREAD

„ŠTRUKLI“ WITH PHAESANT MEAT AND PORCINI MUSHROOM SAUCE

GREEN NOODLES WITH SALMON

HOMEMADE NOODLES WITH PRAWNS AND ZUCCHINI

GNOCCHI WITH BITS OF RUMPSTEAK AND TRUFFLES

GNOCCHI WITH SEVERAL TYPES OF CHEESE

GREEN NOODLES WITH PORCINI MUSROOMS AND CHICKEN

PENNE WITH TOMATOES, PANCETTA AND BASIL

BLACK RISOTTO WITH CUTTLEFISH

PORCINI MUSHROOMS WITH HAM AND EGGS

FRIED CHEESE IN SESAME, TARTAR SAUCE

BRUSCHETTE WITH SMOKED SALMON

FISH AND MOLLUSCS

*FISH PLATE(FOR TWO)-PERCH IN CORN FLOUR, GRILLED SEA BASS,
SQUID STUFFED WITH PROSCIUTTO AND CHEESE,
DALMATIAN GARNISHING(GRILLED VEGETABLES)*

SEA BASS IN A CAPER AND LEMON SAUCE

GRILLED TROUT COATED WITH ONION AND CHAMPINGNONS

PERCH FILE IN A CORN BLANKET

GRILLED SQUID

STUFFED SQUID WITH PROSCIUTTO AND CHEESE

FRIED SQUID WITH TARTAR SAUCE

SQUID IN BATTER WITH TARTAR SAUCE

GRILLED GLIT POLL 1 KG

GRILLED SEA BASS 1 KG

MEALS A LA CARTE

BEEFSTEAK IN MUSHROOMS – CHANTERELLES

BEEFSTEAK IN GREEN PEPPER

BEEFSTEAK IN PORCINI MUSHROOMS

BEEFSTEAK IN TRUFFLES

TURKEY STEAK IN PROSECCO SAUCE

TURKEY MEDALLIONS IN CHIVES SAUCE

TURKEY FILLET BAKED WITH TOMATO AND BASIL

ON A BOVIZOLA CHEESE CREAM

CHICKEN FILLET STUFFED WITH SALMON IN DILL SAUCE

CHICKEN ROLLS STUFFED WITH PANCETA AND

ASPARAGUS IN A MUSHROOM SAUCE

PORK CORDON BLEU

PORK TENDERLOIN IN PRUNE SAUCE

VEAL STEAK WIENER SCHNITZEL

VEAL STEAK IN HERB SAUCE

VEAL ROOLS STUFFED WITH PROSCIUTTO IN RED WINE

VEAL STEAK BAKED WITH BOVIZOLA CHEESE

VEAL STEAK IN PORCINI MUSHROOM SAUCE

RUMPSTEAK IN FOIE GRAS SAUCE

RUMPSTEAK FILLED WITH HOMEMADE HAM AND SMOKED CHEESE

IN COGNAC SAUCE

RUMPSTEAK IN BOVIZOLA CHEESE SAUCE

RUMPSTEAK „SOTE“

BARBECUE MEALS

BEEFSTEAK WITH ROSEMARY

BEEFSTEAK WITH EGG

GRILLED BEEFSTEAK 300 G

T-BONE STEAK

RUMPSTEAK ON A BED OF FRIED ONIONS

GRILLED VEAL STEAK
GRILLED PORK FILLET
PORK FILLET STUFFED WITH FRESH CHEESE AND CHIVES
ON CRISPY BACON
GRILLED CHICKEN FILLED WITH SALTY CHEESE
GRILLED TURKEY STEAK
„ČEVAPI“ (MINCE MEAT WITH FRENCH FRIES, ONION,
„AJVAR“ –SAUCE WITH BAKED PEPPERS, EGG-PLANT, GARLIC)
GRILLED CHICKEN FILLET

GARNISHING

GRILLED VEGETABLES
VEGETABLES ON BUTTER
BUCKWHEAT PORRIDGE
POTATO CROQUETTES
GNOCCHI
HOMEMADE NOODLES
HOMEMADE NOODLES „TRGANCI“ WITH “KOSANA MAST“
POTATO SLICE – POLE
DALMATIAN GARNISHING
POMESE FRITESS
BAKED POTATOS WITH CREAM, ONIONS, PANCETTA
GRILLED MUSHROOMS – CHAMPIGNONS
RICE WITH CHIVES AND CREAM

SALADS

GREEN SALAD - LETTUCE

CABBAGE GREEN

CABAGGE RED

CHICORY SALAD

SALAD WITH ROASTED PEPPERS

TOMATO SALAD

PEPPER SALAD

CUCUMBER SALAD

MIXED SALAD

(CABBAGE, LETTUCE, CHICORY)

MIXED SALAD

(TOMATOES, CUCUMBERS, PEPPERS)

MIXED SALAD WITH CHEESE

CHEESE

FRESH CHEESE WITH CREAM

COW CHEESE WITH TRUFFLES

CHEESE FROM THE ISLAND OF PAG

SMOKED FRESH CHEESE

MOZZARELLA

BOVIZOLA

CHEESE VECCHIO

DESSERTS

„ŠTRUKLI“ WITH FRESH CHEESE

SOUR CHERRY STRUDEL WITH ICE CREAM AND CRUSHED ALMONDS

APPLE STRUDEL

POPPY SEED STRUDEL

PANCAKES WITH ICE CREAM AND HOT CRANBERRY SAUCE

PANCAKES WITH ICE CREAM AND ROASTED PUMPKIN SEEDS

PANCAKES WITH CHOCOLATE

PANCAKES WITH NUTELLA

PANCAKES WITH JAM

CORN FLOUR, „ZLEVANKA“ WITH WALLNUTS AND JAM WITH

FOREST FRUIT SAUCE

ICE CREAM (ONE SCOOP)

FRUIT SALAD

CHOCOLATE CAKE

FRESH CHEESE AND LEMON CAKE

FRUIT SALAD WITH ICE CREAM „DUBRAVKA“

DEUTSCH

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

RINDFILLET "GROŠINIČKA" (ROT WEIN, STEINPILZE, SCHINKEN)

BEEFSTEAK A LA "GRAF "

KALB „POPECAK“ GEFÜLLT MIT SCHINKEN

IN CREME VON GERÄUCHERTEM KÄSE

VARAŽDINER "CUG"-FÜR ZWEI

(BEEFSTEAK IN STEINPILZEN, GEFÜLLTE SCHWEINFILET MIT FRISCHKÄSE, HÜHNCHENFILET IM SPECKMANTEL,

GEGRILLTES RUMPSTEAK, POLE - KARTOFFELHÄLFTEN, GEGRILLTES GEMÜSE)

KALBSTEAK AUF TRÜFFELN

ENTEN BRUST IN PFLAUMEN SAUCE

PUTENSTEAK ÜBERBACKEN MIT SPARGELN

AUF EINEM BETTCHEN AUS PILZ CREME

KALTE VORSPEISEN

„ZAGORSKI“ TELLER

(FLEISCH AUS „BANJICA“-FETTFASS, SCHINKEN, FRISCHER UND GERÄUCHERTER KÄSE)

PROSCIUTTO MIT OLIVEN

„KULEN“-GERÄUCHERTE GEWÜRZTE WURST

FLEISCH AUS „BANJICA“-FETTFASS, MIT „KOSANA MAST“ CARPACCIO VON BEEFSTEAK

UND ENTENBRUSTFILET AUF BUNTEM SALAT

OKTOPUS UND KARTOFFEL SALAT

GERÄUCHERTER LACHS, TOAST, BUTTER

MOZZARELLA MIT TOMATEN UND BASILIKUM

BEEFSTEAK TARTAR (TOAST, BUTTER)

SUPPEN

RINDSUPPE MIT HAUSGEMACHTEN NUDELN

SUPPE NACH „ZAGORJE“ MIT STEINPILZEN

KREMSUPPE MIT STEINPILZEN

TOMATENSUPPE

WARME VORSPEISEN

GÄNSELEBER PATE AUF GERÖSTETEM MAISBROT

„ŠTRUKLI“ MIT FASAN , STEINPILZSAUCE

GRÜNE NUDELN MIT LACHS

HAUSGEMACHTE BREITE NUDELN MIT GARNELEN UND ZUCCHINI

GNOCCHI MIT RUMPSTEAK FETZEN UND TRÜFFELN

GNOCCHI MIT VERSCHIEDENEN ARTEN VON KÄSE

GRÜNE NUDELN MIT STEINPILZEN UND HÜNCHEN

PENNE MIT TOMATEN, PANCETTA UND BASILIKUM

RISOTTO MIT TINTENFISCH

STEINPILZE MIT SCHINKEN UND EIERN

KÄSE PANIERT IM SESAM, TARTAR SOSSE

BRUSCHETTE MIT GERÄUCHERTEM LACHS

FISCH UND WEICHTIERE

FISCH TELLER FÜR ZWEI- ZANDER FILE IN MAISMANTEL, BASS FILLET

VOM ROST, GEFÜLLTE CALAMARI MIT PROSCIUTTO UND KÄSE,

GEMÜSE NACH DALMATINISCHER ART

BASS FILE IN KAPERNSAUCE UND ZITRONE

GEGRILLTE FORELLE UMHÜLLT VON ZWIEBELN UND PILZEN

ZANDER FILE IN MAISMANTEL

CALAMARI VOM ROST

GEFÜLLTE CALAMARI MIT PROSCIUTTO UND KÄSE

FRITTIERTE CALAMARI MIT TARTAR SAUCE

CALAMARI IM BACKTEIG MIT TARTAR SAUCE

ORADE VOM ROST KG

BASS FILLET VOM ROST KG

SPEISEN NACH BESSTELLUNG

BEESSTEAK MIT PFIFFERLINGEN

BEEFSTEAK MIT GRÜNEM PFEFFER

BEEFSTEAK MIT STEINPILZEN

BEEFSTEAK MIT TRÜFFELN

PUTENSTEAK IN PROSECCO SAUCE

PUTENMEDALLIONS IN SCHNITTLAUCHSAUCE

PUTENFILET GEBACKEN MIT TOMATEN UND BASILIKUM

AUF BOVIZOLA KÄSE CREME

HÄHNCEHNFILET GEFÜLLT MIT LACHS IN DILL SAUCE

HÄHNCHENRÖLLCHEN GEFÜLLT MIT SPECK UND SPARGELN IN PILZ SAUCE

SCHWEINEFILET GEFÜLLT MIT SCHINKEN UND KÄSE PANIERT UND FRITTIERT

SCHWEINEFILET IN BACKPFLAUMEN SAUCE

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

KALB STEAK IN KRÄUTER SAUCE

KALBSRÖLLCHEN MIT PROSCIUTTO IN ROTWEINSAUCE

KALBSSTEAK GEBACKEN MIT BOVIZOLA KÄSE

KALBSSTEAK IM STEINPILZ SAUCE

RUMPSTEAK IN GÄNSELEBER SAUCE

RUMPSTEAK MIT SCHINKEN UND GERÄUCHERTEM KÄSE IN COGNAC SAUCE

RUMPSTEAK MIT BOVIZOLA SOSSE

RUMPSTEAK „SOTE“

SPEISEN VOM ROST

BEEFSTEAK AM ROSMARINÄSTCHEN

BEEFSTEAL MIT EI

BEEFSTEAK VOM ROST 300G

T-BONE STEAK

RUMPSTEAK AUF EINEM BETTCHEN

AUS FRITTIERTE ZWIEBELN

KALBSTEAK VOM ROST

SCHWEINEFILET VOM ROST

SCHWEINEFILET MIT FRISCHKÄSE UND

SCHNITTLAUCH AUF KNUSPRIGEN SPECK

HÜNCHEN GEFÜLLT MIT GASALZNER KÄSE

PUTENSTEAK VOM ROST

„ČEVAPI“ MIT POMMES FRITES,

ZWIEBEL, AJVAR SOSSE

HÜHNCHEN FILLET VOM ROST

BEILAGEN

GEMÜSE VOM ROST

GEMÜSE GEBRATEN MIT BUTTER

BUCHWEIZEN BREI

KROKETTEN

GNOCCHI

HAUSGEMACHTE BREITE NUDELN

HAUSGEMACHTE NUDELN „TRGANCI“ MIT „KOSANA MAST“

POLE“ – KARTOFFELHÄLFTEN

GEMÜSE NACH DALMATINISCHER ART

POMESS FRITESS

KARTOFFELN GEBACKEN MIT SAUER SAHNE, ZWIEBELN, SPECK

PILZE VOM ROST

REIS MIT SCHNITTLAUCH UND SAURES AHNE

SALATE

GRÜNERSALAT

KRAUTSALAT GRÜNN

KRAUTSALAT ROT

RADICCHIO SALAT

SALAT MIT GEBACKENE PAPRIKA

TOMATENSALAT

PAPRIKASALAT

GURKENSALAT

GEMICHTER SALAT (GRÜNER, KRAUT, LÖWENZAHN)

GEMICHTER SALAT (TOMATEN, GURKEN, PAPRIKA)

GEMICHTER SALAT MIT KÄSE

KÄSEN

FRISCHKÄSE MIT SAUERSAHNE

KÄSE MIT TRÜFFELN

KÄSE AUS DER INSEL PAG

RAUCHKÄSE

MOZZARELLA

BOVIZOLA

KÄSE VECCHIO

SÜSSSPEISEN

„ŠTRUKLI,, (QUARKSTRUDEL NACH ZAGORJE ART)

SAUERKIRSCHSTRUDEL MIT EIS UND ZERQUETSCHTE MANDEL

APFELSTRUDEL

MOHNSAMENSTRUDEL

PFANKUCHEN MIT EIS UND HEISSE PREISELBEERENSAUCE

PFANKUCHEN MIT EIS UND GEROSTETEN KÜRBISKERNEN

PFANKUCHEN MIT SCHOKOLADE

PFANKUCHEN MIT NUTELLA

PFANKUCHEN MIT MARMELADE

„ZLEVANKA“ MIT WALNÜSSEN UND MARMELADE MIT WALDFRUCHTSAUCE

EIS (EINE KUGEL)

FRUCHTSALAT

SCHOKOLADEN TORTE

FRISCH KÄSE UND ZITRONEN TORTE

FRUCHTSALAT MIT EIS „DUBRAVKA“

ITALIANO

LE SPECIALITÀ DELLA CASA

FILETTO DI MANZO "GROŠINIČKA"

(VINO ROSSO, FUNGHI PORCINI, CARNE AFFUMICATA)

FILETTO DI MANZO "CONTI"

"POPECAK" DI VITELLO RIPIENO CON CARNE AFFUMICATO

IN CREMA DI FORMAGGIO AFFUMICATO

„IL TRENO“ DI VARAŽDIN - PER DUE PERSONE

(BISTECCA IN FUNGHI PORCINI,

„LUNGIĆ“ DI MAIALE RIPIENO CON RICOTTA,

FILETTO DI POLLO IN PANCETTA, RUMPSTEAK ALLA GRIGLIA,

PATATE FRITTE „POLE“, VERDURE ALLA GRIGLIA)

VITELLO CON CREMA AL TARTUFO

PETTO D'ANATRA IN SALSA DI PRUGNE

BISTECCA DI TACCHINO AL FORNO CON ASPARAGHI SULLA CREMA DI FUNGHI

ANTIPASTI FREDDI

LA PIATTA DI ZAGORJE

(CARNE AFFUMICATA DI BANJICA, PROSCIUTTO,

FORMAGGIO FRESCO E AFFUMICATO)

PROSCIUTTO CON OLIVE

"KULEN"-SALAME AFFUMICATO

CARNE AFFUMICATA DI "BANJICA" CON "KOSANA MAST"

CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO E PETTO D'ANATRA

SU INSALATA COLORATA

INSALATA DI POLPO E PATATE

SALMONE AFFUMICATO, TOAST, BURRO

MOZZARELLA CON POMODORO E BASILICO

BISTECCA ALLA TARTARA (PANE TOSTATO, BURRO)

ZUPPE

ZUPPA DI MANZO CON TAGLIATELLE CASALINGA

ZUPPA DI ZAGORJE CON FUNGHI PORCINI

ZUPPA Densa DI FUNGHI PORCINI

ZUPPA DI POMODORI

ANTIPASTI CALDI

PASTICCIO DI FEGATO D' OCA ALLA GRIGLIA SUL PANE DI MAIS TOSTATO

„ŠTRUKLI“ DI FAGIANO, SALSA DI FUNGHI PORCINI

TAGLIATELLE VERDI CON SALMONE

TAGLIATELLE CASALINGA CON GAMBERETTI E ZUCCHINE

GNOCCHI CON PEZZI DI RUMPSTEAK E TARTUFI

GNOCCHI CON VARI TIPI DI FORMAGGI

TAGLIATELLE VERDI CON FUNGHI PORCINI E POLLO

PENNE CON POMODORO, PANCETTA E BASILICO

RISOTTO AL NERO DI SEPPIA

FUNGHI CON PROSCIUTTO ED UOVO

FORMAGGIO IMPANATO FRITTO AL SESAMO, SALSA TARTARA

BRUSCHETTE CON SALMONE AFFUMICATO

PESCI E MOLLUSCHI

PIATTA DI PESCE(PER DUE)- LUCIOPERCA NEL STRATO DI MAIS,

FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA, CALAMARI RIPIENI CON

PROSCIUTTO E FORMAGGIO, GARNITURA DI DALMAZIA

FILETTO DI BRANZINO IN SALSA DI CAPPERI E LIMONE

TROTA ALLA GRIGLIA CON CIPOLLA E FUNGHI

FILETTO DI LUCIOPERCA NEL STRATO DI MAIS

CALAMARI ALLA GRIGLIA

CALAMARI RIPIENI CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO

CALAMARI FRITTI CON SALSA TARTARA

CALAMARI IN PASTELLA FRITTI CON SALSA TARTARA

ORATA ALLA GRIGLIA KG

BRANZINO ALLA GRIGLIA KG

PASTI DA ORDINARE A LA CARTE

FILETTO DI MANZO IN FINFERLI

FILETTO DI MANZO IN PEPE VERDE

FILETTO DI MANZO IN FUNGHI PORCINI

FILETTO DI MANZO IN TARTUFI

STEAK DI TACCHINO CON SALSA DI PROSECCO

MEDAGLIONI DI TACCHINO CON SALSA DI ERBA CIPOLLINA

FILETTO DI TACHINO AL FORNO CON POMODORI E BASILICO

SU UNA CREMA DI BOVIZOLA

FILETTO DI POLLO RIPIENO CON SALMONE IN SALSA DI ANETO

„SAVITAK“-FILETTO DI POLLO RIPIENO CON PANCETA

E ASPARAGHI CON SALSA DI FUNGHI

MAIALE IMPANATO FRITTO CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO

„LUNGIĆ“ DI MAIALE IN SALSA DI PRUGNE

BISTECCA DI VITELLO MILANESE

BISTECCA DI VITELLO IN SALSA D'ERBE

„SAVICI“ DI VITELLO RIPIENI CON PROSCIUTTO IN VINO ROSSO

BISTECCA DI VITELLO CON BOVIZOLA

BISTECCA DI VITELLO IN SALSA DI FUNGHI PORCINI

RUMPSTEAK IN SALSA DI FEGATO D' OCA

RUMPSTEAK RIPIENO CON CARNE AFFUMICATA E FORMAGGIO AFFUMICATO

IN SALSA DI COGNAC

RUMPSTEAK IN SALSA DI BOVIZOLA

RUMPSTEAK „SOTE“

PIATTI DELLA GRIGLIA

FILETTO DI MANZO SUL RAMO DI ROSMARINO

FILETTO DI MANZO CON UOVA

FILETTO DI MANZO DELLA GRIGLIA 300G

T-BONE STEAK

RUMPSTEAK SU UN LETTO DI CIPOLLE FRITTE

BISTECCA DI VITELLO DELLA GRIGLIA

FILETTO DI MAIALE DELLA GRIGLIA

FILETTO DI MAIALE RIPIENO CON FORMAGGIO FRESCO

ED ERBA CIPOLLINA SU PANCETTA

POLLO RIPIENO CON FORMAGGIO SALATO DELLA GRIGLIA

BISTECCA DI TACHINO DELLA GRIGLIA

„ČEVAPI“ –CARNE MACINATO CON PATATINE FRITTE,

CIPOLLA, „AJVAR“

FILETTO DI POLLO DELLA GRIGLIA

CONTORNI

VERDURE ALLA GRIGLIA

VERDURE AL BURRO

GRANO SARACENO

GNOCCHI FRITTI

GNOCCHI

PASTA CASALINGA

PASTA CASALINGA „TRGANCI“ CON „KOSANA MAST“

PATATE FRITTE FETTE „POLE“

GARNITURA DI DALMAZIA

PATATE FRITTE

PATATE COTTE CON PANNA ACIDA, PANCETTA, CIPOLLA

FUNGHI ALLA GRIGLIA

RISO CON ERBA CIPOLLINA E PANNA

INSALATE

INSALATA VERDE

INSALATA DI CAVOLO VERDE

INSALATA DI CAVOLO ROSSO

INSALATA DI RADICCHIO

INSALATA DI PEPERONI ARROSTITI

INSALATA DI POMODORO

INSALATA DI PEPERONI

INSALATA DI CETRIOLO

INSALATA MISTA

(CAVOLO, VERDE, RADICCHIO)

INSALATA MISTA

(POMODORI, CETRIOLI, PEPERONI)

INSALATA CON FORMAGGIO

FORMAGGI

RICOTTA CON PANNA

RICOTTA CON TARTUFI

FORMAGGIO DI PAG

FORMAGGIO AFFUMICATO

MOZZARELLA

BOVIZOLA

FORMAGGIO VECCHIO

DOLCI

„ŠTRUKLI“ DI ZAGORJE

STRUDEL DI VISCIOLA CON GELATO E MANDORLE SBRICIOATE

STRUDEL DI MELE

STRUDEL DI PAPAVERO

CREPES CON GELATO E SALSA CALDA DI MIRTILLI ROSSI

CREPES CON GELATO E SEMI DI ZUCCA TOSTATI

CREPES CON CIOCOLATA

CREPES CON NUTELLA

CREPES CON MARMELLATA

„ZLEVANKA“ CON NOCI, MARMELATA E SALSA DI FRUTTI DI BOSCO

GELATO (SPATOLA)

MACEDONIA

TORTA DI CIOCOLATA

TORTA DI RICOTTA E LIMONE

„KUP DUBRAVKA“-MACEDONIA E GELATO

PIČA

BEZALKOHOLNA PIČA

<i>CEDEVITA 19g</i>	<i>ČAŠA 0,25l</i>
<i>PRIRODNA LIMUNADA</i>	<i>0,20l</i>
<i>GUSTI SOK</i>	<i>0,20l</i>
<i>JUICY</i>	<i>0,20l</i>
<i>JUICY BOROVNICA</i>	<i>0,20l</i>
<i>SPRITE, COCA-COLA,</i>	
<i>FANTA, TONIC WATER</i>	<i>0,25l</i>
<i>ORANGINA, TANGERINA</i>	<i>0,25l</i>
<i>LEDENI ČAJ</i>	<i>0,25l</i>
<i>COCTA</i>	<i>0,25l</i>

TOPLI NAPICI

KAVA ESPRESSO
KAVA S MLIJEKOM
KAVA S VRHNJEM
KAVA CAPPUCINO
CAPPUCINO S MLIJEKOM
BIJELA KAVA
VRUĆA ČOKOLADA
MLIJEKO 0,10
ČAJ SA LIMUNOM
MED
ŠLAG

BUTELJIRANA VINA

<i>GRAŠEVINA ILOK</i>	<i>0,75l</i>
<i>RAJNSKI RIZLING MEŽNARIĆ</i>	<i>0,75l</i>
<i>SIVI PINOT LOVREC</i>	<i>0,75l</i>
<i>ZELENI SILVANAC ORAHOVICA</i>	<i>0,75l</i>
<i>CHARDONNAY BELJE</i>	<i>0,75l</i>
<i>ŽUTI MUŠKAT KUNČIĆ</i>	<i>0,75l</i>
<i>ZLATAN PLAVAC PLENKOVIĆ</i>	<i>0,75l</i>
<i>DINGAČ</i>	<i>0,75l</i>
<i>POSTUP DONJA BANDA</i>	<i>0,75l</i>
<i>PJENUŠAC VUGLEC</i>	<i>0,75l</i>

VINA

<i>VINO BIJELO RINFUZA</i>	<i>1,00l</i>
<i>VINO BIJELO (RAJNSKI RIZLING)</i>	<i>1,00l</i>
<i>VINO CRNO PLAVAC I FRANKOVKA</i>	<i>1,00l</i>
<i>ŠKROPEC</i>	<i>0,10l</i>
<i>GEMIŠT</i>	<i>0,20l</i>
<i>KUHANO VINO</i>	<i>0,20l</i>

PIVO

<i>PIVO PAN, OŽUJSKO, COOL, KARLOVAČKO</i>	<i>0,50l</i>
<i>PIVO PAN</i>	<i>0,35l</i>
<i>PIVO TAMNO LAŠKO</i>	<i>0,33l</i>
<i>PIVO KARLOVAČKO</i>	<i>0,33l</i>
<i>PIVO OŽUJSKO</i>	<i>0,33l</i>
<i>PIVO BECKS</i>	<i>0,33l</i>
<i>PIVO STARO PRAMEN, AMBER, LAŠKO</i>	<i>0,50l</i>
<i>PIVO TOMISLAV</i>	<i>0,50l</i>

ALKOHOLNA PIĆA

<i>AMARO</i>	<i>0,03l</i>
<i>PELINKOVAC, RUM, CHERRY BRANDY</i>	<i>0,03l</i>
<i>VODKA, KONJAK DOMAĆI</i>	<i>0,03l</i>
<i>TRAVARICA, LOZOVAČA</i>	
<i>ŠLJIVOVICA</i>	<i>0,03l</i>
<i>ISTRA BITTER, KRUŠKOVAC</i>	
<i>MENTOL</i>	<i>0,03l</i>
<i>PUNCH RUM</i>	<i>0,03l</i>
<i>STOCK, CYNAR, ENCIAN</i>	<i>0,03l</i>
<i>VODKA FINLANDIA,</i>	
<i>CAMPARY BITTER</i>	<i>0,03l</i>
<i>RAKIJA WILLIAM'S</i>	<i>0,03l</i>
<i>KONJAK MARTELL, HENESSY,</i>	
<i>COURVOISIER</i>	<i>0,03l</i>
<i>WHISKEY CHIVAS REGAL</i>	<i>0,03l</i>
<i>WHISKEY JACK DANIELS,</i>	
<i>BALLANTINES</i>	<i>0,03l</i>
<i>JÄGERMEISTER</i>	<i>0,03l</i>
<i>MARTINI</i>	<i>0,01l</i>

VODA

<i>JAMNICA</i>	<i>1,00l</i>
<i>JAMNICA S OKUSOM</i>	<i>0,25l</i>
<i>JAMNICA</i>	<i>0,50l</i>
<i>JAMNICA</i>	<i>0,25l</i>
<i>JANA</i>	<i>0,75l</i>
<i>JANA</i>	<i>0,33l</i>
<i>JANA S OKUSOM</i>	<i>0,33l</i>

DRINKS LIST

SOFT DRINKS

<i>CEDEVITA 19g</i>	<i>GLASS 0,25l</i>
<i>NATURAL LEMONADE</i>	<i>0,20l</i>
<i>NATURAL JUICE</i>	<i>0,20l</i>
<i>JUICY</i>	<i>0,20l</i>
<i>JUICY BLUEBERRY</i>	<i>0,20l</i>
<i>SPRITE, COCA-COLA, FANTA, TONIC WATER</i>	<i>0,25l</i>
<i>ORANGINA, TANGERINA</i>	<i>0,25l</i>
<i>ICE TEA</i>	<i>0,25l</i>
<i>COCTA</i>	<i>0,25l</i>

HOT DRINKS

ESPRESSO
COFFEE WITH MILK
COFFEE WITH CREAM
CAPPUCCINO
CAPPUCCINO WITH MILK
WHITE COFFEE
HOT CHOCOLATE
MILK 0,10
TEA WITH LEMON
HONEY
WHIPPED CREAM

BOTTLED WINES

<i>GRAŠEVINA ILOK</i>	<i>0,75l</i>
<i>RAJNSKI RIZLING MEŽNARIĆ</i>	<i>0,75l</i>
<i>SIVI PINOT LOVREC</i>	<i>0,75l</i>
<i>ZELENI SILVANAC ORAHOVICA</i>	<i>0,75l</i>
<i>CHARDONNAY BELJE</i>	<i>0,75l</i>
<i>ŽUTI MUŠKAT KUNČIĆ</i>	<i>0,75l</i>
<i>ZLATAN PLAVAC PLENKOVIĆ</i>	<i>0,75l</i>
<i>DINGAČ</i>	<i>0,75l</i>
<i>POSTUP DONJA BANDA</i>	<i>0,75l</i>
<i>SPARKLING WINE VUGLEC</i>	<i>0,75l</i>

WINES

<i>WHITE WINE UNBOTTLED</i>	<i>1,00l</i>
<i>WHITE WINE UNBOTTLED</i>	<i>1,00l</i>
<i>(RAJNSKI RIZLING)</i>	
<i>RED WINE PLAVAC & FRANKOVKA</i>	<i>1,00l</i>
<i>„ŠKROPEC“</i>	<i>0,10l</i>
<i>„GEMIŠT“</i>	<i>0,20l</i>
<i>MULLED WINE</i>	<i>0,20l</i>

BEER

<i>PAN, OŽUJSKO, COOL, KARLOVAČKO</i>	<i>0,50l</i>
<i>PAN</i>	<i>0,35l</i>
<i>LAŠKO DARK</i>	<i>0,33l</i>
<i>KARLOVAČKO</i>	<i>0,33l</i>
<i>OŽUJSKO</i>	<i>0,33l</i>
<i>BECKS</i>	<i>0,33l</i>
<i>STARO PRAMEN, AMBER, LAŠKO</i>	<i>0,50l</i>
<i>TOMISLAV</i>	<i>0,50l</i>

ALCOHOLIC DRINKS

<i>AMARO</i>	<i>0,03l</i>
<i>PELINKOVAC, RUM, CHERRY BRANDY</i>	<i>0,03l</i>
<i>VODKA, CROATIAN BRANDY</i>	<i>0,03l</i>
<i>HERB FLAVOURED BRANDY, GRAPE BRANDY, SLIWOWITZ</i>	<i>0,03l</i>
<i>ISTRA BITTER, PEAR LIQUER, MENTHOL LIQUEUR</i>	<i>0,03l</i>
<i>PUNCH RUM</i>	<i>0,03l</i>
<i>STOCK, CYNAR, GENTIAN LIQUEUR</i>	<i>0,03l</i>
<i>VODKA FINLANDIA, CAMPARY BITTER</i>	<i>0,03l</i>
<i>WILLIAM'S PEAR BRANDY</i>	<i>0,03l</i>
<i>COGNAC MARTELL, HENESSY, COURVOISIER</i>	<i>0,03l</i>
<i>CHIVAS REGAL WHISKEY</i>	<i>0,03l</i>
<i>WHISKEY JACK DANIELS</i>	
<i>BALLANTINES</i>	<i>0,03l</i>
<i>JÄGERMEISTER</i>	<i>0,03l</i>
<i>MARTINI</i>	<i>0,01l</i>

WATER

<i>MINERAL WATER JAMNICA</i>	<i>1,00l</i>
<i>MINERAL WATER JAMNICA FLAVOURED</i>	<i>0,25l</i>
<i>MINERAL WATER JAMNICA</i>	<i>0,50l</i>
<i>MINERAL WATER JAMNICA</i>	<i>0,25l</i>
<i>NATURAL WATER JANA</i>	<i>0,75l</i>
<i>NATURAL WATER JANA</i>	<i>0,33l</i>
<i>NATURAL WATER JANA FLAVOURED</i>	<i>0,33l</i>

NO ALCOHOL, CIGARETTES AND TOBACCO PRODUCTS

ARE SERVED TO PERSONS UNDER 18.

NO ALCOHOL IS SERVED BEFORE 8 O'CLOCK.

BOOK OF COMPLAINTS STANDS AT THE BAR.

ALL PRICES INCLUDE VAT.