

Hotel
Varazdin ***
III



Jelovnik

Menü | Speisekarte | Menu

SPECIJALITETI KUĆE

Goveđi file "GROŠINIČKA" ^{1,7} (crveno vino, vrganji, šunka)	117,00 kn
Biftek na "GROFOVSKI" ¹	125,00 kn
Teleći popečak punjen guščjom jetrom obljubljen špek	99,00 kn
Varaždinski "CUG" (za dvije osobe) ^{1,7} (biftek u vrganjima, punjeni lungić s kravljim sirom, pileći file u košuljici od špeka, ramsteak na žaru, pole, povrće na žaru)	180,00 kn
Teleći kare bez kosti na podlozi od tartufa ^{1,7}	95,00 kn
Pačja prsa u umaku od šljiva ¹	99,00 kn
Pureći steak zapečen šparogama na posteljici od gljiva ¹	54,00 kn
Teleća koljenica (za dvije osobe)	180,00 kn

HLADNA PREDJELA

Zagorski tanjur ⁷ (meso iz banjice, domaća šunka, svježi i dimljeni sir)	48,00 kn
Pršut s maslinama	50,00 kn
Kulen slavonski	50,00 kn
Meso iz banjice, kosana mast	42,00 kn
Carpaccio od bifteka i pačjih prsiju na posteljici od šarene salate	65,00 kn
Salata od hobotnice ¹⁴	60,00 kn
Dimljeni losos ^{1,4,7} (tost, maslac)	65,00 kn
Hladno topla salata s lososom i chia sjemenkama ⁴	58,00 kn
Biftek tartar ^{1,3,7} (tost, maslac)	90,00 kn

JUHE

Goveđa juha s domaćim rezancima ^{1,3,9}	14,00 kn
Zagorska juha s vrganjima ¹	22,00 kn
Krem juha od vrganja ¹	22,00 kn
Juha od rajčice ¹	14,00 kn
Francuska juha ^{1,7}	22,00 kn

TOPLA PREDJELA

Guščja jetra sa žara na posteljici od salate	100,00 kn
Zeleni rezanci s lososom ^{1,4,7}	55,00 kn
Domaći široki rezanci s račićima i tikvicom ^{1,2,7}	48,00 kn
Rižoto od piletine ^{1,7}	38,00 kn
Njoki s umakom od sira ^{1,3,7}	34,00 kn
Zeleni rezanci s vrganjima i piletinom ^{1,7}	40,00 kn
Penne s rajčicom, pancetom i bosiljkom ^{1,7}	43,00 kn
Crni rižoto od sipe ^{1,7,14}	52,00 kn
Pohani sir u sezamu ^{1,3,7,10,11} (umak tartar)	34,00 kn

RIBE I MEKUŠCI

Riblja plata (za 2 osobe) ^{1,4,7,14} (smuđ file u kukuruznom brašnu, brancin file na žaru, lignje punjene pršutom i sirom, dalmatinska garnitura)	145,00 kn
Brancin file u umaku od kapara i limuna ⁴	80,00 kn
Pastrva na žaru obložena lukom i šampinjoni ⁴	58,00 kn
Smuđ file u kukuruznom omotaču ^{1,4}	80,00 kn
Lignje na žaru ¹⁴	74,00 kn
Lignje punjene pršutom i sirom ^{7,14}	82,00 kn
Lignje pržene ^{1,3,7,14} tartar umak	55,00 kn

JELA PO NARUDŽBI

Biftek u lisičarkama ¹	110,00 kn
Biftek u zelenom papru ¹	110,00 kn
Biftek u vrganjima ¹	115,00 kn
Biftek u tartufima ^{1,7}	125,00 kn
Pureći steak u umaku od tartufa ¹	62,00 kn
Pureći file zapečen rajčicom i bosiljkom na kremi od bovizole ^{1,7}	59,00 kn
Pileći file punjen lososom u umaku od kopra ¹	56,00 kn
Pileći savitak punjen špek om i šparogama u umaku od šampinjona ¹	52,00 kn

<i>Svinjski zagrebački (od lungića) ^{1,3}</i>	54,00 kn
<i>Lungić punjen sa suhim šljivama u šljivovici ¹</i>	54,00 kn
<i>Teleći odrezak na bečki ^{1,3}</i>	65,00 kn
<i>Teleći savitak punjen domaćom šunkom na kremi od sira ^{1,7}</i>	82,00 kn
<i>Teleći odrezak u umaku od vrganja ^{1,7}</i>	74,00 kn
<i>Ramsteak u umaku od gušče jetre ¹</i>	85,00 kn
<i>Ramsteak u umaku od meda i šarenog papra ^{1,7}</i>	74,00 kn
<i>Sote od ramsteaka, trganci, složena salata ¹</i>	75,00 kn



JELA S ROŠTILJA

<i>Janjeći kare u začinskim travama</i>	150,00 kn
<i>Biftek na grančici ružmarina</i>	109,00 kn
<i>Biftek na žaru s jajem ³</i>	110,00 kn
<i>Biftek na žaru 300g</i>	130,00 kn
<i>T-bone steak</i>	160,00 kn
<i>Ramstek na posteljici od prženog luka ¹</i>	69,00 kn
<i>Teleći odrezak na žaru</i>	69,00 kn
<i>Svinjski file na žaru</i>	50,00 kn
<i>Svinjski file punjen kravljim sirom i vlascem na hrskavom špeku ⁷</i>	57,00 kn
<i>Piletina punjena slanim sirom na žaru ⁷</i>	47,00 kn
<i>Pureći steak na žaru</i>	50,00 kn
<i>Čevapi sa pomfritom, luk, ajvar</i>	47,00 kn
<i>Pečena svinjska rebra ¹</i>	49,00 kn



PRILOZI

<i>Povrće sa žara</i>	20,00 kn
<i>Povrće na maslacu ⁷</i>	15,00 kn
<i>Hajdina kaša</i>	15,00 kn
<i>Kroketi ^{1,3}</i>	15,00 kn
<i>Njoki ^{1,3}</i>	15,00 kn
<i>Domaći široki rezanci ^{1,3}</i>	15,00 kn

<i>Trganci na kosanoj masti ¹</i>	15,00 kn
<i>Pole krumpir</i>	15,00 kn
<i>Dalmatinska garnitura</i>	16,00 kn
<i>Pomess fritess</i>	16,00 kn
<i>Pekarski krumpir</i>	16,00 kn
<i>Šampinjoni na žaru</i>	20,00 kn
<i>Riža s vlascem i vrhnjem ^{1,7}</i>	15,00 kn
<i>Pole od batata</i>	22,00 kn
<i>Zelene mahune sa špekrom</i>	16,00 kn



SALATE

<i>Zelena salata</i>	14,00 kn
<i>Kupus zeleni</i>	14,00 kn
<i>Kupus crveni</i>	14,00 kn
<i>Radič salata</i>	16,00 kn
<i>Salata od pečene paprike</i>	20,00 kn
<i>Salata od rajčice</i>	16,00 kn
<i>Salata od paprike</i>	16,00 kn
<i>Salata od krastavaca</i>	16,00 kn
<i>Složena salata (kupus, zelena, radič)</i>	14,00 kn
<i>Složena salata (rajčica, krastavci, paprika)</i>	16,00 kn
<i>Složena salata sa sirom</i>	22,00 kn



SIREVI

<i>Sir s vrhnjem ⁷</i>	22,00 kn
<i>Kravljji sir s tartufima ^{7,8}</i>	55,00 kn
<i>Paški sir ^{7,8}</i>	55,00 kn
<i>Dimljeni sir ^{7,8}</i>	22,00 kn
<i>Bovizola ^{7,8}</i>	32,00 kn
<i>Sir vecchio ^{7,8}</i>	55,00 kn

SLATKA JELA

Štrukli sa sirom ^{1,3,7}	17,00 kn
Savijača od višnji sa sladoledom i drobljenim bademima ^{1,7,8}	26,00 kn
Savijača od jabuka ¹	17,00 kn
Savijača od maka ^{1,7}	17,00 kn
Palačinke sa sladoledom i vrućim preljevom od šumskog voća ^{1,3,7}	26,00 kn
Palačinke sa sladoledom i prženim bučnim košticama ^{1,3,7}	24,00 kn
Palačinke s čokoladom ^{1,3,7}	14,00 kn
Palačinke s nutellom ^{1,3,7,8}	14,00 kn
Palačinke s marmeladom ^{1,3,7}	14,00 kn
Kukuruzna zlevanka s orasima i džemom sa umakom od šumskog voća ^{1,3,7,8}	20,00 kn
Sladoled (1 kuglica) ⁷	7,00 kn
Voćna salata	18,00 kn
Torta od čokolade ^{1,3,7}	16,00 kn
Torta od sira i limuna ^{1,3,7}	16,00 kn
Kup Dubravka ^{1,3,7}	30,00 kn



HOUSE SPECIALITIES

Beef fillet "GROŠINIČKA" ^{1,7} (red wine, porcini mushrooms, ham)	117,00 kn
Beefsteak a la Count ¹	125,00 kn
Veal "popcak" stuffed with foie gras in pancetta	99,00 kn
Varaždin "CUG" (for two) ^{1,7} (beefsteak in porcini mushrooms, stuffed pork loin with fresh cheese, chicken fillet wrapped in bacon, grilled rumpsteak, potato slices - "pole" grilled vegetables)	180,00 kn
Veal chop on a bed of truffles ^{1,7}	95,00 kn
Duck breast in plum sauce ¹	99,00 kn
Turkey steak baked with asparagus on a bed of mushrooms ¹	54,00 kn
Roasted veal shank (for two)	180,00 kn



COLD STARTERS

"Zagorski" plate ⁷ (lard pot meat, homemade ham, fresh and smoked cheese)	48,00 kn
Prosciutto with olives	50,00 kn
Kulen slavonski - smoked spicy sausage	50,00 kn
Lard pot meat with "kosana mast"	42,00 kn
Beefsteak and duckbreast carpaccio on a colorful salad	65,00 kn
Octopus salad ¹⁴	60,00 kn
Smoked salmon ^{1,4,7} (toast, butter)	65,00 kn
Hot and cold salad with salmon and chia seeds ⁴	58,00 kn
Steak tartar ^{1,3,7} (toast, butter)	90,00 kn



SOUPS

Beef soup with homemade noodles ^{1,3,9}	14,00 kn
Soup from Zagorje with porcini mushrooms ¹	22,00 kn
Porcini mushroom cream soup ¹	22,00 kn
Tomato soup ¹	14,00 kn
French onion soup ^{1,7}	22,00 kn

HOT STARTERS

<i>Grilled foie gras on salad</i>	100,00 kn
<i>Green noodles with salmon</i> ^{1,4,7}	55,00 kn
<i>Homemade noodles with prawns and zucchini</i> ^{1,2,7}	48,00 kn
<i>Chicken risotto</i> ^{1,7}	38,00 kn
<i>Gnocchi with a cheese sauce</i> ^{1,3,7}	34,00 kn
<i>Green noodles with porcini mushrooms and chicken</i> ^{1,7}	40,00 kn
<i>Penne with tomatoes, pancetta and basil</i> ^{1,7}	43,00 kn
<i>Black risotto with cuttlefish</i> ^{1,7,14}	52,00 kn
<i>Fried cheese in sesame</i> ^{1,3,7,10,11} (tartar sauce)	34,00 kn

**FISH AND MOLLUSCS**

<i>Fish plate (for two)</i> ^{1,4,7,14} (perch in corn flour, grilled sea bass, squid stuffed with prosciutto and cheese, dalmatian garnishing, grilled vegetables)	145,00 kn
<i>Sea bass in a caper and lemon sauce</i> ⁴	80,00 kn
<i>Grilled trout coated with onion and champignons</i> ⁴	58,00 kn
<i>Perch file in a corn blanket</i> ^{1,4}	80,00 kn
<i>Grilled squid</i> ¹⁴	74,00 kn
<i>Stuffed squid with prosciutto and cheese</i> ^{7,14}	82,00 kn
<i>Fried squid with tartar sauce</i> ^{1,3,7,14}	55,00 kn

**MEALS A LA CARTE**

<i>Beefsteak in mushrooms - chanterelles</i> ¹	110,00 kn
<i>Beefsteak in green pepper</i> ¹	110,00 kn
<i>Beefsteak in porcini mushrooms</i> ¹	115,00 kn
<i>Beefsteak in truffles</i> ^{1,7}	125,00 kn
<i>Turkey medallions in truffle sauce</i> ¹	62,00 kn
<i>Turkey fillet baked with tomato and basil on a bovizola cheese cream</i> ^{1,7}	59,00 kn
<i>Chicken fillet stuffed with salmon in dill sauce</i> ¹	56,00 kn

<i>Chicken rolls stuffed with panceta and asparagus in a mushroom sauce</i> ¹	52,00 kn
<i>Pork cordon bleu</i> ^{1,3}	54,00 kn
<i>Pork tenderloin filled with prunes in a prune schnaps sauce</i> ¹	54,00 kn
<i>Veal steak wiener schnitzel</i> ^{1,3}	65,00 kn
<i>Veal rolls filled with homemade ham on a cheese cream</i> ^{1,7}	82,00 kn
<i>Veal steak in porcini mushroom sauce</i> ^{1,7}	74,00 kn
<i>Rumpsteak in foie gras sauce</i> ¹	85,00 kn
<i>Rumpsteak in a honey and pepper sauce</i> ^{1,7}	74,00 kn
<i>Rumpsteak "sote", homemade pasta - trganci</i> ¹ (mixed salad)	75,00 kn

BARBECUE MEALS

<i>Lamb chops in herbs</i>	150,00 kn
<i>Beefsteak with rosemary</i>	109,00 kn
<i>Beefsteak with egg</i> ³	110,00 kn
<i>Grilled beefsteak 300 g</i>	130,00 kn
<i>T-bone steak</i>	160,00 kn
<i>Rumpsteak on a bed of fried onions</i> ¹	69,00 kn
<i>Grilled veal steak</i>	69,00 kn
<i>Grilled pork fillet</i>	50,00 kn
<i>Pork fillet stuffed with fresh cheese and chives on crispy bacon</i> ⁷	57,00 kn
<i>Grilled chicken filled with salty cheese</i> ⁷	47,00 kn
<i>Grilled turkey steak</i>	50,00 kn
<i>"Čevapi"</i> (mince meat with french fries, onion „ajvar“ - sauce with baked peppers, egg-plant, garlic)	47,00 kn
<i>Grilled pork ribs</i> ¹	49,00 kn



GARNISHING

<i>Grilled vegetables</i>	20,00 kn
<i>Vegetables on butter</i> ⁷	15,00 kn
<i>Buckwheat porridge</i>	15,00 kn
<i>Potato croquettes</i> ^{1,3}	15,00 kn
<i>Gnocchi</i> ^{1,3}	15,00 kn
<i>Homemade noodles</i> ^{1,3}	15,00 kn
<i>Homemade noodles "trganci" with "kosana mast"</i> ¹	15,00 kn
<i>Potato slices - pole</i>	15,00 kn
<i>Dalmatian garnishing</i>	16,00 kn
<i>French fries</i>	16,00 kn
<i>Baked potatoes with onions and pancetta</i>	16,00 kn
<i>Grilled mushrooms - champignons</i>	20,00 kn
<i>Rice with cream and chives</i> ^{1,7}	15,00 kn
<i>Sweet potato slices</i>	22,00 kn
<i>Green beans with pancetta</i>	16,00 kn



SALADS

<i>Green salad - lettuce</i>	14,00 kn
<i>Cabbage green</i>	14,00 kn
<i>Cabbage red</i>	14,00 kn
<i>Chicory</i>	16,00 kn
<i>Salad with roasted peppers</i>	20,00 kn
<i>Tomato salad</i>	16,00 kn
<i>Bell pepper salad</i>	16,00 kn
<i>Cucumber salad</i>	16,00 kn
<i>Mixed salad</i> (Cabbage, lettuce, chicory)	14,00 kn
<i>Mixed salad</i> (tomatoes, cucumbers, bell peppers)	16,00 kn
<i>Mixed salad with cheese</i>	22,00 kn

CHEESE

<i>Fresh cheese with sour cream</i> ⁷	22,00 kn
<i>Fresh cow cheese with truffles</i> ^{7,8}	55,00 kn
<i>Cheese from the island of Pag</i> ^{7,8}	55,00 kn
<i>Smoked fresh cheese</i> ^{7,8}	22,00 kn
<i>Bovizola</i> ^{7,8}	32,00 kn
<i>Cheese vecchio</i> ^{7,8}	55,00 kn



DESSERTS

<i>"Štrukli" with fresh cheese</i> ^{1,3,7}	17,00 kn
<i>Sour cherry strudel with ice cream and crushed almonds</i> ^{1,7,8}	26,00 kn
<i>Apple strudel</i> ¹	17,00 kn
<i>Poppy seed strudel</i> ^{1,7}	17,00 kn
<i>Pancakes with ice cream and hot forest fruit sauce</i> ^{1,3,7}	26,00 kn
<i>Pancakes with ice cream and roasted pumpkin seeds</i> ^{1,3,7}	24,00 kn
<i>Pancakes with chocolate</i> ^{1,3,7}	14,00 kn
<i>Pancakes with nutella</i> ^{1,3,7,8}	14,00 kn
<i>Pancakes with jam</i> ^{1,3,7}	14,00 kn
<i>Corn flour "zlevanka" with walnuts and jam with forest fruit sauce</i> ^{1,3,7,8}	20,00 kn
<i>Ice cream (one scoop)</i> ⁷	7,00 kn
<i>Fruit salad</i>	18,00 kn
<i>Chocolate cake</i> ^{1,3,7}	16,00 kn
<i>Fresh cheese and lemon cake</i> ^{1,3,7}	16,00 kn
<i>Fruit salad with ice cream "Dubravka"</i> ^{1,3,7}	30,00 kn

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

Rindfillet "GROŠINIČKA" ^{1,7} (Rot Wein, Steinpilze, Schinken)	117,00 kn
Beefsteak a la "GRAF" ¹	125,00 kn
Kalb "Popečak" gefüllt mit Foie Gras im Speckmantel	99,00 kn
Varaždiner "Zug" (für zwei) ^{1,7} (Beefsteak in Steinpilzen, gefüllte Schweinfilet mit Frischkäse, Hühnchenfilet im Speckmantel, gegrilltes Rumpsteak, Pole - Kartoffelhälften, gegrilltes Gemüse)	180,00 kn
Kalbsteak auf Trüffeln ^{1,7}	95,00 kn
Enten Brust in Pflaumen Sauce ¹	99,00 kn
Putensteak überbacken mit Spargeln auf einem Bettchen aus Pilz Creme ¹	54,00 kn
Kalbshaxe im Ofen gebraten (für zwei)	180,00 kn

**KALTE VORSPEISEN**

"Zagorski" Teller ⁷ (Fleisch aus "Banjica" - Fettfass, Schinken, frischer und geräucherter Käse)	48,00 kn
Prosciutto mit Oliven	50,00 kn
"Kulen" - geräucherte gewürzte Wurst	50,00 kn
Fleisch aus "Banjica" - Fettfass mit "kosana mast"	42,00 kn
Carpaccio von Beefsteak und Entenbrustfilet auf buntem Salat	65,00 kn
Oktopus Salat ¹⁴	60,00 kn
Geräucherter Lachs ^{1,4,7} (Toast, Butter)	65,00 kn
Kalt und warm Salat mit Lachs und Chia Samen ⁴	58,00 kn
Beefsteak Tartar ^{1,3,7} (Toast, Butter)	90,00 kn

**SUPPEN**

Rindsuppe mit hausgemachten Nudeln ^{1,3,9}	14,00 kn
Suppe nach "Zagorje" mit Steinpilzen ¹	22,00 kn
Kremsuppe mit Steinpilzen ¹	22,00 kn
Tomatensuppe ¹	14,00 kn
Französische Zwiebelsuppe ^{1,7}	22,00 kn

WARME VORSPEISEN

Geröstete Gänseleber Pate auf Salat	100,00 kn
Grüne Nudeln mit Lachs ^{1,4,7}	55,00 kn
Hausgemachte breite Nudeln mit Garnelen und Zucchini ^{1,2,7}	48,00 kn
Hühnchen Risotto ^{1,7}	38,00 kn
Gnocchi mit Käse Sosse ^{1,3,7}	34,00 kn
Grüne Nudeln mit Steinpilzen und Hünchen ^{1,7}	40,00 kn
Penne mit Tomaten, Pancetta und Basilikum ^{1,7}	43,00 kn
Risotto mit Tintenfisch ^{1,7,14}	52,00 kn
Käse paniert im Sesam ^{1,3,7,10,11} (Tartar Sosse)	34,00 kn

**FISCH UND WEICHTIERE**

Fisch Teller (für zwei) ^{1,4,7,14} (Zanderfilet in Maismantel, Bass Filet vom Rost, gefüllte Calamari mit Prosciutto und Käse, Gemüse nach dalmatinischer art)	145,00 kn
Bass file in Kapernsauce und Zitrone ⁴	80,00 kn
Gegrillte Forelle umhüllt von Zwiebeln und Pilzen ⁴	58,00 kn
Zanderfilet in Maismantel ^{1,4}	80,00 kn
Calamari vom Rost ¹⁴	74,00 kn
Gefüllte Calamari mit Prosciutto und Käse ^{7,14}	82,00 kn
Frittierte Calamari mit Tartar Sauce ^{1,3,7,14}	55,00 kn

**SPEISEN NACH BESSTELLUNG**

Beefsteak mit Pfifferlingen ¹	110,00 kn
Beefsteak mit grünem Pfeffer ¹	110,00 kn
Beefsteak mit Steinpilzen ¹	115,00 kn
Beefsteak mit Trüffeln ^{1,7}	125,00 kn
Putensteak in Trüffelnsauce ¹	62,00 kn
Putenfilet gebacken mit Tomaten und Basilikum auf Bovizola Käse Creme ^{1,7}	59,00 kn
Hähnchenfilet gefüllt mit Lachs in Dill Sauce ¹	56,00 kn

<i>Hähnchenröllchen gefüllt mit Speck und Spargeln in Pilz Sauce¹</i>	52,00 kn
<i>Schweinefilet gefüllt mit Schinken und Käse paniert und frittiert^{1,3}</i>	54,00 kn
<i>Schweinefilet gefüllt mit Pflaumen in Sliwowitz Sauce¹</i>	54,00 kn
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb^{1,3}</i>	65,00 kn
<i>Kalbsröllchen mit Schinken auf Käsecreme^{1,7}</i>	82,00 kn
<i>Kalbssteak im Steinpilz Sauce^{1,7}</i>	74,00 kn
<i>Rumpsteak in Gänseleber Sauce¹</i>	85,00 kn
<i>Rumpsteak im Honig und Pfeffer Sauce^{1,7}</i>	74,00 kn
<i>Rumpsteak "Sote" hausgemachte Nudeln "trganci", gemichter Salat¹</i>	75,00 kn



SPEISEN VOM ROST

<i>Lammkoteletts im Kräuter</i>	150,00 kn
<i>Beefsteak am Rosmarinästchen</i>	109,00 kn
<i>Beefsteak mit Ei³</i>	110,00 kn
<i>Beefsteak vom Rost 300g</i>	130,00 kn
<i>T-Bone Steak</i>	160,00 kn
<i>Rumpsteak auf einem Bettchen aus frittierte Zwiebeln¹</i>	69,00 kn
<i>Kalbsteak vom Rost</i>	69,00 kn
<i>Schweinefilet vom Rost</i>	50,00 kn
<i>Schweinefilet mit Frischkäse und Schnittlauch auf knusprigen Speck⁷</i>	57,00 kn
<i>Hünchen Gefüllt mit gasalzner Käse⁷</i>	47,00 kn
<i>Putensteak vom Rost</i>	50,00 kn
<i>"Čevapi" mit Pommes Frites, Zwiebel, "ajvar" Sosse</i>	47,00 kn
<i>Gegrillte Schweinerippen¹</i>	49,00 kn



BEILAGEN

<i>Gemüse vom Rost</i>	20,00 kn
<i>Gemüse gebraten mit Butter²</i>	15,00 kn
<i>Buchweizen Brei</i>	15,00 kn
<i>Kroketten^{1,3}</i>	15,00 kn
<i>Gnocchi^{1,3}</i>	15,00 kn
<i>Hausgemachte breite Nudeln^{1,3}</i>	15,00 kn
<i>Hausgemachte Nudeln "Trganci" mit "Kosana Mast"¹</i>	15,00 kn
<i>"Pole" - Kartoffelhälften</i>	15,00 kn
<i>Gemüse nach dalmatinischer art</i>	16,00 kn
<i>Pomess Fritess</i>	16,00 kn
<i>Kartoffeln gebacken mit Zwiebeln und Speck</i>	16,00 kn
<i>Pilze vom Rost</i>	20,00 kn
<i>Reis mit Schnittlauch und Sauresahne^{1,7}</i>	15,00 kn
<i>Süßkartoffeln - Pole</i>	22,00 kn
<i>Bohnen mit Speck</i>	16,00 kn



SALATE

<i>Grünersalat</i>	14,00 kn
<i>Krautsalat grün</i>	14,00 kn
<i>Krautsalat rot</i>	14,00 kn
<i>Radicchio Salat</i>	16,00 kn
<i>Salat mit gebackene Paprika</i>	20,00 kn
<i>Tomatensalat</i>	16,00 kn
<i>Paprikasalat</i>	16,00 kn
<i>Gurkensalat</i>	16,00 kn
<i>Gemichter Salat</i> (Grüner, Kraut, Löwenzahn)	14,00 kn
<i>Gemichter Salat</i> (Tomaten, Gurken, Paprika)	16,00 kn
<i>Gemichter Salat mit Käse</i>	22,00 kn

KÄSEN

<i>Frischkäse mit Sauersahne</i> ⁷	22,00 kn
<i>Käse mit Trüffeln</i> ^{7,8}	55,00 kn
<i>Käse aus der Insel Pag</i> ^{7,8}	55,00 kn
<i>Rauchkäse</i> ^{7,8}	22,00 kn
<i>Bovizola</i> ^{7,8}	32,00 kn
<i>Käse Vecchio</i> ^{7,8}	55,00 kn



SÜSSSPEISEN

<i>„Štrukli“ (Quarkstrudel nach Zagorje Art)</i> ^{1,3,7}	17,00 kn
<i>Sauerkirschstrudel mit Eis und zerquetschte Mandel</i> ^{1,7,8}	26,00 kn
<i>Apfelstrudel</i> ¹	17,00 kn
<i>Mohnsamenstrudel</i> ^{1,7}	17,00 kn
<i>Pfankuchen mit Eis und heiße Waldfruchtsauce</i> ^{1,3,7}	26,00 kn
<i>Pfankuchen mit Eis und gerosteten Kürbiskernen</i> ^{1,3,7}	24,00 kn
<i>Pfankuchen mit Schokolade</i> ^{1,3,7}	14,00 kn
<i>Pfankuchen mit Nutella</i> ^{1,3,7,8}	14,00 kn
<i>Pfankuchen mit Marmelade</i> ^{1,3,7}	14,00 kn
<i>„Zlevanka“ mit Walnüssen und Marmelade mit Waldfruchtsauce</i> ^{1,3,7,8}	20,00 kn
<i>Eis (eine Kugel)</i> ⁷	7,00 kn
<i>Fruchtsalat</i>	18,00 kn
<i>Schokoladen Torte</i> ^{1,3,7}	16,00 kn
<i>Frisch Käse und Zitronen Torte</i> ^{1,3,7}	16,00 kn
<i>Fruchtsalat mit Eis „Dubravka“</i> ^{1,3,7}	30,00 kn

LE SPECIALITÀ DELLA CASA

<i>Filetto di manzo „GROŠINIČKA“</i> ^{1,7} (vino rosso, funghi porcini, carne affumicata)	117,00 kn
<i>Filetto di manzo „CONTI“</i> ¹	125,00 kn
<i>„Popecak“ di vitello ripieno con fegato d'oca in pancetta</i>	99,00 kn
<i>„Il treno“ di Varaždin (per due persone)</i> ^{1,7} (bistecca in funghi porcini, „lungić“ di maiale ripieno con ricotta, filetto di pollo in pancetta, rumpsteak alla griglia, patate fritte „pole“, verdure alla griglia)	180,00 kn
<i>Vitello con crema al tartufo</i> ^{1,7}	95,00 kn
<i>Petto d'anatra in salsa di prugne</i> ¹	99,00 kn
<i>Bistecca di tacchino al forno con asparaghi sulla crema di funghi</i> ¹	54,00 kn
<i>Stinco di vitello (per due persone)</i>	180,00 kn



ANTIPASTI FREDDI

<i>La piatta di Zagorje</i> ⁷ (carne affumicata di banjica, prosciutto, formaggio fresco e affumicato)	48,00 kn
<i>Prosciutto con Olive</i>	50,00 kn
<i>„Kulen“ - salame affumicato</i>	50,00 kn
<i>Carne affumicata di „banjica“ con „kosana mast“</i>	42,00 kn
<i>Carpaccio di filetto di manzo e petto d'anatra su insalata colorata</i>	65,00 kn
<i>Insalata di polpo</i> ¹⁴	60,00 kn
<i>Salmone affumicato</i> ^{1,4,7} (toast, burro)	65,00 kn
<i>Insalata fredda e calda con salmone e semi di chia</i> ⁴	58,00 kn
<i>Bistecca alla tartara</i> ^{1,3,7} (pane tostato, burro)	90,00 kn



ZUPPE

<i>Zuppa di manzo con tagliatelle casalinga</i> ^{1,3,9}	14,00 kn
<i>Zuppa di Zagorje con funghi porcini</i> ¹	22,00 kn
<i>Zuppa densa di funghi porcini</i> ¹	22,00 kn
<i>Zuppa di pomodori</i> ¹	14,00 kn
<i>Zuppa francese di cipolla</i> ^{1,7}	22,00 kn

ANTIPASTI CALDI

<i>Fegato d' oca alla griglia sull' insalata</i>	100,00 kn
<i>Tagliatelle verdi con salmone</i> ^{1,4,7}	55,00 kn
<i>Tagliatelle casalinga con gamberetti e zucchine</i> ^{1,2,7}	48,00 kn
<i>Risotto di pollo</i> ^{1,7}	38,00 kn
<i>Gnocchi con crema di formaggio</i> ^{1,3,7}	34,00 kn
<i>Tagliatelle verdi con funghi porcini e pollo</i> ^{1,7}	40,00 kn
<i>Penne con pomodoro, pancetta e basilico</i> ^{1,7}	43,00 kn
<i>Risotto al nero di seppia</i> ^{1,7,14}	52,00 kn
<i>Formaggio impanato fritto al sesamo</i> ^{1,3,7,10,11} (Salsa tartara)	34,00 kn



PESCI E MOLLUSCHI

<i>Piatta di pesce (per due)</i> ^{1,4,7,14} (lucio perca nel strato di mais filetto di branzino alla griglia, calamari ripieni con prosciutto e formaggio, garnitura di Dalmazia)	145,00 kn
<i>Filetto di branzino in salsa di capperi e limone</i> ⁴	80,00 kn
<i>Alla griglia con cipolla e funghi</i> ⁴	58,00 kn
<i>Filetto di lucio perca nel strato di mais</i> ^{1,4}	80,00 kn
<i>Calamari alla griglia</i> ¹⁴	74,00 kn
<i>Calamari ripieni con prosciutto e formaggio</i> ^{7,14}	82,00 kn
<i>Calamari fritti con salsa tartara</i> ^{1,3,7,14}	55,00 kn



PASTI DA ORDINARE A LA CARTE

<i>Filetto di manzo in finferli</i> ¹	110,00 kn
<i>Filetto di manzo in pepe verde</i> ¹	110,00 kn
<i>Filetto di manzo in funghi porcini</i> ¹	115,00 kn
<i>Filetto di manzo in tartufi</i> ^{1,7}	125,00 kn
<i>Filetto di tacchino con salsa di tartufi</i> ¹	62,00 kn
<i>Filetto di tachino al forno con pomodori e basilico su una crema di bovizola</i> ^{1,7}	59,00 kn
<i>Filetto di pollo ripieno con salmone in salsa di aneto</i> ¹	56,00 kn

<i>“Savitak” - filetto di pollo ripieno con panceta e asparaghi con salsa di funghi</i> ¹	52,00 kn
<i>Maiale impanato fritto con prosciutto e formaggio</i> ^{1,3}	54,00 kn
<i>“Lungić” di maiale ripieno con prugne in salsa di slivovitz</i> ¹	54,00 kn
<i>Bistecca di vitello milanese</i> ^{1,3}	65,00 kn
<i>“Savici” di vitello ripieni con carne affumicato su una crema di formaggio</i> ^{1,7}	82,00 kn
<i>Bistecca di vitello in salsa di funghi porcini</i> ^{1,7}	74,00 kn
<i>Rumpsteak in salsa di fegato d' oca</i> ¹	85,00 kn
<i>Rumpsteak in salsa al miele e pepe</i> ^{1,7}	74,00 kn
<i>Rumpsteak “sote”, pasta casalinga - “trganci”, insalata mista</i> ¹	75,00 kn



PIATTI DELLA GRIGLIA

<i>Carre d' agnello in erbe aromatiche</i>	150,00 kn
<i>Filetto di manzo sul ramo di rosmarino</i>	109,00 kn
<i>Filetto di manzo con uova</i> ³	110,00 kn
<i>Filetto di manzo della griglia 300g</i>	130,00 kn
<i>T-bone steak</i>	160,00 kn
<i>Rumpsteak su un letto di cipolle fritte</i> ¹	69,00 kn
<i>Bistecca di vitello della griglia</i>	69,00 kn
<i>Bistecca di maiale della griglia</i>	50,00 kn
<i>Filetto di maiale ripieno con formaggio fresco ed erba cipollina su pancetta</i> ⁷	57,00 kn
<i>Pollo ripieno con formaggio salato della griglia</i> ⁷	47,00 kn
<i>Bistecca di tachino della griglia</i>	50,00 kn
<i>“Čevapi” - carne macinato con patatine fritte, cipolla, “ajvar”</i>	47,00 kn
<i>Costine di maiale della griglia</i> ¹	49,00 kn



CONTORNI

<i>Verdure alla griglia</i>	20,00 kn
<i>Verdure al burro</i> ⁷	15,00 kn
<i>Grano saraceno</i>	15,00 kn
<i>Crocchette di patate fritte</i> ^{1,3}	15,00 kn
<i>Gnocchi</i> ^{1,3}	15,00 kn
<i>Pasta casalinga</i> ^{1,3}	15,00 kn
<i>Pasta casalinga "trganci" con "kosana mast"</i> ¹	15,00 kn
<i>Patate fritte fette "pole"</i>	15,00 kn
<i>Garnitura di Dalmazia</i>	16,00 kn
<i>Patate fritte</i>	16,00 kn
<i>Patate cotte con pancetta e cipolla</i>	16,00 kn
<i>Funghi alla griglia</i>	20,00 kn
<i>Riso con erba cipollina e panna</i> ^{1,7}	15,00 kn
<i>Patate americane - pole</i>	22,00 kn
<i>Fagioli verde con pancetta</i>	16,00 kn



INSALATE

<i>Insalata verde</i>	14,00 kn
<i>Insalata di cavolo verde</i>	14,00 kn
<i>Insalata di cavolo rosso</i>	14,00 kn
<i>Insalata di radicchio</i>	16,00 kn
<i>Insalata di peperoni arrostiti</i>	20,00 kn
<i>Insalata di pomodoro</i>	16,00 kn
<i>Insalata di peperoni</i>	16,00 kn
<i>Insalata di cetriolo</i>	16,00 kn
<i>Insalata mista</i> (cavolo, verde, radicchio)	14,00 kn
<i>Insalata mista</i> (pomodori, cetrioli, peperoni)	16,00 kn
<i>Insalata con formaggio</i>	22,00 kn

FORMAGGI

<i>Ricotta con panna</i> ⁷	22,00 kn
<i>Ricotta con tartufi</i> ^{7,8}	55,00 kn
<i>Formaggio di Pag</i> ^{7,8}	55,00 kn
<i>Formaggio affumicato</i> ^{7,8}	22,00 kn
<i>Bovizola</i> ^{7,8}	32,00 kn
<i>Formaggio vecchio</i> ^{7,8}	55,00 kn



DOLCI

<i>"Štrukli" di Zagorje</i> ^{1,3,7}	17,00 kn
<i>Strudel di visciola con gelato e mandorle sbriciolate</i> ^{1,7,8}	26,00 kn
<i>Strudel di mele</i> ¹	17,00 kn
<i>Strudel di papavero</i> ^{1,7}	17,00 kn
<i>Crepes con gelato e salsa calda di frutti di bosco</i> ^{1,3,7}	26,00 kn
<i>Crepes con gelato e semi di zucca tostati</i> ^{1,3,7}	24,00 kn
<i>Crepes con cioccolata</i> ^{1,3,7}	14,00 kn
<i>Crepes con nutella</i> ^{1,3,7,8}	14,00 kn
<i>Crepes con marmellata</i> ^{1,3,7}	14,00 kn
<i>"Zlevanka" con noci, marmelata e salsa di frutti di bosco</i> ^{1,3,7,8}	20,00 kn
<i>Gelato (spatola)</i> ⁷	7,00 kn
<i>Macedonia</i>	18,00 kn
<i>Torta di cioccolata</i> ^{1,3,7}	16,00 kn
<i>Torta di ricotta e limone</i> ^{1,3,7}	16,00 kn
<i>"Kup Dubravka" macedonia e gelato</i> ^{1,3,7}	30,00 kn

ALERGENI U HRANI

1. Žitarice koje sadrže gluten (pšenica, riža, ječam, zob ili njihovi sojevi dobiveni hibridizacijom te proizvodi od tih žitarica)
2. Rakovi i proizvodi od rakova
3. Jaja i proizvodi od jaja
4. Riba i proizvodi od riba
5. Kikiriki i proizvodi od kikirikija
6. Soja i proizvodi od soje
7. Mlijeko i proizvodi od mlijeka (uključujući i laktozu)
8. Orašasto voće (bademi, lješnjaci, orasi, indijski oraščići, pekan orasi, pistacije, makadamije) - ne odnosi se na kokosov orah ili pinjole
9. Celer i proizvodi od celera
10. Gorušica i proizvodi od gorušice
11. Sjeme sezama i proizvodi od sjemena sezama
12. Sumporni dioksid i sulfiti u koncentraciji većoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l izraženi kao SO₂
13. Lupina i proizvodi od lupine
14. Mekušci i proizvodi od mekušaca



ALLERGENS IN FOOD

1. Grains that contain gluten (wheat, rice, barley, oat or their products)
2. Shellfish and crab (crab, lobster, shrimp, mussels)
3. Eggs & products
4. Fish & products
5. Peanuts & products
6. Soy & products
7. Milk & milk products
8. Nuts (almond, hazelnut, walnut, cashew, brazilian nut, pekan nut, pistachio)
9. Celery & products
10. Mustard seed & products
11. Sesame seed & products
12. Sulfur dioxide additives in concentrations bigger then 10 Mg/kg or 10 mg/l
13. Lupine grits & products
14. Molluscs & products



cjenik pića

Price list

BEZALKOHOLNA PIĆA

<i>Cedevita 19g</i>	0,25l	12,00 kn
<i>Prirodna limunada</i>	0,20l	12,00 kn
<i>Gusti sok</i>	0,20l	15,00 kn
<i>Juicy</i>	0,20l	15,00 kn
<i>Juicy borovnica</i>	0,20l	17,00 kn
<i>Sprite, Coca-cola, Fanta, Tonic water</i>	0,25l	15,00 kn
<i>Orangina, tangerina</i>	0,25l	17,00 kn
<i>Ledeni čaj</i>	0,25l	13,00 kn
<i>Cocta</i>	0,25l	15,00 kn



TOPLI NAPICI

<i>Kava espresso</i>		8,00 kn
<i>Kava s mlijekom</i> ⁷		9,00 kn
<i>Kava s vrhnjem</i> ⁷		9,00 kn
<i>Kava cappuccino</i> ⁷		9,00 kn
<i>Cappuccino s mlijekom</i> ⁷		11,00 kn
<i>Bijela kava</i> ⁷		11,00 kn
<i>Vruća čokolada</i> ⁷		11,00 kn
<i>Mlijeko</i> ⁷	0,10l	3,00 kn
<i>Čaj s limunom</i>		9,00 kn
<i>Med</i>		2,00 kn
<i>Šlag</i> ⁷		2,00 kn

BUTELJIRANA VINA ¹²

<i>Graševina Ilok</i>	0,75l	150,00 kn
<i>Rajnski rizling Mežnarić</i>	0,75l	130,00 kn
<i>Sivi pinot Lovrec</i>	0,75l	150,00 kn
<i>Zeleni silvanac Orahovica</i>	0,75l	150,00 kn
<i>Chardonnay Belje</i>	0,75l	160,00 kn
<i>Žuti muškat Kunčić</i>	0,75l	150,00 kn
<i>Zlatan plavac Plenković</i>	0,75l	250,00 kn
<i>Dingač</i>	0,75l	250,00 kn
<i>Postup Donja Banda</i>	0,75l	250,00 kn
<i>Pjenušac Vuglec</i>	0,75l	170,00 kn



VINA ¹²

<i>Vino bijelo rinfuza</i>	1,00l	55,00 kn
<i>Vino bijelo (Rajnski Rizling)</i>	1,00l	72,00 kn
<i>Vino crno Plavac i Frankovka</i>	1,00l	68,00 kn
<i>Škropec</i>	0,10l	6,00 kn
<i>Gemišt</i>	0,20l	8,00 kn
<i>Kuhano vino</i>	0,20l	13,00 kn



PIVA ¹

<i>Pivo pan, Ožujsko, Cool, Karlovačko</i>	0,50l	16,00 kn
<i>Pivo Pan</i>	0,35l	15,00 kn
<i>Pivo Kaltenberg</i>	0,50l	17,00 kn
<i>Pivo Karlovačko</i>	0,33l	15,00 kn
<i>Pivo Ožujsko</i>	0,33l	15,00 kn
<i>Pivo Becks</i>	0,33l	17,00 kn
<i>Pivo Staro Pramen, Amber, Laško</i>	0,50l	17,00 kn
<i>Pivo Tomislav</i>	0,50l	18,00 kn

ALKOHOLNA PIĆA

<i>Amaro</i>	<i>0,03l</i>	<i>8,00 kn</i>
<i>Pelinkovac, Rum, Cherry Brandy</i>	<i>0,03l</i>	<i>8,00 kn</i>
<i>Vodka, Konjak domaći</i>	<i>0,03l</i>	<i>8,00 kn</i>
<i>Travarica, lozovača, šljivovica</i>	<i>0,03l</i>	<i>9,00 kn</i>
<i>Istra bitter, kruškovac, mentol</i>	<i>0,03l</i>	<i>8,00 kn</i>
<i>Punch rum</i>	<i>0,03l</i>	<i>8,00 kn</i>
<i>Stock, Cynar</i>	<i>0,03l</i>	<i>9,00 kn</i>
<i>Vodka Finlandia, Campary Bitter</i>	<i>0,03l</i>	<i>15,00 kn</i>
<i>Rakija William's</i>	<i>0,03l</i>	<i>20,00 kn</i>
<i>Konjak Martell, Henessy, Courvoisier</i>	<i>0,03l</i>	<i>25,00 kn</i>
<i>Whiskey Chivas Regal</i>	<i>0,03l</i>	<i>25,00 kn</i>
<i>Whiskey Jack Daniels, Ballantines</i>	<i>0,03l</i>	<i>17,00 kn</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>0,03l</i>	<i>25,00 kn</i>
<i>Martini</i>	<i>0,01l</i>	<i>24,00 kn</i>

VOĐE

<i>Jamnica</i>	<i>1,00l</i>	<i>15,00 kn</i>
<i>Jamnica s okusom</i>	<i>0,25l</i>	<i>12,00 kn</i>
<i>Jamnica</i>	<i>0,50l</i>	<i>11,00 kn</i>
<i>Jamnica</i>	<i>0,25l</i>	<i>10,00 kn</i>
<i>Jana</i>	<i>0,75l</i>	<i>18,00 kn</i>
<i>Jana</i>	<i>0,33l</i>	<i>13,00 kn</i>
<i>Jana s okusom</i>	<i>0,33l</i>	<i>14,00 kn</i>

SOFT DRINKS

<i>Cedevita 19g</i>	<i>0,25l</i>	<i>12,00 kn</i>
<i>Natural Lemonade</i>	<i>0,20l</i>	<i>12,00 kn</i>
<i>Natural Juice</i>	<i>0,20l</i>	<i>15,00 kn</i>
<i>Juicy</i>	<i>0,20l</i>	<i>15,00 kn</i>
<i>Juicy Blueberry</i>	<i>0,20l</i>	<i>17,00 kn</i>
<i>Sprite, Coca-cola, Fanta, Tonic water</i>	<i>0,25l</i>	<i>15,00 kn</i>
<i>Orangina, tangerina</i>	<i>0,25l</i>	<i>17,00 kn</i>
<i>Ice Tea</i>	<i>0,25l</i>	<i>13,00 kn</i>
<i>Cocta</i>	<i>0,25l</i>	<i>15,00 kn</i>

HOT DRINKS

<i>Espresso</i>		<i>8,00 kn</i>
<i>Coffee with Milk ⁷</i>		<i>9,00 kn</i>
<i>Coffee with Cream ⁷</i>		<i>9,00 kn</i>
<i>Cappuccino ⁷</i>		<i>9,00 kn</i>
<i>Cappuccino with Milk ⁷</i>		<i>11,00 kn</i>
<i>White Coffee ⁷</i>		<i>11,00 kn</i>
<i>Hot Chocolate ⁷</i>		<i>11,00 kn</i>
<i>Milk ⁷</i>	<i>0,10</i>	<i>3,00 kn</i>
<i>Tea With Lemon</i>		<i>9,00 kn</i>
<i>Honey</i>		<i>2,00 kn</i>
<i>Whipped Cream ⁷</i>		<i>2,00 kn</i>

BOTTLED WINES¹²

<i>Graševina Ilok</i>	0,75l	150,00 kn
<i>Rajnski rizling Mežnarić</i>	0,75l	130,00 kn
<i>Sivi pinot Lovrec</i>	0,75l	150,00 kn
<i>Zeleni silvanac Orahovica</i>	0,75l	150,00 kn
<i>Chardonnay Belje</i>	0,75l	160,00 kn
<i>Žuti muškat Kunčić</i>	0,75l	150,00 kn
<i>Zlatan plavac Plenković</i>	0,75l	250,00 kn
<i>Dingač</i>	0,75l	250,00 kn
<i>Postup Donja Banda</i>	0,75l	250,00 kn
<i>Pjenušac Vuglec</i>	0,75l	170,00 kn



WINES¹²

<i>White wine unbottled</i>	1,00l	55,00 kn
<i>White wine unbottled (Rajnski Rizling)</i>	1,00l	72,00 kn
<i>Red wine Plavac & Frankovka</i>	1,00l	68,00 kn
<i>“Škropec”</i>	0,10l	6,00 kn
<i>“Gemišt”</i>	0,20l	8,00 kn
<i>Mulled wine</i>	0,20l	13,00 kn



BEER¹

<i>Pivo pan, Ožujsko, Cool, Karlovačko</i>	0,50l	16,00 kn
<i>Pivo Pan</i>	0,35l	15,00 kn
<i>Pivo Kaltenberg</i>	0,50l	17,00 kn
<i>Pivo Karlovačko</i>	0,33l	15,00 kn
<i>Pivo Ožujsko</i>	0,33l	15,00 kn
<i>Pivo Becks</i>	0,33l	17,00 kn
<i>Pivo Staro Pramen, Amber, Laško</i>	0,50l	17,00 kn
<i>Pivo Tomislav</i>	0,50l	18,00 kn

ALCOHOLIC DRINKS

<i>Amaro</i>	0,03l	8,00 kn
<i>Pelinkovac, Rum, Cherry Brandy</i>	0,03l	8,00 kn
<i>Vodka, Croatian Brandy</i>	0,03l	8,00 kn
<i>Herb Flavoured Brandy, Grape Brandy, Sliwowitz</i>	0,03l	9,00 kn
<i>Iistra Bitter, Pear Liqueur, Menthol Liqueur</i>	0,03l	8,00 kn
<i>Punch rum</i>	0,03l	8,00 kn
<i>Stock, Cynar</i>	0,03l	9,00 kn
<i>Vodka Finlandia, Campary Bitter</i>	0,03l	15,00 kn
<i>William's Pear Brandy</i>	0,03l	20,00 kn
<i>Cognac Martell, Henessy, Courvoisier</i>	0,03l	25,00 kn
<i>Whiskey Chivas Regal</i>	0,03l	25,00 kn
<i>Whiskey Jack Daniels, Ballantines</i>	0,03l	17,00 kn
<i>Jägermeister</i>	0,03l	25,00 kn
<i>Martini</i>	0,01l	24,00 kn



WATER

<i>Mineral water Jamnica</i>	1,00l	15,00 kn
<i>Mineral water Jamnica flavoured</i>	0,25l	12,00 kn
<i>Mineral water Jamnica</i>	0,50l	11,00 kn
<i>Mineral water Jamnica</i>	0,25l	10,00 kn
<i>Natural water Jana</i>	0,75l	18,00 kn
<i>Natural water Jana</i>	0,33l	13,00 kn
<i>Natural water Jana flavoured</i>	0,33l	14,00 kn



Zabranjena je prodaja alkoholnih i duhanskih proizvoda osobama mlađim od 18 godina.

*Ne uslužujemo alkoholna pića prije 8 sati. Knjiga pritužbi se nalazi na šanku.
U sve cijene je uključen PDV.*

*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.*



Hotel
Varaždin

Hotel Varaždin d.o.o.
Kolodvorska 19 | 42000 Varaždin
tel: +385 (0)42 290 720
e-mail: hotel@hotelvarazdin.com
www.hotelvarazdin.com

