



OKUSI
tradicije
VARAŽDINSKOGA KRAJA

Dani Okusa hrvatske tradicije

15.-25.11.2019.

OKUSI
tradicije
ZAGORJA 12 RESTORANA

OKUSI
tradicije
BANOVINE,
MOSLAVINE I POSAVINE 10 RESTORANA

OKUSI
tradicije
BIJELOVARSKO-BILOGORSKOG KRAJA 12 RESTORANA

OKUSI
tradicije
PODRAVINE I PRIGORJA 9 RESTORANA

OKUSI
tradicije
PLANINE I MORA 8 RESTORANA

Okusi hrvatske tradicije - Istinski dobro -

OKUSI
tradicije
SRIJEMA I SLAVONIJE 6 RESTORANA

OKUSI
tradicije
ZLATNE SLAVONIJE 7 RESTORANA

OKUSI
tradicije
GRANIČARSKOG POSAVLJA 9 RESTORANA

OKUSI
tradicije
ZAGREBAČKOGA KRAJA 11 RESTORANA



OKUSI
tradicije
VARAŽDINSKOGA KRAJA 16 RESTORANA



MENI OD
TRI SLIJEDE
75 KN

Susresti se s kuhinjom varaždinskoga kraja znači upoznati bogatstvo i raznolikost jela koja su, s jedne strane, nastala iznenađujućom jednostavnošću pripreme i domišljatošću seoskih domaćica uz kućna ognjišta ili, s druge strane, osobitim kulinarskim umijećem i vještinama u građanskim, gospodskim i plemenitaškim dvorskim kuhinjama. Ipak, šarm je u pripremi koja čuva okus i vrhunske vrijednosti domaće namirnice uzgojene marljivim težačkim rukama na seoskim dvorištima, oranicama i poljima ili nađene u okolnim šumama i brojnim vodotocima.

U jelima ovog kraja skrivaju se tako ponajprije žitno i kukuruzno brašno (za pripremu domaćeg kruha, tjestenine, žganaca, čuvenih varaždinskih klipića, mlinaca, štrukli, zlevanke, proste trnovečke makovnjače, vidovečkog gibanika, cvetlinske gibanice...), hajdinska kaša (za nadjeve pečenih raca, zagorskih purica i guski, za kašnjaču...), kiselo varaždinsko zelje (za sarmu, krpice sa zeljem ili pak dinstano zelje s kobasicama i čurkama), repa, buča i bučino ulje (za svaku dobru salatu), grah, krumpir, divljač, svinjetina, domaća kokoš (za zlatnu krepku kokošju juhicu), kesten, gljive, šljive (za punjenu pisanicu, knedle ili domaći pekmez), orasi, jabuke...

A objekti - nosioci standarda Okusi Varaždinskoga kraja razastiru pred vas ovu široku paletu gastronomskog blaga. Mirisi i okusi domaćih namirnica te jela i pića kojima odišu pružit će vam istinski užitak blagovanja. I to s potpisom tradicije.

www.okusi.hr

Photo by Moja Danica Pečanić, CNTB



Hotel La'Gus

/ Ulica Glavić 1/A, Turčin /

Meni - 75 kn

Krem juha od buče

Piletina u omotaču od domaće slanine, rižoto s gljivama i
domaćim dimljenim sirom, zelje salata s bučnim uljem

Palačinke sa sladoledom i voćnim preljevom

Meni - 95 kn

Mali zagorski zalogajček

Svinjski lungić u umaku od kestena i crnog vina,
okruglice od palente, grah salata s lukom i bučnim uljem

Domaći štrukli s jabukama

Hotel Trakošćan

/ Trakošćan bb, Trakošćan /

Meni - 75 kn

Krem juha od buče s aromatiziranim krokantima kruha
i bučnim sjemenkama

Pečena patka punjena heljdinom kašom, složena salata

Štrukli od repe

Meni - 95 kn

Zagorska juha

Zagorski odrezak, svinjski file u slanini sa žara, restani krumpir,
dinstani kisel kupus, složena salata s bučnim uljem

Parfe torta s bučnim košticama

Hotel Varaždin

/ Kolodvorska ul. 19, Varaždin /

Meni - 75 kn

Bistra juha od teletine s ribanom kašicom

Steak svinjske pisanice u omotaču od sezama na pestu od
bučinih koštica, kašoto s gljivama, salata složena

Poslastica od mrkve

Čaša vina 0,1

Meni - 95 kn

Juha od hajdine kaše i kobasica

Pečena domaća purica, mlinci, salata složena

Hajdina gibanica

Čaša vina 0,1

Kavana Dora

/ Franjevački trg 17, Varaždin /

Meni - 75 kn

Torta od kestena i čaša bijelog stolnog vina - 20,00 kn

Kukuruzna zlijevka i čaša bijelog stolnog vina - 13,00 kn

Štrukli sa sirom i čaša bijelog stolnog vina - 13,00 kn

Minerva Restoran Diana

/ Trg Slobode 1, Varaždinske Toplice /

Meni - 75 kn

Hladni narezak (sječeno meso, vrtić, domaće kobasice, sir)

Pileći file u panadi od lješnjaka, dinstani krumpir, povrće na žaru
(tikvice, svježa paprika, šampinjoni, rajčica), salata kupus i mrkvice

Zapečeni štrukli sa sirom

Meni - 95 kn

Kokošja juha s rezancima

Biftek u medu i sezamu, njoki od sira, pohani pileći file, dinstano povrće
(grašak, mrkvice, kukuruz), salata zelena, rajčica s bučnim uljem

Toplička kupališna torta

Restoran Arabela

/ Ludbreška 62, Globočec Ludbreški /

Meni - 75 kn

Domaći trganci na kosanoj masti

Odrezak na gorički s krokretim od grisa, sezonska salata

Pita s jabukama

Meni - 95 kn

Juha od vrganja

File soma obložen sa špekrom, prosena kaša s keljom,
zelena salata s bučnim uljem

Kuhani štrukli sa sirom i šumskim voćem

Restoran August

/ Ul. Augusta Senoe 12, Varaždin /

Meni - 75 kn

Pikantni domaći trganci na varaždinski

Pačji confit s reduciranom kremom od kestena,
poslužen s domaćim mlincima i pirjanim crvenim zeljem

Štrudla od žute buče i maka

Meni - 95 kn

Dvobojna krem juha od hrena i jesenjska povrtna juha

Medaljoni od svinjskog filea s lisičarkama,
zapečeni krumpir s povrćem i vrhnjem

Domaći knedli sa šljivama karamelizirani
sa smeđim šećerom i cimetom

Restoran Bedem

/ Ul. Vladimira Nazora 9, Varaždin /

Meni - 75 kn

Hajdini njoki na ragu u buče i bučnim sjemenkama

Rolada od puretine punjena domaćim mlincima
sa karameliziranim jabukama kruškama

Parfe kocka od buče i tamne čokolade

Meni - 95 kn

Tortica od domaće šunke i sira, trobojna rolada od čvaraka

Svinjski file u hrusti od začinskog bilja na pireu od buče i
tikvicama u dimljenoj slanini

Parfe kocka od buče i tamne čokolade

Restoran Bernarda

/ Zagrebačka ul. 7, Varaždinske Toplice /

Meni - 75 kn

Krem juha od tikve s hrustavcem od golica

Pečena raca u vlastitoj masnoći i mlinci s vrganjima

Pita od sira s divljim voćem

Meni - 95 kn

Namaz domaćeg piceka na kruhu od tri zrna

Obrazi mangulice u umaku od ljekovitog vina,
pogačice od krumpira i heljde

Tart od tikve

Restoran Garestin,

/ Zagrebačka 34, Varaždin /

Meni - 75 kn

Gusta juha od cikle i hrena s komadićima krutona

Pureća prsa s nadjevom od kestena omotana slaninom,
pire od cvjetače i bučinih koštica, sezonska salata

Mrvičasta pita s dunjama i orasima

Meni - 95 kn

Zalogajčić s paštetom od čvaraka

Svinjski medaljoni na kremi od buče,

nabujak od hajdine kaše, sezonska salata

Kuhane kruške u vinu s čokoladnim preljevom i sladoledom

Restoran Palatin

/ Ul. Braće Radić 1, Varaždin /

Meni - 75 kn

Juha od fazana s krpicama

Lungić punjen suhim šljivama na kremi od buče,
pečeni krumpir na kosanoj masti, štrudlica sa zeljem i špekrom

Zagorski sirni štrukli

Meni - 75 kn

Krem juha od buče

Som u panadi od bučinih koštica, crvene paprike i parmezana,
crveno zelje s jabukom, kus-kus sa mrkvom

Kruška u crnom vinu s kesten pireom

Restoran Verglec

/ Ul. Silvija Strahimira Kranjčevića 14, Varaždin /

Meni - 75 kn

Juha od buče s košticama

Svinjski kotlet s karameliziranom jabukom i orasima,
palenta sa žara, sezonska salata

Savijača od maka i višanja

Meni - 95 kn

Marinirana bukovača sa žara

Ramstek s prženim lukom u umaku od crvenog vina,
palačinke od heljde sa slaninom, sezonska salata

Mousse od čokolade i kestena

Restoran&zalogajnica Šanjec

/ Ul. Braće Radić 53, Varaždin /

Meni - 75 kn

Juha s vrganjima i šumskim gljivama

Porcija pečene patke s medom, domaći mlinci,
zeleno zelje s bučnim uljem

Štrukli od sira

Meni - 95 kn

Govedska juha s domaćim rezancima

Ždrebeći odrezak s umakom od crnog vina,
domaći valjušci, crveno zelje s bučnim uljem

Pita od jabuka s cimetom

Seosko domaćinstvo Grešna Pilnica

/ Klenovnik 154, Klenovnik /

Meni - 75 kn

Bistra juha s domaćim rezancima

Svinjski odrezak, pileći pohanci, restani krumpir,
mješano povrće, salata složena

Kukuruzna ili hajdina zlijevka

Meni - 95 kn

Bistra juha s domaćim krpicama

pečena patka, svinjski pohani odrezak, mlinci,
pekarski krumpir, salata od kiselog zelja s bučnim uljem

Slani štrukli od domaćeg sira

Vila Toplissa

/ Vinogradska ul. 20A, Varaždinske Toplice /

Meni - 75 kn

Toplička juha

Otkoštjeni svinjski kare u umaku od vrganja,
okruglice od kruha, špeka i luka

Knedle sa šljivama s preljevom od maslaca, prezli i cimeta

Meni - 95 kn

Toplički tanjur(meso z banjice, domaće kobasice,
suhi svinjski jezici, kosana mast i domaći sirevi)

Pileća rolica punjena mesom z banjice i začinskim sirom u
umaku od vrhnja i češnjaka, domaći trganci

Sladoled od vanilije i bučinog ulja sa
sjemenkama bučinih koštica i listićima badema

Zlatne Gorice

/Ul. Brašćina 27, Varaždin Breg /

Meni - 75 kn

Namaz od svježeg sira i suhog mesa s domaćim kruhom
Pureća prsa punjena dimljenim sirom i vratinom u naravnom umaku,
trganci od bučinog brašna, kupus salata

Jabučna štrudla

Meni - 95 kn

Krem juha od bundeve s krutonima od domaćeg kruha
Svinjski hrbač punjen nadjevom od luka, šampinjona i šljiva u
umaku od lisički i vrganja, domaća heljdina kaša, lisnata salata
Kurzna zlijevka s umakom od jabuke i cimeta