



**OKUSI®**  
tradicije  
PODRAVINE I PRIGORJA

# Dani Okusa hrvatske tradicije

15.-25.11.2019.



MENI OD  
♥ TRI SLIJEDA ♥  
**75 KN**

[www.okusi.hr](http://www.okusi.hr)

**OKUSI®** | 16  
tradicije  
VARAŽDINSKOGA KRAJA | RESTORANA

**OKUSI®** | 12  
tradicije  
ZAGORJA | RESTORANA

**OKUSI®** | 12  
tradicije  
BJELOVARSKO-BILOGORSKOG KRAJA | RESTORANA

**OKUSI®** | 9  
tradicije  
GRANIČARSKOG POSAVLJA | RESTORANA

**OKUSI®** | 8  
tradicije  
PLANINE I MORA | RESTORANA

## Okusi hrvatske tradicije - Istinski dobro -

**OKUSI®** | 6  
tradicije  
SRIJEMA I SLAVONIJE | RESTORANA

**OKUSI®** | 7  
tradicije  
ZLATNE SLAVONIJE | RESTORANA

**OKUSI®** | 10  
tradicije  
BANOVINE,  
MOSLAVINE I POSAVINE | RESTORANA

**OKUSI®** | 11  
tradicije  
ZAGREBAČKOG KRAJA | RESTORANA



**OKUSI®** | 9  
tradicije  
PODRAVINE I PRIGORJA | RESTORANA

Tradicijnska kuhinja Podravine i Prigorja oblikovala se kroz povijest pod snažnim utjecajem srednjoeuropske (ponajviše mađarske i austrijske), ali i orijentalne kuhinje. No koliko god su se ti utjecaji stoljećima isprepletali na ovom području domaća je kuhinja zadržala svoju osobnost. I to prije svega zahvaljujući upotrebi namirnica koje su uzgojene na prostranim pitomim podravskim poljima ili pak šumama, proplancima i bregima Kalničkog gorja i Bilogore.

Ovdašnja kuhinja daje prednost proizvodima od kravljeg mlijeka, jelima od tijesta i mesnim jelima, slatkovodnim ribama, raznovrsnom svježem povrću, voću i žitaricama (kašama) uz upotrebu zaprške pri kuhanju juha i variva, svinjske masti, bučinog ili koščičnogulja te vrhnja kao univerzalnog začina slatkim i slanim jelima. Jela kao što su gotovo kulturni svjež i kravlj i sir s vrhnjem i kuhanim svinjskim buncekom, domaći kukuruzni kruh ili pak bregovska pita, grah s kiselim zeljem ili repom i suhim svinjskim mesom samo su neka od specijaliteta tradicijske kuhinje ovoga kraja. Kraja u kojem se uvijek ukusno i istinski dobro jelo.

Dio tog bogatstva okusa i mirisa tradicije upoznat će te posjetom jednom od ugostiteljskih objekata nosiocima standarda Okusi Hrvatske tradicije - Okusi Podravine i Okusi Prigorja.

Uživajte, i dobar Vam tek !



### **Hotel Picok – Restoran Đurđevačka iža**

/ Trg Svetog Jurja 9, Đurđevac /

#### **Meni – 75 kn**

Krem juha s gljivama  
Pureća prsa na podravski način  
(prženi pureći file na način šefa kuhinje, tvrdi sir, umak i prilog po izboru)  
Domaći štrukli sa sirom

#### **Meni – 95 kn**

Podravska juha (domaći buncek, krumpir, gljive, slatko vrhnje)  
Đurđevački odrezak (marinirani svinjski odrezak u umaku, riža, prženi krumpir, povrće na maslacu)  
Krem palačinke Picok (nadjev od oraha i sladoleda)

### **Hotel Zlatan**

/ Varaždinska cesta 177A, Koprivnica /

#### **Meni – 75 kn**

Juha od tikvice  
Pileće rollice omotane špekom,  
njoki u vrhnju s bučnim košticama, miješana salata  
Palačinke od buče sa sladoledom od vanilije, umak od šljiva

#### **Meni – 95 kn**

Goveđa juha s rezancima  
Lungić u umaku od vrganja, hajdina kaša, miješana salata  
Jastučići punjeni marelicom na umaku od maline, sladoled od buče

### **Lovačka kuća Sokolovac**

/ Prnjavor 1, Sokolovac /

#### **Meni – 75 kn**

Juha od fazana  
Kokoš ispod peke s mlincima, salata, kruh iz krušne peći  
Kukuruzna zlevanka sa šljivama

#### **Meni – 95 kn**

Pinklec na pladnju  
Paprikaš od divljači s kukuruznim žgancima, salata, kruh iz krušne peći  
Domaći štrukli od sira

### **Pivnica Kraluš**

/ Zrinski trg 10, Koprivnica /

#### **Meni – 75 kn**

Sušeni goveđi jezik, sir prga  
Pivski gulaš „Kraluš“  
Pijane palačinke

#### **Meni – 95 kn**

Meso z masti, sir svježi  
Piletina u pivskom tijestu, povrće na maslacu  
Savijača s jabukom

### **Podravska klet**

/ Prvomajska 46 a, Starigrad, Koprivnica /

#### **Meni – 75 kn**

Kotlovina na podravski način  
Zapečeni grah  
Zlevanka s pekmezom

#### **Meni – 95 kn**

Hladna plata (domaća dimljena šunka, suhe kobasice, sirevi)  
Gorički gulaš  
Štrukli sa sirom

### **Restoran i pivnica Stari grad**

/ Starogradska 21, Đurđevac /

#### **Meni – 75 kn**

Kašena juha  
Picok rollice, pole krumpir, salata  
Kukuruzna zlevanka

#### **Meni – 95 kn**

Mladi krumpir s vrhnjem, kuhana šunka i ribani svježi hren  
Pileća prsa punjena čvarcima s jačmenom kašom, salata  
Savijača od bundeve

### **Restoran Katarza**

/ Miklinovec ul. 6, Koprivnica /

#### **Meni – 75 kn**

Domaća juha od repe  
Pečeni pijetao, šrotanka, salata miješana  
Šljivanci

#### **Meni – 95 kn**

Krumpirova seljačka juha  
Kobasice od divlje svinje, pirjana kisela repa, pečeni batat  
Kukuruzna pita sa šljivama i orasima

### **Seoski turizam Rakić**

/ Čabraji 25, Križevci /

#### **Meni – 75 kn**

Aperitiv dobrodošlice  
Kokošja juha s rezancima  
Špikovana vratina u umaku od brusnica sa špeclima od koprive,  
kupas salata s mrkvom i paprikom  
Štruklji sa sirom

#### **Meni – 95 kn**

Aperitiv dobrodošlice  
Goveđa juha s rezancima  
Teletina ispod peke s krumpirima, miješana salata  
Torta sa sirom

### **Sunčano Selo**

/ Jagnjedovec 116, Koprivnica /

#### **Meni – 75 kn**

Namaz od sira  
Bistra pileća juha s domaćim rezancima  
Pureći zabatak punjen koprivama i orasima,  
hajdinska kaša, sezonska salata  
Zlevanjka  
Kava

#### **Meni – 95 kn**

Namaz od sira i namaz od pilećih jetrica sa začinskim travama  
Juha od vrganja s kašom  
Juneći odrezak u goričkom umaku sa šljivama,  
domaći trganci, sezonska salata  
Štrukli s tikvama i makom  
Kava

