

8. Dani OKUSA

VARAŽDINSKOGA KRAJA

4.-13. 4. 2025.



Varaždinska
županija

Destinacija s pričom.

MENI OD 3 SLIJEDA
♥ već od 19 € ♥

8. Dani OKUSA

VARAŽDINSKOGA KRAJA

4.-13. 4. 2025.

Restoran Arabela



Destinacija s pričom.

Meni - 19 €

Povrtna krem juha
s dimljenom pastrvom

Mlinarski file smuđa u zlaćanoj korici
na kremi od špinata s garniturom od
povrća

Kukuruzna zlevka
s preljevom od šumskog voća

Meni - 25 €

Pikantna prgica
s delikatesnim goveđim jezikom

Biftek u profinjenom umaku od vrganja
s tradicionalnim domaćim trgancima,
svježa lisnata salata s bučnim uljem

Štrukli s tikvama i makom



8. Dani OKUSA

VARAŽDINSKOGA KRAJA

4.-13. 4. 2025.

Restoran August



Destinacija s pričom.

Meni - 19 €

Fina bistra juha s varaždinskog
placa s komadićima pilećeg mesa
i puno povrća

Svinjski file punjen domaćim
špekom u omotaču od
drobljenih bučinih koštica,
umak od šumskih gljiva, pire od
krumpira i mrkve

Kolač od maka i kupina

Meni - 25 €

Hajdini žganci s kosanom masti,
usitnjenim čvarcima i vrhnjem

Pačja prsa s pečenom
aromatiziranom bučom,
domaćim mlincima
i finim reduciranim
umakom od pečenja

Kukuruzna zlevka
s pekmezom od šljiva

8. Dani OKUSA

VARAŽDINSKOGA KRAJA

4.-13. 4. 2025.

Restoran Bedem



Destinacija s pričom.

Meni - 19 €

Ječmoto s dimljenim
pačjim prsima
i suhim šljivama

Svinjski file Patačić,
popečci od heljdine kaše,
pjenica od krumpira
s začinskim biljem

Mini pita od jabuke
s kremom od lješnjaka,
sladoled od mente

Meni - 25 €

Terina od govedjeg repa
na lisnatim salatama
s pjenicom od sira i buče
te ukiseljenom lučicom

Trganci s raguom
od srnetine i vrganja
s prženim lukom

Mini pita od jabuke
s kremom od lješnjaka,
sladoled od mente

8. Dani OKUSA

VARAŽDINSKOGA KRAJA

4.-13. 4. 2025.

Restoran Bernarda



Destinacija s pričom.

Meni - 19 €

Bistra goveđa juha s povrćem
i gris knedlama

Sarma punjena
domaćom krvavicom,
dinstano zelje sa špekom,
zapečeni restani krumpir

Toplička kupališna torta

Meni - 25 €

Krem juha od medvjedeg luka

Otkošteni pileći batak zabatak
punjen sirom grabancijašem
i pečenom paprikom,
rižoto s ciklom,
pohana bukovača, salata

Pita od sira

8. Dani OKUSA

VARAŽDINSKOGA KRAJA

4.-13. 4. 2025.

Restaurant i konoba Geno

Meni - 19 €

Dinstano vidovečko kiselo zelje
sa smuđem u lisnatom tijestu,
umak od kopra

Rolada od filea belske pastrve
punjena kremom od vrganja,
zapečena s dimljenim sirom
i bjelanjkom
na rižotu od medvjedeg luka,
lisnata salata s bućinim uljem

Hajdinska palačinka
s pekmezom od šljiva



Destinacija s pričom.

Meni - 25 €

Krem juha
od mlade dravske koprive

Svinjski file na Husarski
(umak od špeka i luka zgusnut
krušnim mrvicama),
trganci s
crnim uljem / kosana mast,
salata od endivije i krumpira

Vidovečki hajdinski gibanek

8. Dani OKUSA

VARAŽDINSKOGA KRAJA

4.-13. 4. 2025.

Seosko domačinstvo Grešna pilnica



Destinacija s pričom.

Meni - 19 €

Čaša vina

Bistra juha s kokošjim rezancima

Svinjska pečenka,
umak od šumskih gljiva,
hajdina kaša,
ribano zelje s bučnim uljem

Štruklji

Meni - 25 €

Čaša vina

Juha od koprive

Juneći medaljoni s povrćem,
trganci na kosanoj masti,
salata od regača (maslačak)

Štruklji

8. Dani OKUSA

VARAŽDINSKOGA KRAJA

4.-13. 4. 2025.

Kavana Grofica Marica



Destinacija s pričom.

Meni - 5 €

Lješnjak kolač
+
kava

Meni - 6 €

Limun mak torta
+
1dl Muškata



8. Dani OKUSA

VARAŽDINSKOGA KRAJA

4.-13. 4. 2025.

Hotel Varaždin



Destinacija s pričom.

Meni - 19 €

Čaša vina

Šareni sirni namaz
na kukuruznom kruhu

Varaždinsko pečenje
(rolano svinjsko pečenje),
domaći mlinci, složena salata

Zapečene palačinke sa sirom

Meni - 25 €

Čaša vina

Zagorska juha

Bogataški obed
(ramstek sa žara,
biftek u vrganjima),
šarena palenta, složena salata

Pita od jabuka

8. Dani OKUSA

VARAŽDINSKOGA KRAJA

4.-13. 4. 2025.

Restoran Šanjek



Destinacija s pričom.

Meni - 19 €

Govedska juha

Porcija pečene patke s mlincima,
svježa salata

Bučnica

Meni - 25 €

Vrganjska juha

Ramstek,
prženi krumpir na ploške,
svježa salata

Čokoladni kolač



8. Dani OKUSA

VARAŽDINSKOGA KRAJA

4.-13. 4. 2025.

Hotel Trakošćan



Destinacija s pričom.

Meni - 19 €

Krem juha od graška

Pečena patka s mlincima,
kupus salata s bučnim uljem

Heljdina zjevka,
umak od šumskog voća

Meni - 25 €

Zagorska juha

Svinjski medaljoni u špeku,
heljdina kaša na kremi
od šumskih gljiva,
salata s bučnim uljem

Savijača od maka i višanja



8. Dani OKUSA

VARAŽDINSKOGA KRAJA

4.-13. 4. 2025.

Restoran Verglec



Destinacija s pričom.

Meni - 19 €

Domaća juha od krumpira,
špeka i vrganja

Punjena piletina sa svježim sirom
u umaku od bučinog ulja,
trganci

Savijača od jabuka

Meni - 25 €

Goveđa juha s kašicom

Svinjski ražnjići omotani špekom
na podlozi od palente

Pita od sira

8. Dani OKUSA

VARAŽDINSKOGA KRAJA

4.-13. 4. 2025.

Restoran Vila Toplissa



Destinacija s pričom.

Meni - 19 €

Rakija ili liker

Pašteta od čvaraka

Rolana piletina
punjena dimljenim sirom
i obložena špekom,
ječmena kaša na poriluku,
lisnata salata

Savijača od jabuke i oraha

Meni - 25 €

Rakija ili liker

Meso iz banjice, kosana mast

Svinjski medaljoni
u umaku od vrhnja,
crnog ulja i bučinih koščica,
pljukanci, lisnata salata

Savijača od jabuke i oraha



8. Dani OKUSA

VARAŽDINSKOGA KRAJA

4.-13. 4. 2025.

Zalogajnica Šanjek



Destinacija s pričom.

Meni - 5 €

1 dl vina

Par debricinki,
kruh

Meni - 6 €

1 dl vina

Par kobasica,
kruh



8. Dani OKUSA

VARAŽDINSKOGA KRAJA

4.-13. 4. 2025.

Restoran Zlatne gorice



Destinacija s pričom.

Meni - 19 €

Bistra juha s heljdinom kašom
i povrćem

Svinjeći kare punjen
goričnim nadjevom
u umaku od korjenastog povrća,
trganci s vrhnjem,
špekom i porilukom,
sezonska složena salata

Kukuruzna sirna zlevka
i umak od šumskog voća

Meni - 25 €

Salata od suhog mesa
s ludbreškim hrenom
i kiselim vrhnjem

Piletina punjena dimljenim sirom
u umaku od kopra,
heljdina kaša s gljivama,
lisnata salata

Zagorski sirni štrukli

8. Dani OKUSA

VARAŽDINSKOGA KRAJA

4.-13. 4. 2025.

Restoran Žmah



Destinacija s pričom.

Meni - 19 €

Domaći pelinkovac

Sirni namaz s domaćim čvarcima

Pureće rollice punjene
heljdom palentom
u špeku i vrhnju,
šiškrini s bučnim košticama,
lisnata salata s grahom

Čokoladna tortica s rozinama

Meni - 25 €

Čaša vina

Dvobojna krem juha (buča, špinat)

Teleći zmotanec punjen
lovačkim raguom, gris njoki,
glazirana mrkva,
salata sa slanim sirom

Starinski puding
s jabukama i orasima