

9. Dani OKUSA

VARAŽDINSKOGA KRAJA

20.-29. 3. 2026.



Varaždinska
županija

Destinacija s priložom.

MENI OD 3 SLIJEDA
♥ već od 19 € ♥



9. Dani OKUSA

VARAŽDINSKOGA KRAJA

20.-29. 3. 2026.

Restoran Arabela



Destinacija s pričom.

Meni - 25 €

Tjestenina s tikvicama i paprikom
u umaku od sira

File soma u umaku od vina
i bijelog luka,
prosena kaša s keljom

Kuhani sirni štrukli
s preljevom od šumskog voća

Meni - 31 €

Domaća krem juha od buče

Pureći medaljoni u kukuruznom brašnu
i sjemenkama,
restani krumpir na poriluku s
maslacem,
svježa miješana salata

Kuhani sirni štrukli
s preljevom od šumskog voća

9. Dani OKUSA

VARAŽDINSKOGA KRAJA

20.-29. 3. 2026.

Restoran August



Destinacija s pričom.

Meni - 25 €

Krem juha od gljiva i heljdine kaše

Hrskavi pačji batak i zabatak,
pikantni grah s povrćem

Štrudla od sira i jagoda,
krema od vanilije

Meni - 31 €

Ragu od jelena s domaćim trgancima

Juneći ramstek
punjen dimljenim sirom,
umak od vina i maslaca,
pire od krumpira i mrkve

Palačinka od kukuruznog brašna
punjena kremom od bundeve i maka



9. Dani OKUSA

VARAŽDINSKOGA KRAJA

20.-29. 3. 2026.

Restoran Bedem



Destinacija s pričom.

Meni - 25 €

Krem juha od krumpira
sa čipsom od špeka i čičoke

Svinjski file u krusti od peršina,
nabujak od povrća
i pire od krumpira i heljde

Torta od mrkve i sira
s umakom od jagode
i sladoled od mente

Meni - 31 €

Rolada od šunke i čvaraka,
namaz vabučin
s Varaždinskim bučinim uljem
i tostirani domaći kruh

Pačja prsa punjena suhim šljivama,
savijača od heljdine kaše
s kremom od vrganja

Torta od mrkve i sira
s umakom od jagoda
i sladoled od mente



9. Dani OKUSA

VARAŽDINSKOGA KRAJA

20.-29. 3. 2026.

Restoran Bernarda



Destinacija s pričom.

Meni - 25 €

Krem juha od poriluka i krumpira

Kotleti šarana u umaku od piva
i korjenastog povrća,
kremasta riža sa špinatom

Pita od jabuka

Meni - 31 €

Juha od dimljene kobasice,
povrća i ječma

Pohani buncek,
zapečeni krumpir sa zeljem,
kiselim vrhnjem i špekom,
umak od karameliziranog češnjaka

Torta od maka

9. Dani OKUSA

VARAŽDINSKOGA KRAJA

20.-29. 3. 2026.

Restaurant i konoba Geno



Destinacija s pričom.

Meni – 19 €

Pašteta od pačje jetre,
reducirani balzamični ocat, pecivo

Pileća prsa punjena kremom
od mlade koprive i pinjolima,
krpice sa špinatom,
salata radič, krumpir, crno ulje

Kremšnita

Meni – 19 €

Krem juha od bukovača
i dagnji sa šafranom

File smuđa u kukuruznom brašnu,
umaku od vrhnja i crnog ulja,
njoki od koprive,
salata radič, krumpir, crno ulje

Kremšnita



9. Dani OKUSA

VARAŽDINSKOGA KRAJA

20.-29. 3. 2026.

Seosko domačinstvo Grešna pilnica



Destinacija s pričom.

Meni - 19 €

2 dcl domačeg vina Rajnski rizling

Domaća juhica s rezancima

Pečeni dimljeni buncek,
pečena domaća kobasica,
dinstano zelje, restani krumpir

Zagorski sirni štruklji (slani)

Meni - 25 €

2 dcl vina Graševina

Juhica s hajdinom kašom i špekecom

Pečena domaća raca s mlincima,
salata zelje s bučnim uljem

Zagorski sirni štruklji (slani)

9. Dani OKUSA

VARAŽDINSKOGA KRAJA

20.-29. 3. 2026.

Hotel Trakošćan



Destinacija s pričom.

Meni - 25 €

Krem juha od graška i metvice

Sporo pečeni pačji batak i zabatak
na ragu od heljdine kaše s gljivama,
salata od kupusa s bučnim uljem
i sjemenkama buče

Cvetlinska gibanica

Meni - 31 €

Kuhani domaći štrukli
preliveni krušnim mrvicama

Pečena teleća plečka
u naravnom umaku
na pireu od muškatne buče,
rolada od kruha,
složena salata s bučnim uljem

Savijača od maka i višanja



9. Dani OKUSA

VARAŽDINSKOGA KRAJA

20.-29. 3. 2026.

Hotel Varaždin



Destinacija s pričom.

Meni - 19 €

Piće dobrodošlice
(domaća rakija / domaći višnjevac)

Krem juha od vrganja

Piletina punjena domaćim mlincima
u umaku od gušče jetre,
zapečena palenta, salata

Makov kolač

Meni - 25 €

Piće dobrodošlice
(domaća rakija / domaći višnjevac)

Zagorska plata
(domaća šunka sa šarenim sirnim namazom)

Pečena rolana teletina
na kašotu od ječmene kaše,
gljiva i suhih šljiva, salata

Makov kolač



9. Dani OKUSA

VARAŽDINSKOGA KRAJA

20.-29. 3. 2026.

Restoran Šanjek



Destinacija s pričom.

Meni - 19 €

Govedska juha

Belska pastrva s krumpir salatoma

Sirni štrukli

Meni - 25 €

Vrganjska juha

Juneći ramstek,
prženi krumpir na ploške,
svježa salata

Kremšnita



9. Dani OKUSA

VARAŽDINSKOGA KRAJA

20.-29. 3. 2026.

Zalogajnica Šanjek



Destinacija s pričom.

Meni - 5 €

1 dl vina

Par debricinki,
kruh

Meni - 6 €

1 dl vina

Par kobasica,
kruh



9. Dani OKUSA

VARAŽDINSKOGA KRAJA

20.-29. 3. 2026.

Restoran Verglec



Destinacija s pričom.

Meni – 25 €

Juha od medvjedeg luka

Rolada od purećih prsa
punjena mrkvom i graškom,
mlinci od buče,
zelje salata s bučnim uljem

Savijača od jabuke i cimeta

Meni – 31 €

Meso iz banjice i svježi sir s vrhnjem

Ražnjići od domaće crne svinje,
miješano povrće sa žara,
lisnata salata

Kukuruzna zlevka s orasima



9. Dani OKUSA

VARAŽDINSKOGA KRAJA

20.-29. 3. 2026.

Restoran Garestin



Destinacija s pričom.

Meni - 19 €

Bistra riblja juha s korjenastim povrćem

Rolica od smuđa punjena povrćem
panirana u mrvicama od kruha,
pirjani grašak,
emulzija od limuna i peršina
s maslinovim uljem,
pire od celera

Savijača od jabuka

Meni - 25 €

Ragu od trganaca s patkom i vrganjima

Rolada od telećeg flama sa začinskim biljem,
tamni umak s tostiranim pinjolima,
popečak od krumpira i mladog luka,
sotirano povrće na maslacu

Pjenica od čokolade,
bučine koštice u mrvljenom šećernom sirupu



9. Dani OKUSA

VARAŽDINSKOGA KRAJA

20.-29. 3. 2026.

Restoran Zlatne gorice



Destinacija s pričom.

Meni - 25 €

Juha od cvjetače i mrkve
s posipom od oraha i bučinih sjemenki

Svinjeći lungić u umaku od mladog
luka i špeka,
heljdina kaša s gljivama,
domaći kroketi, lisnate salate

Pita od jabuka i oraha na pireu od
kupina

Meni - 31 €

Pašteta od pačje jetre
s prepečenim domaćim kruhom

Ramstek u umaku od dehidrirane cikle
i ludbreškog hrena,
bučini trganci sa špekrom i porilukom,
zelje salata s bučnim uljem

Pita od jabuka i oraha na pireu od
kupina

9. Dani OKUSA

VARAŽDINSKOGA KRAJA

20.-29. 3. 2026.

Restoran Žmah



Destinacija s pričom.

Meni - 25 €

Sirni štrukleci na juhu

Sote od veprovine
u limunu i groždicama,
šiškrlini s medom i orasima

Nabujak od grisa i slasna karamela

Meni - 31 €

Štrudel od riječne ribe i kiselog zelja
s umakom od kopra

Savitak od smuđa,
puding od komorača,
povrće na trakice

Okruglice od maka i krumpira
punjene marelicama



9. Dani OKUSA

VARAŽDINSKOGA KRAJA

20.-29. 3. 2026.

Kavana Grofica Marica



Destinacija s pričom.

Meni – 4,8 €

Kolač Malakoff

Kava s mlijekom



9. Dani OKUSA

VARAŽDINSKOGA KRAJA

20.-29. 3. 2026.

Bio Manufaktura Petrović



Destinacija s pričom.

20% popusta

Mješavina za hajdinu zlevku,
mješavina za heljdin kruh,
heljdino brašno,
heljdin griz

