



Dani OKUSA

ZLATNE SLAVONIJE



MENI OD 3 SLIJEDA
♥ 65 KN ♥ 85 KN ♥

4. 11. - 11. 11. 2017.

ZLATNI LUG

/ krčma, Požega, Donji Emovci 32, (0)34 202 020 /

♥ MENI 65 kn ♥

Juha od podolca

Kuhana svinjska koljenica, domaća pečena kobasica,
kiseli kupus, slani krumpir

♥ MENI 85 kn ♥

Tanjur suhomesnatih narezaka (kriška kulena, šunke, sira)

Podolac ispod peke, krumpir, povrće
Miješana salata

♥ MENI 85 kn ♥

Prežgana juha

Podolac ispod peke, krumpir, povrće
Miješana salata
Slatka štrudla sa sirom

STARI FENJERI

/ krčma, Požega, Turnić 2 a, (0)34 622 277 /

♥ MENI 65 kn ♥

Juha kuće (juha od junetine i povrća)

Odrezak Stari fenjeri (svinjetina u umaku od kulena, šunke,
kiselih krastavaca i korijenastog povrća)
Krumpir kuće (pržene ploške krumpira)

Zelena salata s bučinim uljem
Štrudla od višanja ili jabuka

♥ MENI 85 kn ♥

Pašteta od pastrve

Krem juha

Pastrva sa žara, prilog
Kupus salata
Štrudla od sira

VILA STANIŠIĆ

/ restoran, Požega, Ulica dr. Franje Tuđmana 10, (0)34 312 168 /

♥ MENI 65 kn ♥

Krem juha od domaćih rajčica

Taranica na luku s pilećim jetricama

Salata od cikle

Pišingeri

♥ MENI 85 kn ♥

Namaz od čvaraka

Pileća eingemacht juha

Požeški vinogradarski čevap, pečeni krumpir

Zelena salata

Tačkrle s bijelim umakom

GRGIN DOL

/ restoran, Požega, Grgin dol 20, (0)34 273 222 /

♥ MENI 65 kn ♥

Juha od rajčice sa trgancima

Odrezak Barun trenk, restani krumpir

Salata od kupusa

♥ MENI 85 kn ♥

Cicvara

Medaljoni u slavonskom umaku, riža

Šokačka salata



ČIĆA MATA

/ buffet, Velika, Vilima Pintara 1, (0)34 233 700 /

♥ MENI 65 kn ♥

Velički tanjur

Fileki

Čaša domaćeg vina

♥ MENI 85 kn ♥

Velički tanjur

Kokošja juha s leber noklama

Sarma

Šmarn

SCHON BLICK

/ restoran, Vetovo, Zagrebačka 18, (0)34 267 108 /

♥ MENI 65 kn ♥

Slavonska plata (šunka,kulen,domaći sir)

Čobanac

Štrudla od jabuka

♥ MENI 85 kn ♥

Fiš paprikaš

Pijani šaran, slani krumpir

Miješana salata

Domaći kruh

Štrudla od jabuka

KLAS

/ restoran, Pleternica, Orljavška 1a, (0)98 9321 854 /

♥ MENI 65 kn ♥

Kruh na ciganskoj masti

Prženje s dinstanim krumpirom

Tačkrle s pekmezom

♥ MENI 85 kn ♥

Juha od rajčice

Kuhana govedina sa sosom

Prhki kolač od višanja

Spretno spajajući istok Hrvatske s njenim zapadom Požeško-slavonska županija leži otvorena kao rijetka knjiga u kojoj se susreću suživot i ratovi, zrcale blagostanja i svjetske krize, otkrivaju seobe i susjedski utjecaji, naslućuju tisuće godina zanimljivih običaja i povijesti koje ćete najlakše iščitati kušajući njenu kuhinju s tisuću jezika.

Lokša će vam ispričati o tajnovitom značenju meda i oraha, jednostavnosti najstarijih slastica pripremanih bez šećera s malo brašna i vode, u pepelu otvorena ognjišta. O životu tih najstarijih vremena, kada se znalo živjeti s bogatstvom brzaca i šuma, posvjedočit će vam pastrva na žaru, kuhan dimljeni šaran, čobanac i divljač na sto načina. Mađarske utjecaje ugarskih plemića i kraljica, koji su ovdje rado stolovali, pronaći ćete u ribljem paprikašu, perkeltu od soma, satarašu ili sekelji gulašu. Sto pedeset godina osmanlijske vlasti sakrile su saganliju, sarmu, bazlamaču, turšiju od krušaka i vinogradarski čevap, tog vjernog pratitelja Grgureva, autohtonog običaja kojim domaći slave tjeranje Osmanlija. Jednostavnost svagdašnjeg života u kojemu se meso jelo svega dva puta tjedno, ogleda se u domišljatim jelima poput rezanaca na župi (istucanim bundevinim sjemenenkama), s makom ili orasima, trganaca sa sirom, bijelih žganaca, cicvare, dimljenog sira, kruha na ciganskoj masti ili pak štrudle od sira i jabuka.

Okusit ćete svojim nepcima sretnu zasitnost čorbi kojima su seoske reduše zorom ranom otpravljale domaće na polje, slast čvaraka, masti, kobasicе i kulena crne slavonske svinje, koje su sa sirom, lukom i domaćim kruhom, u košari na glavi donosile za ručak na njivu, ponijet će vas radost slavlja završenog posla začinjenih pečenkama.

U finim jelima poput domišljatih pašteta, kokošje juhe s lebernoklama, kuhanе govedine s nebrojenim umacima, dobrim birtaškim filecima, prhkom kolaču od višanja, šmarnu, tačkrlama i knedlama, otkrit ćete vjekovni kozmopolitizam kojega je ovdje nanijela povijest, utiskujući dubok trag gospodskog šmeka koji zna što je dobra hrana.

U slast!



OKUSI®
ZLATNE SLAVONIJE
FLAVOURS OF CROATIAN TRADITION

HRVATSKA
Puna života

TURIZAM
TZ POŽEŠKO-SLAVONSKЕ ŽUPANIJE

kontakt@tzps.hr
www.tzps.hr