



1. Predjela

- 1.1. *Plata domaćih sušenih specijaliteta i sireva našega kraja (za dvije osobe) (7,12)*
- 1.2. *Gusja jetra na brusetima od domaćeg kruha sa slatko kiselim namazom od marelica (1,7,12)*
- 1.3. *Carpaccio od marinirane juneće pisanice sa slanim sirom i preljevom od acceta- senfa- bučinog ulja i prženih koštica (7,10,12)*
- 1.4. *Dimljeni losos na salatnoj posteljici sa emulzijom od limuna , naranče -vlasca i maslinovog ulja (12)*
- 1.5. *Pašteta od pačje jetre i tostirani domaći kruh (1,7)*

2. Juhe

- 2.1. *Bistra juha sa domaćom tjesteninom i povrćem (1,3,9)*
- 2.2. *Krem juha od šumskih gljiva sa slatkim vrhnjem (1)*
- 2.3. *Krem juha od bundeve s prženim košticama i bučinim uljem (7,9)*
- 2.4. *Krem juha od ludbreškog hrena s šafranom (7,12)*



3. *Glavna jela*

- 3.1. *Bezglutenski špageti s povrćem i dimljenim tofuom (3,6,7,12)*
- 3.2. *Popečci od povrća i svježeg sira s hladnim umakom od bijelog luka-badema i vrhnja (1,3,7,8)*
- 3.3. *Domaći široki rezanci od vrganja s piletinom i bučnim košticama (1,3,7)*
- 3.4. *Domaći njoki od krumpira sa šparogama i prutićima junetine (1,3,7,10,12)*
- 3.5. *Piletina punjena camembertom i špek u umaku od vrhnja i šarenog papra*
- 3.6. *Svinjeća pisanica na džemu od luka i suhih šljiva s umakom od meda i konjaka (7,12)*
- 3.7. *Pačja prsa u umaku od kupina i kupinovog vina (7,12)*
- 3.8. *Teleći kare punjen gusjom jetrom u umaku od vina i maslaca (7,12)*
- 3.9. *Ramstek punjen dimljenom šunkom i sirom obložen jajem (3,7,10,12)*
- 3.10. *Ramstek u umaku od špeka -mladog luka i crnog vina (7,10,12)*
- 3.11. *Beefsteak u umaku od lisičarki i vrganja (7,10,12)*
- 3.12. *Brancin file s umakom od cherry rajčice i bosiljka (4,7)**
- 3.13. *Smuđ u kukuruznoj panadi u umaku od bijelog luka -peršina i vrhnja (4,7) **



3. *Glavna jela*

- 3.14. *File lososa na kremi od začinskih trava (4,7)*
- 3.15. *Paprikaš od jelena sa domaćim trgancima od bučinog brašna (1,7,9,10,12)*
- 3.16. *Marinirana janjeća koljenica s povrćem sa žara i prženim krumpirom (9,12)*
- 3.17. *Plata Zlatne Gorice za dvije osobe (1,3,7,8,9,10,11,12)*
- (svinjeći lungić u umaku od lisičarki i vrganja, piletina punjena camembertom i špekom panirana u sjemenkama, ramstek sa žara Prženi krumpir-heljdina kaša s gljivama-povrće sa žara)*





4. Jela sa roštilja

- 4.1. *Pileći file*
- 4.2. *Svinjeći file*
- 4.3. *Teleći kare bez kosti žar*
- 4.4. *Beefsteak (10)*
- 4.5. *Ramsteak (10)*
- 4.6. *Smuđ file (4)**
- 4.7. *Brancin file (4)**
- 4.8. *Losos file (4)**

5. Prilozi

- 5.1. *Povrće sa roštilja*
- 5.2. *Prženi krumpir (12)*
- 5.3. *Domaći kroketi (1,3,)*
- 5.4. *Trganci sa bućinim brašnom , špek- porilukom i vrhnjem (1,7,12)*
- 5.5. *Heljdina kaša s gljivama (1)*



6. Salate

- 6.1. *Miješana sezonska salata (12)*
- 6.2. *Lisnata salata (12)*
- 6.3. *Zelje salata s bučnim uljem (12)*

7. Deserti

- 7.1. *Jabučna savijača sa umakom od šumskog voća(1,12)*
- 7.2. *Sirni štrukli(1,3,7)*
- 7.3. *Čokoladni mousse s crumbleom od oraha i lješnjaka (1,3,7,8,12)*
- 7.4. *Pannacotta s pireom od kupina (7,12)*
- 7.5. *Deserti po izboru iz slatke vitrine (1,3,7,8,12)*

Alergeni koji se nalaze u hrani:

1. Žitarice koje sadrže gluten (pšenica, riža, ječam, zob, durum spelt i kamut varijeteti durum pšenice)

3. Jaja i proizvodi od jaja

4. Riba i proizvodi od riba

5. Kikiriki i proizvodi od kikirikija

6. Soja i proizvodi od soje

7. Mlijeko i proizvodi od mlijeka (uključujući i laktozu)

8. Koštuničavo /orašasto voće - ne odnosi se na kokosov orah ili pinjola

9. Celer i proizvodi od celera

10. Gorušica i proizvodi od gorušice

11. Sjeme sezama i proizvodi od sjemena sezama

12. Sumporni dioksid i sulfiti u koncentraciji većoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l izraženi kao SO₂

Označavanje alergena

* Riba u smrznutom stanju

