



## 1. Predjela

---

- 1.1. *Carpaccio od juneće pisanice mariniran crvenim paprom, senfom i cvijetom soli, na podlozi od lisnate salate sa emulzijom od bučinog ulja, balzamičnog octa i prženih bućinih koštica (10)*
- 1.2. *Gorična hladna plata domaćih sušenih specijaliteta i sireva iz našega kraja (za dvije osobe) (7)*
- 1.3. *Hladni tanjur sa dimljenim buncekom, suhim kobasicama i pikantnim sirnim namazom (7)*
- 1.4. *Guščja jetra na brusketu od domaćeg kruha sa redukcijom od merlota i karameliziranim marelicama (1)*
- 1.5. *Tanjur domaćih sireva (7)*

## 2. Juhe

---

- 2.1. *Bistra juha s rezancima i povrćem (1,9)*
- 2.2. *Krem juha od miješanih gljiva (1,7)*
- 2.3. *Krem juha od bundeve sa tostiranim bućinim košticama (1,7)*
- 2.4. *Krem juha od hrena i šafrana*





## 3. *Glavna jela*

---

- 3.1. *Rižoto s povrćem, rikolom i dimljenim tofuom (7)*
- 3.2. *Popečci od povrća i svježeg sira sa hladnim umakom od vrhnja i badema (1,3,7,8,9)*
- 3.3. *Domaći široki rezanci od suhих vrganja sa piletinom i bučnim košticama (1,3,7)*
- 3.4. *Njoki od krumpira sa teletinom, šparogama i cherry rajčicom (1,3,7)*
- 3.5. *Piletina punjena camembertom u umaku od vrhnja i šarenog papra (7)*
- 3.6. *Svinjska pisanica na džemu od luka i šljiva sa umakom od korjenastog povrća (7,9)*
- 3.7. *Conffit od patke sa umakom od narandže (7)*
- 3.8. *Teleći kare punjen gušćjom jetrom u umaku od vina i maslaca (7)*
- 3.9. *Ramsteak punjen šunkom i sirom obložen sa jajem (3,7,10)*
- 3.10. *Ramsteak u umaku od hrena i dehidrirane cikle (7,10)*
- 3.11. *Beefsteak u umaku od vrganja, šunke i crnog vina (7,10)*
- 3.12. *File mignon u umaku od gušćje jetre i groždica (1,7,10)*



### 3. *Glavna jela*

---

- 3.13. *Poširani brancin sa preljevom od limuna, narandže i maslinovog ulja (4)\**
- 3.14. *Smuđ file u kukuruznoj panadi i umaku od bijelog luka, peršina i vrhnja (4,7)\**
- 3.15. *File lososa na kremi od začinskih trava (4,7,10)\**
- 3.16. *Paprikaš od jelena s domaćim njokima (1,3,7,9,10)*
- 3.17. *Plata Zlatne Gorice (za dvije osobe)  
(Svinjski lungić u umaku vrganja šunke i crnog vina,  
ramstek na žaru, pileća prsa punjena camembertom panirana  
sa sjemenkama, prženi krumpir,  
povrće sa žara, heljdina kaša s gljivama) (1,3,7,10,11)*





## 4. *Sela sa roštilja*

---

- 4.1. *Pileći file*
- 4.2. *Svinjski file*
- 4.3. *Teleći kare bez kosti žar (7,10)*
- 4.4. *Ramsteak (7,10)*
- 4.5. *Beefsteak (7,10)*
- 4.6. *Smuđ file (4)\**
- 4.7. *Brancin file (4)\**

## 5. *Prilozi*

---

- 5.1. *Povrće sa roštilja*
- 5.2. *Prženi krumpir*
- 5.3. *Kukuruzna palenta sa kosanom masti (7)*
- 5.4. *Domaći kroketi(1,3,7)*
- 5.5. *Trganci s špekom i porilukom (1,7)*
- 5.6. *Heljdina kaša s gljivama (1,7)*
- 5.7. *Hrskavi prženi luk*



## 6. *Salate*

---

- 6.1. *Miješana salata*
- 6.2. *Lisnata salata*
- 6.3. *Kupus salata s bučnim uljem*

## 7. *Deserti*

---

- 7.1. *Jabučna savijača sa umakom od šumskog voća(1,3,7)*
- 7.2. *Sirni štrukli(1,3,7)*
- 7.3. *Čokoladna delicija (1,3,7,8)*
- 7.4. *Pannacotta s pireom od maline (7)*
- 7.5. *Dnevna torta(1,3,7,8)*
- 7.6. *Carski drobljenac sa džemom od šljiva (1,3,7,)*

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 SO<sub>2</sub>
- Označavanje alergena  
\* Riba u smrznutom stanju

