

6-1 ELEMENTI

Ukusna jela u funkciji zdravlja



Jela za jačanje imuniteta

Rižoto ala Greenberg

€

Šampinjoni, vrganji, bukovače, povrtni temeljac, prah od slanine, kiselo vrhnje.



Jela za sportaše

Sporo kuhani goveđi obrazi

€

File smuđa

€

Smuđ, julienne povrće, krema od celera, bisque od ribe, mini konfitirana rajčica.



Gurmanske čarolije za kosti i zglobove

Teleća koljenica

€

Aromatizirani krumpir, povrće sa žara, umak od pečenja, za 2 osobe.



Ginko za bolju cirkulaciju i pamćenje

Čaj od ginka

€

Pelinkovac ginko

€



Više o 6-im elementima na
www.visitdaruvar.hr



6-1 ELEMENTI



OBRNUTI DARUVARSKI PAROVI

U Greenbergu, piće bira svoj tanjur. Svaki gutljaj priča daruvarsku priču – od piva do čaja, od vina do likera.



GRAŠEVINA KLEČKA

Svježa, mineralna, s notama zelene jabuke i bagrema – vino koje voli lagane i čiste okuse.

Sirna plata

€

** Svježina vina naglašava blage i poluzrele sireve, dok kiselina osvježava nepce nakon masnoće.*



GRAŠEVINA SUR LIE

Odležana na finom talogu – punija, zaobljena i kompleksna, s notama zrelog voća i badema.

Janjeća koljenica s pireom od batata ili povrća

€

** Zaobljena struktura vina prati sočnost mesa i slatkastu notu janječeg soka.*



Više o 6-im elementima na
www.visitdaruvar.hr



6-I ELEMENTI



5TH ELEMENT IIPA (Imperial India Pale Ale)

Pivo snažnog tijela, bogato aromama tropskog voća, citrusa i hmeljne gorčine. U Daruvaru se kuha s karakterom – za hrabru hranu i odlučne okuse.

Gulaš od divljači

€

(srnetina, njoki, krema od sira i vrhnja)

** Intenzivni umak i divljač traže pivo s dubinom – IIPA svojom gorčinom i voćnim tonovima reže masnoću i ističe slatkoću mesa. Krema od sira zaokružuje spoj, a karamelne note slada daju toplinu i mekoću.*



5TH ELEMENT STOUT 42

Tamnije, kremasto i zaokruženo pivo iz Pivovare Daruvar. Bogato aromama prženog slada, kave, kaka i tamne čokolade – pivo koje voli duboke i spore okuse.

Goveđi obrazi u tamnom umaku

€

** Baršunasta tekstura piva prati kolagenastu mekoću mesa, a note kave i čokolade savršeno se stapaju s koncentriranim umakom od crvenog vina. Lagana gorčina stouta ističe slast umaka i čini zalogaj punim, ali uravnoteženim.*



ČAJ OD GINKA

Biljni, svjež i lagano gorak napitak koji čisti nepce i smiruje osjetila.

Salata s piletinom i povrćem

€

** Lagani biljni ton čaja nadopunjuje piletinu i svježinu povrća, a topla gorčina balansira dressing.*



PELIN GINKO

Biljni liker s ginkom – aromatičan, gorkast i topao, idealan kao digestiv.

Pita od jabuka

€

** Herbalne note likera ističu voćnost i začine u piti, a lagana gorčina ublažava slatkoću.*



Više o 6-im elementima na
www.visitdaruvar.hr

