

6-^{TI} ELEMENTI



Za sportaše

Juneći carpaccio

€

Wok biftek

€

biftek, tikvice, gljive, paprika, poriluk, mrkva, umak od kamenica, sezamovo ulje

God steak

€

biftek u umaku od dvije vrste vrganja, bukovača i lisičarki s tartufima, domaći fuži



Gurmanske čarolije za kosti i zglobove

Salmon Truffle Bay

€

losos iz krušne peći, domaći pire s tartufima, tapenada od crnih maslina, kapara, maslinova ulja i inćuna

Čokoladni sufle s lješnjacima i sladoledom

€

tamna čokolada, jaja, lješnjaci, maslac, mlijeko, sladoled od vanilije



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



6-1 ELEMENTI



Obrnuti daruvarski parovi - piće bira svoj tanjur

STAROČEŠKO PIVO

Lokalno, pitko, blago gorko pivo s laganim sladnim tijelom – voli pečeno, roštilj i jela bogata umamijem.

BBQ rebarca s krumpirićima €

** Masnoća i karamelizirani umak savršeno se nadopunjuju s gorčinom i mjehurićima Staročeskog.*

Red Delivery €

ćevapi u krušnoj peći s kajmakom i ajvarom

** Pivo hladi toplinu ajvara i ističe dimne tonove pečenog mesa.*

Gurmanska pljeskavica s kajmakom €

** Gorčina i mjehurići piva balansiraju bogatstvo kajmaka i masnoću mesa.*



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



6-^{TI} ELEMENTI



ČAJ OD GINKA

Biljni, svjež napitak za bolju cirkulaciju i pamćenje, koji odmara nepce i vraća ravnotežu. Paše uz lagane obroke.

Salata kozice

€

rikola, cherry rajčica, mini mozzarella, kapari, kozice

* Biljni ton čaja naglašava svježinu i mineralnost morskih plodova.

Orada s grilla

€

* Herbalne note čaja prate maslinovo ulje i blagu slanost ribe.

File lososa iz krušne peći s dipom od kopra i hrena

€

* Gorčina čaja naglašava slatkastu masnoću lososa i aromu kopra.



Pelinkovac ginko - nakon obroka i uz desert

Biljni liker s daruvarskim potpisom – aromatičan, topao i elegantno gorak, idealan digestiv. Najbolje pokazuje karakter kad se posluži uz desert ili kao digestiv poslije jačih jela.

The Silent Lamb

€

Janjeća koljenica

* Pelinkovac s ginkom oplemenjuje mesne sokove i zatvara jelo elegantnom gorčinom.

Fat Tony's Gnocchi

€

Njoki s biftekom, crnim vinom i grana padanom

* Bogat umak traži herbalni završetak – pelin čisti nepce i vraća ravnotežu.

The GodSteak

€

Biftek u umaku od gljiva i tartufa

* Liker naglašava dubinu tartufa i ostavlja toplu, aromatičnu notu.

Čokoladni lava kolač

€

* Gorko-slatka kombinacija čokolade i biljnog likera stvara raskošan desertni završetak.



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

