

6-1 ELEMENTI



OBRNUTI DARUVARSKI PAROVI

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



STAROČEŠKO LAGER

Lokalno, pitko i lagano pivo, blage gorčine i svježeg završetka – savršeno uz pečeno, pohano i rustikalno.

BBQ rebarca s pekarskim krumpirom €

** Sladne note piva omekšavaju dim i slatkoću BBQ umaka, dok svježina reže masnoću mesa.*

Pljeskavica “Queen” €

punjena domaćom slaninom, sirom i kajmakom

** Mjehurići piva “čiste” bogatstvo sira i slanine te osvježavaju nepce.*

Slavonski punjeni odrezak (dimljena šunka, kajmak) €

** Lagana gorčina i slat Staročeskog prate dim i masnoću šunke, dok pivo daje završnu svježinu.*



STAROČEŠKO CRVENO

Polutamno pivo s tonovima karamele i tosta – voli zapečena i pikantnija jela.

Gulaš od divljači s knedlama od lješnjaka €

** Karamelni ton piva nadopunjuje zemljaste note mesa i gljiva, dok gorčina ističe bogatstvo umaka.*

Svinjski medaljoni u umaku od gljiva (špecli) €

** Slad i gorčina piva balansiraju kremasti umak i mesni sok.*



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



6-I ELEMENTI



STAROČEŠKO LAGANER

Specijalno pivo punijeg tijela i izraženijeg slada – idealno uz pečenja i jela s roštilja.

Gurmanska plata delicija s roštilja

€

** Sladno tijelo piva nosi težinu mesa, a svježina ističe začine i dim.*

Pileći ražnjići s pancetom i povrćem

€

** Tostirane note piva nadopunjuju slaninu i povrće s roštilja.*



5TH ELEMENT ABA (American Blonde Ale)

Zlatno, blago sladno pivo s citrusnim notama – mekše i uravnoteženije od IPA-e.

Okoštani pileći batak–zabatak s punjenim šampinjonima

€

** Sladne note ABA-e prate pečeno meso, dok citrusni ton ističe aromu šampinjona.*

Pastrva sa žara

€

** Lagani voćni karakter piva pojačava svježinu ribe i limuna.*



5TH ELEMENT IPA

Hmeljno, citrusno, s izraženom gorčinom – traži snažne, začinjene okuse.

Pileći wok s povrćem, đumbirom i čilijem

€

** Gorčina i citrus piva režu pikantnost čilija i naglašavaju slatkoću povrća.*

Marinirana pileća krilca s prilogom

€

** IPA hladi začine i pojačava karamelizirane note kože i umaka.*



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



6-^{TI} ELEMENTI



GRAŠEVINA (Daruvar)

Svježa, cvjetno-voćna, s elegantnom kiselošću – voli ribu i bijelo meso.

Pastrva sa žara

€

** Mineralnost i svježina vina prate laganu, sočnu ribu.*

Salata od piletine i gljiva (šampinjoni, vrganji, feta sir)

€

** Kiselina vina osvježava kremasti sir i zemljaste gljive.*



VRHUNSKA GRAŠEVINA (odležana, punija) (Daruvar)

Zaobljena, bogatog tijela, s notama zrele jabuke i meda.

Filet smuđa sa žara na mlinarski način

€

** Zrelost vina prati maslac i tostiranu aromu badema.*

Slavonski punjeni odrezak (dimljena šunka, kajmak)

€

** Punina vina naglašava kremasti kajmak i dim mesa.*



SAUVIGNON (Daruvar)

Herbalno, svježije, aromatično vino – voli bilje, povrće i limunaste tonove.

Pileći wok s povrćem, đumbirom i čilijem

€

** Herbalne note vina prate đumbir i čili, dok svježina reže ulja.*



CHARDONNAY (Daruvar)

Punije, zaobljeno vino s notama vanilije i maslaca – idealno uz jela s gljivama i kremastim umacima.

Svinjski medaljoni u umaku od gljiva s domaćim špeclima

** Kremasta tekstura vina zaokružuje zemljaste tonove gljiva.*

Gulaš od divljači s knedlama od lješnjaka

€

** Maslačna struktura vina zaokružuje mesni umak i orašasti prinos knedli.*



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



6-1 ELEMENTI



ČAJ OD GINKA

*Biljni, svjež i lagano gorak – idealan uz lagane salate ili kao topli digestiv.
Poboljšava cirkulaciju i pamćenje.*

Salata od piletine i gljiva

€

** Biljne note čaja ističu svježinu salate i zemljaste tonove gljiva.*



PELINKOVAC S GINKOM

Biljni liker s daruvarskim potpisom – aromatičan, gorak i svjež, savršen digestiv.

Čokoladni soufflé sa sladoledom

€

** Gorke note čokolade i pelina spajaju se u sofisticiran, zaokružen završetak.*

Čokoladna torta s malinama

€

** Voćna kiselina maline pojačava svježinu ginka i uravnotežuje gorčinu likera.*

Ukusna jela u funkciji zdravlja



Za sportaše:

Salata od piletine i gljiva (šampinjoni i vrganji, feta sir)

€



Jela koja jačaju imunitet:

Pileći wok s povrćem, đumbirom i čilijem

€



Ginko za bolju cirkulaciju i pamćenje

Čaj od ginka

€

Pelinkovac ginko

€



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

