

6-^{TI} ELEMENTI

Restoran Srce

OBRNUTI DARUVARSKI PAROVI

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



STAROČEŠKO LAGER

Lokalno, pitko i blago gorko pivo – savršeno uz prženo, pohano i rustikalna jela.

Svježi šaran pohani u pivskom tijestu €

s krumpir ili grah salatom

** Lagana gorčina piva čisti masnoću prženog tijesta, a sladne note ističu nježnost ribe.*

Daruvarski odrezak €

pohani svinjski odrezak s šunkom, sirom i krastavcima

** Mjehurići piva smanjuju težinu jela, a hmeljna svježina balansira topljeni sir.*



5TH ELEMENT IIPA (Imperial India Pale Ale)

Snažno, aromatično pivo s citrusnim i tropskim notama, izražene gorčine i karamelne podloge.

Ljuti fiš paprikaš s tjesteninom €

** Hmeljna gorčina reže ljutinu i masnoću fiša, dok voćne arome piva pojačavaju slatkoću paprike.*

Punjeni teleći odrezak na lovački €

teleći but, gljive, vrhnje, panceta

** Slojevi mesa, vrhnja i šumskih gljiva prate snagu i toplinu IIPA-e, dok gorčina ističe zemljaste tonove.*



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



6-1 ELEMENTI



GRAŠEVINA (Daruvar)

Svježa, voćna i elegantna – vino koje voli ribu i blage kontinentalne okuse.

Pijani šaran s ribnjaka Končanica

€

** Svježina vina pročišćava masnoću i naglašava slatkoću ribe.*

Smuđ sa žara

€

** Mineralnost i svježina Graševine savršeno prate čistu, nježnu ribu.*



SAUVIGNON (Daruvar)

Aromatičan, svjež i travnat – vino koje se savršeno slaže s povrćem, biljem i bijelim mesom.

Pureća rolica punjena šunkom i sirom s grilanim povrćem

€

** Travnate note vina naglašavaju dim s roštilja i svježinu povrća.*

Šaran paniran u bučnim sjemenkama s grah salatam

€

** Herbalne i citrusne note Sauvignona ističu orašasti ton bučinih sjemenki i svježinu graha.*

Pastrva sa žara

€

** Herbalni ton vina naglašava mineralnost i laganu slanost ribe.*



CHARDONNAY (Daruvar)

Punije, zaobljeno vino s notama vanilije i maslaca – voli meso, umake i pečenja.

Medaljoni sa šampinjonima (svinjski file, šampinjoni, umak)

€

** Kremasta struktura vina i umaka spajaju se u pun, topao zalogaj.*

Bečki odrezak (teleći)

€

** Punina vina naglašava hrskavu koricu i nježnost mesa.*



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



6-^{TI} ELEMENTI



ČAJ OD GINKA

Biljni, svjež i lagan – napitak koji čisti nepce, potiče cirkulaciju i smiruje osjetila.

Salata s piletinom i povrćem

€

** Herbalni ton čaja ističe svježinu povrća i blagu aromu pečene piletine, dok lagana gorčina ginka uravnotežuje dressing.*

Palačinke s orasima

€

** Lagana gorčina čaja ublažava slatkoću i masnoću oraha, dok svježina ginka doprinosi ugodu.*



PELINKOVAC S GINKOM

Biljni liker s daruvarskim potpisom – spoj gorkog pelina i svježine ginka.

Palačinke s čokoladom

€

** Gorko-slatka kombinacija čokolade i pelina je klasična harmonija okusa: čokolada ublažava gorčinu, a liker pojačava kakao note.*

Ukusna jela u funkciji zdravlja



Za jačanje imuniteta

Ljuti fiš paprikaš s tjesteninom

€



Gurmanske čarolije za kosti i zglobove

Šaran paniran u bučnim sjemenkama i grah salata

€

Pureća rolica punjena šunkom i sirom s grilanim povrćem

€



Ginko - za bolju cirkulaciju i pamćenje

Čaj od ginka

€

Pelinkovac ginko

€



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

