

6-1 ELEMENTI



OBRNUTI DARUVARSKI PAROVI

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



STAROČEŠKO SVIJETLO

Lokalno, pitko i svježije pivo – za rustikalna, pohana i roštilj jela.

Gringo burger

€

** lagana gorčina i mjehurići piva čiste bogatstvo mesa i sira*

Pivo i pohano – klasika koja nikad ne izlazi iz mode.

Daruvarski odrezak (pohani, punjen šunkom i sirom)

€

** pivo osvježava i razbija masnoću panade*

Ivanov odrezak (pohani teleći s šunkom i sirom)

€

** pivo ublažava masnoću i ističe sočnost mesa*



STAROČEŠKO CRVENO

Polutamno pivo s karamel notama – za jela s umacima i toplim okusima.

Svinjski medaljoni u umaku od gljiva

€

** topli tonovi piva skladno se stapaju s kremastim umakom*

Pizza Terasa

€

(umak od rajčice, šunka, sir, kulen, gljive, hamburger, cherry rajčica, kiselo vrhnje)

** karamelne note ublažavaju pikantnost kulena i ističu puninu sira*



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



6-I ELEMENTI



5TH ELEMENT ABA (American Blonde Ale)

Zlatno, blago slavno pivo s citrusnim tonovima – voli bijelo meso i blage umake.

Otkošteni pileći batak i zabatak s umakom od kopra i knedlama €

** voćne note ABA-e savršeno prate kremasti umak*

Pastrva sa žara €

** citrusni tonovi naglašavaju svježinu ribe i bilje s roštilja*

Wok povrće s rižom i piletinom €

** pivo ublažava slatkoću umaka od soje i pojačava aromu sezama*



5TH ELEMENT IPA

Hmeljno, citrusno i aromatično – idealno uz začinjena i kompleksna jela.

Wok – piletina s tjesteninom i povrćem u slatkom umaku €

** gorčina reže slatkoću i pojačava pikantnost đumbira*

Wok – beefsteak s tjesteninom i povrćem €

** hmelj naglašava sočnost mesa i umami*

Pizza Slavonska €

** citrusne note piva balansiraju ljutinu feferona i slaninu*



5TH ELEMENT STOUT 42

Tamnije, kremasto pivo s notama kave i čokolade - voli bogate umake i jela s roštilja.

Gulaš od divljači s knedlama €

** tamne note piva pojačavaju dubinu umaka i mesne tonove*

Vratina na žaru €

** tostirane arome mesa odlično se stapaju s čokoladnim notama stouta*

Palačinke s lješnjacima i čokoladnim preljevom €

** gorko-slatki spoj u savršenom balansu*



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



6-^{TI} ELEMENTI



GRAŠEVINA kvalitetna (Daruvar)

Svježa, mineralna i elegantna – voli lagana jela i ribu.

Smuđ sa žara

€

** svježina vina naglašava maslinovo ulje i limun*

Špageti od tikvica u umaku od soje

€

** mineralnost vina uravnotežuje umami soje*



VRHUNSKA GRAŠEVINA (Daruvar)

Zrela, puna, s notama jabuke i meda – za jela s kremastim umacima i pečenja.

Svinjski medaljoni u umaku od gljiva

€

** punina vina prati kremasti umak i zemljaste note gljiva*

Pureći odrezak u umaku od gorgonzole

€

** vino pojačava sirnu aromu i zaokružuje okus*

Svinjska koljenica s knedlama i kupusom (za dvije osobe)

€

** zrela struktura vina prati masnoću i karameliziranu koricu mesa*



SAUVIGNON (Daruvar)

Herbalno, svježe i limunasto – uz povrće, bilje i lagano meso.

Wok povrće s rižom i piletinom

€

** herbalne note vina ističu svježinu i aromu soje*

Zeleni rezanci s gorgonzolom i piletinom

€

** svježina vina naglašava aromu sira*



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



6-I ELEMENTI



EPOHA PJENUŠAC (Daruvar)

Elegantno, svježe i profinjeno pjenušavo vino – za aperitiv ili desert.

Beefsteak namaz s toplim lepinjama

** mjehurići čiste nepce i pojačavaju aromu mesa*

€

Tačkrle punjene pekmezom

** kontrast između slatkog tijesta i svježih mjehurića*

€



CRANE TOWN GIN (Daruvar)

Citrusan, svjež, s biljnim notama – savršen aperitiv ili digestiv.

Pastrva sa žara

** gin tonic naglašava svježinu i mineralnost ribe*

€

Vegetarijanski burger

** herbalne note gina prate biljne tonove povrća*

€



ČAJ OD GINKA

Uz lagana jela, za bolju cirkulaciju i pamćenje..

Špageti od tikvica u umaku od soje

** herbalne note čaja nadopunjuju biljne tonove jela*

€

Voćna salata

** svjež, lagan i zdrav završetak*

€



PELINKOVAC GINKO, WISE GRUS

Biljni liker s ginkom – gorko-sladak i aromatičan digestiv.

Palačinke s lješnjacima i čokoladnim preljevom

** pelin pojačava gorčinu čokolade i daje svjež završetak*

€



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

