





Jelovnik

Menu Menü

hotel
TURIST
★★★

Hladna predjela

COLD STARTERS KALTE VORSPEISEN ANTIPASTI FREDDI

-  **Guščja jetra** (maslac, tost, rajčica cherry, regica) 250,00 kn
Goose liver (butter, toast, cherry tomato, chicory salad)
Gänseleber (Butter, Tost, Cocktailtomaten, krauser Endiviensalat)
Fegato d'oca (burro, toast, pomodorini ciliegia, "regica")
-  **Teleći file s inćunima i kaparama** (marinirano povrće sa žara, regica) 95,00 kn
Veal fillet with anchovies and capers (marinated grilled vegetables, chicory salad)
Kalbsfilet mit Anchovis und Kapern (mariniertes Grillgemüse, krauser Endiviensalat)
Filetto di vitello con acciughe e capperi (verdure marinate alla brace, "regica")
-  **Biftek tartar** (maslac, tost) 120,00 kn
Beefsteak tartar (butter, toast)
Beefsteak-Tartar (Butter, Tost)
Filetto alla tartara (burro, toast)
-  **Pršut s maslinama** 55,00 kn
Prosciutto with olives
Räucherschinken mit Oliven
Prosciutto con olive
-  **Zagorska zakuska** (meso iz banjice, govedji jezik, domaće kobasice, dimljeni sir, prgice, kosana mast) 55,00 kn
A bite from Zagorje (meat from the lard pot, beef tongue, local sausages, smoked cheese, prgice cheese, chopped pork fat)
Zagorjer Mahlzeit (Fleisch aus dem Schmalztopf, Rinderzunge, hausgemachte Würstchen, Räucherkäse, Kegel aus Paprikakäse, Griebenschmalz)
Bocconcini "Zagorska zakuska" (carne arrosta con lardo, lingua di manzo, salsicce caserecce, formaggio affumicato, formaggio, lardo di pancetta)
-  **Slavonski kulen - sir svježi s vrhnjem** (luk, salata, rajčica) 55,00 kn
Kulen salami from Slavonia - Cottage cheese with cream (onion, green salad, tomato)
Slawonische Paprikasalami (Kulen) - Frischkäse mit Schmand (Zwiebel, Salat, Tomaten)
Slavonski kulen - formaggio fresco con panna (cipolla, lattuga, pomodoro)
-  **Dimljeni losos s kavijarom od pastreve** (maslac, limun, luk, umak remulad, tost) 70,00 kn
Smoked salmon with trout caviar (butter, lemon, onion, remoulade sauce, toast)
Räucherlachs mit Forellenkaviar (Butter, Zitrone, Zwiebel, Remoulade, Tost)
Salmone affumicato con caviale di trota (burro, limone, cipolla, salsa remulad, toast)
-  **Salata "Varaždin"** (pileće bijelo meso, majoneza, jabuke, kiseli krastavci, hren) 30,00 kn
Salad "Varaždin" (white chicken meat, mayonnaise, apple, pickles, horse radish)
Salat "Varaždin" (Brustfleisch vom Hähnchen, Mayonnaise, Äpfel, saure Gurken, Meerrettich)
Insalata "Varaždin" (carne bianca di pollo, maionese, mele, cetriolini sottaceto, rafano)
-  **Salata od hobotnice** 50,00 kn
Octopus salad
Tintenfischsalat
Insalata di polipi



Halal standard
Halal meals
Halal Gerichte
Pietanze Halal



Istarska jela
Istrian meals
Istrische Gerichte
Pietanza istriana



Autohtona jela
Indigenous meals
Autochthone Gerichte
Pietanza autoctona

Cijene jela, osim drugačije navedenih, odnose se na serviranje jela po porciji.

Food prices, unless stated otherwise, are prices per portion served.

Die Preise von Speisen, soweit nicht anders angegeben, beziehen sich auf Abgabe von Speisen pro Portion.

I prezzi delle pietanze, eccetto se diversamente specificato, si riferiscono alle pietanze servite per porzione.

Juha

SOUPS SUPPEN BRODI E ZUPPE

- **Habsburška juha u posudi od tijesta** (piletina, grašak, vrganji) 25,00 kn
Habsburg soup in baked dough bowl (chicken, green peas, cepes)
Habsburger Suppe in einer Teigschale (Hähnchen, Erbsen, Steinpilze)
Zuppa d'asburgo nel pane (pollo, piselli, porcini)

- **Zagorska krumpir juha s vrganjima** (dimljena vratina, vino) 20,00 kn
Zagorje potato soup with cepes (smoked neck, wine)
Zagorje Kartoffelsuppe mit Steinpilzen (geräucherter Halsgrat, Wein)
Zuppa dello Zagorje con patate e porcini (coppa affumicata, vino)

- **Colbert juha** (jaje, korjenasto povrće) 20,00 kn
Colbert soup (egg, root vegetables)
Colbert-Suppe (Ei, Wurzelm Gemüse)
Brodo colbert (uova, verdure a radice)

- **Juha od povrća** 18,00 kn
Vegetable soup
Gemüsesuppe
Zuppa di verdura

- **Teleća ragu-juha** (teletina, korjenasto povrće) 20,00 kn
Veal broth (veal, root vegetables)
Kalbsragout-Suppe (Kalb, Wurzelm Gemüse)
Zuppa-ragu di vitello (vitello, verdure a radice)

- Goveđa juha "Celestin"** (palačinke) 18,00 kn
Beef soup "Celestin" (crepes)
Rindssuppe "Celestin" (Pfannkuchen)
Brodo di manzo "Celestin" (crespelle)



Habsburška juha u posudi od tijesta



Rižoto od plodova mora

Topla predjela

HOT STARTERS WARME VORSPEISEN ANTIPASTI CALDI

- **Gušča jetra na rukoli** (rajčica cherry, tost, maslac) 150,00 kn
Goose liver on rucola (cherry tomatoes, toast, butter)
Gänseleber auf Rukola (Cocktailtomaten, Tost, Butter)
Fegato d'oca su letto di rucola (pomodorini ciliegia, toast, burro)

- Zeleni rižoto s piletinom** (zeleni listovi mladog luka, pileće bijelo meso) 50,00 kn
Green risotto with chicken (green spring onion leaves, white chicken meat)
Grünes Risotto mit Hähnchen (grüne Blätter von Frühlingszwiebeln, Brustfleisch vom Hähnchen)
Risotto verde al pollo (foglie verdi di cipolla, carne di pollo bianca)

- **Punjeni vrganji na zagorski** (pecivo, sušeni hamburger, jaje) 40,00 kn
Stuffed cepes a la Zagorje (bun, smoked bacon, egg)
Gefüllte Steinpilze nach Zagorjer Art (Gebäck, Bauchspeck geräuchert, Ei)
Porcini ripieni allo Zagorje (pane, pancetta affumicata, uova)

- **Mlinci na varaždinski** (domaći mlinci, sir, sušeni hamburger) 30,00 kn
Mlinci a la Varaždin (local mlinci pasta, cheese, smoked bacon)
Mlinci (Teigspeise) nach Varaždiner Art (hausgemachte Mlinci, Käse, Bauchspeck geräuchert)
Mlinci alla Varaždin (mlinci caserecci, formaggi, pancetta affumicata)

- ■ **Rižoto s vrganjima** 40,00 kn
Cepes risotto
Risotto mit Steinpilzen
Risotto ai funghi porcini

- Rižoto s dimljenim sirom i pjenušcem** 45,00 kn
Risotto with smoked cheese and sparkling wine
Risotto mit Räucherkäse und Sekt
Risotto con formaggio affumicato e spumante

- **Rižoto od plodova mora** (i kozice) 50,00 kn
Sea food risotto (and prawn)
Risotto aus Meeresfrüchten (und Garnelen)
Risotto ai frutti di mare (e gamberetti)

- Pohani svinjski mozak** (umak tartar) 40,00 kn
Fried breaded pork brain (tartar sauce)
Paniertes Schweinshirn (Tartar-Soße)
Cervello di maiale impanato (salsa tartara)

- **Odrezak od povrća** (umak tartar) 30,00 kn
Vegetable steak (tartar sauce)
Gemüseschnitzel (Tartar-Soße)
Bistecca di verdure (salsa tartara)

- Špageti na bolonjski** 35,00 kn
Spaghetti Bolognese
Spaghetti Bolognese
Spaghetti alla bolognese

TOPLA PREDJELA HOT STARTERS WARME VORSPEISEN ANTIPASTI CALDI

Smuđ na "Orly" (umak tartar) 75,00 kn
 Pike perch "Orly" (tartar sauce)
 Zander a la "Orly" (Tartar-Soße)
 Lucioperca alla "Orly" (salsa tartara)

Fritaja sa šparogama (jaja, šparoge) 50,00 kn
 Asparagus frittata (eggs, asparagus)
 Fritaja (Rühreispeise) mit Spargel (Eier, Spargel)
 Frittata agli asparagi (uova, asparagi)

Topla salama od boškarina i tartufa (krumpir, malvazija) 90,00 kn
 Warm *boškarin* and truffle salami (potatoes, malvazija wine)
 Warme Salami aus istrischem Ochsenfleisch und Trüffeln (Kartoffeln, Malvazija)
 Fieno caldo di manzo boscarino e tartufi (patate, malvasia)

Pljukanci sa šugom od pulića (tradicionalna istarska tjestenina, meso magarca) 90,00 kn
Pljukanci with *pulić* donkey meat sauce (traditional Istrian pasta, donkey meat)
 Pljukanci mit Soße aus Fleisch vom Eselfohlen (traditionelle istrische Nudeln, Eselsfleisch)
Pljukanci con sugo di asino - *pulić* (pasta tradizionale istriana, carne di asino)

Moro u sirupu od "Terana" (sušena plečka boškarina, palenta, crno vino) 90,00 kn
Moro beef in "Teran" sauce (smoked *boškarin* shoulder, cornmeal, red wine)
 Moro im "Teran"-Sirup (getrocknetes Fleisch von der Schulter des istrischen Ochsen, Polenta, Rotwein)
 Moro in sciropo di "Terrano" (spalletta essiccata di manzo boscarino, polenta, vino rosso)

Jela od divljači

GAME WILDGERICHTE PIATTI DI SELVAGGINA

Vepar na lovački (šampinjoni, jabuka, jetra, slanina, brusnica, naranča, pasirano povrće) 90,00 kn
 Hunter's boar (button mushrooms, apple, liver, bacon, cranberry, orange, mashed vegetables)
 Wildschwein nach Jägerart (Champignons, Apfel, Leber, Speck, Preiselbeeren, Orange, passiertes Gemüse)
 Cinghiale alla cacciatora (champignon, mela, fegato, pancetta, mirtilli rossi, arance, purè di verdure)

Srneći medaljoni s višnjama (višnje, chery brandy, kroketi) 110,00 kn
 Venison medallions with sour cherries (sour cherries, cherry brandy, croquettes)
 Hirschmedaillons mit Sauerkirschen (Kirschen, Sherry, Kroketten)
 Medaglioni di cervo con amarene (amarene, cherry brandy, crochetti)

Srneći file s vrganjima (vrganji, brusnice, naranče) 150,00 kn
 Venison fillet with cepes (cepes, cranberry, orange)
 Hirschfilet mit Steinpilzen (Steinpilze, Preiselbeeren, Orangen)
 Filetto di cervo ai funghi porcini (porcini, mirtilli rossi, arance)

Glavna jela

MAIN COURSES HAUPTSPESIEN SECONDI PIATTI

Pačji file s fužima i kestenima 80,00 kn
 Duck fillet with *fuži* pasta and chestnuts
 Entenfilet mit Fuži (Hausmachernudeln) und Kastanien
 Filetto d'oca con fusi e castagne

Goveđi file "Turist" (goveđa pisanica, šunka, vrganji, vino) 110,00 kn
 Beef fillet "Turist" (beef steak fillet, ham, cepes, wine)
 Rinderfilet "Turist" (Rinderfilet, Schinken, Steinpilze, Wein)
 Filetto di manzo "Turist" (filetto di manzo, prosciutto cotto, porcini, vino)

Svinjska pisanica "Zakmardy" (svinjska pisanica, umak od špinata, kukuruzni žganci) 60,00 kn
 Pork fillet "Zakmardy" (pork fillet, spinach sauce, hard-boiled corn mush)
 Schweinefilet "Zakmardy" (Schweinefilet, Spinatsoße, Maisknödel)
 Filetto di maiale "Zakmardy" (filetto di maiale, salsa di spinaci, polenta di farine di mais)

Biftek obloženi (goveđa pisanica, povrće na maslacu, tost) 150,00 kn
 Coated beefsteak (beef steak, vegetables on butter, toast)
 Beefsteak im Mantel (Rinderschnitzel, Buttergemüse, Tost)
 Involtino di filetto (filetto di manzo, verdure al burro, toast)

Biftek u zelenom papru (povrće na maslacu, umak od papra) 150,00 kn
 Beefsteak in green pepper sauce (vegetables on butter, pepper sauce)
 Beefsteak in grünem Pfeffer (Buttergemüse, Pfeffersoße)
 Filetto al pepe verde (verdure al burro, salsa al pepe)

Goveđi file "Patačić" (goveđa pisanica, sušeni hamburger, luk, šampinjoni) 90,00 kn
 Beef fillet "Patačić" (beef steak fillet, smoked bacon, onions, button mushrooms)
 Rinderfilet "Patačić" (Rinderschnitzel, getrockneter Bauchspeck, Zwiebel, Champignons)
 Filetto di manzo "Patačić" (filetto di manzo, pancetta affumicata, cipolla, funghi champignon)

Teleći medaljoni s vrganjima (teleća pisanica, vrganji) 120,00 kn
 Veal medallions with cepes (veal tenderloin, cepes)
 Kalbsmedaillons mit Steinpilzen (Kalbsschnitzel, Steinpilze)
 Medaglioni di vitello ai funghi porcini (filetto di vitello, porcini)

Zapečeni teleći medaljoni sa sirom (šampinjoni, sir, pofeza, njoki, povrće na maslacu) 80,00 kn
 Baked veal medallions (button mushrooms, cheese, toasted bread, gnocchi, buttered vegetables)
 Überbackene Kalbsmedaillons mit Käse (Champignons, Käse, French Toast, Gnocchi, Buttergemüse)
 Medaglioni di vitello gratinati al formaggio (champignon, formaggio, french toast, gnocchi, verdure al burro)

Pržolica na dalmatinski (juneća pržolica, blitva, krumpir) 75,00 kn
 Dalmatian rump steak (baby beef escalope, Swiss chard, potatoes)
 Rostbraten auf dalmatinische Art (Rinderrostbraten, Mangold, Kartoffeln)
Pržolica alla dalmatina (fettina di vitellone, erbette, patate)

Samoborski kotlet (svinjski kare, češnjak, čips) 60,00 kn
 Samobor cutlet (pork chop, garlic, fries)
 Samoborer Kotelett (Schweinskarre, Knoblauch, Chips)
 Cotoletta alla Samobor (carrè di maiale, aglio, patatine chips)

- 🕒 **Naravni teleći odrezak** 50,00 kn
 Natural veal escalope
 Natürliches Kalbsschnitzel
 Bistecca di vitello al naturale
 - 🕒 **Bečki odrezak** (teleći but) 55,00 kn
 Wiener schnitzel (veal round)
 Wiener Schnitzel (Kalbskeule)
 Bistecca alla viennese (coscia di vitello)
 - 🕒 **Naravni pureći odrezak** 50,00 kn
 Natural turkey escalope
 Natürliches Putenschnitzel
 Bistecca di tacchino al naturale
-
- # Ribe

FISH FISCH PESCE
- File orade s bademima** (povrće) 100,00 kn
 Gilt-poll fillet with almonds (vegetables)
 Goldbrassenfilet mit Mandeln (Gemüse)
 Filetto di orata con mandorle (verdure)
 - 🕒 **Pastrva na žaru** (za kg) 190,00 kn
 Grilled trout (per kg)
 Forelle vom Grill (per kg)
 Trota alla brace (kg)
 - **Punjene lignje na istarski - dalmatinska garnitura** (pršut, sir) 70,00 kn
 Stuffed squid *a la* Istria - Dalmatian garnish (prosciutto, cheese)
 Gefüllte Kalmare auf istrische Art - dalmatinische Garnitur (Räucherschinken, Käse)
 Calamari ripieni alla istriana - contorno alla dalmatina (prosciutto, formaggio)
 - Smuđ na žaru** - kuhani krumpir s kosanom masti 90,00 kn
 Grilled pike perch - cooked potatoes with chopped pork fat
 Zander vom Grill - Salzkartoffeln mit Griebenschmalz
 Lucioperca alla brace - patate bollite con lardo di pancetta
 - Škampi u pršutu** (dalmatinska garnitura) 200,00 kn
 Scampi in prosciutto (dalmatian garnish)
 Scampi in Räucherschinken (Dalmatinische Garnitur)
 Scampi nel prosciutto (contorno dalmatino)
 - 🕒 **Lignje na pariški ili pržene** (umak tartar) 50,00 kn
 Breaded or fried squid rings (tartar sauce)
 Kalmare nach Pariser Art oder frittiert (Tartar-Soße)
 Calamari alla parigina o fritti (salsa tartara)
 - 🕒 **Lignje na žaru** (za kg) 200,00 kn
 Grilled squid (per kg)
 Kalmare vom Grill (per kg)
 Calamari alla brace (kg)

Jela s roštilja

GRILLED GERICHTE VOM GRILL PIATTI ALLA GRIGLIA

- Janjeći kare u začinskom bilju** (jaja, sir, pistacije, timijan) 150,00 kn
 Lamb chops in seasoning (eggs, cheese, pistachios, thyme)
 Lammkarre in Kräutern (Eier, Käse, Pistazien, Thymian)
 Carne di agnello alle erbe aromatiche (uova, formaggio, pistacchi, timo)
- 🕒 **Ramstek na žaru** (limun, senf, maslac, peršin) 80,00 kn
 Grilled rump steak (lemon, mustard, butter, parsley)
 Rumpsteak vom Grill (Zitrone, Senf, Butter, Petersilie)
 Controfiletto alla brace (limone, senape, burro, prezzemolo)
- 🕒 **Pileće bijelo meso na žaru** 45,00 kn
 Grilled white chicken meat
 Gegrilltes Brustfleisch vom Hähnchen
 Carne di pollo bianca alla brace
- Svinjski medaljoni s žara** (šampinjoni, povrće, začinsko bilje) 50,00 kn
 Grilled pork medallions (button mushrooms, vegetables, seasoning)
 Schweinemedallions vom Grill (Champignons, Gemüse, Kräuter)
 Medaglioni di maiale alla brace (champignon, verdure, erbe aromatiche)
- 🕒 **Teleća jetra sa žara** (umak od češnjaka i peršina, luk) 45,00 kn
 Grilled veal liver (garlic and parsley dip, onions)
 Kalbsleber vom Grill (Soße aus Knoblauch und Petersilie, Zwiebel)
 Fegato di vitello alla brace (salsa all'aglio e prezzemolo, cipolla)
- Plata "Turist" za 2 osobe** (biftek, pileća jetra u slanini, pljeskavica, pureći file sa žara, ražnjići od svinjske pisanice, pole, šampinjoni na žaru, duveđ s rižom, povrće sa žara) 200,00 kn
 Plate "Turist" for 2 (beef steak, chicken liver in bacon, hamburger, grilled turkey fillet, grilled pork escalope skewers, baked potato halves, grilled button mushrooms, local ratatouille with rice, grilled vegetables)
 Platte "Turist" für 2 Personen (Beefsteak, Hähnchenleber in Speck, Hackfleischschnitzel, Putenfilet vom Grill, Spießchen vom Schweineschnitzel, gebackene Kartoffelhälften, Champignons vom Grill, Duvec-Reis, Grillgemüse)
 Piatto "Turist" per 2 persone (filetto, fegato di pollo nella pancetta, hamburger "pljeskavica", filetto di tacchino alla brace, spiedini di filetto di maiale, patate "pole", champignon alla brace, risotto duveđ, verdure alla brace)



Plata "Turist"

Prilozi

GARNISH BELAGEN CONTORNI

- 🍷 **Povrće na maslacu** (brokula, cvjetača, mrkva) 15,00 kn
Vegetables on butter (broccoli, cauliflower, carrot)
Buttergemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Karotten)
Verdure al burro (broccoli, cavolfiori, carote)
- 🍷 **Marinirano povrće s žara** (rajčica, paprika, tikvice, začinsko bilje, umak od soje) 20,00 kn
Marinated grilled vegetables (tomato, peppers, zucchini, seasoning, soy sauce)
Mariniertes Grillgemüse (Tomaten, Paprika, Zucchini, Kräuter, Sojasoße)
Verdure marinate alla brace (pomodoro, peperoni, zucchini, erbe aromatiche, salsa di soia)
- Pekarska garnitura** (luk, sušeni hamburger, krumpir) 20,00 kn
Baker's garnish (onion, smoked bacon, potato)
Bäckergarnitur (Zwiebel, getrockneter Bauchspeck, Kartoffel)
Contorno arrosto (cipolla, pancetta, patate)
- 🍷 **Pirjani vrganji** 40,00 kn
Braised cepes
Geschmorte Steinpilze
Porcini stufati
- **Heljdina kaša** 15,00 kn
Buckwheat
Buchweizenbrei
Purè di grano saraceno
- 🍷 **Domaći mlinci** 15,00 kn
Local *mlinci* pasta
Hausgemachte *Mlinci* (Teigspeise)
Mlinci caserecci
- 🍷 **Kroketi od krumpira** 15,00 kn
Potato croquettes
Kartoffelkroketten
Crocchetti di patate
- 🍷 **Pirjana riža** 15,00 kn
Braised rice
Gedünsteter Reis
Riso stufato
- 🍷 ■ **Dalmatinska garnitura** (blitva, krumpir, češnjak, maslinovo ulje) 15,00 kn
Dalmatian garnish (Swiss chard, potato, garlic, olive oil)
Dalmatinische Garnitur (Mangold, Kartoffel, Knoblauch, Olivenöl)
Contorno dalmatino (erbette, patate, aglio, olio d'oliva)
- 🍷 **Pomfrit** 15,00 kn
French fries
Pommes Frites
Patate fritte

Vegetarijanska jela

VEGETARIAN VEGETARISCHE GERICHTE PIATTI VEGETARIANI

- 🍷 **Popečak od ječmene kaše** (salata, rajčica, bosiljak, umak od jogurta) 30,00 kn
Barley fritters (lettuce, tomato, basil, yoghurt dip)
Schnitzel aus Haferbrei (Salat, Tomaten, Basilikum, Joghurtsoße)
Rostino di purè d'orzo (lattuga, pomodoro, basilico, salsa allo yoghurt)
- 🍷 **Ražnjići od povrća s tofu sirom** 25,00 kn
Vegetables-on-a-stick with tofu cheese
Gemüsespießchen mit Tofukäse
Spiedini di verdure con formaggio tofu
- 🍷 **Zeleni njoki u umaku od 4 vrste sira** (sir, umak od vrhnja) 35,00 kn
Green gnocchi in 4-cheeses sauce (cheese, cream sauce)
Grüne Gnocchi in einer Soße aus 4 Käsesorten (Käse, Schmandsoße)
Gnocchi verdi in salsa ai quattro formaggi (formaggio, salsa alla panna)
- 🍷 **Odrezak od soje u umaku od vrganja** 30,00 kn
Soya burgers in bolete sauce
Sojaschnitzel in Steinpilzsoße
Bistecca di soia in salsa di funghi porcini

Sirevi, peciva, ulja

CHEESES, PASTRY, SEASONING OILS KÄSE, KLEINGEBÄCK, SPEISEÖLE FORMAGGI, PANINI, OLI COMESTIBILI

- 🍷 ■ **Varaždinska prgica** 25,00 kn
Prgice from Varaždin
Varaždinska prgica (Kegel aus Paprikakäse)
Prgica di Varaždin
- 🍷 ■ **Grabancijaš** 25,00 kn
Grabancijaš
Grabancijaš (gesalzener Quark)
Grabancijaš
- 🍷 ■ **Dimljeni sir** 25,00 kn
Smoked cheese
Räucherkäse
Formaggio affumicato

CHEESES, PASTRY, SEASONING OILS KÄSE, KLEINGEBÄCK, SPEISEÖLE FORMAGGI, PANINI, OLI COMESTIBILI

- **Tilzit** 25,00 kn
Tilzit
Tilsiter
Tilzit
- **Caprodur** 35,00 kn
Caprodur
Caprodur (Ziegenkäse)
Caprodur
- **Bovi blu** 35,00 kn
Bovi blu
Bovi blue (Schimmelkäse)
Bovi blu
- **Paški sir** 45,00 kn
Cheese from Pag
Pager Käse
Formaggio pecorino di Pago
- **Varaždinski klipiči** (kom.) 4,00 kn
Varaždin Breadsticks - *klipiči* (pc.)
Varaždinski *klipiči* (Salziges Stangengebäck, St.)
Grissini di Varaždin - *klipiči* (pz.)
- **Kruh** 2,00 kn
Bread
Brot
Pane
- **Bučino ulje** 15,00 kn
Pumpkin seed oil
Kürbiskernöl
Olio di zucca
- **Maslinovo ulje** 15,00 kn
Olive oil
Olivenöl
Olio d'oliva



Varaždinski klipiči

Salate

SALADS SALATE INSALATE

- **Zelena salata** 15,00 kn
Green salad
Grüner Salat
Lattuga
- **Zelje salata** 15,00 kn
Cabbage
Krautsalat
Insalata di cavolo
- **Grah salata** 15,00 kn
Bean salad
Bohnensalat
Insalata di fagioli
- **Kisele salate** (paprika, krastavci, cikla, kiselo varaždinsko zelje) 15,00 kn
Pickled salads (peppers, cucumbers, beets, Varaždin sauerkraut)
Saure Salate (Paprika, Gurken, rote Beete, Varaždiner Sauerkraut)
Insalate sottaceto (peperoni, cetrioli, barbabietola rossa, crauti di Varaždin)
- **Salata od pečenih paprika** 20,00 kn
Roasted bell pepper salad
Salat mit gebratener Paprika
Insalata di peperoni arrostiti
- **Miješana salata** (kupus, radič, zelena) 15,00 kn
Mixed salad (cabbage, chicory, lettuce)
Gemischter Salat (Kraut, Radicchio, grüner Salat)
Insalata mista (cavolo, radicchio, lattuga)
- **Sezonska salata** (rajčica, paprika, krastavci, masline) 15,00 kn
Season salad (tomato, peppers, cucumbers, olives)
Saisonsalat (Tomaten, Paprika, Gurken, Oliven)
Insalata di stagione (pomodori, peperoni, cetrioli, olive)



Caprodur s maslinovim uljem

Slatka jela

DESSERTS SÜSSPEISEN DESSERT

Čokoladna torta sa sladoledom Chocolate cake with ice cream Schokoladentorte mit Eiscreme Torta di cioccolato al gelato	25,00 kn
Čokoladni fondant sa sladoledom Chocolate fondant with ice cream Schokoladenfondant mit Eiscreme Fondant al cioccolato e gelato	25,00 kn
■ Varaždinska torta Cake a la Varaždin Torte Varaždin Torta di Varaždin	20,00 kn
Krema od bijele čokolade s bademima (sir Mascarpone, šlag, voće, voćni umaci) White chocolate cream with almonds (Mascarpone cheese, whipped cream, fruit, fruit juices) Creme aus weißer Schokolade mit Mandeln (Mascarpone, Schlagsahne, Obst, Fruchtsoßen) Crema di cioccolato bianco alle mandorle (formaggio Mascarpone, panna, frutta, salse alla frutta)	25,00 kn
Kup "Turist" (voćna salata, sladoled, šlag) Fruit salad "Turist" (fruit salad, ice cream, whipped cream) Cup "Turist" (Obstsalat, Eiscreme, Schlagsahne) Coppa "Turist" (macedonia di frutta, gelato, panna montata)	25,00 kn
■ Zagorski štrukli (umak od vrhnja) Štrukli from Zagorje (with cream) Zagorski štrukli (Schmandsoße) Štrukli dello Zagorje (salsa alla panna)	20,00 kn
■ Starinska pita Starinska pita (local & traditional) Starinska pita (einheimisch & klassisch) Crostata all'antica	20,00 kn
Palačinske s orasima, vinski šato Crepes with walnuts, wine chateau Pfannkuchen mit Walnüssen, Weinschaumsoße Crespelle alle noci, zabaione di vino	20,00 kn
Sladoled (kugla) Ice cream (scoop) Eiscreme (Eiskugel) Gelato(Pallina)	4,00 kn



Knjiga žalbi nalazi se na recepciji. Zabranjuje se usluživanje i konzumiranje alkoholnih pića te prodaja duhanskih proizvoda osobama mlađim od 18 godina. Porezi su uračunati u cijenu.

Book of complaints is at the reception desk. Serving and consummation of alcoholic drinks and sale of tobacco products is forbidden to persons under 18 years of age. Price includes VAT.

Das Beschwerdebuch ist an der Rezeption. Ausschank und Konsum alkoholischer Getränke sowie Verkauf von Tabakwaren an Personen unter 18 Jahren ist nicht gestattet. Steuern sind in Preisen inbegriffen.

Il libro dei reclami si trova presso la reception. La vendita e la consumazione delle bevande alcoliche e dei prodotti di tabacco è vietata ai minori di 18 anni. Le tasse sono calcolate e incluse nel prezzo.

Tradicija
Kvalitete

hotel
TURIST
★★★