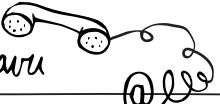


<i>Predjela</i> 	porcija/kn
Domaći kruh	5
Domaće kiflice*	10
Sir i vrhnje	25
Domaći pladanj: šunka, kobasice, špek, sir, domaći namazi	35
Domaći namazi (jetrena pašteta/namaz od sira/namaz od bučinih sjemenki)	10
Selski doručak 	40
<i>Juhe</i>	
Pileća bistra juha s taranom	20
Paradajz juha s domaćim noklicama	20
Juha s gljivama	20
Juha od vrganja*	25
Pileći ajngemahtec s domaćim noklicama*	20
Krem juha od povrća / buće / koprive*	
<i>Jela po narudžbi</i> 	
→ <i>Preporučeno vino</i>	
Seljačko pečenje* – domaća češnjovka, krvavica i buncek, dinstano zelje, tenfani krumpir i žganci → <i>Rajnski rizling / Cuvée</i>	70
Marčanski roštilj* – svinjska vratina, carsko meso, domaća roštiljka, ćevap u špeku i pileći ražnjić s pečenim krumpirom i povrćem → <i>Škrlet / Graševina / Cuvée</i>	70
Divljač u saftu s knedlima na pari ili domaćim njokima → <i>Rajnski rizling</i>	95
Meso iz žbanje – svinjski but pečen u rolu, restani krumpir i umak od luka → <i>Škrlet / Cuvée</i>	70
Teleći kotlet s domaćim njokima i umakom od vrganja → <i>Chardonnay / Graševina</i>	80
Juneća pečenka (iskošteni ramstek) u umaku od senfa i zlatnog vina s krumpirima na ploške → <i>Rajnski rizling</i>	120
Gazdin odrezak – pileći file punjen sa špekom, sirom i gljivama s umakom od gljiva i domaćim kroketima → <i>Škrlet / Chardonnay</i>	80
Pileći medaljoni pohani u bučnim sjemenkama u umaku od meda, vina i groždica s domaćim njokima → <i>Chardonnay / Muškat žuti</i>	60
Seljački ćevapi u vrhnju s pekarskim krumpirom → <i>Rajnski rizling / Cuvée</i>	50
Pohana domaća piletina s rizi bizijem → <i>Chardonnay / Muškat žuti</i>	50
Pileći naravni odrezak , tenfani krumpir ili kroketi, umak od gljiva → <i>Chardonnay / Muškat žuti</i>	50
Pohana/pečena riba (som ili šaran) s krumpirom i povrćem	80
Popećci od heljde i poriluka s tenfanim krumpirom i umakom od kopra → <i>Rajnski rizling / Chardonnay</i>	60

Moslavački sukanci s umakom od gljiva ili dimljenog sira → <i>Chardonnay / Muškat žuti</i>	40
Domaći njoki u umaku od vrganja → <i>Chardonnay</i>	50
<i>Jela uz najavu</i> 	porcija/kn
Kotlovina “Kezele” – svinjski kare, pileboca/doboca i domaća češnjovka sa zapečenim krumpirom, povrćem i grahom	60
Moslavački but – dimljeni svinjski but u umaku od povrća, tenfani krumpir i žganci	70
Domaća janjetina s ražnja s pekarskim krumpirom	120
Domaće race s ražnja s mlincima	90
Picek s ražnja u medu i senfu s mlincima	50
Teletina ispod peke s krumpirom i povrćem	80
Janjetina ispod peke s krumpirom i povrćem	90
Puretina ispod peke s krumpirom i povrćem	60
Šumečanski gulaš od divljači i junetine	50
Moslavački fiš od šarana i soma s domaćim rezancima	50
Šaran na rašljama s krumpir salatom	80

<i>Prilozi</i> 	
Pekarski krumpir, tenfani krumpir, mlinci, njoke, kroketi, žganci, dinstano zelje, rizi-bizi, šampinjoni, dinstane mahune	15
<i>Salate</i> 	
Cikla, zelje, zelena, kiselo zelje, repa, paprika, krastavci, paradajz, radič	18
<i>Deserti</i> 	
Domaći knedli sa šljivama	25
Domaći štrukli sa sirom, prezlama i vrhnjem	30
Palačinke čokolada	20
Palačinke domaći pekmez (šljive, marelice ili breskve)	20
Palačinke u vinskom šatou	25
Štrudla s jabukama/višnjama/sirom	15
Pita sa sirom/jabukom*	15
Mamin kolač s višnjama*	15
Kolač od maka i čokolade*	15
Orehnjača, makovnjača*	15

<i>Moslavački stol</i>	porcija/ kn
<i>veliki izbor moslovačkih i obiteljskih jela posluženih na tanjuru za kotlovinu</i>	
Meni za odrasle	135
Meni za djecu (3-10 g.)	65
<i>Meni uključuje: juhu, glavna jela, salate, kruh i desert.</i>	



<i>Pica</i> 	kn
Domaće rakije i likeri (šljivovica, travarica, lozovača, višnjevac, jagoda, orahovac, voćni, medica,...)	10
Domaća viljamovka	14
Kezele vino mješavina bijelih sorti 1l	70
Kezele vino mješavina crnih sorti 1l	80
Gemišt 0,2 l	10
Bambus 0,2 l	12
Pivo 0,5 l	15
Mineralna voda 1l	15
Mineralna voda 0,5 l	12
Mineralna voda 0,25 l	10
Jana 1,5 l	15
Jana 0,75 l	15
Jana 0,33 l	8
Domaći sokovi 1l (jabuka/kruška/jabuka i cikla)	50
Domaći sok bazga 1l	40
Domaći sok od jabuka 0,2 l	15
Cocta 0,25 l	12
Coca-cola 1l	45
Coca-cola 0,25 l	15
Kava	8
Čaj	10
Kava s mlijekom, capuccinno, kakao, Nesscafe	10

<i>Vina</i> 	L	0,1	0,75
Škrlet <i>kvalitetno suho</i> <i>Autohtona moslavačka sorta, svježe, lepršavo vino, ugodne kiselosti</i>		14	100 kn
Graševina <i>kvalitetno suho</i> <i>Zrelo vino, sačuvane voćnosti i ugodnih kiselina</i>		14	100 kn
Rajnski rizling <i>kvalitetno suho</i> <i>Sorta poznata kao kralj vina, skladno vino za svaku prigodu</i>		16	120 kn
Chardonnay <i>kvalitetno suho</i> <i>Vino jakog tijela, vrlo harmonično i zrelo</i>		14	100 kn
Muškat žuti <i>vrhunsko, polusuho</i> <i>Vino izražene muškatne arome, s umjerenim ostatkom šećera</i>		16	120 kn
Cuvée <i>(Cabernet Sauvignon, Syrah i Merlot), vrhunsko suho</i> <i>Slasna kupaža ugodnog bariquea, snažnog tijela punog voćnih i zrelih aroma.</i>		19	140 kn
Rose Bella <i>Pjenušavo gazirano polusuho</i> <i>Vino ugodne pjenušavosti, svježe, voćno i lagano slatkasto.</i>	—		140 kn
Traminac <i>kvalitetno, poluslatko</i> <i>Tipični traminac intenzivne arome i raskošnog tijela prepunog voćnosti</i>		L 0,5	130 kn