

restoran
**KOD
PETAŠA**

(d) JELOVNIK

Kod nas vas uvijek poslužuje
vazelo osoblje 5.b razreda, a
naš četa restoran prenači na
satu Hrvatskog jezika!

(d) JELOVNIK

PIĆA I TOPLI NAPITCI

Capuccino Classic - 2,50€

šećer, slatkani sirup, instant kava (11%)
laktoza (mlijeko)
Pripremljeno u Zagrebu, priprema Njemačka mama
Paula i Maričica
Tradicionalna receptura prema kafi u Parizu



Vruda čokolada - 4€

mlijeko, gorški kakao, gustin, šećer
Pripremljeno u Paulovoj ulici priprema Njemačka mama
Paula i Maričica
Tradicionalna receptura prema djeli Junaci Paulova
ulice i Franca Kraljica



(d) JELOVNIK

GLAVNA JELA

- Minski pas s preljevom od
vnhnja i vlasca..... 60 EOR

- Priprema ju Karlaštan Nema.

- Tradicionalna receptura prema
dijelu „30 000 fitica mlia pod
manam“

Minski pas, jaje, brašno, sol,
vnhnje, vlasca, ulje.



- Zao blica

- Jastiki i jantika, sol, papam,
ulje,

- Priprema sobanca u Samajev
na jone vagojeno u
Izavniku.



- Tradicionalna receptura
prema dijelu „Jelive narodne
prince“..... 60 EOR

(d) JELOVNIK

PRILOZI I SALATE

Dakarski Burek 400€

zastojci, kumpir, 200g mesa

50g aj slane i maslacu i povrle

Longisa, Mljecna, kumpira, slanine

Čedar, sol, narvon, mala voda

Tradicionalna receptura posredno Chisel i Longisa, slanine

Paleta, šchler, Dakarski Burek, posredno Chisel

u Velegradu



Krpašna Salata - 500€

zastojci, 9d, papir, maslacu i

meseci kumpira ili ajta, slanine

Tradicionalna receptura posredno Chisel i Longisa

šchler, Longisa za Chiselu masla u Velegradu



(d) JELOVNIK

JUHE

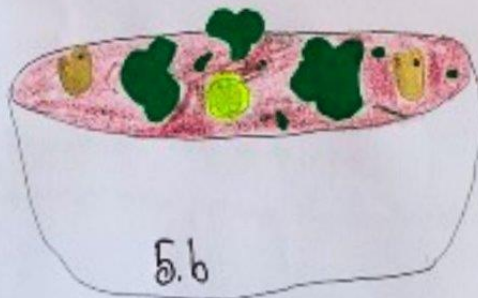
Riblja juha s morskom travom 4.70€

(morska trava, riblje glave, paparika, limun / aowad, fish heads, pepper, lemon)

Morska trava i riblje glave je skromno ribar na obali sinjeg mora.
Pripremila kuharica Zena.

Tradicionalni receptura iz vremena dijela „Bajta o ribari i ribici“

Aleksandra Sogljernića Trškina



(d) JELOVNIK

HLADNA PREDJELA

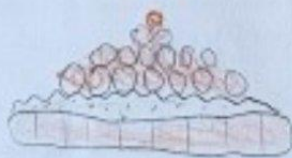
Tost s maslacem 4€

(tost od kuhinjske brašne, malo slanog ili kislog
umetaja, vode, suha trava, bjelance, vitamin)
Pripremila Kokoro Janos u Zagrebu.
Tradicionalna receptura po djelu "Koko u barici"
Ivana Kušana.



Namiz od sira i križanica 20€

(kuhanji hrah, brasty sir, kanijar)
Pripremila Mungosova majka u Ulici lipa.
Tradicionalna receptura prema djelu "Sirak u Ulici lipa" Milingj
Marašec.



(d) JELOVNIK

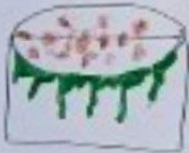
DESERTI

Halva (1 kom) = 3 evra

recepti: gusti pasta, putar, ricotta ulje, 2 jajeta, 200 g
mlijeka, kaka, vanilija, presječen voćem. Pospoma, jela, maslac
& Tradicionalni recepti prema Festivalu Mljekarstva (Glasnik Ljubljana)

Čokolada torta (1 kom) = 10 evra

recepti: luska (2x), 3 jajca, 6 žlica ricotta, 3 žlice ulja, 3 žlice mlijeka
3 žlice kaka, 3 žlice gljive - brašno, 12 masla & putar. Pospoma, jela, maslac
Tradicionalni recepti prema Festivalu Mljekarstva (Glasnik Ljubljana)



(d) JELOVNIK

GLAVNA JELA

- Pilav

- Dostojice: janjetina, riža, ulje, mliječna, sol, luk, češnjak

Priprema ju Turska, obitelji u Bosni

Tradicionalna receptura prerađivača

"Salive narodne priče" 1050R

