



Želovnik

66

Mi kuhamo.

Vi jedete.

Vi sretni.

Mi sretni!

Dobrodošli u OPG Stipino

...gdje vas čeka pravi gastro doživljaj Baranje.

*Ovdje, usred prirode i našeg prekrasnog voćnjaka, možete uživati u **vrhunskoj hrani** koja predstavlja spoj različitih utjecaja i okusa karakterističnih za ovaj kraj.*

*Naš jelovnik nudi **tradicionalna** jela s područja Baranje, koja su pažljivo pripremljena kako bi zadržala svoje izvorne okuse i arome. Koristimo samo **lokalne** sastojke i **sezonske** namirnice kako bi vam pružili **autentično** iskustvo ovog područja.*

*Riblj i mesni jelovnik nudi širok izbor jela, od svježih ribljih specijaliteta do ukusnih jela od divljači. Slijedimo stare recepte i tradicionalne metode pripreme kako bi se osigurala najviša **kvaliteta i autentičnost** svakog jela.*

*Tijekom zimskih mjeseci i hladnijih dana, hrana će se posluživati u **Villi Stipino** gdje postoji **24** sjedeća mjesta, no tijekom ljetnih mjeseci i toplijih dana hranu ćemo posluživati pod našom nadstrešnicom gdje postoji **60** sjedećih mjesta. Bilo da uživate u zimskoj atmosferi u zatvorenom prostoru ili želite osjetiti ljeto u prirodi, naš **OPG** nudi savršenu kombinaciju hrane i okruženja.*

*Baranja je područje **bogate** kulinarske povijesti koja seže daleko u prošlost. Ovdje se susreću različiti kulinarski utjecaji, od kojih svaki ostavlja svoj trag na okuse i recepte ovog područja. Naš cilj je oživjeti ove okuse i predstaviti ih gostima koji traže nešto **autentično i izvorno**.*

*Osim vrhunske hrane, naš OPG nudi i **prekrasan ambijent i izvrsnu uslugu** koja će vaše iskustvo učiniti još ugodnijim. Dođite i uživajte u našim jelima koja su ne samo ukusna već i bogata poviješću i kulturom ovog prekrasnog područja.*

"Samo domaće iz Baranje"



OPG Stipino



Vaš domačin, Stipe Dumančić

ایمان

| 1. Bistra juha

“

Krčkanjem svinjskog i junećeg mesa i kostiju stvara se osnova ove ukusne juhe koja se dodatno obogaćuje sezonskim povrćem. Bistra juha je idealan izbor za hladne zimske dane i najbolje ju je poslužiti uz svježe pripremljeno jušno tijesto ili domaće knedle.

| 2. Ragua juha

“

Nema ničeg boljeg od zagrijavanja u hladnim danima nego od ovog ragua u obliku juhe. Njegov bogati, slasni okus dolazi od sjeckanog bijelog mesa, mrkve, celera i zelenog graška, a dovršava se kremastim vrhnjem i svježim peršinom.

| 3. Paradajz juha



“

Savršeno uravnotežena, kremasta juha od svježeg domaćeg paradajza s dodatkom pikantne slanine, paprike, kima i bosiljka. Začinjena s ljubavlju i poslužena sa zasluženom količinom kremastog vrhnja.

| 4. Krem juha od češnjaka



“

Mirisni češnjak lagano se prži na ulju, a zatim se pretvara u kremastu bazu ove juhe uz dodatak bogatog temeljca. Začini poput kurkume, bibera i svježeg peršina daju juhi zapanjujući okus, dok se kockice hrskavog kruha i svježe ribanog trapista stapaju s juhom stvarajući savršenu harmoniju okusa i tekstura.

| 5. Krem juha od cvjetače



“Savršeno stopljena kombinacija cvjetače i brokule u nježnoj krem juhi, začinjena pažljivo odmjerenim količinama kima i lovorovog lista. Dodatno obogaćena vrhnjem za kuhanje i poslužena sa zlatno smeđim kockicama prženog kruha.

| 6. Krem juha od gljiva



“Kremasta juha od gljiva priprema se uz nježnu kombinaciju karameliziranog luka, zlatne slanine i aromatičnog češnjaka. Gljive se kuhaju u bogatom temeljcu koji obogaćuje okus, a juha se poslužuje s hrskavim kruhom i ukusnim vrhnjem.

MESNA

žELA

| 7. Cigansko pečenje



“

Nježna svinjska vratina lagano je dinstana u aromatičnom umaku i obložena hrskavom slaninom za dodatnu dimenziju okusa. Mljevena paprika i svježi češnjak savršeno nadopunjavaju bogate, tople okuse jela.

| 8. Sarma



“

Ovaj divan domaći specijalitet s punjenjem od mljevenog mesa, slanine i riže, umotan u domaći kiseli kupus, savršen je za hladne zimske dane. Kuhana u domaćem paradajz umaku s dodatkom suhih rebara, ova sarma je dovoljno bogata da vam pruži osjećaj sitosti, ali i dovoljno ukusna da vas potakne na još jedan zalogaj.

| 9. Čobanac



“

Ovo je jelo koje će vas odvesti na gastro putovanje kroz balkanske zemlje. U savršenoj kombinaciji najfinijeg mesa svinjetine, teletine i divljači uz dodatak nogica za gustoću te domaće mljevene paprike, budite spremni na eksploziju okusa.

| 10. Grah gulaš



“

Aromatično, kremasto jelo s mekim komadićima svinjskog buta i koljenice, mirisnim lukom, slatkim grahom i bogatim umakom napravljenim od mljevene paprike i povrća, lagano začinjen za savršen okus.

| 11. Junetina u lovačkom umaku



“

Junetina u lovačkom umaku je jelo koje se peče na masnoći, kuha se na laganoj vatri i puni se dubokim okusima začina. Poslužite uz pire krumpir za užitek koji će vas zagrijati od glave do pete.

| 12. Lungići u umaku od gljiva



“

Lungići sa gljivama u zlatnoj hrskavoj kori od slanine, okupani u umaku od gljiva, sastoje se od mekih i ukusnih komada mesa, bogatog okusa paprike i sočnih gljiva.

| 13. Pileći paprikaš



“

Savršeno isprženi komadi pilećeg mesa i bogati umak od svježe mljevene paprike i luk stvaraju ukusan i srdačan paprikaš koji će vas zagrijati u hladne dane. Poslužujemo s ukusnim domaćim tjesteninama, savršeno za iskusiti puni okus domaće kuhinje.

| 14. Pohane rolice



“

Slasni zalogaj koji spaja tri sjajna okusa: sočan svinjski karé, slanina i sir, omotani u zlatnoj hrska-voj korici. Prepustite se osjećaju zadovoljstva koji će vas obuzeti nakon samo jednog zalogaja.

| 15. Punjena paprika



“

Ručno punjene sočne i crvene paprike sa ukusnim izdinstanim mesom, rižom i jajima kuhane su polako i s ljubavlju u domaćem umaku od svježeg paradajza, koje će vas vratiti u djetinjstvo bakine kuhinje.

| 16. Punjeni za-batak



“

Ovo je jelo koje slavi spoj jednostavnosti i izvrsnosti. Batak i nadbatak postaju savršene podloge za punjenje koje se sastoji od ukusnih pilećih jetrica, hrskavog suhog kruha, svježeg luka, intenzivnog češnjaka i pažljivo odabranih začina.

RIBLĀJA

ĀELA

| 17. Fiš paprikaš



“

Fiš paprikaš je slasno tradicionalno jelo s prepoznatljivim mirisom i okusom. Komadi svježe ribe kuhaju se u gusto začinjenom paprikašu od paprike, luka, češnjaka i rajčice. Savršen je izbor za ljubitelje ribljih specijaliteta i za sve one koji žele okusiti tradicionalnu kuhinju Baranje.

| 18. Perkelt od soma



“

U ovom bogatom i ukusnom jelu, tradicionalne baranjske namirnice stapaju se u savršenstvo. Komadi svježeg soma se kuhaju u gusto začinjenom umaku od luka, paprike i rajčice, koji je pripremljen u mirisnoj slanini koja je unijela dodatnu dimenziju okusa. Jelo se obično poslužuje s domaćim tijestom i sirom. Perkelt od soma je idealan izbor za sve koji žele uživati u autentičnom i neodoljivom okusu baranjske kuhinje.

| 19. Prženi šaran na baranjski



“

Šaran pripremljen na baranjski način, savršeno hrskave kore, a sočan i nježan iznutra. Ovaj delikatesni komad ribe se priprema pažljivo - prvo se posoli, zatim uvalja u brašno pomiješano sa mljevenom paprikom, a na kraju se hrskavo isprži na ulju. Okus koji se pamti!

| 20. Smuđ orly



“

Oduševite svoje nepce našim ukusnim smuđem orly. Ovaj sočni smuđ pažljivo je posoljen, umotan u kvalitetno pivsko tijesto i pržen u dubokom ulju do hrskave savršenosti. Sigurno ćete se vratiti po još!

| 21. Pečeni smuđ



“

Probajte našu vrhunsku kombinaciju nježnog i sočnog smuđa s hrskavom slaninom, savršeno pečenom na žaru - to je tradicionalno jelo baranjske kuhinje koje nikoga ne ostavlja ravnodušnim.

| 22. Pohani som s bukovačama



“

Iskusite nevjerojatan okus Baranje u svakom zalogaju našeg pohanog soma - tradicionalnog jela koje će vas odvesti u pravu gastro avanturu. Posoljeni som uvaljan u brašno, jaja i mrvice, pržen u dubokom ulju - ovo zasitno jelo neće vas ostaviti ravnodušnim.

DESERT!

| 23. Mađarica



“

Zahtjevan ali neodoljiv - to je Mađarica, tradicionalni baranjski kolač koji će vas osvojiti svojom izvrsnom čokoladnom kremom i neodoljivim okusom kora. Svaki zalogaj će vas vratiti u djetinjstvo i osjećaj topline doma.

| 24. Šnenokle



“

Šnenokle su desert koji nas podsjeća na vremena kada su se jela jednostavna, ali ukusna jela. Bijeljanci se tuku u pjenastu smjesu i kuhaju se u kremastom mlijeku s notama vanilije, stvarajući kremasti, ukusni i puni okus deserta.

25. Taške s makom



“

Okusite nešto što su jeli naši stari - Taške s makom su pravo zadovoljstvo za vaša nepca, pružajući vam slatku okusnu eksploziju koju nikada nećete zaboraviti.

26. Bakine palačinke



“

Nešto posebno je u palačinkama koje su pripremljene s ljubavlju i tradicijom - bakine palačinke su upravo to. Uživajte u punjenju domaćeg pekmeza od šljiva i okusu mljevenih oraaha, dok se na vrhu ove slastice nalazi šećer u prahu.

| 27. Štrudla s višnjama



“

Ukusne štrudle sa višnjama vraćaju nas u vrijeme kada su bake stvarale čaroliju s malo sastojaka i puno ljubavi. Mekane kore prekrivene aromatičnom smjesom izribanih višanja i šećera otkrivaju bogat, sočan okus koji se savršeno slaže s pudingom kreme od vanilije.

| 28. Štrudla s jabukama



“

Savršeno ukusne štrudle sa jabukama su jednostavan, ali iznenađujuće bogat kolač. Topli i mekani, svaki zalogaj razotkriva tajne okuse iz bakine kuhinje. Kremasta puding kreme od vanilije daje ovom kolaču poseban šarm.

| 29. Pita s jabukama



“

Jedan zalogaj ove pitice od jabuka i odmah ćete se vratiti u djetinjstvo, kada su bake i djedovi pripremali najbolje poslastice. Sočne jabuke i slatka krema od vanilije savršeno se slažu s prhkim tijestom.

| 30. Zapečene palačinke



“

Jednostavan, ali neodoljiv desert, zapečene palačinke sa kremastim nadjevom od sira, obogaćene slatkim grožđicama i osvježene aromom limunove korice. Prekrivene kiselim vrhnjem i pečene do savršenstva, ovo je desert koji će vas oduševiti svojim okusom i mirisom.

| 31. Palačinke sa sladoledom



“Preпустите se bogatim okusima ovog neodoljivog deserta, koji uključuje savršeno pečene palačinke, punjene hladnim sladoledom od vanilije, a zatim prelivene vrućim preljevom od sočnog šumskog voća.

| 32. Knedle sa šljivama



“Ove savršeno oblikovane knedle pripremaju se od krumpira, brašna i sočnih šljiva. Svaka knedla sadrži jednu sočnu šljivu u sredini koja se pretvara u slatko kompotno punjenje nakon kuhanja. Poslužene su prelivene rastopljenim maslacem, posute krušnim mrvicama i šećerom u prahu za dodatnu slatkoću.

PRILOZI

| 33. Krumpir pire



“

Ovaj prilog predstavlja savršenu ravnotežu između jednostavnosti i ukusa - mekan i svilenkast krumpir, umiješan u savršenu kombinaciju domaćeg mlijeka, vrhnja i maslaca, za prilog koji će se svidjeti svakome.

| 34. Krumpir salata



“

Svježa, ukusna salata s kuhanim krumpirom i jajima, savršena kao prilog uz bilo koje jelo. Kombinacija kremastog kiselog vrhnja, lagano kiselkastog octa i slatkastog luka daje ovom jelu bogat okus koji će se svidjeti svim ljubiteljima salata.

| 35. Prženi krumpirići



“

Savršeno prženi domaći krumpirići koji se tope u ustima. Svaki krumpirić je narezan i pržen u vrućem ulju dok ne postane hrskav i zlatno smeđ. Idealni kao prilog uz svako jelo ili kao ukusan zalogaj.

| 36. Restani krumpir



“

Ovaj prilog se sastoji od ukusnih kockica kuhanog krumpira prelivene s hrskavim lukom i svježim peršinom. Ovaj ukusan i aromatičan prilog savršeno se uklapa uz različite vrste mesa i ribe.

37. Povrće sa žara



“

Ovaj prilog uključuje gljive, tikvice, luk, mrkvu, papriku i cvjetaču koje se pripremaju na roštilju dok se ne dobije ukusna aroma i okus.



SALATE

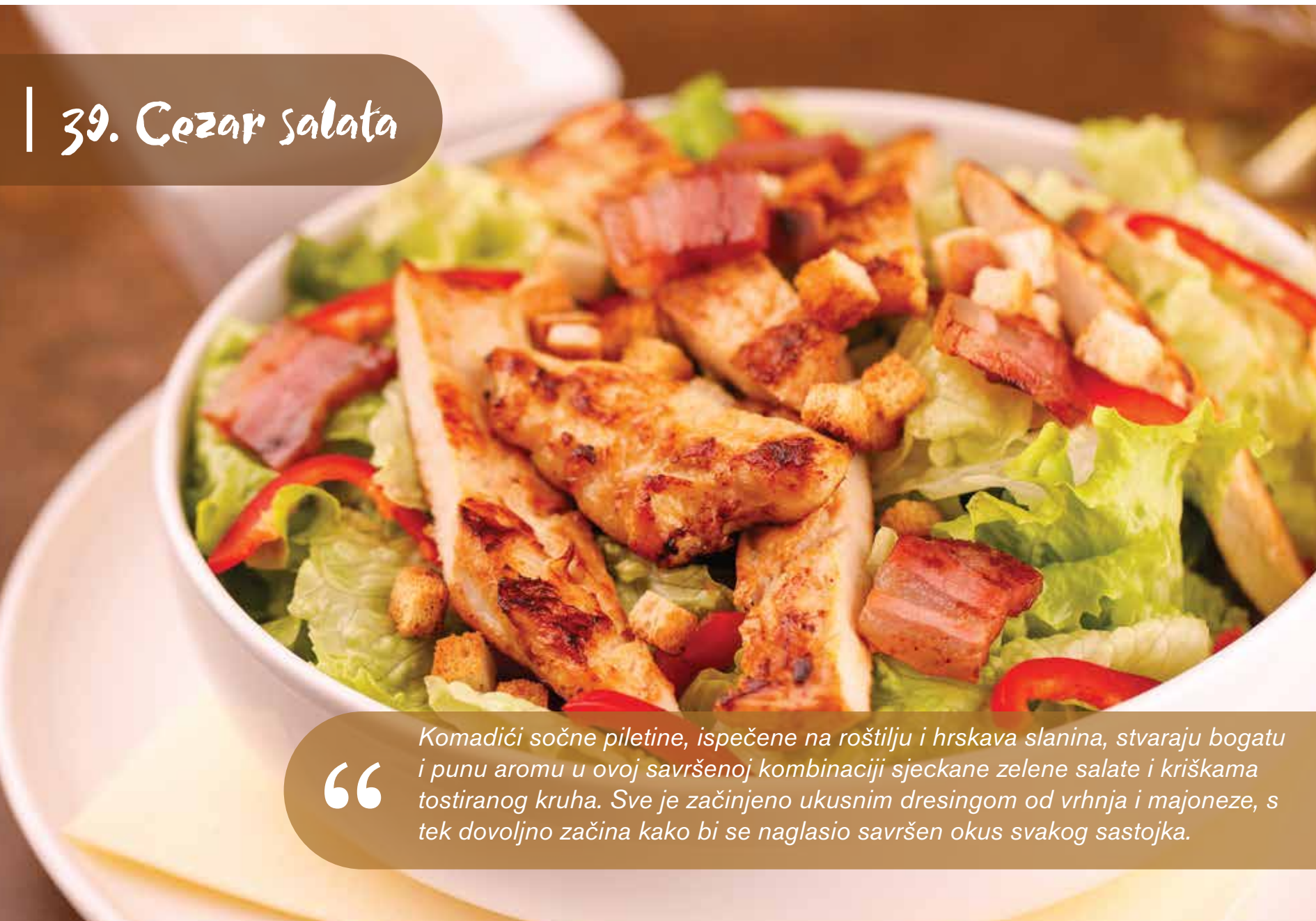
38. Pečena paprika



“

Ova salata se sastoji od domaće pečene paprike, koja se lagano oguli i prelije mješavinom ulja, octa, vode i zdrobljenog češnjaka.

39. Cezar salata



“

Komadići sočne piletine, ispečene na roštilju i hrskava slanina, stvaraju bogatu i punu aromu u ovoj savršenoj kombinaciji sjeckane zelene salate i kriškama tostiranog kruha. Sve je začinjeno ukusnim dresingom od vrhnja i majoneze, s tek dovoljno začina kako bi se naglasio savršen okus svakog sastojka.

| 40. Krastavac salata



“

Ova ukusna krastavac salata predstavlja savršeni prilog za sve vrste jela. Svježe ploške krastavca, lagano marinirane u dresingu od kiselog vrhnja i začina, pružaju bogat i osvježavajući okus.

| 41. Miješana salata



“

Ova mješavina bogatih boja i okusa će vaš tanjur učiniti još primamljivijim i savršenim dodatkom bilo kojem jelu.

MEZA

Naša plata mesnih narezaka predstavlja savršen spoj najfinijih i najukusnijih delikatesa od mesa, uključujući izvrsni kulen, sočnu seku, mirisnu slaninu i savršeno sušenu pečenicu, kako bismo osigurali da svaki zalogaj bude prava gozba za vaše nepce.

“

Kod nas možete uživati u jedinstvenoj paleti okusa i aroma koje se mijenjaju ovisno o godišnjem dobu - u ponudi su vrhunske mesne delicije od crne svinje, kao i mnoge druge koje nismo naveli, a sve su podložne dogovoru i dostupne u odgovarajuće vrijeme. Na taj način možemo zajamčiti da ćete uvijek uživati u najsvježijim i najukusnijim delicijama koje će zadovoljiti sva vaša nepca.





OK, OK, DOSTA! ŽELIM JEŠTI! KAKO? ŠTA? GDJE?

Govoreći o gastronomiji na OPG-u Stipino, moram naglasiti da naša usluga nije uobičajeni restoran u kojem možete navratiti kad god poželite. Često smo toliko zauzeti da ne znamo gdje nam je dupe, a gdje nam je glava. Stoga funkcioniramo na način rezervacija i narudžbi, kako bismo Vam osigurali najbolju moguću uslugu.

Tijekom hladnijih mjeseci, pripremat ćemo jela u kući koja ima 24 sjedeća mjesta, kamin, toalet i sve ostalo što Vam je potrebno kao u restoranu. Kada se temperature podignu, prebacujemo se pod nastrešnicu koja ima kapacitet od 60 sjedećih mjesta.

Što se tiče rezervacija i narudžbi, dogovorit ćemo se oko termina koji Vama najbolje odgovara. Nakon što utvrdimo broj gostiju, slobodan datum i odabir jela (i pića, po potrebi), mi ćemo taj dan kupiti i pripremiti sve potrebne namirnice. Ovo nam je posebno važno kako bismo imali najsvježije pripremljena jela.

Važno je napomenuti da niti jedno jelo nije uklesano u kamen. Sva jela koja se nalaze na našem jelovniku mogu se modificirati i prilagoditi Vašim željama i potrebama. Ako imate posebne želje, nema problema! Sve se može dogovoriti. Jelovnik koji Vam predstavljamo služi samo kao demonstracija onoga što možemo pripremiti.

Kada govorimo o pićima, nudimo Vam bijela i crna vina vinarije Gerštmajer, kao i neka piva te ostala standardna pića poput prirodnih sokova, gaziranih sokova, vode, kave, čaja i slično.

Što se tiče radnog vremena, ručak je moguće naručiti najranije od 12h, a zadnji termin je u 18h. Dozvoljavamo ostanak do 22h, no uz dogovor postoji mogućnost produženja boravka uz najam donjeg dijela kuće, što će Vas koštati dodatnih 200€.

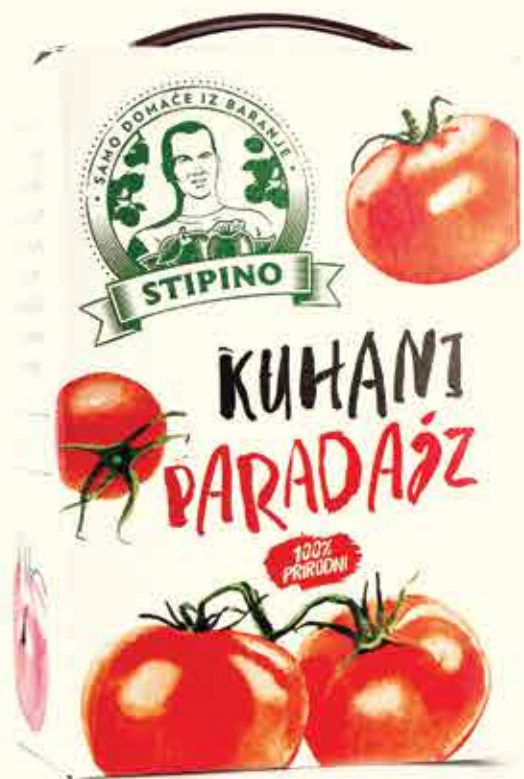
OVAKO IZGLEDA PROSTOR







Ovo su samo neki od naših proizvoda
Pitajte osoblje što se trenutno nudi!



ADRESA
OPG Stipino
Buhvald 1, ČeĹminac
31325, Hrvatska

WWW
www.stipino.com

EMAIL
info@stipino.com

MOBITEL
+385 (0)99 817 38 80

