

RESTAURANT



KRUNA

EST 1862

IN GUSTU, CONTEMPLATIO.

MENU

HLADNA PREDJELA

1. PAŠTETA OD PILEĆE JETRE 9.29 € / 69,99 kn

(S DOMAĆIM KRUŠĆIĆEM, CHERRY RAJČICOM, KAPARAMA I MASLINAMA)

Majstorski pripremljena pileća pašteta, kremasta i puna okusa, poslužena s ručno izrađenim krušćićem, savršeno tostiranim za dodatnu hrskavost. Dodatak svježih cherry rajčica pruža ugodnu kiselkastu notu, dok plodovi kapara i Taggiasche masline donose mediteranski touch, obogaćujući paletu okusa. Ovo rafinirano predjelo istinski je gurmanski užitek koji će probuditi vaša osjetila i pripremiti vas za glavna jela koja slijede.

2. PAŠTETA OD GUŠĆJE JETRE 13.27 € / 99,97 kn

(S DOMAĆIM KRUŠĆIĆEM, CHERRY RAJČICOM, KAPARAMA I MASLINAMA)

Raskošna gušćja pašteta, satkana od vrhunskih sastojaka, predstavlja pravo umjetničko djelo na tanjuru. Poslužena je s domaćim krušćićem, čija tostirana tekstura izvrsno kontrastira s kremastošću paštete. Tu su i svježje cherry rajčice koje unose blagi osvježavajući kontrast, dok kapare i Taggiasche masline utjelovljuju esenciju Mediterana, donoseći dodatnu dubinu ovom sofisticiranom jelu. Ova pašteta, više od običnog hladnog predjela, predstavlja pravu kulinarsku simfoniju okusa.

3. PLATA JURJEVEC ZA 2 OSOBE 25.00 € / 188,35 kn

(DOMAĆA PAŠTETA, PRŠUT, DOMAĆA KOBASICA, ŠPEK, 2 VRSTE TVRDOG SIRA, DOMAĆI SIR I VRHNJE, KAPARE, CRNA MASLINA, CHERRY RAJČICA I VLASAC)

Klasika hrvatske gastronomije, naša plata s pršutom, pruža široku paletu autentičnih domaćih okusa. Tanke kriške najfinijeg hrvatskog pršuta, čiji bogat i robusan okus izvrsno kontrastira s pikantnošću odabranog tvrdog sira. Sve to upotpunjeno je aromatičnim maslinama, koje daju svježinu i zanimljiv kontrast u teksturi. Ova plata je savršen izbor za istraživanje domaćih delicija i uvod u našu bogatu kuhinju.

MENU

TOPLA PREDJELA

4. DOMAĆI TRGANCI 13.27 € / 99,97 kn (S TRI VRSTE SIRA I CRNIM TUROPOLJSKIM TARTUFIMA)

Otkrijte gurmansku strast uz naše domace trgance, pripremljene s tri vrste biranog sira i obogacene prefinjenim okusom crnih turopoljskih tartufa. Trganci su osnova ovog jela, omekšani sirnim fondom koji stvara kremastu teksturu, dok pikantni tartufi dodaju luksuzni završetak. Ova raskošna kombinacija donosi harmoniju okusa koja je jednostavno neodoljiva, obecavajući vrhunsko kulinarsko iskustvo.

5. CRNI RIŽOTO 11.95 € / 90,03 kn (OD SIPE)

Poslužite se dubinom mora uz naš crni rižoto od sipe. Svaka žlica ovog egzotičnog jela prenosi bogatstvo okusa, sa savršeno kuhanim rižotom koji je obogaćen tamnom tintom sipe, dodajući mu misteriozan i privlačan izgled. Sipe, nježno kuhane do savršenstva, dodaju mekocu i morsku notu ovom ukusnom jelu. Naš crni rižoto od sipe je pravo kulinarsko umjetničko djelo koje će vas odvesti na putovanje do obala Jadranskog mora.

6. RIŽOTO OD KOZICA 11.95 € / 90,03 kn (MANTEKIRANA RIŽA S JADRANSKOM KOZICOM, ZAVRŠENA SA SIROM GRAN PADANOM I MASLACEM)

Dozvolite da vas naše kulinarsko umijeće povuče u srce Jadrana s ovim izvanrednim rižotom. Kombinacija mantekirane riže i svježih Jadranskih kozica tvori savršenu harmoniju okusa i teksture. Svaki zalogaj otkriva bogatstvo okusa koje pružaju te plemenite morske delicije, dok dodatak sira Gran Padano donosi kremastu i bogatu notu jelu. Sve to završeno s prstohvatom maslaca koji topi sve sastojke u jedinstvenom i neodoljivom okusu. Ovaj rižoto nije samo jelo, već putovanje koje će vas voditi duž obale Jadrana i njegovih gastronomskih čuda.

MENU

7. TUROPOLJSKE ŠTRUKLE 9.00 € / 67,80 kn

(ŠTRUKLE SA SIROM)

Doživite tradiciju obogaćenu luksuzom kroz ove posebne štrukle. Svaka je punjena pažljivo odabranom kombinacijom, stvarajući bogat i slojevit okus koji se savršeno stapa s profinjenom aromom. Svaka zalogaj vas vodi na putovanje od domaće udobnosti do ekstravagantne dekadencije. Ovo nije samo jelo, već iskustvo koje objedinjuje hrvatsku kulinarsku tradiciju s notama luksuza. Služite se ovom delicijom i doživite kulinarski vrhunac koji kombinira najbolje iz Zagorja i Turopolja.

JUHE

8. BISTRA JUHA 5.00 € / 37,67 kn

(JUHA OD DOMACE KOKOŠI S POVRCEM I DOMACIM REZANCIMA ILI TARANICOM)

Uronite u okus domaceg uz našu bistru kokošju juhu. Svaka žlica ove krepke juhe otkriva bogatu esenciju domace kokoši, koja se savršeno spaja s raznobojnim povrćem. Domaci rezanci ili taranica dodatno pojačavaju ovaj kulinarski doživljaj, nudeći ugrijanu utjehu i zadovoljstvo u svakom gutljaju. Naša kokošja juha je topla, domaca i pravi povratak korijenima kulinarske tradicije.

9. KREM JUHA 7.00 € / 52,74 kn

(SEZONSKA OD VRGANJA ILI BUNDEVA ILI RAJČICA)

Uronite u ovu svilenkasto glatku krem juhu koja će vas odmah zagrijati i ponuditi vam utjehu svakim zalogajem. Pripremljena s najsvježijim sastojcima, ova juha predstavlja savršenu kombinaciju okusa i tekstura. Služite se ovom kreacijom i doživite nježnu kulinarsku rapsodiju koja će vas ostaviti s osjećajem zadovoljstva i željom za još.

MENU

GLAVNO JELO

10. ZAPEČENI FILET DOMAĆEG SMUĐA 31.00 € / 233,554 kn

(S KRUSTOM OD CITRUSA I BLITVOM NA DALMATINSKI)

Upustite se u jedinstveni spoj kontinentalne i mediteranske kuhinje s našim zapečenim filetom smuđa s koricom od citrusa i blitvom. Smuđ steak, riječna delicija, peče se do savršenstva sa začinskom koricom od citrusa koja svakom zalogaju dodaje svježiu notu. Blitva, pripremljena na klasičan način, donosi ravnotežu ovom bogatom jelu. Ukusno iskustvo koje objedinjuje najbolje od hrvatskih regija.

11. PILEĆI BATAK I ZABATAK 21.00 € / 158,214 kn

(ISKOŠTENI I PRIPREMLJEN SOUS VIDE TEHNIKOM NA PJENASTOM KRUMPIRU S LJEŠNJACIMA)

Uronite u neodoljivi okus našeg pileceg bataka i zabatka pripremljenog sous vide tehnikom, serviranih na kremastom krumpiru sa lješnjacima. Pileci batak i zabatak, nježno kuhani do savršenstva, omekšavaju pod pritiskom vremena, dok kremasti krumpir s lješnjacima dodaje teksturu i bogatstvo okusa. Ovo ukusno jelo slavi jednostavnost i izvrsnost hrvatske kuhinje na svom vrhuncu.

12. TELEĆI KOTLET 25.00 € / 188,35 kn

(S TIKVICAMA, DOMAĆIM TOSTIRANIM NJOKIMA S LJEŠNJACIMA I ČIPS KRUMPIR)

Doživite vrhunac hrvatske kulinarske umjetnosti s našim telecim kotletom, serviranim s tikvicama i domaćim tostiranim njokima s lješnjacima. Naš svježije pripremljeni teleci kotlet, pečen do savršenstva, dodaje rustikalnu čar jelu. Slatkasta tikvica i hrskavi njoki tostirani s lješnjacima čine ovo jelo ukusnim, zavodljivim i nezaboravnim iskustvom.

13. PUNJENE LIGNJE 25.00 € / 188,35 kn

(KRAKOVI, PRŠUT, SIR, PECORINO I PERŠIN POSLUŽENE S KUPUSOM I KRUMPIROM)

Lignje s nježnim punjenjem od svježih krakova, aromatičnog pršuta i bogatog sira pecorino, obogaćene svježim peršinom. Poslužene uz pečeni krumpir i lagano kuhani kupus, ovaj specijalitet nudi savršenu kombinaciju okusa i tekstura za pravo gastronomsko iskustvo.

MENU

14. RAMSTEAK 100 g 12.00 € / 90,516 kn

(SA SATARAŠOM, VRGANJIMA I CHIPS KRUMPIROM)

Izabrani ramsteak odležan 21 dan i pripremljen s pažnjom i ljubavlju, poslužen uz autentični sataraš, po receptu naših baka. Kao dodatak, hrskavi chips krumpirići, zapečeni do zlatne boje, čine ovaj tanjur pravom poslasticom za sva osjetila.

15. BIFTEK 250 - 300 g 45.00 € / 339,43 kn

(S CRNIM TUROPOLJSKIM TARTUFOM I PEČENIM KRUMPIRIMA)

Premium biftek pečen do savršenstva, poslužen uz pečeni krumpir obogaćen dragocjenim turopoljskim tartufima. Ovaj tanjur odražava pravu simfoniju okusa i luksuzne arome kuhinje na svom vrhuncu.

16. SVINJSKI VRAT 25.00 € / 188,35 kn

(SA SATARAŠ, VRGANJIMA I CHIPS KRUMPIROM)

Otkrijte tradiciju i domaću kulinarsku umjetnost s našim Rustikalnim Delikatesom. Svaki komad mesa je pažljivo odabran i pripremljen kako bi vam pružio najmekše i najsočnije iskustvo u svakom zalogaju. Poslužen uz autentični sataraš, pripremljen od svježeg povrća koje je polako dinstano do savršenstva, ovaj obrok je esencija domaće kuhinje. Hrskavi chips krumpiri dodaju moderni twist i savršenu teksturnu kontrastu, čineći ovaj tanjur pravim odrazom hrvatske gastronomije. Uz svaki zalogaj, osjetit ćete povratak korijenima i toplinu domaćeg ognjišta.

17. SVINJSKI MEDALJON 23.00 € / 173,82 kn

(LUNGIĆ ODOTAN ŠPEKOM, PRŽENIM KRUMPIRIĆIMA, NA KREMI OD KAMELIZIRANIH JABUKA)

Uživajte u jedinstvenoj simfoniji okusa s našim medaljonima omotanim pancetom, serviranim na posteljici od karameliziranih jabuka i krumpira. Nježni svinjski medaljoni, brižljivo omotani hrskavom pancetom, pružaju iznenađujuću teksturu i ukus. Karamelizirane jabuke i krumpir dodaju slatkasti kontrast ovom zadovoljavajućem jelu, stvarajući ukusni harmonični orkestar.

MENU

18. HELDEBARDA 35.00 € / 264,00 kn

(TOMAHAWK OBRADA TELEĆEG ODRESKA, MLADI LUK, CHIPS KRUMPIR, ŠPEK
O'CHUTNEY OD LJUBIČASTOG LUKA, POVRĆE SA GRILLA)

SAMO PO PREDNARUŽBI*

Uživajte u raskošnom okusu i nezaboravnom dojmu koji donosi naš Tomahawk od teletine. Ova posebna sorta svinje, poznata po svojoj jedinstvenoj teksturi i bogatstvu okusa, čini ovaj steak pravom delicijom. Mesni dio tomahawka savršeno je zapečen s hrskavom korom izvana, dok iznutra ostaje sočan i mekan. Kao prilog, poslužujemo ga uz bogat izbor svježe grilanog povrća, čija prirodna aroma dodatno ističe kvalitetu mesa. Hrskavi chips krumpiri dodaju finalni touch ovoj gastronomskoj simfoniji, pružajući dodatnu teksturu i ukus. Ovo jelo nije samo obrok, već iskustvo koje odražava tradiciju i inovaciju hrvatske kuhinje.

19. JANJETINA SA GRILLA 28.00 € / 210,952 kn

(DOMAĆA ISTRANŠIRANA JANJETINA MARINIRANA U UMAKU PO RECEPTURI DVORCA,
MASLINOVIM ULJEM, RUŽMARINOM, MAJČINOM DUŠICOM, LOVOROVIM LISTOM I PAPROM
U ZRNU POSLUŽENA UZ CHIPS KRUMPIR I SATARAŠ)

Doživite vrhunac hrvatske kulinarske umjetnosti s našim janječim kotletom, serviranim s tikvicama i domacim tostiranim njokima s lješnjacima. Naš svježe pripremljeni teleci kotlet, pecen do savršenstva, dodaje rustikalnu car jelu. Slatkasta tikvica i hrskavi njoki tostirani s lješnjacima cine ovo jelo ukusnim, zavodljivim i nezaboravnim iskustvom.

SPECIJALITET DVORCA

20. PAČJA PRSA 31.00 € / 233,554 kn

(U UMAKU OD NARANČE I ĐUMBIRA NA KREMI OD POVRĆA POSLUŽENA S
RIMSKIM NJOKAMA)

Naše signature jelo, pacja prsa sa umakom od narance na kremi, zasigurno ce vas oduševiti. Pažljivo pripremljena pacja prsa, lagano pečena do savršenstva, upotpunjena su osvježavajućim i vocnim umakom od narance. Kremasta podloga dodaje fini balans, stvarajući jelo koje je istovremeno ukusno i sofisticirano.

MENU

SALATE

21. SEZONSKA SALATA 4.25 € / 32,00 kn

Doživite okuse sezone s našom svježom sezonskom salatom. Pomno odabrano povrće koje sazrijeva u trenutku posluživanja, miješa se s našim domaćim preljevom za savršen, hrskav i osvježavajući obrok. Svaka zalogaž ove salate odražava najfinije okuse naše zemlje u svakoj sezoni.

22. CEZAR SALATA 10.08 € / 76,00 kn

Otkrijte ponovno interpretiranu klasiku s našom Cezar salatom. Svježe zelene salate, hrskavi kruščici, sočne pilećine i naš domaći Cezar preljev kombiniraju se za stvaranje jela koje je jednostavno, ali neodoljivo. Ovaj omiljeni stalni izbor na jelovniku pruža moderni okus povijesnog recepta.

23. GRČKA SALATA 8.00 € / 60,272 kn

Naša Grčka salata odaje počast mediteranskim okusima. Svježe narezani rajčica, krastavac, crveni luk, paprika i masline, s hrskavim kockicama feta sira, prelivene su domaćim preljevom od maslinovog ulja i limuna. Ova salata je prava eksplozija svježine i pruža ukusnu dozu suncane Grčke.

24. DOMAĆA KISELA SALATA 4.25 € / 32,00 kn

(OD CIKLE ILI PAPRIKE)

Ova osvježavajuća salata od cikle kombinira slatkoću svježe cikle s oštrinom domaćeg kiselog rastvora. Cikla, nježno kuhana do savršene mekoće, marinira se u mješavini octa, šećera i začina, pružajući jedinstveni ukus koji će vas vratiti po još.

Uronite u svijet tradicionalnih okusa s našom domaćom kiselom salatom od paprike. Svježe, hrskave paprike pažljivo se pune mješavinom začina i mariniraju u domaćem kiselom rastvoru, stvarajući pravu eksploziju okusa u svakom zalogažu.

MENU

DESERTI

25. ČOKOLADNI LAVA CAKE 5.00 € / 38,00 kn

Slatko finale vaše kulinarske avanture - naš čokoladni lava cake. Savršeno pečeni, ovaj kolač otkriva raskošnu srž od tekuće čokolade pri prvom zalogaju. Poslužen je s domaćim sladoledom od vanilije koji dodatno pojačava bogatu čokoladnu notu. Ovo je desert koji ostavlja dugotrajan utisak.

26. CRUMBLE OD SEZONSKOG VOĆA 5.00 € / 38,00 kn

Naš Crumble kolač od sezonskog voća pruža savršenu ravnotežu između slatkog i svježeg. Mekano tijesto ispod hrskave krušne mrvice prekriva domaći kompot od najsvježijeg sezonskog voća. Poslužen je s kuglicom domaćeg sladoleda od vanilije za konačni dodir užitka.

27. DOMAĆI ŠTRUDEL 5.00 € / 38,00 kn

(OD JABUKE ILI DOMAĆEG SIRA)

Tradicija i savršenstvo susreću se u našem domaćem štrudelu. Tanko razvaljano tijesto ispunjeno je svježim, domaćim voćem, što stvara pravi simfoniju okusa. Poslužen je s kuglicom domaćeg sladoleda od vanilije, dodajući slatkasti kontrast.

28. ZAPEČENA PALAČINKA 5.00 € / 38,00 kn

(PRELIVENA S VRHNJEM I CIMETOM)

Duboko zlatna, ova zapečena palačinka je pravo remek-djelo. Unutrašnjost je meka i kremasta s bogatim punjenjem sira, dok vanjšтина ima hrskavu koru koju obasjava cimet. Svaki zalogaj otkriva slojeve slatkog vrhnja koji dodatno obogaćuju ukus. Ovaj desert je prava poslastica za sve ljubitelje tradicionalnih okusa sa suvremenim twistom. Savršen za završetak svakog obroka ili kao poslastica uz popodnevnu kavu.

PIĆA

KAVE I TOPLI NAPITCI

ESPRESSO	2.50 € / 18,83 KN
MACCHIATO	3.00 € / 22,60 KN
KAVA BEZ KOFEINA	3.00 € / 22,60 KN
BIJELA KAVA	3.50 € / 26,36 KN
CAPPUCCINO	3.50 € / 26,36 KN
LEDENA KAVA	3.50 € / 26,36 KN
ČAJ	3.50 € / 26,36 KN

VODA

PRIRODNA IZVORSKA VODA, 0.33 L	3.00 € / 22,60 KN
PRIRODNA IZVORSKA VODA, 0.75 L	5.00 € / 37,67 KN
VODA S OKUSOM, 0.25 L	3.00 € / 22,60 KN
MINERALNA VODA, 0.25 L	3.00 € / 22,60 KN
MINERALNA VODA, 0.75 L	5.00 € / 37,67 KN

BEZALKOHOLNA PIĆA

GAZIRANI SOK, 0.25 L	5.00 € / 37,67 KN
RED BULL, 0.25 L	5.00 € / 37,67 KN
LEDENI ČAJ, 0.33 L	3.50 € / 26,36 KN
CEDEVITA VREČICA	3.50 € / 26,36 KN
PRIRODNI SOK, 0.2 L	3.50 € / 26,36 KN

PIĆA

COGNAC

HENNESSEY VS	5.50 € / 41,44 KN
MARTELL VSOP	5.50 € / 41,44 KN
MARTEL XO	13.50 € / 101,72 KN
ŠOVRAV BRANDY	16.00 € / 120,55 KN
GLEMBAY	5.00 € / 37,67 KN

GIN & TONIC WATER

GIN MONKEY	10.00 € / 75,53 KN
HENDRICKS	5.30 € / 40,00 KN
BROKER'S LONDON DRY GIN	6.00 € / 45,20 KN
NOSTROMO GIN	6.64 € / 50,00 KN
MARE MEDITERRANEAN GIN	8.62 € / 65,00 KN
MOMBASA CLUB GIN	7.96 € / 60,00 KN
OPIHR SPICED CLUB LONDON DRY GIN	6.64 € / 50,00 KN
THOMAS HENRY TONIC WATER 0,2 L	3.50 € / 26,37 KN
THREE CENT PINK GRAPEFRUIT 0,2 L	3.50 € / 26,37 KN

PÍCA

RUM

BACCARDI SUPERIOR	3.50 € / 26,37 KN
RON ZACAPA 23 YO	15.93 € / 120,00 KN
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	15.93 € / 120,00 KN

WHISKEY

JACK DANIEL'S	4.00 € / 30,13 KN
GENTLEMEN JACK	4.00 € / 30,13 KN
CHIVAS	4.00 € / 30,13 KN
DEWARS	3.50 € / 26,37 KN
TULLAMORE DEW	4.00 € / 30,13 KN
MONKEY SHOULDER	4.00 € / 30,13 KN
GLENLIVET 12 YO	6.64 € / 50,00 KN
GLENFIDDICH 15 YO	14.00 € / 106,00 KN
BAILEY'S	3.50 € / 26,37 KN

PIĆA

VODKA

ABSOLUT	3.50 € / 26,37 KN
GREY GOOSE	7.80 € / 58,76 KN
BELVEDERE	10.80 € / 81,36 KN

TEQILA

SIERRA SILVER	4.50 € / 33,90 KN
SIERRA MILENARIO BLANCO	10.80 € / 81,36 KN
OLMECA BLANCO	4.50 € / 33,90 KN
OLMECA GOLD	4.50 € / 33,90 KN

JÄGER

JÄGERMEISTER	3.00 € / 22,60 KN
--------------------	-------------------

DOMAĆA PIĆA

TERANINO	5.20 € / 39,17 KN
RAKIJA	3.50 € / 26,37 KN
MEDICA	4.00 € / 30,13 KN
ANTIQUE PELINKOVAC	4.00 € / 30,13 KN

RESTAURANT



KRUNA

U SVE CIJENE JE URAČUNAT PDV.
KNJIGA ŽALBE JE DOSTUPNA U ELEKTRONSKOM OBLIKU.
NE TOČIMO ALKOHOL OSOBAMA MLAĐIM OD 18 GODINA.
NAPOJNICA OSOBLJU NIJE SADRŽANA U CIJENI.

NAPOMENE O ALERGIJAMA:

NAŠA JELA SADRŽE ALERGENE OPASNE ZA OSOBE SKLONE ALERGIJSKIM REAKCIJAMA (ŽITARICE KOJE SADRŽE GLUTEN, RAČIJE MESO, JAJA I PROIZVODE BAZIRANE NA JAJIMA, RIBU I RIBLJE PROIZVODE, KIKIRIKI, SOJU, MLIJEKO I MLIJEČNE PROIZVODE, ORAŠASTE PLODOVE-BADEME, ORAHE, LJEŠNJAKE I PISTACIJE, CELER, GORUŠICU, SJEMENKE SEZAMA, MEKUŠČE I ŠKOLJKE, MEDITERANSKE ZAČINE, VUČIKA).

UKOLIKO IMATE ALERGIJSKU REAKCIJU NA NAVEDENE ALERGENE, MOLIMO OBAVEZNO UPOZORITE OSOBLJE RESTORANA!