

KOD BARANJCA d.o.o.
Za ugostiteljstvo i turizam
Prenjska ulica 3
31000 Osijek
OIB: 30621411367



Okusi hrvatske tradicije
Flavours of Croatian tradition
Traditionelle kroatische Küche

*Fiš-paprikaš jedan je od poznatijih jela koja se
spravljaju u kotliću, a spada u tradicionalnu
gastronomsku ponudu.*

*Osobno sam veliki ljubitelj pikantnog fiš-paprikaša
koji zahtijeva nekoliko vrsta kvalitetne riječne ribe.*

*Tradicionalno se priprema na
način majstora kotlića.*

*Fiš preliven preko rezanaca bio bi guste riblje juhe
koja bi žarila vaše nepce.*

*Raznolikost sastojaka bez puno miješanja,
okretanjem kotlića oko svoje osi
sljubljuje sokove u jedinstvenu cjelinu
i razvija posebne okuse uz puno kulinarškog
takta, vještine i strasti.*

*Riječna riba, paprika i dobar omjer
svih sastojaka, tajna je dobrog fiša!!*

*Dobar tek želi Vam majstor kotlića
Denis Šeštarić.*

DORUČAK / REGGELI

Baranjski doručak / Baranyai reggeli 10.00 €

Kobasica, slanina, čevap, jaja, sir, kruh

/ Kolbász, szalonna, csevap, tojás, sajt, kenyér

HLADNO PREDJELO / HIDEG ELŐÉTEL

 **Riba na baranjski način u ulju** 10.00 €

/ Olajos hal abranyai módon

 **Riblja pašteta od riječne ribe** 7.00 €

/ Halpástétom édesvízi halból

 **Domaći Kulen / Házi kulen 1,00 kg (pac. cca 0,5 kg)** 100.00 €

Tvrđi sir / Kemény sajt 0,10 kg 7.00 €

TOPLO PREDJELO / MELEG ELŐÉTEL

Čips od šarana / Ponty chips 9.00 €

Listići od šarana / Ponty levelei 9.00 €

Pohani sir / Rántott sajt 12.00 €

GLAVNO JELO / FŐÉTEL

	Fiš paprikaš od šarana / Pontyhalászlé	13.00 €
	Fiš paprikaš od miješane ribe <i>/ Halászlé vegyes halból</i>	14.00 €
	Fiš paprikaš od šarana bez glave i repa <i>/ Pontyhalászlé fej és farok nélkül</i>	14.00 €
	Fiš paprikaš od šarana bez kostiju <i>/ Halászlé kicsontozott pontyból</i>	15.00 €
	Perkelt od soma / Harcsapörkölt	14.00 €
	Perkelt od šarana bez kostiju <i>/ Kicsontozott pontypörkölt</i>	14.00 €
	Perkelt od smuda / Süllő pörkölt	15.00 €
	Riblja plata čarde za 2 osobe (1300,00 g) <i>/ Csárda hal túl 2 főre</i> <i>(Šaran u kukuruznom brašnu, pečeni tolstolobik, pečeni som, pečeni šaran, čips od šarana, perkelt od iskoštenog šarana, pečeni krumpir, krumpir salata, tartar umak/ Ponty kukoricalisztben, sült busa, sült harcsa, sült ponty, ponty chips, kicsontozott pontypörkölt, sült burgonya, burgonyasaláta, tartármártás)</i>	38.00 €
	Dimljeni šaran / Füstölt ponty <i>(Pečeni šaran, krumpir salata s vrhnjem / Sült ponty, tejszínes burgonyasaláta)</i>	15.00 €
	Tolstolobik na čardin način / Busa csárda módra <i>(Pečeni tolstolobik, krumpir salata / Sült busa, burgonyasaláta)</i>	10.00 €
	Šaran na dravski / drávai ponty <i>(Pečeni šaran, krumpir salata / Sült ponty, burgonyasaláta)</i>	12.00 €

 Osječki šaran / eszéki ponty	12.00 €
<i>(Pohani šaran u kukuruznom brašnu</i>	
<i>/ Kukoricalisztben rántott ponty, burgonyasaláta)</i>	
Pečeni som / Sült harcsa	14.00 €
<i>(Sült harcsa, sült burgonya)</i>	
Prutíci od šarana i pomfrit	12.00 €
<i>/ Halrudak pontyból hasábburgonyával</i>	
File smuda / Süllő filé	16.00 €
<i>(Pečeni smuđ, blitva sa krumpirom</i>	
<i>/ Sült süllő, burgonya mángolddal)</i>	
Iskošteni pileći bataak i zabatak (300 g)	13.00 €
<i>/ Kicsontozott alsó és felső csirkecomb (300 g)</i>	
<i>(Pečeni krumpir / sült burgonya)</i>	
Pileći file / Csirkemellfilé	13.00 €
<i>(Sült csirke filé, sült burgonya)</i>	
Ćevapi / Csevap	10.00 €
<i>(Pomfrit, kečap / Hasábburgonya, ketchup)</i>	
Vrat na žaru (300g) / Grillezett sertésnyak (300 g)	14.00 €
<i>(Svinjetina, pečeni krumpir/ Sertéshús, sült burgonya)</i>	

GOTOVA JELA / KÉSZÉTELEK

 Čobanac / Gulyás	11.00 €
<i>(Domaće tijesto / Házi tészta)</i>	
 Perkelt na baranjski / Pörkölt baranyai módon	16.00 €
<i>(Junetina, domaće tijesto, suhe šljive i brusnice</i>	
<i>/ Marhahús, házi tészta, aszalt szilva és áfonya)</i>	

JELA PO NARUDŽBI / ÉTELEK RENDELÉSRE

(Dva dana unaprijed / Két nappal előre)

 Teletina ispod peke s prilogom kg <i>/ Borjúhús peka alatt körettel kg</i>	42.00 €
Janjetina ispod peke s prilogom kg <i>/ Bárányhús peka alatt körettel kg</i>	42.00 €
 Šaran u rašljama (dan ranije) <i>/ Csipetős ponty (előző nap)</i>	45.00 €

PRILOZI / KÖRETEK

Domaće tijesto / <i>Házi tészta</i>	2.50 €
Pečeni krumpir / <i>Sült burgonya</i>	3.50 €
Pomfrit / <i>Hasábburgonya</i>	3.50 €
Gljive sa žara / <i>Grillezett gomba</i>	7.00 €
Wok povrće / <i>wok zöldség</i>	7.00 €
Tijesto sa sirom i slaninom <i>/ Túrós csusza szalonnával</i>	5.00 €

KRUH / KENYÉR

Kruh porcija / <i>Kenyer adag</i>	1.00 €
-----------------------------------	--------

SALATE / SALÁTÁK

Salate razne / <i>Vegyes saláta</i>	3.00 €
Šopska salata / <i>Sopszka saláta</i>	4.00 €
Rikola salata / <i>Rukkola saláta</i>	4.00 €
Pečena paprika (u sezoni) <i>/ Sült paprika (szezonban)</i>	4.00 €

DESERTI / DESSZERTEK

 Tijesto s orasima / <i>Diós tészta</i>	5.00 €
 Tijesto s makom / <i>Mákos tészta</i>	5.00 €
Čokoladni kolač / <i>Csokoládés sütemény</i>	5.00 €
 Čardin kolač / <i>Csárda sütemény</i>	5.00 €
 Savijača s jabukama / <i>Almás rétes</i>	5.00 €
Kolač lava / <i>Oroszlán torta</i>	5.00 €

TOPLI NAPITCI / MELEG ITALOK

Kava/ <i>kávė</i>	šal./cup	2.00 €
Kava s mlijekom/ <i>kávė tejjel</i>	šal./cup	2.00 €
Kava sa šlagom/ <i>kávė tejszínnel</i>	šal./cup	2.00 €
Melange	šal./cup	2.50 €
Bijela kava/ <i>fehér kávė</i>	šal./cup	2.50 €
Cappuccino	šal./cup	2.50 €
Domaća kava / <i>házi kávė</i>	šal./cup	2.50 €
Čaj/ <i>tea</i>	šal./cup	2.00 €

GAZIRANI SOK / SZÉNSAVAS ÜDÍTŐK

Pepsi - Cola	0,25 l	3.00 €
Pepsi - Cola Zero	0,25 l	3.00 €
Mirinda	0,25 l	3.00 €
7UP	0,25 l	3.00 €
Inka Bitter Lemon	0,25 l	3.00 €
Inka Tonic Water	0,25 l	3.00 €
Orangina	0,25 l	3.00 €

PRIRODNI SOK / ROSTOS ÜDÍTŐK

Naranča/ <i>narancs</i>	0,20 l	3.50 €
Jabuka/ <i>alma</i>	0,20 l	3.50 €
Crni ribiz/ <i>Fekete ribizli</i>	0,20 l	3.50 €
Marelica/ <i>sárgabarack</i>	0,20 l	3.50 €
Ledeni čaj/ <i>jeges tea</i>	0,25 l	3.50 €
Cedevita	vrećica	2.50 €
Limunada/ <i>limonádé</i>	0,30 l	4.00 €

VODA / VÍZ

Prirodna, gazirana voda/ <i>Természetes, szénsavas víz</i>	0,25 l	2.00 €
Radenska mineralna voda/ <i>Ásványvíz</i>	1,00 l	4.00 €
Prirodna voda/ <i>Természetes víz</i>	1,00 l	4.00 €

PIVO / SÖR

Osječko Radler Crno	0,50 l	3.00 €
Pan	0,50 l	3.00 €
Osječko	0,33 l	3.00 €
Beckers	0,50 l	4.00 €
Heineken	0,25 l	3.00 €

VINO / BOR

Graševina	1,00 l	15,00 €
Merlot	1,00 l	15,00 €
Graševina Belje Vrhunska	0,75 l	30,00 €
Merlot Belje Vrhunsko	0,75 l	30,00 €
Traminac Ilok Dragun Vrhunsko	0,75 l	23,00 €
Traminac Ilok Dragun Vrhunsko	0,15 l	4,60 €
Kalazić Graševina Vrhunsko	0,75 l	30,00 €
Kalazić Graševina Vrhunsko	0,15 l	6,00 €
Kalazić Cabernet Sauvignon	0,75 l	30,00 €
Kalazić Cabernet Sauvignon	0,15 l	6,00 €
Kalazić Cabernet Sauvignon Vepar	0,75 l	40,00 €
Pinkert Graševina	0,75 l	23,00 €
Pinkert Muškat Žuti Vrhunsko	0,75 l	23,00 €
Pinkert Graševina Izborna Berba Bobica	0,50 l	30,00 €

ŽESTOKO PIĆE / RÖVID ITAL

Dunja/ <i>birsalma</i>	0,03 l	4.00 €
Kajsija/ <i>sárgabarack</i>	0,03 l	4.00 €
Šljivovica/ <i>szilvapálinka</i>	0,03 l	2.00 €
Travarica/ <i>növénygyűjtő</i>	0,03 l	2.00 €
Višnjevac/ <i>cseresznye</i>	0,03 l	2.00 €
Orahovac/ <i>diótörő</i>	0,03 l	2.00 €
Rum domaći/ <i>Házi rum</i>	0,03 l	2.00 €
Pelinkovac	0,03 l	2.00 €
Pelinkovac Antik	0,03 l	4.00 €
Vodka	0,03 l	3.00 €
Medica/ <i>gyógyszer</i>	0,03 l	3.00 €
Viljamovka	0,03 l	4.00 €
Jägermeister	0,03 l	3.00 €
Bailey's	0,03 l	3.00 €
Jack Daniel's	0,03 l	3.00 €
Gin	0,03 l	2.00 €
Vermouth	0,03 l	2.00 €
Hennessy	0,03 l	5.00 €

KNJIGA PRIGOVORA NALAZI SE NA TOČIONIKU
/ *BOOK OF COMPLAINTS IS AT THE BAR*

NE SLUŽIMO ALKOHOL OSOBAMA ISPOD 18 GODINA
/ *WE DON'T SERVE ALCOHOL TO MINORS.*

*“Recept našeg majstora kotlića rijetko kada
ostavlja ravnodušnim.”*

*Fiš u Čardu se priprema na originalan, tradicionalan
način gdje ga za Vas priprema vrhunski majstor
kotlića Denis Šeštarić.*

*Posjetiti Baranju, a ne kušati najbolji fiš u
“Čardi kod Baranjsca” slično je kao doći u Rim i ne vidjeti papu.
Čast mi je kuhati za Vas tu pikantnu,
žarkocrvenu deliciju od koje, u pravom smislu riječi, zastaje dah.*

*Specijalne tajne kuhanja nema: Riba mora
biti svježa i kvalitetna, kao i paprika. Potrebno je
prilagoditi pravi omjer ribe, luka, paprike, soli i vode.
Ono najbitnije je voljeti kuhati, a tajni sastojak je puno ljubavi.*

*Prepuštite se uživanju u autohtonim jelima, u prvom redu
fiš-paprikašu. Od sada možete uživati u ribljim specijalitetima
kao što su perkelt od soma, smuč porcijaš, šaran na baranjski,
a od predjela od ribe svakako bi izdvojili čips od
šarana i mariniranu deveriku.*



Okusi hrvatske tradicije
Flavours of Croatian tradition
Traditionelle kroatische Küche