

Rešetari  
Nova Gradiška

Bukovlje  
Garcin  
Oprišavci  
Velika Kopaonica  
Slavonski Brod  
Brodski Stupnik  
Orizovac

*Na putu kroz  
Brodsko-posavsku županiju  
možete okusiti Slavoniju  
u pravom smislu te riječi!  
Od Nove Gradiške  
pa sve do samog istoka županije,  
imate priliku uživati  
u nekoliko ugostiteljskih objekata  
koji su dio projekta  
"Okusi graničarskog Posavlja"!  
Niti jedan posjet Slavoniji  
nije kompletan bez dobre kapljice  
pa vam predstavljamo  
i neke domaće proizvođače  
raznih voćnih vina, piva i gin-a!*

*Za slavonskim stolom  
sigurno nećete ostati gladni.  
Možete birati između domaće sarme,  
čobanca, nadaleko poznatog fiša  
ili pak šarana na rašljama!  
Uživat ćete u slavonskim delicijama  
na pomno složenim platama,  
odlično spremljenoj divljači  
iz slavonskih šuma  
i krepkim, unikatnim juhama!  
Zasladit će vas domaće tačke  
i neodoljiva štrudla od jabuka,  
a okrijepit' će vas vrhunska vina  
i domaće pivo...*

*Pitate se, što čini slavonsku kuhinju  
tako posebnom?  
Tajna je u Slavoncima.*

*Ta tajna se prenosi s koljena na koljeno  
kroz recepte a ti recepti su puni ljubavi...  
Ljubavi prema slavonskoj ravnici,  
njениm plodovima i posebnoj tradiciji.*

*Posebna da posebnija ne može biti...*

PREDSEDNIK TURISTIČKE ZAJEDNICE  
BRODSKO POSAVSKE ŽUPANIJE

dr. sc. Danijel Marušić dr. med. vet.



### 1 Slavonki Biser

Sarma je jedno od omiljenih jela u Slavoniji! Pravu domaću sarmu možete kušati u restoranu "Slavonski Biser" u Novoj Gradiški! Osim sarme, u sklopu projekta restoran nudi i čobanac te pečeni odojak!

📍 Nihole Tesle 2, Nova Gradiška



### 2 Hotel Kralj Tomislav

Srnetinu u umaku od brusnica možete kušati u restoranu Hotela Kralj Tomislav u Novoj Gradiški! Uz ovo jelo, restoran u sklopu projekta nudi i vratinu u pivu, domaće juhe te platu.

📍 Trg Kralja Tomislava 3, Nova Gradiška



### 3 Dukat

Slavonski doručak od žganaca sa slaninom i vrhnjem možete kušati u restoranu Dukat u Novoj Gradiški. Uz ovo jelo, restoran u sklopu projekta nudi i teletinu pod pekom te jelo "Slavonska 4 dukata!"

📍 Bana LMažuranića 27, Nova Gradiška



### 4 Stupnički dvori

Okrijepite se posebnom, kremastom legiranom juhom od graševine! Ovu juhu možete kušati u restoranu Stupnički Dvori u Brodskom Stupniku!

📍 Vinogradbina cesta 65, Brodski Stupnik



### 5 Restoran Grozd

Domaću kobasicu s kupusom možete kušati u restoranu Grozd!


Osim ovog jela, restoran u sklopu projekta nudi i teleće pečenje te kuhani dimljeni bunceci!

 Bečić 11a, Slavonski Brod



### 5 Štrudla od jabuka


Domaću štrudlu od jabuke kakvu možete jesti samo u restoranu Grozd!

 Bečić 11a, Slavonski Brod



### 6 Rodino gnijezdo


U restoranu Rodino gnijezdo možete biti sigurni u kvalitetu sastojaka i izniman okus fiš paprikaša! Osim ovog jela, restoran u sklopu projekta nudi i kečigu u vinu, šarana na rašljama te salenjake.

 Zagrebčaka 348, Slavonski Brod



### 7 Restoran Oroz


U ovom restoranu svakodnevno možete jesti tripice! Osim ovog jela, restoran u sklopu projekta nudi i čobanac te svinjske medaljone u ljutom umaku!

 Matije Gupca 33, Slavonski Brod



### 8 Restoran UNO

Vrhunsku teletinu ispod peke možete kušati u restoranu Uno! Osim ovog jela, restoran u sklopu projekta nudi i podlaca u umaku te odojak od crne svinje!


 Nikole Zrinskiog 7, Slavonski Brod



### 9 Hotel Art

Trganci sa slaninom i sirom je jednostavno jelo puno slavonskih okusa.

U Hotelu Art možete kušati ovo jelo a u sklopu projekta nude i file smuda u umaku od graševine te zapečene medaljone.


 Nikole Zrinskiog 44, Slavonski Brod



### 10 *Eko-etno Salaš Savus*

Pravi domaći paprikaš možete kušati u restoranu Salaš Savus gdje ga pripremaju u kotlu na otvorenoj vatri.


Uz ovo jelo, restoran u sklopu projekta nudi i čobanac te teletinu ispod peke.

 Masleničkih vitezova 39, Bulovlje



### 10 *Hotel Savus*

U samom centru Slavenskog Broda nalazi se Hotel Savus u čijem restoranu možete uživati u jelima poput smuda na podlozi od bukovača, punjenog šokačkog odreska te veselog slavonsca.

 Dr. Ante Starčevića, 2a, Slavonški Brod




### 11 *Ranč Ramarin*

Svatko tko poželi okusiti kompletnu Slavoniju na jednom tanjuru, naručit će platu.

Slavonski pladanj pun delicija možete kušati u restoranu Ranč Ramarin.

Uz ovo jelo, restoran u sklopu projekta nudi i slavonsku potkovu, kiseli kupus s kobasicom te zapečene palačinke.


 Gardunšita ulica 18, Garcin



### 12 *Kuća dida Tunje*

Po mnogima, najukusniji način spremana šarana je na rašljama! Vrhunskog šarana na rašljama možete kušati u restoranu Kuća dida Tunje.


Osim ovog jela, restoran u sklopu projekta nudi i čobanac od divljači, domaće piroge te šaran pole.

 Oprisavlci 7, Oprisavlci



### 19 *Ribarska kuća*


Na raznolikom meniju restorana mogu se pronaći mnogobrojne poznate slavonske delicije, te kvalitetna i svježa riba!

 35253, Brodštit Stupnig



### 13 *Restoran Đeram*

Svaki gurman ima svoj recept za čobanac a tajni recept za odličan čobanac čuvaju i u restoranu Đeram! Osim ovog jela, restoran u sklopu projekta nudi i smuda na žaru te domaći grah.

 Šamodra 89, Velika Kapanica



#### 14 Pivo Bošnjak

Craft piva Bošnjak su nadaleko poznata i cijenjena među pivopijama!

📍 Ljudevita Gaja 9, Nova Gradilka



#### 14 MB 72 GIN

Uz pivo, obitelj Bošnjak proizvodi i aromatični gin.

📍 Ljudevita Gaja 9, Nova Gradilka



#### 15 OPG Zubić

Domaće vino od kupine i višnje OPG-a Zubić, uz to što utajaža želju za dobrom čašicom, ima i ljekovita svojstva!

📍 S.Radica 73, Brodski Stupnici



#### 16 OPG Vučković

Već godinama OPG Vučković se bavi proizvodnjom vrhunskih vina. U Oriovcu možete nabaviti graševinu te cabernet sauvignon Vučković.

📍 Frantopanika 138, Oriovac



#### 18 Vina Čaldarević

Naše podneblje je bogato za još jednog proizvođača izvrsnih vina, Vina Čaldarević! U svojoj ponudi imaju graševinu i chardonnay.

📍 Braće Radica 22, Oriovac



#### 18 Vina Kraljić

Graševina, Cabernet sauvignon i Pinot sivi Vina Kraljić su iznimne kvalitete i nadaleko cijenjena vina iz Rešetara!

📍 V.Nazora 92, Rešetar