




Menu





Podravska Klet otvorena je 1976. godine u prekrasnom prirodnom ambijentu Bilogore nadomak Koprivnice, okružena podravskim goricama. Svojim rustikalnim izgledom dominira u krajoliku u koji se savršeno uklapa.

Zadržan je starinski izgled interijera kojeg je osmislio naš poznati koprivnički akademski slikar, Zlatko Kauzlarić-Atač. Tu se može vidjeti stara drvena preša, masivno ručno rađeni stolovi, glineni vrčevi, starinske slike na zidu, gotovo muzejski eksponati, koji odaju ozračje starinske kleti, gdje su se nekada skupljali težaci, kako bi objedovali i odmarali se od napornoga posla i kopanja vinograda.

Današnji izgled i ponuda Podravske Kleti formiran je po standardima i prilagođen mjeri suvremenog poslovnog čovjeka i gosta, kako bi u potpunosti zadovoljio njihova očekivanja. Na jelovniku su tradicionalna autohtona podravska jela poput sušenog goveđeg jezika sa svježim kravljim sirom i domaćim prgama, juha od hajdine kaše sa sušenim vrganjima, teleće pečenje s pekarskim krumpirom, kuhani buncek s dinstanim kiselim zeljem i Bregovska pita.

Podravska Klet uvrštena je među stotinu vodećih hrvatskih restorana.

Kapacitet interijera je 80 sjedećih mjesta, a 50 mjesta pripada dijelu na terasi s prekrasnim pogledom. Za goste je osigurano parkiralište.

Prostor je pogodan za proslave raznih prigoda i svečanosti (poslovni ručkovi, svadbe, krizme, krstítke, rođendani, domjenci uz mogućnost cateringa).

Podravska Klet was opened in 1976 in a beautiful location overlooking the vineyards of Bilogora hills in the vicinity of Koprivnica. With its rustic look Podravska Klet dominates in the landscape where it fits perfectly.

The rustic interior was designed by a distinguished painter Zlatko Kauzlarić-Atač. Inside the restaurant there is an old wooden wine press, handmade wooden tables, clay jugs and old paintings that could easily be exhibited at a museum. The atmosphere of the restaurant resembles a traditional vineyard hut where farmers used to meet in order to eat and rest after hard work in the vineyard.

Today's interior and offer of Podravska Klet is formed by standards and adapted to the needs of modern businessman and guest, to fully meet their expectations.

The menu includes traditional dishes of Podravina region like air-dried beef tongue with cottage cheese and homemade prga cheese, (dried cheese seasoned with red paprika and garlic and shaped in cones), buckwheat soup with dried porcini mushrooms, roasted veal with baked potatoes, pork knuckle with sauerkraut and the pie Bregovska pita.

Podravska Klet is one of hundred leading Croatian restaurants.

Interior capacity is 80 seats, and 50 seats on the terrace with a beautiful view. Parking is provided for guests.

The restaurant is suitable for celebrations of various occasions (business lunches, weddings, celebrations of confirmation or baptism, birthdays, receptions with the possibility of catering).

Hladna predjela / Cold appetizers

Domaća dimljena šunka <i>Smoked air-dried ham</i>	100g	30 kn
Podravski špek <i>Bacon</i>	100g	18 kn
Sušeni goveđi jezik <i>Dried beef tongue</i>	100g	25 kn
Domaće suhe kobasice <i>Homemade dried sausages</i>	100g	20 kn
Meso iz masti (sezonski) <i>Salted and baked pork meat kept in a wooden cask in its own gravy</i>	100g	20 kn
Čvarci (sezonski) <i>Cracklings (seasonal)</i>	100g	20 kn
Sir "prga" (sušeni svježi kravliji sir, češnjak, crvena paprika) <i>„prga” cheese dried cheese seasoned with red paprika and garlic</i>	komad <i>piece</i>	20 kn
Domaći svježi sir i vrhnje <i>Fresh cheese with sour cream</i>	porcija <i>serving</i>	18 kn
Izbor domaćih sireva <i>Homemade cheeses</i>	100g	20 kn

Juhe / Soups

Domaća teleća juha s tjesteninom <i>Veal soup with noodles</i>	porcija <i>serving</i>	18 kn
Juha od hajdinske kaše s vrganjima <i>Buckwheat soup with porcini mushrooms</i>	porcija <i>serving</i>	22 kn

Gotova jela / Readymade dishes

Gorički gulaš <i>Vineyard goulash</i>	porcija <i>serving</i>	32 kn
Kuhani dimljeni buncek <i>Cooked smoked ham hock</i>	kg	100 kn
Teletina na pekarski <i>Baked veal</i>	porcija <i>serving</i>	72 kn
Pečene krvavice (sezonski) <i>Blood sausages (seasonal)</i>	porcija <i>serving</i>	36 kn
Zapečeni štrukli sa sirom, med bagrem <i>Baked strudel with cheese, acacia honey</i>	porcija <i>serving</i>	45 kn

Specijaliteti kuće / Specialties of the house

„Kotlovina“ na podravski način (kobasica, pileтина, kotlet pripremljeno u povrću i vinu) <i>Mixed meat, traditional prepare (sausage, chicken, pork chop) roasted with onion, paprika and wine</i>	porcija <i>serving</i>	42 kn
Plata "PRC" (za jednu osobu) (kobasica, špek, kotlet, ramsteak, ražnjić od puretine) <i>"PRC" platter (one person) (sausage, bacon, pork chop, ramsteak, turkey skewer)</i>	porcija <i>serving</i>	55 kn
Kotleti s trsja (Svinjski kotleti u umaku od vina i i grožđa) <i>Pork chops in wine sauce with grapes</i>	porcija <i>serving</i>	38 kn
Punjeni ramsteak na podravski način (Ramstek punjen sa sirom, češnjakom, komadićima goveđeg jezika) <i>Ramsteak stuffed with cottage & hard cheese, garlic and beef tongue</i>	porcija <i>serving</i>	72 kn

Panirani pileći file, obložen sa bučnim sjemenkama <i>Chicken file breaded with pumpkin seeds</i>	porcija serving	35 kn
Pohani pureći odrezak, punjen sa svježim sirom na način šefa kuhinje <i>Breaded turkey steak stuffed with fresh cheese</i>	porcija serving	46 kn
Plemenitaški rezanci (široki rezanci u umaku od špeka i šumskih gljiva) <i>Noodles in creamy sauce with bacon and wild mushrooms</i>	porcija serving	40 kn
Odrezak od jelena u umaku po izboru (Šumsko voće ili mješavina šumskih gljiva) <i>Deer steak in wild berries sauce or wild mushrooms sauce</i>	porcija serving	80 kn
Guščja jetra na način šefa kuhinje <i>Foie gras, chef proposal</i>	porcija serving	140 kn
Biftek s guščjom jetrom <i>Beefsteak with foie gras</i>	porcija serving	160 kn
Pečena patka/batak dobatak/ s mlincima <i>Baked duck/ drumstick /and traditional paste</i>	porcija serving	85 kn

Jela sa žaru/Grill

Biftek <i>Grilled beefsteak</i>	porcija serving	110 kn
Ramsteak <i>Grilled ramsteak</i>	porcija serving	65 kn
Pureći odrezak <i>Grilled turkey</i>	porcija serving	35 kn
Pikantni pileći zabatak <i>Spicy chicken thighs</i>	porcija serving	41 kn
Guščja jetra <i>Foi gras</i>	100g	72 kn

Jela uz prethodnu narudžbu/ Pre-order meals

Pečena janjetina <i>Roasted lamb</i>	kg	250 kn
Pečeni odojak <i>Roasted suckling pig</i>	kg	120 kn
Pečena patka <i>Roasted duck</i>	kg	150 kn

Prilozi/Side dishes

Zapečeni grah na podravski <i>Baked beans</i>	porcija serving	15 kn
Hajdina kaša <i>Buckwheat porridge</i>	porcija serving	15 kn
Dinstano kiselo zelje (sezonski) <i>Stewed sauerkraut</i>	porcija serving	15 kn
Povrće na žaru <i>Grilled vegetables</i>	porcija serving	25 kn
Povrće na maslacu <i>Buttered vegetables</i>	porcija serving	15 kn
Pečeni krumpir <i>Roasted potatoes</i>	porcija serving	15 kn
Domaći široki rezanci <i>Noodles</i>	porcija serving	15 kn
Domaći kroketi <i>Homemade potato croquettes</i>	porcija serving	15 kn

Dodaci jelima / Sauces and condiments

Ajvar <i>Vegetable relish</i>	porcija <i>serving</i>	6 kn
Senf <i>Mustard</i>	porcija <i>serving</i>	4 kn
Hren <i>Horseradish</i>	porcija <i>serving</i>	7 kn
Domaći kruh po izboru (kukuruzni, sa sjemenkama, sa heljdom i orasima, ..) <i>Domestic bread (corn bread, bread with seeds,...etc.)</i>	šnita <i>slice</i>	2 kn

Salate / Salads

Salata od graha <i>Bean salad</i>	porcija <i>serving</i>	14 kn
Zelena salata <i>Lettuce</i>	porcija <i>serving</i>	15 kn
Salata od zelja <i>Cabbage salad</i>	porcija <i>serving</i>	12 kn
Salata od rajčice <i>Tomato salad</i>	porcija <i>serving</i>	15 kn
Salata od krastavaca <i>Cucumber salad</i>	porcija <i>serving</i>	15 kn
Salata od krastavaca s vrhnjem <i>Cucumbers with cream</i>	porcija <i>serving</i>	20 kn
Miješana svježa salata (sezonska) <i>Mixed salad (seasonal)</i>	porcija <i>serving</i>	15 kn

Salata od matovilca s bučnim uljem porcija 20 kn
Salad of lamb's lettuce with pumpkin seed oil
serving

Kiseli feferoni (ljuti ili blagi) porcija 12 kn
Peppers hot or mild
serving

Salata od ukiseljenog povrća porcija 12 kn
Mixed pickled vegetable salad
serving

Slastice / Desserts

Bregovska pita (mak, jabuke, grožđice, orasi) porcija 25 kn
Pie with poppy seeds, apples, raisins, walnuts
serving

Palačinke s namazom (Lino lada, čokolada ili džem) porcija 15 kn
Crepes with spreads (Lino lada, chocolate or jam)
serving

Palačinke punjene sladoledom i prelivene umakom od šumskog voća porcija 22 kn
Crepes with ice cream and wild berries sauce
serving

Štrukli sa sirom porcija 20 kn
Cottage cheese strudel
serving

Savijača s višnjama ili jabukama porcija 20 kn
Sour cherry strudel
serving

Zlevanka s pekmezom od šljiva porcija 18 kn
Traditional cake with cream
serving

Čokoladni sufle, sladoled od buće porcija 25 kn
Chocolate soufflé with pumpkin icecream
serving

Cijenjeni gosti,

Knjiga žalbi nalazi se na šanku.
Usluga i porezi su uključeni u cijenu.
Zabranjeno je usluživanje i konzumiranje
alkoholnih pića te drugih pića ili
napitaka koji sadržavaju alkohol
osobama mlađim od 18 godina.
Za sve informacije o prisutnosti alergena
u hrani ili nekih drugim sastojcima koji
mogu izazvati intoleranciju na hranu
molimo Vas obratite se našem osoblju.



Dear guests,

*Book of complaints is at the bar.
Service and taxes are included in the price.
It is forbidden to serve and consume
alcoholic beverages and other drinks
or beverages containing alcohol
to persons under the age of 18.
For all information on the presence
of allergens in food or some other
ingredients that can cause food
intolerance, please contact our staff.*



