



AUGUST

— restoran&bar —

- Špajzkarta restorana August s odabranim sezonskim oblizekima •

U Restoranu August nudimo Vam *domaću kuhinju* s jelima na kojima su odrasle generacije no spravljenima uz korištenje suvremenih tehnika i znanja.

Poštujemo namirnice - domaće, sezonske i lokalne - kako bismo Vam omogućili povratak mirisima i okusima iz doba kad je hrana zaista imala *okus*.

Čini nam se da se danas puno razbacuje frazama: autentično, organsko, eko, od polja do stola, s farme na tanjur ... mislimo da je pomodarskih teorija puno previše i zato smo za August odabrali tri principa kojima se vodimo:

Sezonsko i lokalno

Kvalitetno i kontroliranog podrijetla

Suvremene tehnike da bi se očuvalo najbolje od namirnice

• ČALABRČEK iliti NEKAJ MALO ZA ČALABRCNUTI •
(a književno: PREDJELA)

Moslavačka kajkavica je specifičan dijalekt iz kojeg dolaze neka od najljepših izraza za hranu poput **OBLIZEKA**. Dok ste za oblizeke vjerojatno već čuli, dozvolite da Vam predstavimo male zalogajčiće koji se jedu onako usput – *čalabrcnu*. Ili pak prije pravog *obeda*. Od njih se nećete najesti ali i među njima ima istinskih oblizeka.

DOMAĆI ZAPEČENI ŠTRUKLI 25 kn

puno je varijacija a naše su po receptu mame Nene: od domaćeg sira, vučenog tijesta, kuhane i potom zapečene u kremastom vrhnju.

DOMAĆE PAŠTETE 23 kn

Od pilećih i pačjih jetrica, s malo pačje masti na vrhu da finije *klizi*; uz to domaći kruščići.

ČALABRČEK 30 kn

Sir i vrhnje s dimljenom paprikom, preprečena kobasa, povrće u sezonskom izdanju – ajvar, mladi lukec ... već kak' je sezona.

HULANER* PLATA SIREVA 39 kn

Tri vrste sireva odabranih proizvođača.

HULANER* PLATA MESNIH SPECIJALITETA 65 kn

Posebni mesni specijaliteti iz Slavonije: kobasica, kulenova seka, špekec.

HULANER* PLATA ZA PRAF: SIREVI I MESNI SPECIJALITETI 78 kn

Kombinacija sireva, mesnih specijaliteta, paštetice.

• JUHE •

JUHA OD PEČENE BUNDEVE 24 kn – kremasta juhica od pečene bundeve, *turkinje*. Jer podsjeća na sultanov turban?

PARADAJZOVA KREMASTA JUHICA 24 kn

Baršunasto kremasta juhica od domaćeg ukuhanog paradjza, domaćeg pesta s bosiljkom i orasima s maslinovim uljem iz Dalmacije.

REZANCOVA JUHA 18 kn

Domaća juhica kojoj tijelo daje bogati domaći temeljac a dušu domaći rezanci od žutanjaka

* **Hulaneri**: pripradnici paradne postrojbe K&K konjanice, naoružani kopljem ... no, samo u paradne svrhe. Mi za njih znamo iz priče o dvojici suseljana dede Augusta koji *“su išli f Beč pravdu iskati na sud.”* Po povratku, ogladnjevši u jednoj krčmi kaže jedan drugome da naruči na njemačkom: *“De ti koju štrbekni, ti si pri Hulanerima služil.”* On tako naruči žganaca i masti za dva i tri guldena: *“cvajgult šterc, drajguld šmalc.”* Na konobarov *“Bifilman?”* odgovor je bio *“Drajcih.”* I tako su njih dvojica, džepova punih žganaca za tridesetoricu, do doma imali što jesti.

• GLAVNA JELA •

Moslavci bi najradije sve imenice stavili u deminutive a i poneki glagol volimo podjetinjiti - mi ne jedemo nego papamo ili papuckamo. U tom duhu naše domaće životinje su: *pilek, pujcek, telek i raca*. Na dvorištima imamo i *pureke*, ali zasad ne u našoj *špajzkarti*.

MARINIRANI PUJCEK IZ ŽBANJICE S KREMASTIM HREN KRUMPIROM 80 kn

Mariniramo ga na suho 12 sati pa laaaaaaagano pečemo na 120°C ... A hrenasti krumpir nikako nemojte propustiti!

RACA Z MLINCIMA (a književno patka) 78 kn

Pačji batak i pribatak s mlincima: patka je sporo pečena u gusenom *cocotteu* u pačjoj masti - confit!

RACINI FICLEKI Z MLINCIMA (književno, i dalje patka) 65 kn

Ispečemo patku u gusenom *cocotteu*, skinemo sve meso s kosti i poslužimo s našim čuvenim mlincima.

AROMATIČNI PILEK s mlincima i salatom 70 kn

Pileći filet, otkošteni batak i pribatak držimu u salamuri preko noći, potom mariniramo 8 sati u mlaćenici, omotamo mrvicama domaćeg kruha začinjnim majčinom dušicom i ponekim tajnim začinom i pečemo (ne pržimo!) do tamno crvene boje. K tome malo mlinaca i malo salate.

PILEK Z VINA S TRGANCIMA 85 kn

Da, to je naš coque au vin ... s dosta slobode: vino je aromatični škret a začinske trave rastu na terasi kod Augusta.

TELEK 'z rola 105 kn

Teleća pečenka s korjenastim povrćem i hruskavim krumpirima - da svaki dan bude nedjelja. Naši krumpirići meki su unutra a super hrskavi izvana jer se rade 'tri puta' - kuhanje, pečenje na 130 stupnjeva pa pečenje na 190. A između svaki put hlađenje ...

PEPOSO - lovački obed 100 kn

Polako pečena koljenica s paprom - nije nam jasno zašto ovo sjajno jelo iz okolice Firenze nije dio moslavačke kuhinje pa predlažemo da sami probate odgonetnuti. Kako god, koljenica je lokalna, iz slobodne ispaše. Bele žgance, od krumpira i bijelog brašna u Moslavinu su donijeli Pemci, kako se u Moslavini nazivaju Česi, a kako je bijelo brašno bio luksuz, bili su baš pravi oblizeki.

TRGANCI s mladim sirom i hruskavim špekom 45 kn

Sad su već Augustova legenda koju se ne isplati propustiti. Da smo u Italiji, ovo bi iskonski izvorno moslavačko jelo s punim pravom bilo u vrhu čuvene kuhinje siromašaka koju znamo kao - *cucina povera*.

ŠUFNUDLI Z RACOM (PAČJI RAGU) 65 kn

Pravi ragu krkča se satima sa začinima i to nakon što otkoštimo savršeno pečenu racu. A za šufnudle nemamo kaj reći sim - krumpirovi njoki, samo tanji i dugoljastaji ...

• ŠALATICE •

LISNATA SEZONSKA zeleno-šarena šalata s našim neoljivim domaćim preljevom **20 kn**

SALATA OD PEČENE CIKLE – tzv. konvertit salata – jer pretvara mrzitelje cikle u obožavatelje. Dokazano! **23 kn**

ZELJE NA ŠALATU mladi svježi kupus, sitno nariban, s hladno prešanim bučinim uljem **20 kn**

BAŽUL NA ŠALATU 23 kn

Domaći grah – trešnjevec, bijeli i zelenčak - i hladno prešano bučino ulje iz Moslavine.

• JELOVNIK ZA JEŽIĆE •

Za Augustove male goste, od milja ježiće, pripremili smo fine oblizeke za profinjena mala nepca.

SUPER TRUPER BURGER – jer svi vole burgere 40 kn

Pileći kosani odrezak odozgora i odozdola, a u sredini rastopljeni sirek. Uz to hrskavi krumpirići i ketchupom.

SAMURAJ PILEK 43 kn

Pohani štapići pilećeg fileta s trostruko hrskavim krumpirićimai ketchupom.

LEPTIRIĆI IZ Bolonje – farfalle s umakom a la bolognese 38 kn

• SLATKI OBLIZEKI •

Za razmaženu osobu se kaže „ona ti je tak’ sprokšena da bi jela samo oblizeke“. Što su drugima bonkulovići nama su ljudi koji vole finom papicom ugoditi svojem ... nepcu. Premda oblizeki nisu ograničeni na slatke deserte, neki od najboljih kriju se na ovoj stranici.

ČOKOLADNA SREĆICA s crnim pečenim bobama 25 kn

Ne želimo ju pretenciozno zvati tortom, premda to zaslužuje. Na dnu je prozirna čokoladna baza. Uz to pečene borovnice ili višnje i malo kremastog sa strane ... za sve kojima je čokolada drugo ime za sreću

MAK BEZ KONCA ... i bez brašna ... ali s daškom ruma i čokolade 21 kn

Na početku b'jaše torta od maka a na zahtjev Augustove vjerne publike, na špajzkarti je i treću godinu za redom. I čini se ostaje zavek.

KREMICA & BOBICA 24 kn

Najkremstiju kremicu od vrhnja obogatili smo domaćim malinama mariniranim u medu i metvici.

GOSPOJICI NINI FALI LJETO 27 kn

Nina je jedna fina gospođica i jako voli ovaj desert koji zbog malina mariniranih u medu i metvici, pomalo ‘čezne’ za ljetom i kad ljeta nema. Kako je lijep, fin i ... sav k'o Nina, u Augustu se zove po njoj.

Aqua Et Ignis d.o.o.

Trnovka 29

44317 Popovača

OIB: 31427866940

AUGUST, restoran & bar

Trnovka 29

44317 Popovača

Zabranjena je prodaja alkoholnih pića i duhanskih proizvoda osobama mlađim od 18 godina. Zadržavamo pravo ne posluživati osobe u alkoholiziranom stanju. Knjiga žalbe i knjiga normativa nalaze se na šanku. Ukoliko niste dobili račun niste dužni platiti te Vas molimo da potražite voditelja lokala. PDV i ostali porezi uračunati su u cijene.

Sukladno čl. 10 Zakona o zaštiti potrošača (NN 79/07, 125707, 79/09, 89/09 i 41/14), obavještavamo potrošače da prigovor na kvalitetu naših proizvoda ili usluga mogu napisati u knjigu prigovora koja se nalazi na blagajni ili ga mogu u pisanom obliku poslati na e-mail august@aei.hr ili SMS-om na 097 777 1000. Odgovor na Vaš prigovor dat ćemo najkasnije 15 dana od primitka. Uz prigovor ste dužni navesti ime prezime i adresu za dostavu odgovora.

In accordance with Art. 10 of Law on consumer protection (NN 79/07, 125707, 79/09, 89/09 and 41/14), we hereby inform the consumers that complaints referring to our produce or service can be recorded in the Book of complaints at the cashier, e-mailed to august@aei.hr or texted to +385 97 777 1000. Complaints will be responded to within 15 days, at the latest, from the day of receipt. Your complaint is to be accompanied by the name, surname and address to which the response is to be delivered.