

Samobor

Gastro vodič



Svi gurmanski
putovi vode
u Samobor

SAMOBOR GRAD GASTRONOMSKE TRADICIJE

—

Bogata i raznolika ponuda
razlog su što gurmani
rado dolaze u Samobor

Polako, ali sigurno, Samobor je stekao reputaciju važnog gastronomskog odredišta Hrvatske i ovog dijela Europe. Tome su doprinijeli ovdašnji stanovnici i ugostitelji, koji su znali uspostaviti ravnotežu između naslijeđa, brižno čuvajući recepte predaka, i noviteta koji su neminovno ulazili u jelovnike. S vremenom su i neki od tih noviteta postali dio tradicije i vežu se uz samoborski kraj.

Gastronomija i turizam su prirodno povezani i međusobno se podupiru. Gotovo da nema turista i posjetitelja koji u Samoboru nije kušao kremšnitu i domaće specijalitete, zatražio salamu, češnofku, muštardu, popio bermet, a za vrijeme Fašnika pojeo krafnu. U istraživanju mogli su otići i korak dalje te probati delicije samoborskih ugostitelja, koji su u svoje recepte ugradili i bogatstvo ovdašnje flore i faune, osobito ljekovitog bilja, gljiva, divljači i riba.

Dodatno su ponudu obogatila i obiteljska seoska gospodarstva te samoborski vinari pa i oni izbirljivi u Samoboru sigurno mogu pronaći nešto za sebe. Bogatstvo i raznolikost, a posebno tradicionalna kuhinja, dostatna su pozivnica za dolazak u Samobor i uživanje u njegovoj gastronomiji. Dobar Vam tek!



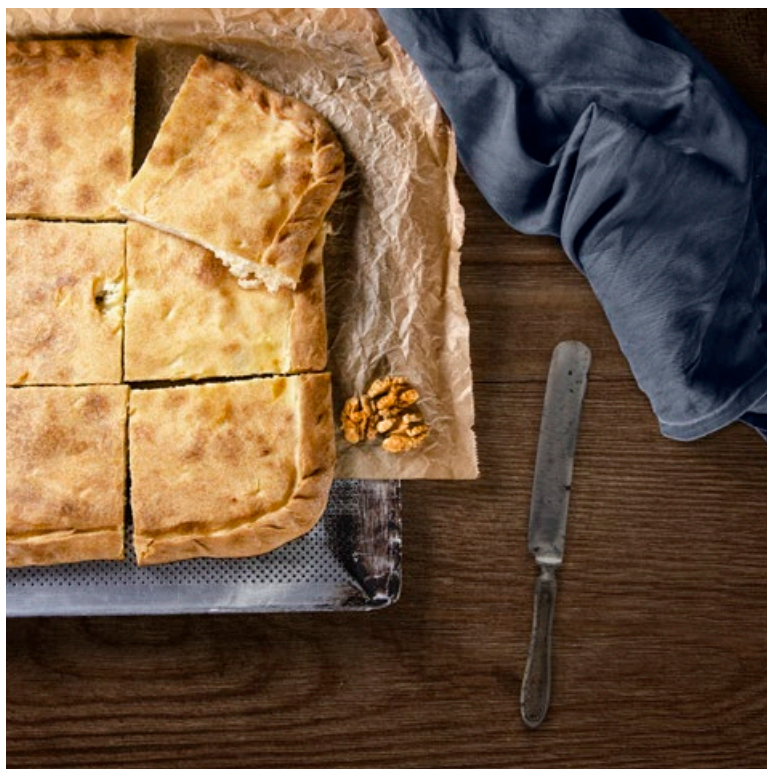
SAMOBORSKI BERMET I MUŠTARDA

Već stoljećima vežu se uz Samobor. Prema predaji povezuju se s dolaskom francuske vojske za vrijeme Napoleona, no izvori kažu da je receptura u samoborskim obiteljima postojala i ranije. Bermet kao profinjeni aperitiv neizostavan je dio ponude, a način pripreme tajna je receptura proizvođača (najstarija kod obitelji Filipec, a tu su još Pavlin, Fabek, Župančić i Kirin). Proizvodi se od crvenog vina i odabranih sastojaka voća i trava. Tradicionalna je i proizvodnja muštarde. Radi se od sjemena gorušice, uz dodatak slatkog mošta i ostalih sastojaka te nastaje pikantni čvrsti umak, koji se može koristiti uz govedinu, kobasice i češnofke...



SAMOBORSKA SALAMA I ČEŠNOFKA

Spoj recepture, koja se generacijama dorađivala po kletima, i suvremenih metoda proizvodnje omogućio je Samoborskoj salami i češnofki put do stolova današnjih gurmana. Samoborska salama spravlja se od svinjskog mesa I. kategorije, blagog je i pamtljivog okusa. Registrirana je kao robna marka, a brojni hobbisti i proizvođači uspješnost pripreme svake godine uspoređuju na Salamijadi. Najveći proizvođač je IgoMat. Njena "mlađa sestra" češnofka također ima godišnji festival, a manje dimenzije nadoknađuje jačim okusom prepoznatljive arome češnjaka. Nudi se u većini samoborskih restorana te kao gotov proizvod registriranih proizvođača.



RUDARSKA GREBLICA

Ministarstvo kulture 2007. proglasilo je pripremu Rudarske greblice nematerijalnim kulturnim dobrom, a od 2017. zaštićena je i oznakom zemljopisnog podrijetla. Priprema ovoga "tenkog kolača" veže se uz povijest rudarstva u Rudama. Prvo je to bio uobičajeni obrok za rudare, a s vremenom prerastao u slani kolač nazvan po tradicijskom drvenom alatu grebljici. Najpoznatija priprema je ona sa sirom i orasima te sirom i zelenjem, kao što su špinat, blitva ili kopriva. U Rudama se izrada grebljice prenosi s koljena na koljeno, a njoj u čast nazvana je i tradicionalna folklorna manifestacija početkom srpnja u Rudama. U ovoj deliciji može se uživati svakodnevno kupnjom u pekarnicama obitelji Nikl.



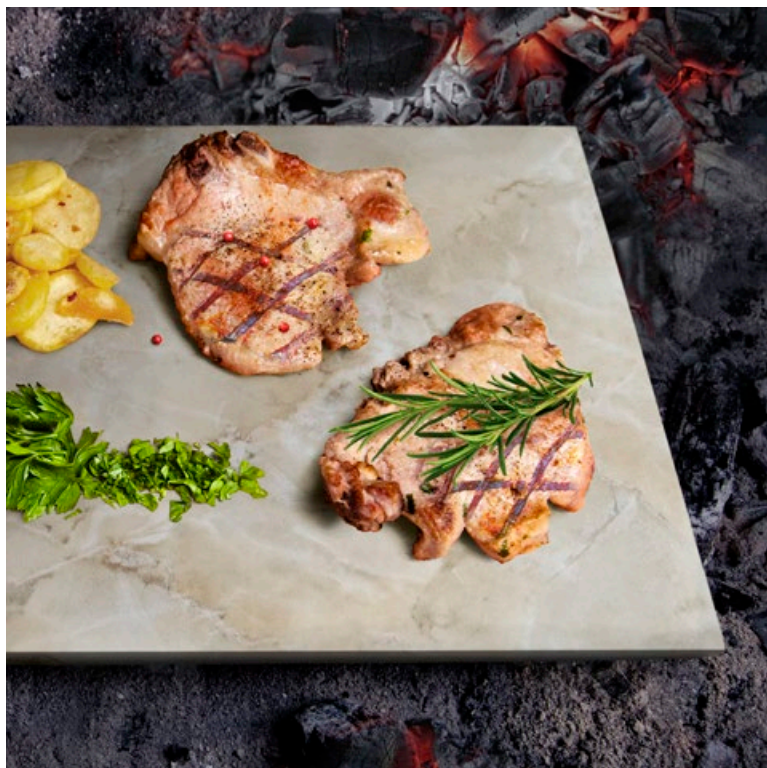
JUHA OD GLJIVA

Samoborsko gorje i Žumberak prava su riznica za gljivare, a iskusni znalci vrlo dobro znaju lokacije gdje one najbolje uspijevaju. Stoga, nije nikakvo čudo što su se jela s gljivama našla u jelovnicima ovdašnjih restorana, a u toj ponudi izdvajaju se juhe od vrganja, bukovača te ostalih vrsta gljiva. Juha pripremljena od svježih ubranih gljiva, kao i ona od mljevenih i sušenih, ima posebnu čar i aromu te poslovni i obiteljski ručak rijetko kada prođe bez ovog finog toplog predjela. Ova delicija može se kušati u nekoliko samoborskih restorana, a oni se mogu pohvaliti svojim malim tajnama koje pridonose da se njihove juhe razlikuju od ostalih.



PASTRVA

Gdje ima bistrih potoka, ima i pastrve, a samoborski kraj obiluje ovom potočnom poslasticom, čemu svjedoči i staro lokalno ime za pastrvu – bistranjga. Iz potoka Gradne i lokalnih uzgajališta na stolove samoborskih restorana potočna pastva već generacijama dolazi u različitim varijantama, od kojih je svaka podjednako zahvalna za kušanje. Vlasnici restorana s ponosom će istaknuti kako je upravo njihov recept najbolji pa se ponekad čini da je broj pastrva u potocima jednak različitim načinima njene pripreme. Zato, naručili pastrvu na žaru, dimljenu, kuhanu ili paniranu u kukuruznom brašnu, sigurno nećete pogriješiti – Samobor je grad vrhunske pastrve.



SAMOBORSKI KOTLET

Kotlet je često jelo na jelovnicima restorana. Postoje različiti recepti i načini njegove pripreme, ali samoborski kotlet kao poznato jelo razlikuje se u jednom važnom detalju – to je tradicionalni umak od češnjaka. U odnosu na prijašnja vremena pripremanje kotleta malo se razlikuje, ali prepoznatljivost je ostala upravo po umaku, koji se nije mijenjao. Kao i kod ostalih specijaliteta, receptura se brižljivo čuva u samoborskim restoranima, a šefovi kuhinje razlikuju se po detaljima oko pripreme mesa i čuvanja njegovih sokova. No, krajnji rezultat je jelo kojem je teško odoljeti i zbog kojeg se dolazi na objede u Samobor i njegovu okolicu.



SAMOBORSKE KREMŠNITE

Toliko je već tekstova napisano o samoborskim kremšnitama, opjevane su i u pjesmama pa se čini kako se više nema što dodati. Sigurno jedan od simbola i prva asocijacija na Samobor u Hrvatskoj i izvan nje. Slastica je to zbog koje svi uvijek rado dolaze i gotovo je nezamislivo da netko posjeti Samobor i ne proba finu laganu žučkastu kremu između prhkog lisnatog tijesta. Zbog nje se čeka i u redu. Postoji nekoliko recepata za ovaj kolač, ali samoborska kremšnita je jedinstvena zbog svoje pripreme. Sve te male tajne čuvaju iskusne kuharice u slastičarnici U prolazu i u Kavani Livadić na glavnom gradskom trgu, pomno pazeći na svaki detalj.



SAMOBORSKE FAŠNIČKE KRAFNE

Prva asocijacija na Samobor za mnoge je Fašnik, tradicionalna pokladna manifestacija, a prva gastro asocijacija na Fašnik za većinu su samoborske krafne. Kao stalan slatki pratitelj zimskih dana i pokladnih svečanosti, samoborska krafna je kolač od dizanog tijesta prženog u ulju, po želji punjen pekmezom ili čokoladom te prekriven šećerom u prahu. Ono što ovu jednostavnu recepturu u samoborskom slučaju čini različitom od ostalih vrsta krafni je ambijent u kojem je se konzumira – probati fašničku krafnu u Samoboru, pod maskom i u dobrom društvu fašničkih likova i veselih domaćina, poseban je doživljaj. Onaj koji stvara asocijacije.



MEDENJACI

Sitni trajni kolačići različitih oblika i boja već su godinama za brojne posjetitelje Samobora omiljeni način čuvanja uspomena ili prenošenja dojmova najdražima o ovom gradu. Samoborski licitari prava su umjetnost i tradicionalno se rade u obiteljskim obrtima u skladu sa starim tajnama medičarske struke. Iako su licitari napravljeni od jestivih sastojaka, najviše se uživa u njihovoj ljepoti i vrsnosti izrade, dok je za nepce predviđeno uživanje u samoborskim medenjacima. Ovi ukusni kolačići, čija se receptura također čuva u obiteljskim obrtima, idealna su pratnja u otkrivanju Samobora i uživanju u njegovim brojnim posebnostima.

Tradicijski restorani

RESTORAN SAMOBORSKA KLET

jela od divljači, jela ispod peke

- A Trg kralja Tomislava 7, Samobor
- T +385 (0)1 3326 536
- E martina.puhalo1@hotmail.com
marijana.karlovic@gmail.com
- W www.samoborska-klet.hr
- R ponedjeljak – petak 11:00 – 23:00,
subota i nedjelja 12:00 – 23:00
- P gotovina, kartice

RESTORAN SAMOBORSKA PIVNICA

samoborski kotlet, svinjska koljenica,
dimljeni buncek

- A Šmidhenova 3, Samobor
- T +385 (0)1 3379 924
- W www.hotel-livadic.hr/pivnica
- R utorak – petak 09:00 – 23:00,
subota i nedjelja 09:00 – 24:00
- P gotovina, kartice

RESTORAN HOTELA LAVICA

plata Lavica, plata Samobor

- A Ferde Livadića 5, Samobor
- T +385 (0)1 3368 000
- E info@lavica-hotel.hr
- W www.lavica-hotel.hr
- R ponedjeljak – nedjelja 00:00 – 24:00
- P gotovina, kartice

KRČMA GABREKU 1929.

samoborski kotlet, teleća pečenja, juha
od gljiva, palačinke

- A Starogradska 46, Samobor
- T +385 (0)1 3360 722
- M +385 (0)99 2717 655
- E info@gabrek.hr
- W www.gabrek.hr
- R ponedjeljak – nedjelja 12:00 – 24:00
- P gotovina, kartice

RESTORAN PRI STAROJ VURI

samoborski kotlet, dimljena pastrva,
odrezak Stara vura, odrezak od vepra

- A Giznik 2, Samobor
- T +385 (0)1 3360 548
- M +385 (0)99 7748 404
- E info@pri-staroj-vuri.hr
- W www.staravura.pondi.hr
- R ponedjeljak – subota 12:00 – 23:00,
nedjelja 11:00 – 18:00
- P gotovina, kartice

GOSTIONICA DALMACIJA

jela pripravljena na tradicionalni način

- A Ulica Petra Krešimira IV. 13,
Samobor
- T +385 (0)1 3360 821
- M +385 (0)98 1651 337
- E birtija.forever@gmail.com
- R ponedjeljak – nedjelja 12:00 – 24:00
- P gotovina, kartice

RESTORAN MIRNA

tjestenina s tartufima, biftek s tartufima

A Josipa Jelačića 109, Samobor

T +385 (0)1 3364 198

M +385 (0)99 2717 658

E mirna@restoran-mirna.hr

R utorak – subota 12:00 – 23:00

nedjelja 12:00 – 18:00

P gotovina, kartice

RESTORAN ZELENI PAPAR

biftek u zelenom papru, ramstek a la

Zeleni papar, lungić, guščja pašeta,

tartarski biftek

A Ante Starčevića 17, Samobor

T +385 (0)1 3363 893

M +385 (0)99 2150 396

E adzamic.zeljka@zg.t-com.hr

W www.zelenipapar.hr

R utorak – subota 11:00 – 23:00

nedjelja 11:00 – 18:00

P gotovina, kartice (osim Diners i Amex)

GOSTIONICA KOD ŠPILJE

jela po domaćoj recepturi, pastrva,

jela od divljači

A Otruševac 17/4, Otruševac

T +385 (0)1 3375 888

W www.gostionica-kodspilje.com

R utorak – nedjelja 10:00 – 23:00

P gotovina, kartice

RESTORAN VILINSKE JAME

Vilinski odrezak, samoborski popečci,

pastrva

A Grdanjci 56, Grdanjci

T +385 (0)1 3386 058

M +385 (0)98 9094 069

E vilinskejame@gmail.com

W www.vilinske-jame.hr

R ponedjeljak – nedjelja 12:00 – 22:00

P gotovina, kartice

BIO PARK DIVLJE VODE

pastrve iz domaćeg uzgoja

A Stojdraga 2, Stojdraga

T +385 (0)1 3387 623

M +385 (0)91 3000 005

E divljevode@karlo.hr

W www.vjencanja-divljevode.com

R ponedjeljak – nedjelja 09:00 – 23:00

P gotovina, kartice

GOSTIONICA IZLETIŠTE DUMIĆ

pastrva u kukuruznom brašnu,

pohana pileтина

A Smerovišće 26, Smerovišće

T +385 (1) 3384 025

M +385 (0)91 3384 025

E dumeric.marijan@gmail.com

R ponedjeljak, četvrtak

petak 11:00 – 21:00

subota i nedjelja 10:00 – 20:00

P gotovina, kartice (Diners i Amex)

IZLETIŠTE GOGO

samoborski kotlet, žumberačka pastrva,

češnofke, zapečeni štrukli

A Slani Dol 4, Slani Dol

T +385 (0)1 3384 096

E info@izletiste-gogo.hr

W www.izletiste-gogo.hr

R utorak – petak 12:30 – 21:00

subota i nedjelja 8:00 – 21:00

P gotovina, kartice

RESTORAN HOTELA PRIČA

punjena patka na kraljevski način

s mlincima

A Samoborska cesta 214, Rakov Potok

M +385 (0)91 6586 253

E katering.franja@gmail.com

W www.catering-franja.hr

R ponedjeljak – nedjelja 0:00 – 24:00

P gotovina, kartice

RESTORAN VILIBALD

janjetina s ražnja

A Pavučnjak 115

T +385 (0)1 6289 538

M +385 (0)91 9006 409

E restoran.vilibald@gmail.com

W restoranvilibald.wixsite.com/vilibald

R ponedjeljak – nedjelja 9:00 – 23:00

P gotovina, kartice

Ostali restorani i ponuda

BISTRO MRVA
Ferde Livadića 13, Samobor
+385 (0)1 7888 310

BISTRO NINO
Svetodejska ulica 6, Samobor
+385 (0)1 3361 164
+385 (0)91 2530 161

BISTRO STARI GRAD
Starogradska 73, Samobor
+385 (0)1 2328 575
+385 (0)91 8906 831

BISTRO ŠARM
Klokočevac Samoborski 1, Bregana
+385 (1) 3375 268
+385 (0)91 7695 796
info@bistro-sarm.hr

BISTRO PIZZERIA MONET
Ljudevita Gaja 39, Samobor
+385 (0)1 3367 000

ETNO FARMA MIRNOVEC
Većeslava Kolara 28, Samobor
+385 (0)91 1112 991
www.etnofarma.com

ETNO KUĆA POD OKIĆEM
Podokička ulica 40, Klake
+385 (1) 3382 335
www.etno-kuca.hr

IZLETIŠTE KRŠLINOV MLIN
Grdanjci 89, Bregana
+385 (1) 3387 641
+385 (0)91 7316 864

IZLETIŠTE KUZMANOVIĆ
SLAVAGORA
Vincekov put 13, Slavagora
+385 (0)98 9783 204

IZLETIŠTE MILEČKI
Dugave 35, Molvice
+385 (0)1 3382 675

IZLETIŠTE MLIN IZ BAJKE
Mala Jazbina 25 h, Mala Jazbina
+385 (0)95 3375 281
www.izletistemlinizbajke.hr

IZLETIŠTE OSLAKOVIĆ
Prekrižje Plešivičko 6, Prekrižje Plešivičko
+385 (0)1 6293 118

IZLETIŠTE I VINOTOČJE PAVLIN
Pušine 7, Vrhovčak
+385 (0)98 9396 283
www.izletiste-pavlin.com

IZLETIŠTE I VINOTOČJE SIROVICA
Prekrižje Plešivičko 2, Prekrižje Plešivičko
+385 (0)1 629 31 20
vinarstvo.sirovica@zg.t-com.hr

KRČMA LOVCU
Karlovačka cesta 170, Rakov Potok
+385 (0)95 7506 423

KRČMA ZLATNA KAPLJICA
Milana Reizera 23, Samobor
+385 (0)91 2510 621
www.zlatna-kapljica.business.site

PIZZERIA NAPOLI
Grada Wirgesa 6, Samobor
+385 (0)1 3360 072

PIZZERIA KUĆA PIZZE KOD
TOMICE
Ivana Perkovca 12, Samobor
+385 (0)1 7898 675
www.kucapizze.com

SAMOBORSKA OŠTARIJA
Senjska 3, Samobor
+385 (0)1 3360 983
gluscic@yahoo.com

Tradicijski kolači i slastice

CAFFE BAR SLASTIČARNICA
SARAMASSI
Trg kralja Tomislava 7
+385 (0)1 336 43 90

KAVANA LIVADIĆ
Trg kralja Tomislava 1, Samobor
+385 (0)1 3365 850

PEKARNICA NIKL
Mirka Kleščića bb (prolaz prema tržnici)
+385 (0)1 337 30 48

SLASTIČARNICA MONIKA
Ljudevita Gaja 62a, Samobor
+385 (0)1 3369 993

SLATKA TVORNICA MEDENKO
Mirka Kleščića 1, Samobor
+385 (0)1 3366 848

SLASTIČARNICA SWEET FAMILY
Mirka Kleščića 1, Samobor
+385 (0)1 3364 410

SLASTIČARNICA U PROLAZU
Trg kralja Tomislava 5, Samobor
+385 (0)1 3366 420

ZDRAVLJAK NEBI
Ivana Perkovca 12, Samobor
+385 (0)1 3364 410

Kušaonice, vinari, proizvođači bermeta i rakije

PODRUM FILIPEC
Stražnička 1, Samobor
+385 (0)98 239 010
www.bermetfilipec.hr

IZLETIŠTE I VINOTOČJE PAVLIN
Pušine 7, Vrhovčak
+385 (0)98 9396 283
www.izletiste-pavlin.com

OPG FABEK
Bele IV. 18, Samobor
+385 (0)1 3363 478
+385 (0)91 8884 982
fabek@bermet.hr

OPG VLADO ŽUPANČIĆ
Stara cesta 22, Mala Rakovica
+385 (0)91 3325 126

OPG KIRIN
Mirnovečka 27, Mala Rakovica
+385 (0)91 2533 885
damir.kirin@zg.t-com.hr

IZLETIŠTE I VINOTOČJE SIROVICA
Prekrižje Plešivičko 2, Prekrižje
Plešivičko
+385 (0)1 6293 120
vinarstvo.sirovica@zg.t-com.hr

KUŠAONICA VINA TIN
Trg kralja Tomislava 5, Samobor
+385 (0)1 3366 420

VINOTOČJE - KUŠAONICA ŽUPANČIĆ
Gaj bb, Molvice
+385 (0)98 9304 039

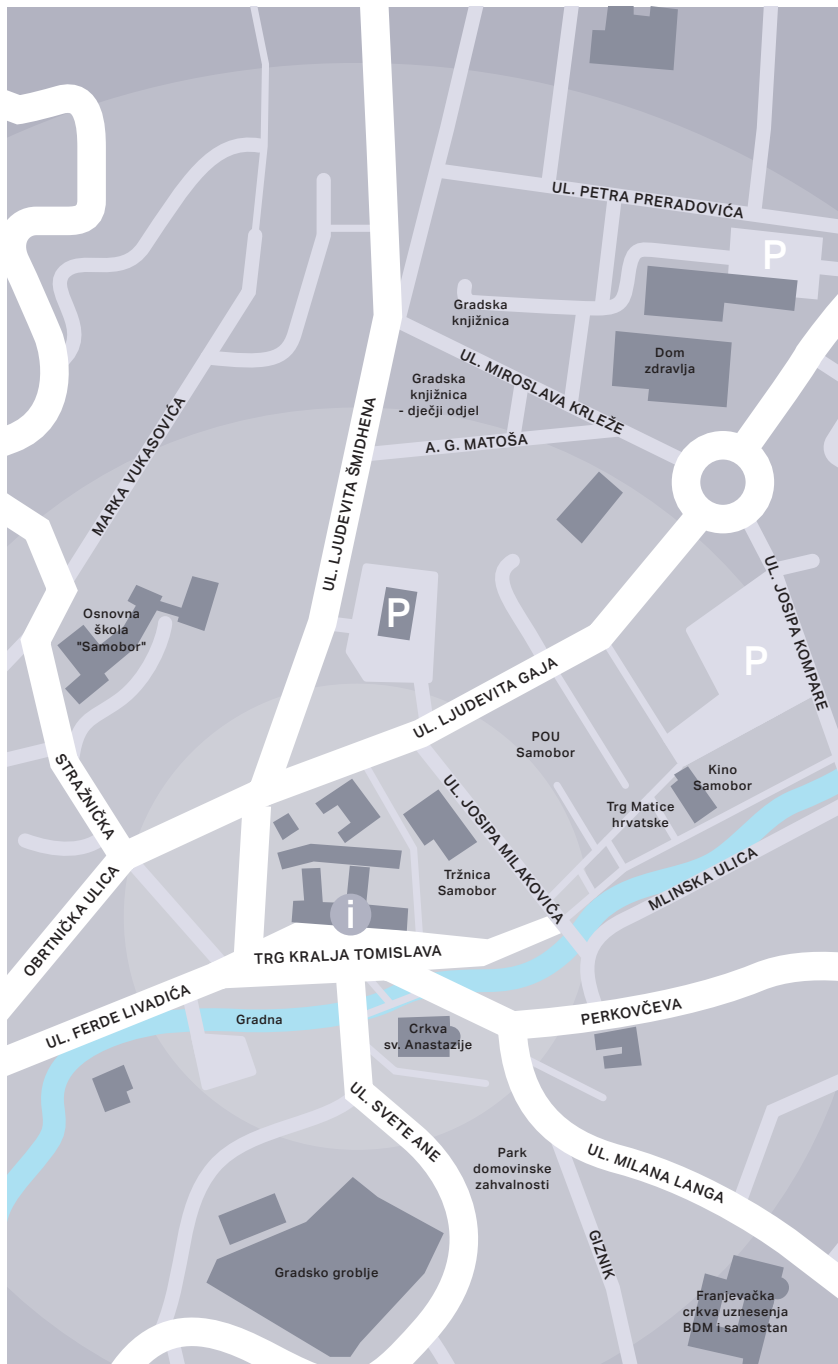
KUŠAONICA RAKIJA HEDONICA
Vrhovčak 21, Vrhovčak
+385 (0)98 353 097

KUŠAONICA VRH
Vrh 22, Kladje
+385 (0)91 3361 889
+385 (0)95 8412 901
kusaonica.vrh@gmail.com
www.francekovic.com

KUŠAONICA VINA I VISKIJA AMBIENTA
Stražnička 1, Samobor
+385 (0)98 667 790

OPG FRANJKO
Ise Velikanovića 12, Samobor
+385 (0)99 3367 444
ski@skifrankie.hr

OPG JAIĆ KRASNIK
Cerje 91i, Cerje
+385 (0)91 5116 650



Impressum

Nakladnik TURISTIČKA ZAJEDNICA GRADA SAMOBORA
Za nakladnika MARIJANA OBAD SLAMAR
Kordinator projekta IVANA KOKOT
Suradnici TIHANA OTMAČIĆ
Tekst MATO ŠIPUŠ
Fotografije I VAN TIBOR GRUJIĆ
Grafičko oblikovanje SYMBOL & MARIVO
Tiskara KERSCHOFFSET D.O.O.
Naklada 3000



Volim 
Samobor


HRVATSKA
Puna života

Za više informacija posjetite
www.samobor.hr

Turistička zajednica grada Samobora
Trg kralja Tomislava 5, Samobor
tourist@samobor.hr