

MUO

Jelovnik





Svaka priča o daljoj ili bližoj prošlosti vraća nas u nezaboravne doživljaje i okuse poznate našem nepcu. Doživljaji ili okusi ukoliko su ugodni izazivaju osjećaje radosti, ushita i zadovoljstva.

Često se kao takvi vežu uz gastronomski užitak. Osjećani se s radošću prisjećaju okusa i doživljaja prošlih vremena pjesme, uživanja u zalogaju i dobroj vinskoj kapljici nekadašnjeg paviljona i perivoja Gradskog vrta, oživljenog davne 1804. godine. Brojne svečanosti, zabave, izložbe i sajmovi stanovnika Osijeka dali su golem doprinos njegovom ugledu, a perivojna arhitektura oblikovana cvjetnim nasadama i drvodredima jedna je od ljepših povijesnih priča našega grada.

Povijest se zna prisjetiti okrutnih stvari, tako i Gradskome vrtu ona s vremenom uze svoj sjaj. Ipak, prave vrijednosti imaju svoju snagu dugog odraza u vremenu. Tako doživljaji i okusi u Gradskome vrtu ne blijede, naziru se ponekad, pojave se malo s osmjehom na licu dok im se konačno ne dodjeli blistavi sjaj, sjaj Muzeja okusa.

Dobrodošli i uživajte u Muzeju okusa!

## Hladna predjela

---



<b>Salata od hobotnice</b> <i>Hobotnica u kombinaciji sa rajčicom, kaparama, lukom, maslinovim uljem i sokom od limuna</i>	58 kn
<b>Pašteta od tune</b> <i>Pašteta od sviježe tune uz prepečen krub</i>	38 kn
<b>Čiča mata</b> <i>Četiri namaza od čvaraka i masti s okusima prženog luka, čilija, zrnatog papra i paprike na podlozi od matovilca</i>	28 kn
<b>Carpacio od bifteka</b> <i>Juneći file aromatiziran sa pestom, začinskim biljem i paprom na podlozi od rukule i matovilca</i>	75 kn
<b>Vegetarijanski okusi</b> <i>Tikvice, paprika, gljive, patlidan, luk u marinadi od bučinog ulja, acetta i začinskog bilja na podlozi od rukule uz pratnju paštete od slanutka i salate od krastavaca.</i>	45 kn

## Topla predjela

---

<b>Tost</b> <i>Sandwich sa šunkom i sirom</i>	12 kn
<b>Brusketi</b> <i>Slani inčuni, pršut, dimljeni losos</i>	32 kn
<b>Fuži sa pršutom i tartufatom</b> <i>Istarski fuži u bijelome umaku od pršuta i tartufate.</i>	53 kn
<b>Zelene tagliatelle s kozicama</b> <i>Zeleni rezanci u bijelome umaku od kozica, tikvica i cherry rajčica posute čiprom od bijelog luka</i>	55 kn
<b>Pene sa piletinom i plemenitim sirevima</b>	42 kn
<b>Fusilli u umaku od avokoad</b>	48 kn
<b>Zapečene jakobove kapice (1 kom)</b> <i>Jakobove kapica u posteljici od peršina, Grana Padana, maslinovog ulja i začinskog bilja</i>	30 kn
<b>Jakobove kapice na podlozi od aromatiziranih šumskih gljiva (1 kom)</b> <i>Meso jakobovih kapica sa roštilja, na podlozi od sotiranih šumskih gljiva i začinskog bilja</i>	42 kn
<b>Rižoto od sipe i šafrana</b> <i>Okus koji će zatirati na vašem nepcu</i>	62 kn
<b>Vegetarijanski rižoto</b> <i>Razno sviježe povrće obogaćeno slanukrom i umakom od rajčice</i>	40 kn
<b>Rižoto od piletine i povrća</b> <i>Piletina, razno povrće i gljive povezano vrhnjem za kubanje</i>	42 kn

## Plate uz vino

---

<b>Izbor finih hrvatskih sireva (100 g)</b>	48 kn
<i>Nudimo vam izbor slavonskih sujezih, zrelih i dimljenih sireva te livanjski i paški sir na podlozi od rikule te orašastih i voćnih plodova.</i>	
<b>Plemenita plata (100 g)</b>	48 kn
<i>Sir Brie, Gorgonzola, Grana Padano na podlozi od rikule uz orašaste plodove i grožđe</i>	
<b>Selekcija odabranih sireva sa domaćim medom (120 g)</b>	54 kn
<i>Livanjski sir, Paški sir, Grana Padano, grabancijaš na podlozi od rikule uz orašaste plodove, maslinovo ulje i med</i>	
<b>Plata "Muzej okusa" (200 g)</b>	95 kn
<i>Slavonski naresci-kulen, šunka, švargl, slanina, čvarci uz pratnju lepeze sireva te voćnih i orašastih plodova.</i>	
<b>Slavonska plata (120 g)</b>	55 kn
<i>Šunka, kobasica i autohtoni slavonski namazi od čvaraka luka i paprike uz prepečeni kruh i lepezu sireva popraćena orašastim plodovima i grožđem</i>	
<b>Tradicionalna mesna plata (120 g)</b>	55 kn
<i>Kulen, pršut, kobasica, slanina uz slavonske namaze od čvaraka, luka i paprike te masline i kisele krastavce</i>	
<b>Južna plata (100 g)</b>	38 kn
<i>Pršut, sir i masline</i>	
<b>Istarska plata (120g)</b>	65 kn
<i>Istarski sir s tartufima, istarska kobasica, pršut na podlozi od matovilca uz masline, suhe smokve i orašaste plodove</i>	
<b>Morska rapsodija (120 g)</b>	68 kn
<i>Pašteta od tune, Slanj inčuni, marinirane kozice i carpaccio od šobotnice na salatnoj podlozi uz pratnju cherry rajčica, kapara.</i>	
<b>Kulen (100 g)</b>	44 kn
<b>Pršut (100 g)</b>	45 kn
<b>Čvarci (100 g)</b>	28 kn



## Juhe

---

Goveda juha	17 kn
Juha od gljiva	22 kn
Sezonska krem juha	22 kn
Krem juha od luka i šafrana	28 kn
Hladna krem juha od krastavaca (Gazpacho)	18 kn

# Mesna jela

---

**Punjeni lungić** 68 kn

*svinjski file punjen rukolom, paprikom, gljivama i sirom u plaštu od slanine, uz prilog pekarski krumpir*

**Papreni lungić u umaku od gljiva** 68 kn

*Pečeni svinjski file u korici od krupnog mljevenog papra s umakom od gljiva, uz prilog prženi krumpir*

**Biftek "Muzej okusa" - Preporuka šefa kuhinje (250g)** 125 kn

*Odležani juneći file aromatiziran koricom citrusa i začinskog bilja, uz prilog sotirano povrće i domaći kroketi*

**Steak na žaru "Ribeye"** 95 kn

*odležani juneći odrezak na žaru, uz prilog sotirano povrće i domaći koroketi*

**Umaci uz biftek i steak**

*BBQ umak* 10 kn

*Umak od šumskog voća* 10 kn

*Umak od tartufa* 15 kn

**Teleće pečenje** 68 kn

*Uz prilog pečeni krumpir i povrće*

**Mesni mix** 55 kn

*Okoštene pileći batak marinirani svinjski vrat, uštípci uz prilog restani krumpir*

**Piletina na žaru** 42 kn

*Okoštene pileći batak i zabatak sa prženim krumpirom*

**Pileći medaljoni** 52 kn

*Sa soježom paprikom u umaku od Malibua i soja umaka, uz prilog domaći kroketi*

**Mesna plata "Muzej okusa"** 148 kn

*punjeni lungić, otkoštene pileći batak, marinirani juneći file u soja umaku sotiran povrćem, marinirani svinjski vrat, uz prilog pole krumpira, domaći kroketi i sotirano povrće*

**Gulaš od divljači** 65 kn

*Uz prilog domaći njoki*

**Sote Stroganoff** 95 kn

*Juneći file u umaku od senfa, kiselim krastavaca, gljiva i crvenog vina, uz prilog riža*

## Jela od slatkovodne ribe

---

**Prženi file soma u kukuruznome brašnu** 65 kn  
*Uz prilog kuhani krumpir sotiran na maslacu sa persinom*

**Pastrva na žaru** 55 kn  
*Uz prilog blitva sa krumpirom*

**File smuda "Muzej okusa"** 105 kn  
*File smuda kuhan u umaku od šafrana, Malibua i chillia na podlozi od pečene palente i sotiranog povrća*

**Zeleni file smuda** 96 kn  
*File smuda zepečen sa koricom od persina, Grana Padana i maslinovog ulja uz krumpir salatu*

## Jela od morske ribe

---

**Tuna steak** 98 kn  
*Uz prilog blitva s krumpirom*

**File orade** 88 kn  
*Uz prilog sotirano povrće sa mediteranskim biljem*

**Punjene lignje na žaru** 88 kn  
*Lignje punjene sa sirom i pršutom sa blitvom i krompirom*

**Riblja plata (za dvije osobe)** 195 kn  
*Lignja, file orade, odrezak od tune, škampi, tigraste kozice uz prilog fažoleti, zapečena palenta sa maslinama i povrće sa mediteranskim biljem*

**Odrezak od lososa u umaku od kopra** 78 kn  
*Uz prilog fažoleti*

**Brudet od hobotnice** 88 kn  
*Uz prilog pečena palenta*





## Salate

---

<b>Biftek salata</b>	58 kn
<i>Rukola, radić, matovilac, cherry rajčica, junča file na žaru pokriven listićima Grana Padana</i>	
<b>Pileća salata</b>	38 kn
<i>Piletina sotirana sa povrćem u soja umaku</i>	
<b>Tuna salata</b>	55 kn
<i>Sa svijježom tunom sotiranom na tavi s mediteranskim biljem i konjakom</i>	
<b>Slavonska salata</b>	45 kn
<i>Mješavina lisnatih salata sa kuhanim jajima, rotkvicama, prženom slaninom i dresingom od jogurta</i>	
<b>Salata "Gradski vrt"</b>	36 kn
<i>Mješavina lisnatih salata, rotkvice, jabuke i Grabancijaš</i>	
<b>Grčka salata</b>	22 kn
<b>Sezonske salate</b>	15 kn
<b>Rukola, matovilac, radić, Cherry rajčica</b>	20 kn

## Prilozi

---

<b>Prženi krumpir</b>	15 kn
<b>Pečeni krumpir</b>	15 kn
<b>Pekarski krumpir</b>	15 kn
<b>Povrće žar</b>	19 kn
<b>Riža</b>	15 kn
<b>Blitva krumpir</b>	17 kn
<b>Fazoleti na salatu</b>	15 kn
<b>Jaje</b>	5 kn

## Deserti

---

Panna Cota	18 kn
Pohani sladoled	17 kn
Čokoladna lava	23 kn
Mousse od čokolade	15 kn
Dnevna torta	14 kn
Dnevni kolač	12 kn
MUO	14 kn
Osječka krempita	10 kn
Kugla sladoleda	6 kn

## Izbor jela za naše najmlađe goste

---

Pohana piletina s prženim krumpirićima	25 kn
Čevapčići	25 kn
Pljeskavica s prženim krumpirićima	25 kn
Špageti millanese s mesnim lopticama	20 kn
Prženi kolutići lignje	38 kn







Zabranjeno konzumiranje i usluživanje alkoholnih pića osobama  
mlađim od 18 godina.  
Porez je uračunat u cijenu