MJESEC domaćih okusa

OTVORENA VRATA LOKALNIH PROIZVOĐAČA - STUDENI 2026.

Pčelarsko gospodarstvo Barichevich cijeli mjesec nudi svoje proizvode po promotivnim cijenama, a zadnje subote u studenom otvara vrata.

Upoznajte svijet meda i kušajte njihov najpoznatiji proizvod, Tulo, pjenušavu medovinu.

Cijeli mjesec – promotivne cijene
Tulo, pjenušava medovina, 0,7 l –
25 € (umjesto 34 €)
Medovina, 0,5 l –
20 € (umjesto 25 €)
Medica, 0,7 l –
20 € (umjesto 30 €)

Dan otvorenih vrata
Subota, 28. studenoga,
od 10:00 do 18:30

Za djecu:
sok od meda te papir i bojice za crtanje. Najljepši crtež bit će izvučen u prosincu i objavljen na Facebook stranici OPG-a, a mali umjetnik osvaja medovinu za blagdane.

Za odrasle:
kušanje pjenušave medovine Tulo – 5 €

Za točnu lokaciju skenirati qr code



OPG BARICHEVICH 1853

Petra Zoranića 44, Maslenica, 23243 Jasenice

+385 99 249 1464

barichevich1853@gmail.com

HR

OPG Barichevich iz Maslenice, koji vode otac i sin, nudi vrhunske pčelarske proizvode koji spajaju tradiciju i inovaciju. Njihov pjenušac od meda, Tulo, prvi je takav u Hrvatskoj, s okusima lokalnog bilja i cvijeća koje se nalaze podno Tulovih greda, dok medovina i liker od pelina s medom pružaju autentično iskustvo. U kušaonici meda gosti mogu otkriti bogatstvo okusa domaćih mednih delicija, uz jedinstveni ambijent i prirodne ljepote Velebita. Posjetite ih i doživite slatki okus tradicije u modernom ruhu!

EN

The Barichevich family estate in Maslenica, run by a father and son duo, offers exceptional beekeeping products that blend tradition with innovation. Their honey sparkling wine, Tulo, is the first of its kind in Croatia, infused with the flavours of local herbs and flowers found at the base of Tulove Grede rock ridge. Additionally, their mead and honey wormwood liqueur are an authentic delight in their own right. At the honey tasting room, guests can discover the rich flavours of local honey delicacies, complemented by a unique setting and the natural beauty of the Velebit Mountain. Come and experience the sweet taste of tradition reimagined!





PROIZVODI U PONUDI

Med, pjenušac od meda - Tulo, pelin od meda, medovina i ostali pčelinji proizvodi

PRODUCTS ON OFFER

Honey, honey sparkling wine – Tulo, honey wormwood, mead, and other bee products



MJESEC domaćih okusa

OTVORENA VRATA LOKALNIH PROIZVOĐAČA - STUDENI 2026.

Na obiteljskom gospodarstvu Butić, nadomak Zadra, nastaju pršut, panceta, šokol i kobasice, nagrađivana vina Maraština, Babić i Plavac te maslinovo ulje.

Cijeli mjesec u prodajnom prostoru vrijede posebne cijene, a nedjeljom vas čeka ručak s pekom i kušanjem domaćih proizvoda.

Cijeli mjesec
20 % popusta na sve proizvode u prodajnom prostoru

Poklon paket
(2 vina i 1 maslinovo ulje) – 30 €
Besplatna degustacija mladog maslinovog ulja

Team building programi za grupe – 20 % popusta

Nedjeljni ručak
Degustacija domaćih proizvoda, peka i kolač –
30 % popusta

Za točnu lokaciju skenirati qr code



OPG MIRKO BUTIĆ

Samostalne satnije 105, Briševo, 23000 Zadar

+385 95 3100 097

sales.opgbutic@gmail.com

HR

OPG Butić u Briševu spojio je poljoprivredu, gastronomiju i doživljajni turizam. Njihov je zaštitni znak vožnja traktorom kroz vinograde i maslinike uz vino i domaći piknik, a gosti mogu sudjelovati i u berbama. U konobi se poslužuju lokalni specijaliteti i moderna jela nadahnuta tradicijom. Posebno se ističu nagrađivana vina Maraština, Babić i Plavac. Ovo priznato gospodarstvo godišnje posjeti gotovo 18 tisuća gostiju.

EN

Family Farm Butić in Briševo combines agriculture, gastronomy and experiential tourism. Their signature experience is a tractor ride through the vineyards and olive groves, accompanied by wine and a homemade picnic, while guests can also take part in the harvests. The tavern serves local specialties and modern dishes inspired by tradition. Their award-winning Maraština, Babić and Plavac wines are particular highlights. This renowned estate welcomes nearly 18,000 visitors each year.

PROIZVODI U PONUDI

Pršut, panceta, šokol, kobasice, vino, maslinovo ulje, likeri









PRODUCTS ON OFFER

Prosciutto, pancetta, šokol, sausages, wine, olive oil, liqueurs

MJESEC domaćih okusa

OTVORENA VRATA LOKALNIH PROIZVOĐAČA - STUDENI 2026.

Na OPG-u Ćusa dočekat će vas Doris i njezina obitelj, kao da ste došli doma.

Imanje je samo kratak izlet od Zadra i Šibenika, a znaju doći i gosti iz Splita. Ovdje ćete upoznati obitelj, njihovu svakodnevicu, hranu i način života na selu.

„SRIDA KOD DIDA”
Srijedama u studenom,
od 17:00 do 22:00

Domaća hrana – jedi koliko možeš za 20 € po osobi.

Piće se plaća posebno.

Večer uz društvene igre i druženje za velikim obiteljskim stolom.

„BABIN RUČAK” – 15 € po osobi

Nedjeljama u studenom
Glavno jelo, kruh, salata i desert, uz gratis degustacijsku platu.
Nakon ručka slijedi šetnja imanjem i upoznavanje životinja o kojima se Doris brine.

Obavezna rezervacija unaprijed.

Za točnu lokaciju skenirati qr code

OPG ĆUSA, AGROTURIZAM LOLINA VATRENICA

Šopot 24, 23420 Benkovac,
Ravni kotari

+385 95 366 0276

opgcusa@gmail.com





HR

U srcu Šopota kod Benkovca, Agroturizam „Lolina vatrenica” goste dočekuje kao svoju obitelj. U toplini stare konobe nude domaće specijalitete - od svježe pečenog kruha do hladne plate s vlastitim suhomesnatim proizvodima. U konobi se, uz prethodni dogovor, pripremaju i jela po narudžbi, a posebnu čar daju tradicionalna jela ispod peke.
Posebna je poslastica Benkovački prisnac, kolač po receptu starom 150 godina. Uz bogatstvo okusa, posjetitelji mogu uživati i u posebnom doživljaju uz magarce te kušati magareće mlijeko, cijenjeno zbog svojih iznimnih nutritivnih vrijednosti. Ovdje, među domaćim delicijama i toplim osmijesima, osjetit ćete pravu gostoljubivost dalmatinskog zaleđa i povezanost s tradicijom.

EN

In the heart of Šopot, near Benkovac, the “Lolina vatrenica” agritourism estate welcomes guests as if they were family. In the warmth of its old tavern, visitors can enjoy traditional local specialities - from freshly baked bread to cold platters featuring the estate’s own cured meat products. The tavern also prepares made-to-order dishes by prior arrangement, with traditional meals cooked under the *peka* bell lid adding a particularly authentic touch.
A special treat is Benkovac *prisnac*, a cake made according to a 150-year-old recipe. Alongside this wealth of flavours, visitors can enjoy a unique experience with donkeys and taste donkey’s milk, prized for its exceptional nutritional value. Here, amid homemade delicacies and warm smiles, you will experience the genuine hospitality of the Dalmatian hinterland and its deep connection to tradition.





PROIZVODI U PONUDI

Voće i povrće iz vrta, suhomesnati proizvodi, vino, ulje, tradicionalni kolači

PRODUCTS ON OFFER

Fresh homegrown fruits and vegetables, cured meat, wine, oil, and traditional pastries



MJESEC domaćih okusa

OTVORENA VRATA LOKALNIH PROIZVOĐAČA - STUDENI 2026.

Na OPG-u Didini vrtovi u Dragama cijeli mjesec možete kupiti mlado maslinovo ulje i domaće mendule u cukru po posebnoj cijeni, a nedjeljom vas čeka obiteljski ručak među maslinicima: primorska peka, teletina polako pečena ispod peke, a za kraj domaće kroštule i mendule.

Nakon ručka prošećite tematskim stazama do vidikovca kulturne baštine. Posjet je besplatan, a pogled vrijedi svakog koraka.

Cijeli mjesec
Mlado ekstra djevičansko maslinovo ulje, 0,5 l – 15 € (umjesto 23 €)
Mlado ekstra djevičansko maslinovo ulje, 0,25 l – 10 € (umjesto 15 €)
Mendule u cukru, 150 g – 5 €

Nedjeljni ručak na gospodarstvu
Nedjeljama u studenom
Primorska peka, desert (kroštule i mendule u cukru) i jedno piće po izboru (čaša crnog ili bijelog vina ili soka) – 30 € po osobi

Besplatan posjet tematskim stazama i vidikovcu kulturne baštine.

Isključivo uz najavu, najmanje 48 sati unaprijed.

Za točnu lokaciju skenirati qr code

OPG DIDINI VRTOVI, AGROTURIZAM PLAVICA

Jadranska turistička cesta 24 C
23211 Drage, Pakoštane
+385 91 635 4022
info@plavica.hr

HR

Između Vranskog jezera i Jadranskog mora, Agroturizam Plavica pruža nezaboravan gastronomski doživljaj Dalmacije! Obitelj Stojanov u novoizgrađenoj kušaonici koja prima oko 40 ljudi, gostima nudi jela s domaćim, ekološkim namirnicama – od raznih ukusnih peka, preko pancete, pršuta, sira do domaćih slastica. Uz to, proizvode nagrađivano ekstra-djevičansko maslinovo ulje. Novouređena Staza kulturne baštine s vidikovcem kroz niz interpretacijskih postaja posjetiteljima približava prirodu, tradiciju, gastronomiju i način života ovog kraja, uz poseban doživljaj panoramskog pogleda na more i otoke.

EN

Nestled between Vrana Lake and the Adriatic Sea, Plavica agrotourism estate offers an unforgettable culinary impression of Dalmatia! The Stojanov family welcomes their guests in a newly built tasting room, which can accommodate up to 40 people, serving dishes made from local, organic ingredients. From a variety of delicious dishes roasted under the bell (*peka*), to pancetta, prosciutto, cheese, and homemade desserts, the menu is a feast for your senses. Additionally, the estate produces award-winning extra virgin olive oil. The newly renovated Cultural Heritage Trail, featuring a viewpoint and a series of interpretation stations, offers visitors an insight into the nature, traditions, gastronomy and way of life of the area, complemented by panoramic views of the sea and islands.











PROIZVODI U PONUDI

Voće i povrće iz vrta, peka, ražanj, domaće meso, suhomesnati proizvodi, maslinovo ulje, kolači, ušećerene bajame

PRODUCTS ON OFFER

Fresh homegrown fruit and vegetables, roasted dishes, skewered meat, homemade fresh and cured meat dishes, olive oil, cakes, and candied almonds

MJESEC domaćih okusa

OTVORENA VRATA LOKALNIH PROIZVOĐAČA - STUDENI 2026.

U Salima na Dugom otoku obitelj Filipi u svojoj uljari Zlatna kap proizvodi nagrađivano ekstra djevičansko maslinovo ulje i prerađuje masline za lokalne maslinare.

Studeni je vrijeme novog ulja, pa je pravi trenutak da ga ponesete kući po posebnoj cijeni.

Cijeli mjesec

Ekstra djevičansko maslinovo ulje,
0,25 l i 0,5 l –
10 % popusta

Uz prethodnu najavu.

Za točnu lokaciju skenirati qr code

OPG FILIPI

Sali I 19, 23281 Sali, Dugi otok

+385 98 714 210

filipimare@gmail.com

HR

U uljari „Zlatna kap" na Dugom otoku, u mjestu Sali, Marko Filipi nudi visoko kvalitetno maslinovo ulje, ali i usluge prerade maslina za lokalne maslinare. Njegova strast prema maslinama, koju je naslijedio od obitelji, stvara zajednicu posvećenu održivom maslinarstvu. Obitelj Filipi ponosna je na svoje gostoprimstvo, nudeći posjetiteljima domaće specijalitete koji savršeno pašu uz njihovo vrhunsko, nagrađivano maslinovo ulje. Uz modernu tehnologiju, njihova uljara predstavlja spoj tradicije i inovacije na ovom slikovitom otoku.

EN

At the "Zlatna kap" olive oil mill in the town of Sali on Dugi Otok island, Marko Filipi produces high-quality olive oil and offers olive processing services for local farmers. His deep-rooted passion for olives, a family tradition, inspires a community committed to sustainable cultivation. The Filipi family welcomes guests with heartfelt hospitality, offering artisanal delicacies crafted to complement their acclaimed olive oils. Their mill, where cutting-edge innovation meets timeless tradition, stands as a testament to the island's enduring beauty.









PROIZVODI U PONUDI

Ekstra djevičansko maslinovo ulje

PRODUCTS ON OFFER

Extra virgin olive oil

MJESEC domaćih okusa

OTVORENA VRATA LOKALNIH PROIZVOĐAČA - STUDENI 2026.

Miris tek ispečenog kruha i prisnaca dočekat će vas na gospodarstvu obitelji Gašpar u srcu Ravnih kotara.

Srijedom i četvrtkom u studenom pripremaju domaće pekarske specijalitete po tradicionalnim recepturama, a vi ih možete kupiti po posebnoj cijeni.

Srijedom i četvrtkom u studenom
Domaći prisnac, priška i kruh
20 % popusta

Najava dan ranije.

Za točnu lokaciju skenirati qr code

OPG MATE GAŠPAR

Gornje Ceranje 11
23420 Gornje Ceranje
Ravni kotari

+385 98 921 4420

gasparantonia248@gmail.com

HR

OPG Mate Gašpar iz Gornjih Ceranja savršeno dočarava autentične okuse Bukovice. Uz janjetinu i teletinu ispod peke, ovdje možete probati prišku - tradicionalni beskvasni kukuruzni kruh koji donosi okus prošlosti, te prisnac, slani kolač pečen pod pekom, napravljen od domaćih jaja, skorupa, kukuruznog brašna i sira. Obitelj Gašpar omogućuje posjetiteljima da iskuse seoske aktivnosti i uživaju u domaćim proizvodima koji pričaju priču o životu u Bukovici.

EN

Mate Gašpar family estate in Gornje Ceranje beautifully captures the authentic flavours of Bukovica. Here, you can savour lamb and veal roasted under the bell (*peka*), along with *priška* – a traditional unleavened corn bread that evokes the tastes of yesteryear – and *prisnac*, a savory pie baked under the bell, made from fresh eggs, cream, cornmeal, and cheese. The Gašpar family invites visitors to try out rural activities and taste our homemade delights that paint a picture of life in Bukovica.











PROIZVODI U PONUDI

Prisnac, priška, domaće meso i suhomesnati proizvodi, sir, kolači i slastice

PRODUCTS ON OFFER

***Prisnac* cake, *priška* bread, homemade fresh and cured meat dishes, cheese, cakes, and desserts**

MJESEC domaćih okusa

OTVORENA VRATA LOKALNIH PROIZVOĐAČA - STUDENI 2026.

Na Pašmanu obitelj Matulić stvara okuse otoka te prirodnu kozmetiku. Cijeli mjesec njihov kozmetički paket možete kupiti po posebnoj cijeni, a tri dana vas čeka besplatno kušanje.

Cijeli mjesec u webshopu:
„Otočni paket emocija" – 34,20 € (umjesto 38 €)
Paket prirodne kozmetike:
• Naturelle 30 ml: univerzalni balzam za osjetljivu kožu lica, ruku, laktova i usana
• Sea Tail 30 ml: hranjiva, hidratantna i zaštitna krema za ruke
• Immortelle 30 ml: hidratantna krema za lice od smilja, za normalnu i suhu kožu
Popust od 10 % vrijedi samo za ovaj paket, uz kupon TZZADAR na opgmatulic.com.

Besplatna degustacija u dućanu
12., 13. i 14. studenoga, u 12:00
Kušat ćete:
• gin-tonic s maraškom (njihov gin i aceto od maraške)
• vermut, vino aromatizirano otočkim biljem
• aceto od smokve Pašman Libre i aceto od maraške
• ljuti umak Pašmanero
Isprobajte i njihovu prirodnu kozmetiku te poslušajte priču o tome kako nastaju njihovi proizvodi.

Obavezna najava e-mailom (ana@opgmatulic.com) najkasnije dan ranije, kako bi sve bilo pripremljeno za točan broj gostiju.

Za točnu lokaciju skenirati qr code

OPG MATULIĆ

Obala tamarisa 26, 23262 Pašman
+385 98 994 1634
modusvive@gmail.com
ana@opgmatulic.com
www.opgmatulic.com

HR

OPG Matulić, koji vode supružnici Ana i Krsto Matulić, nudi vrhunske otočke proizvode nastale na otoku Pašmanu. Njihov ljuti umak Pašmanero te balzamični ocat Pašman Libre od zelenih smokava postali su omiljeni među brojnim gurmanima. Pašman Libre i Maraška, aromatični ocat od višnje maraške, osvojili su više međunarodnih nagrada, među kojima se ističe prestižni Great Taste Award. Krsto neprestano eksperimentira s novim delikatesama, poput tamne čokolade Choco Libre s acetom i maslinovim uljem, dok Ana izrađuje prirodnu kozmetiku na bazi biljnih ulja i hidrolata, obogaćenu eteričnim uljima smilja, naranče i lavande. Posjetite ih na Pašmanu, u njihovom posebnom dućanu, i otkrijte autentične okuse i mirise ovog prekrasnog otoka!

EN

Matulić Family Farm, run by husband and wife Ana and Krsto Matulić, offers premium island products made on the island of Pašman. Their Pašmanero hot sauce and Pašman Libre balsamic vinegar made from green figs have become favourites among food lovers. Pašman Libre and Maraška, an aromatic vinegar made from Marasca cherries, have won several international awards, including the prestigious Great Taste Award. Krsto is constantly experimenting with new delicacies, such as Choco Libre dark chocolate with aceto and olive oil, while Ana creates natural cosmetics based on plant oils and hydrosols, enriched with essential oils of immortelle, orange, and lavender. Visit them on Pašman at their unique shop, and discover the authentic flavours and scents of this beautiful island!









PROIZVODI U PONUDI

Aceta od smokve, domaćeg chillija, maraške, prirodna kozmetika od otočkih biljaka, aromatizirane soli, ručno rađena tamna čokolada

PRODUCTS ON OFFER

Fig vinegar, chilli vinegar, Marasca cherry vinegar, natural cosmetics made from island plants, flavoured salts, and handcrafted dark chocolate

MJESEC domaćih okusa

OTVORENA VRATA LOKALNIH PROIZVOĐAČA - STUDENI 2026.

U ribarskim Kalima obitelj Kolega priprema više od 40 morskih delicija: sušenu, mariniranu i slanu ribu, hobotnicu, kozice i morske paštete.

Srijedom i četvrtkom u studenom sjednite za njihov stol i kušajte tradicionalna jela od suhe ribe, brudet ili na bianco, po posebnoj cijeni.

Srijedom i četvrtkom, od 10:00 do 15:00

Dnevni riblji meni s jelima od suhe ribe, brudet ili na bianco – 20 % popusta

Slani i marinirani inćuni – 10 % popusta

Dnevni riblji meni objavljuju dan ranije na Instagram profilu @mocun.hr.

Za točnu lokaciju skenirati qr code

RIBARSKI OBRT MOĆUN

Obala Kaljskih ribara i pomoraca 26
23272 Kali, Ugljan

+385 98 813 407

markokolega78@gmail.com

HR

Na predivnom otoku Ugljanu, u ribarskom mjestu Kali, Marko Kolega iz obrta „Moćun" transformira morsku tradiciju u pravi kulinarski doživljaj. Od 2005. godine, on i supruga Katarina proizvode više od 40 vrsta morskih delicija poput mariniranih i slanih inćuna, sušene ribe, mariniranih krakova hobotnice, mesa kozica... Gosti imaju priliku sudjelovati u procesu, uživajući u ekskluzivnim degustacijama koje uključuju filetiranje ribe i pripremu specijaliteta poput morskih pašteta ili pak tatara i carpaccia. Markov pristup radu temelji se na preciznosti i strasti prema moru, stvarajući jedinstvene okuse koji pričaju priču o otoku i njegovoj bogatoj tradiciji.

EN

On the beautiful island of Ugljan, in the fishing village of Kali, Marko Kolega of the "Moćun" sole proprietorship is turning maritime traditions into an extraordinary culinary experience. Since 2005, he and his wife Katarina have been crafting over 40 varieties of seafood delicacies, including marinated and salted anchovies, dried fish, marinated octopus tentacles, and shrimp meat. Guests are invited to take part in the process, joining exclusive tasting sessions that feature fish filleting and the preparation of dishes like seafood pâté, tartare, and carpaccio. Marko's work is rooted in precision and a deep passion for the sea, creating unique flavours that share the island's rich heritage with newcomers.



PROIZVODI U PONUDI

Riblji specijaliteti; sušena, marinirana, slana riba i morski plodovi

PRODUCTS ON OFFER

Fish specialties; dried, marinated, salted fish, and seafood







MJESEC domaćih okusa

OTVORENA VRATA LOKALNIH PROIZVOĐAČA - STUDENI 2026.

Isplovite s pravim ribarima i doživite more Ražanca iz prve ruke. Bacite mrežu, pomozite izvući ulov, a zatim uživajte u njemu, svježe pripremljenom u konobi.

Cijeli mjesec, svaki dan, uz 20 % popusta.

Cijeli mjesec

Ribolovni izlet s ručkom od ulova – 88 € po osobi
(umjesto 110 €)

Cjelodnevni izlet brodom, 6–7 sati. Ulov se po povratku priprema u konobi.

Kraći ribolovni izlet s marendom – 56 € po osobi (umjesto 70 €)

Izlet brodom od 4 sata uz hladni pijat na brodu.

Uz najavu najmanje 24 sata unaprijed.

Za točnu lokaciju skenirati qr code



RIBARSKI OBRT NEFALI

Ražanac XI br. 23, 23248 Ražanac
+385 91 546 1965
r.o.nefali@outlook.com

HR

Marko Kožul, mladi ribar iz Ražanca, nudi jedinstveno iskustvo ribolovnih avantura i upoznavanje života Dalmatinca iz prve ruke. Njegove ture započinju ranim jutarnjim satima polaskom na more, gdje gosti mogu uživati u cjelodnevnom ribolovu. Nakon tog jedinstvenog iskustva, ribu priprema u malenoj konobi, s domaćim maslinovim uljem i povrćem iz obiteljskog vrta. Ova kombinacija ribolova i gastronomije pruža pravi okus Mediterana, stvarajući nezaboravne uspomene za cijelu obitelj.

EN

Marko Kožul, a young fisherman from Ražanac, offers a unique opportunity to embark on fishing adventures while getting a firsthand impression of the Dalmatian day-to-day life. His tours begin with setting sail into the sea in the early morning, allowing guests to indulge in a full day of fishing. After the adventure, he will serve you your catch in his charming konoba, using homemade olive oil and home-grown vegetables. This perfect mix of fishing and culinary tradition offers a true taste of the Mediterranean, creating unforgettable family moments.

PROIZVODI U PONUDI

Svježa riba na sve načine, krumpir i povrće iz vrta





PRODUCTS ON OFFER

Fresh fish prepared in various ways, home-grown potatoes and vegetables





MJESEC domaćih okusa

OTVORENA VRATA LOKALNIH PROIZVOĐAČA - STUDENI 2026.

Za obiteljskim stolom Prtenjača dočekat će vas aperitiv dobrodošlice i domaća kuhinja Ravnih kotara.

Birajte između bogatog menija s pekom ili laganijeg s domaćim pršutom, sirevima i telećim rižotom, a cijeli mjesec oba po posebnoj cijeni.

Cijeli mjesec

Meni s pekom –
30 € po osobi
Aperitiv dobrodošlice · juha · peka (meso po izboru) · kruh · salata · desert

Meni s telećim rižotom –
24 € po osobi
Aperitiv dobrodošlice · hladna plata s pršutom i sirevima · teleći rižoto · kruh · desert

Cijene uključuju 20 % popusta.

Rezervacije za grupe od najmanje 8 osoba, najava dan ranije.

Za točnu lokaciju skenirati qr code

AGROTURIZAM PRTENJAČA

Polača 293, 23423 Polača

+385 91 519 6240

agroturizam.prtenjaca@gmail.com







HR

Agroturizam Prtenjača u Polači obiteljska je priča Jerka, roditelja Vesne i Prle, brata Roka, nevjeste Tee, supruge Ane Marije i bake Ružice, čiji recepti čuvaju okuse tradicije. Poslužuju hladne plate s lokalnim pršutom, pancetom i sirevima, domaću paštetu od tune, hobotnicu na salatu, teleći i crni rižot te mesnu ili riblju peku. Obrok zaokružuju Vesnine domaće štrudle, a cjelokupnu ponudu upotpunjuju vlastita vina, likeri i rakije. Rezervacija je obavezna.

EN

Prtenjača Agrotourism in Polača is a family story shared by Jerko, his parents Vesna and Prle, his brother Roko, sister-in-law Tea, wife Ana Marija, and grandmother Ružica, whose recipes preserve the flavours of tradition. They serve cold platters featuring local prosciutto, pancetta and cheeses, homemade tuna pâté, octopus salad, veal and black risotto, as well as meat or fish prepared *peka*-style. The meal is rounded off with Vesna's homemade strudels, while the overall offering is complemented by their own wines, liqueurs and spirits. Reservations are required.





PROIZVODI U PONUDI

Vino, maslinovo ulje, likeri, rakije

PRODUCTS ON OFFER

Wine, olive oil, liqueurs and spirits



MJESEC domaćih okusa

OTVORENA VRATA LOKALNIH PROIZVOĐAČA - STUDENI 2026.

Na imanju obitelji Budiša u Gračacu od ličke jabuke nastaju sokovi, rakije i likeri.

Zadnji tjedan studenog pravo je vrijeme da u njihovom shopu odaberete poklone za nadolazeće blagdane.

Od 23. do 29. studenoga
- 15 % popusta

rakije i likeri
u bocama od 0,5 l i 0,7 l

poklon kutije s jednom ili dvije boce

poklon kutija s tri bočice rakije
od 0,05 l

Za točnu lokaciju skenirati qr code

SOKOL FEEL GOOD ESTATE

Vranska 20, 23440 Gračac

+385 91 722 7676

+385 95 546 5893

info@lickisokol.com

www.lickisokol.com

HR

U srcu Like, „Sokol – Feel Good Estate" imanje obitelji Budiša, nudi jedinstveno iskustvo prirode uz odlične lokalne specijalitete. Krešimir i Božica Budiša spojili su ljubav prema prirodi s poduzetništvom, stvarajući ekološke sokove i rakije na bazi lokalne ličke jabuke, bez šećera i konzervansa, uz dodatne okuse drugih lokalnih voćki poput višnje i oraha. Gosti također mogu uživati u ličkoj peki, roštilju te aktivnostima poput streličarstva i paintballa, čime je „Sokol" idealan za obiteljski odmor, teambuilding, ali i povratak prirodi i okusima koje osvajaju na prvu.

EN

In the heart of Lika, "Sokol – Feel Good Estate", owned by the Budiša family, offers a unique nature experience paired with delightful local delicacies. Krešimir and Božica Budiša have combined their passion for nature with entrepreneurship, crafting organic juices and spirits from locally sourced Lika apples, free from sugar and preservatives, and enhanced with flavours from other local fruits like cherries and walnuts. Guests can also savour traditional dishes of Lika, like dishes roasted under the bell (*peka*), and partake in activities such as archery and paintball, making "Sokol" the perfect destination for family vacations, team-building events, or simply reconnecting with nature and indulging in flavours that captivate from the very first bite.









PROIZVODI U PONUDI

Proizvodi na bazi domaće ličke jabuke: sokovi, rakije, likeri

PRODUCTS ON OFFER

Products made from locally sourced Lika apples: juices, brandies, and liqueurs

MJESEC domaćih okusa

OTVORENA VRATA LOKALNIH PROIZVOĐAČA - STUDENI 2026.

U srcu Bukovice dočekat će vas stol pun domaćih okusa i priča ovoga kraja. Cijeli mjesec njihov najpopularniji sezonski meni nudi se po posebnoj cijeni, a društva koja dođu u većem broju dobivaju besplatne ručkove.

Cijeli mjesec

Sezonski meni –
39 € po osobi
(10 % popusta)
• Dobrodošlica: domaći likeri od višnje i oraha uz suhe smokve i ušećerene bajame
• Bukovačka degustacija: pršut, kulenova seka, mladi kravlji sir, miješani ovčji i kravlji sir, maslinovo ulje, čvarci i masline uz vrući domaći kruh
• Glavno jelo: peka s pulastrom i teletinom, krumpirom i povrćem, uz sezonsku salatu
• Desert: štrudla od jabuka

Pogodnosti za grupe
• 4 + 1 gratis: uz rezervaciju ručka za četiri osobe, peta osoba ruča besplatno
• 8 + 2 gratis: uz rezervaciju ručka za osam osoba, još dvije osobe ručaju besplatno

Uz prethodnu rezervaciju.

Za točnu lokaciju skenirati qr code

AGROTURIZAM SRCE BUKOVICE

Rodaljice 24A, 23420 Rodaljice

+385 91 605 6001

srcebukovice@gmail.com



PROIZVODI U PONUDI

Sokovi, sirupi, vina, maslinovo ulje

PRODUCTS ON OFFER

Juices, syrups, wines, olive oil







HR

Agroturizam Srce Bukovice u Rodaljicama nastao je iz želje obitelji da sačuva didovinu i ljubav prema životu na selu. Majka i sin, Marina i Stipe, gostima nude domaće sireve, pršut, kruh ispod peke, povrće iz vlastitog vrta, starinske kolače te prirodne sokove i sirupe. Posebno su ponosni na peke. Kroz radionice, lokalni govor, običaje i priče domaćina posjetitelji upoznaju autentičnu Bukovicu. Posjet je moguć uz prethodnu najavu.

EN

Srce Bukovice Agrotourism in Rodaljice grew out of the family's desire to preserve their ancestral home and their love of rural life. Mother and son, Marina and Stipe, offer guests homemade cheeses, prosciutto, bread baked under a traditional *peka* bell, vegetables from their own garden, traditional pastries, and natural juices and syrups. They are particularly proud of their *peka* dishes. Through workshops, local dialect, customs and stories shared by the hosts, visitors can discover the authentic spirit of Bukovica. Visitors are welcome by prior arrangement.





MJESEC domaćih okusa

OTVORENA VRATA LOKALNIH PROIZVOĐAČA - STUDENI 2026.

Na obiteljskom poljoprivrednom gospodarstvu Šinjorina Smokva prošetat ćete imanjem i upoznati dalmatinske autohtone pasmine životinja koje uzgajaju.

Saznat ćete i kako nastaju njihovi ekološki pekmezi od smokve, dunje, maraške, šljive i mandarine, bez dodanog šećera.

Obilazak prati edukacija, a zatim slijedi degustacija. Pekmeze možete ponijeti kući kao poklon ili suvenir, idealan za nadolazeće blagdane.

Cijeli mjesec
Obilazak imanja s dalmatinskim autohtonim pasminama životinja, edukacija i degustacija eko pekmeza

Uz prethodnu najavu.

Za točnu lokaciju skenirati qr code

OPG ŠINJORINA SMOKVA

Poljica 161, 23235 Poljica
+385 98 955 0642
+385 98 192 8744
sinjorina.smokva@gmail.com

HR

U zadarskom zaleđu, u mjestu Poljica, OPG „Šinjorina" obitelji Sandre Babac i Alana Damjanića nudi jedan osobit doživljaj ove poznate mediteranske namirnice – smokve. Osim vrhunskih ekoloških proizvoda, gosti uživaju u pripremi jela i degustaciji lokalnih specijaliteta u obiteljskoj kuhinji, uključujući „Šinjorina snack" – paška skuta, zapečene smokve i panceta, marmelada od smokava, sve posluženo na smokvinom listu. Nekad, ako vrijeme dopusti, gosti se mogu okušati u branju smokava, pa onda, u njihovu hladu uživati u delicijama koje sa strašću i inovativnošću sprema Sandra, nositeljica obiteljskog gospodarstva.

EN

In the picturesque region of Poljica, near Zadar, the "Šinjorina" family estate, run by Sandra Babac and Alan Damjanić, offers a unique experience centred around a beloved Mediterranean delicacy – the fig. Guests are treated to exceptional organic products and have the opportunity to participate in the preparation and tasting of local specialties in a warm family kitchen. One highlight is the "Šinjorina snack", featuring Pag cheese whey, baked figs with pancetta, and fig jam, all elegantly served on a fig leaf. Weather permitting, visitors can also try their hand at fig picking, followed by indulging in the delightful dishes crafted with passion and creativity by Sandra, the heart of the family farm.









PROIZVODI U PONUDI

Proizvodi od smokve, dunje, maraške, šljiva i mandarina

PRODUCTS ON OFFER

Products made from figs, quinces, sour cherries, plums, and mandarins

MJESEC domaćih okusa

OTVORENA VRATA LOKALNIH PROIZVOĐAČA - STUDENI 2026.

OPG ŠIME ŠKAULJ

U Nadinu, na 20 hektara vinograda, obitelj Škaulj proizvodi vina koja su postala prepoznatljiv okus Ravnih kotara, među njima i kupažu Karl Gustav.

Obiđite vinariju, kušajte njihova vina uz domaći zalogaj i ponesite omiljenu bocu kući po posebnoj cijeni.

Cijeli mjesec

Degustacija vina uz snack – 10 % popusta

Sva vina iz ponude – 15 % popusta

Uz prethodnu najavu.

Za točnu lokaciju skenirati qr code

Nadin 23, 23420 Benkovac

+385 92 268 7962

tskaulj@gmail.com





HR

U Nadinu se smjestila Vinarija Škaulj, u kojoj se ljubav prema vinovoj lozi njeguje već pet generacija. Na 20 hektara uzgajaju autohtone i međunarodne sorte te godišnje proizvode oko 100.000 litara nagrađivanih vina. Posebno se ističe Karl Gustav, kupaža nazvana po švedskom kralju. Posjetitelji mogu obići vinariju i uživati u degustacijama uz domaće delicije, a za grupe se uz najavu pripremaju peka i janjetina s ražnja.

EN

Škaulj Winery in Nadin has been nurturing a passion for grape growing for five generations. On 20 hectares, they cultivate both indigenous and international grape varieties and produce around 100,000 litres of award-winning wine each year. A particular highlight is Karl Gustav, a blend named after the King of Sweden. Visitors can tour the winery and enjoy tastings accompanied by homemade delicacies, while *peka* and spit-roasted lamb can be prepared for groups by prior arrangement.





PROIZVODI U PONUDI

Vina, likeri, maslinovo ulje

PRODUCTS ON OFFER

Wines, liqueurs, olive oil



MJESEC domaćih okusa

OTVORENA VRATA LOKALNIH PROIZVOĐAČA - STUDENI 2026.

U Nadinu, među ekološkim vinogradima obitelji Vinketa, vino se kuša uz priču. Njihova najomiljenija degustacija vodi vas kroz tri vina, bijelo, rosé i crno, uz kratku prezentaciju o sortama grožđa, proizvodnji, okusima i mirisima, a prati je plata proizvoda lokalnih OPG-ova. Najdraža vina i likere ponesite kući po posebnoj cijeni.

Cijeli mjesec

Degustacija vina uz hladnu platu
27 € po osobi
(10 % popusta uključeno u cijenu)
3 vina: bijelo, rosé i crno
kratka prezentacija o sortama grožđa, proizvodnji, karakteristikama, okusima i mirisima
hladna plata s proizvodima lokalnih OPG-ova: sir, pršut, kobasice, maslinovo ulje, kruh, orašasti plodovi, sezonsko voće i povrće
trajanje: 90 minuta

10 % popusta na sve degustacijske pakete

20 % popusta na sva vina
(13 etiketa različitih godišta)

20 % popusta na voćne likere
(16 okusa)

Isključivo uz prethodnu najavu.

Za točnu lokaciju skenirati qr code

OPG VINA VINKETA

Nadin 135, 23420 Benkovac
+385 98 909 7540
vinavinketa@gmail.com





HR

Vinarija Vinketa u Nadinu obiteljska je priča koju je započeo Živko, a danas je nastavljaju sin Vedran i njegova supruga Anita. Proizvode 12 etiketa vrhunskog ekološkog vina, maslinovo ulje od oblice te 18 vrsta domaćih likera. Gosti mogu uživati u degustacijama, šetnjama vinogradima, domaćim platama i tradicionalnim jelima poput peke te privatnim događanjima u vinogradu i masliniku uz zalazak sunca. Dolazak je moguć isključivo uz prethodnu najavu.

EN

Vinketa Winery in Nadin is a family story started by Živko and now continued by his son Vedran and his wife Anita. They produce 12 labels of premium organic wine, olive oil made from the Oblica variety, and 18 types of homemade liqueurs. Guests can enjoy tastings, walks through the vineyards, homemade platters and traditional dishes such as *peka*, as well as private events in the vineyard and olive grove at sunset. Visits are available exclusively by prior arrangement.

PROIZVODI U PONUDI

Vino, maslinovo ulje

PRODUCTS ON OFFER

Wine, olive oil







MJESEC domaćih okusa

OTVORENA VRATA LOKALNIH PROIZVOĐAČA - STUDENI 2026.

Studeni je vrijeme novog maslinovog ulja, a na gospodarstvu Zagorac možete ga kušati čim je stiglo iz uljare.

Njihovo nagrađivano ulje Olea Tinia nastaje u maslinicima Ravnih kotara.

U kušaonici ga upoznajte uz priču o berbi i preradi, a najdraže ponesite kući po posebnoj cijeni.

Cijeli mjesec
10 % popusta na sve proizvode: maslinova ulja, čaj i ulje od gospine trave

Srijedama u studenom
Besplatna degustacija mladog maslinovog ulja

Uz prethodnu najavu.

Za točnu lokaciju skenirati qr code

OPG ZAGORAC MILENKO

Polača 33, 23423 Polača, Ravni kotari

+385 98 914 8948

info@opg-zagorac.hr

oleatinia@gmail.com

www.opg-zagorac.hr





HR

U srcu Ravnih kotara, OPG Milenko Zagorac na povijesnim obroncima Tinja uzgaja 1.150 maslina, čije ekstra djevičansko maslinovo ulje brenda „Olea Tinia" osvaja nagrade. Posjetitelji mogu uživati u modernoj kušaonici, otvorenoj 2023. godine, gdje se uz ulje nude domaće delicije: pršut, panceta, mladi kravlji sir, kruh i crno vino. Ova obiteljska priča spaja tradiciju, povijest i vrhunsku kvalitetu te pruža najbolje iskustvo dalmatinskog gostoprimstva.

EN

Located in the heart of Ravni Kotari, Milenko Zagorac family estate cultivates 1,150 olive trees on the historic slopes surrounding the village of Tinj, producing award-winning extra virgin olive oil under the brand "Olea Tinia". Visitors can enjoy a modernly equipped tasting room, which opened in 2023, where they can savour local specialties such as prosciutto, pancetta, fresh cow's cheese, bread, and red wine alongside the olive oil. This family-run venture beautifully intertwines tradition, history, and exceptional quality, offering an unforgettable experience of Dalmatian hospitality.





PROIZVODI U PONUDI

Ekstra djevičansko maslinovo ulje, pršut, panceta, pečenica, mladi kravlji sir, kruh te crno vino

PRODUCTS ON OFFER

Extra virgin olive oil, prosciutto, pancetta, roasted pork, fresh cow's cheese, bread, and red wine

MJESEC domaćih okusa

OTVORENA VRATA LOKALNIH PROIZVOĐAČA - STUDENI 2026.

Na Dugom otoku obitelj Žampera proizvodi sireve od ekološkog kozjeg mlijeka.

Svratite u njihovu siranu i ponesite kući poklon paket od tri vrste sira, idealan za blagdanski stol ili kao dar.

Cijeli mjesec

Poklon paket sireva (cca 660 g) – 25 € (umjesto 29 €)

- Golija: kozji sir od kuhanog mlijeka s dodatkom jabučnog octa
- Žmanski polutvrdi: od pasteriziranog mlijeka s prirodnim sirilom
- Žmanski tvrdi: od pasteriziranog mlijeka

Promotivna cijena vrijedi pri kupnji u sirani, uz prethodnu najavu.

Za točnu lokaciju skenirati qr code



OPG ŽAMPERA

Žman 139 A, 23282 Žman, Dugi otok

+385 91 882 9332

nikicazampera@gmail.com

www.opg-zampera.hr

HR

OPG Žampera, smješteno u slikovitom selu Žman na Dugom otoku, specijalizirano je za uzgoj koza, čime se stvaraju njihovi jedinstveni sirevi. Ova obiteljska tradicija traje već 30 godina, a u njihovoj novoj, modernoj kušaoni gosti mogu uživati u raznovrsnim ekološki proizvedenim sirevima, pršutu, panceti i domaćem kruhu. Njihovi inovativni pristupi omogućavaju stvaranje sira koji se odlično uklapa u moderne kulinarske trendove, čime se dodatno ističu na tržištu. Posjetite OPG Žampera i otkrijte okuse koje će vas zasigurno oduševiti!

EN

Žampera family estate, located in the charming village of Žman on Dugi Otok, specialises in goat farming, culminating in their signature island cheese. This family tradition has been thriving for 30 years, and in their new, modern tasting room, visitors can savour a variety of organically produced cheeses, prosciutto, pancetta, and homemade bread. Their innovative methods allow for the production of cheese that perfectly aligns with contemporary culinary trends, setting them apart in the market. Visit Žampera family estate and discover flavours that are sure to delight your palate!

PROIZVODI U PONUDI

Kozji sir, maslinovo ulje, suhomesnati proizvodi









PRODUCTS ON OFFER

Goat cheese, olive oil, cured meat