

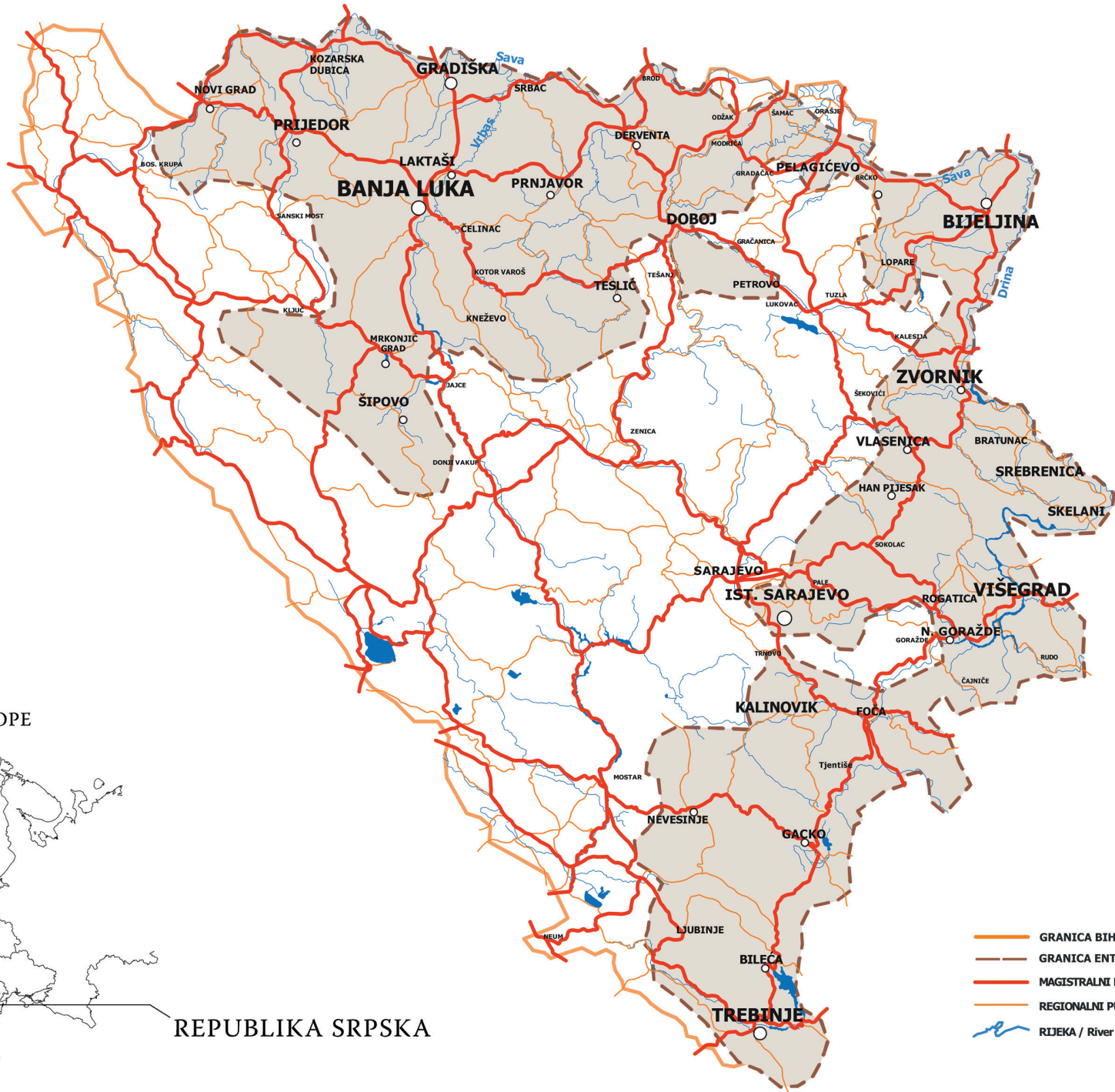
ENO I GASTRO VODIČ REPUBLIKE SRPSKE • 2012 /2013 • WINE & GASTRO GUIDE REPUBLIC OF SRPSKA

GASTRONAUT

REPUBLIKA SRPSKA • REPUBLIC OF SRPSKA

Tajne mirisa i ukusa
The secret fragrance and taste





EVROPA / EUROPE



REPUBLIKA SRPSKA



OPŠTE INFORMACIJE O REPUBLICI SRPSKOJ:

Površina: 25 053 km², ili 49% teritorije Bosne i Hercegovine

Broj stanovnika: Oko 1.400.000

Službeni jezik: Srpski, Hrvatski i Bošnjački

Administrativno sjedište: Banja Luka (oko 250.000 stanovnika)

Klima: Kontinentalna, planinska, sub-planinska i mediteranska

Vremenska zona: GMT+1hour

Valuta: Konvertibilna marka (KM)

Električna energija: 220 V, 50Hz

Kreditne kartice: Visa, Master Card i druge kreditne kartice su prihvaćene u većini većih prodavnica, hotela i restorana.

Važniji telefonski brojevi:

Policija: 122

Vatrogasci: 123

Hitna pomoć: 124

Pomoć na putu: 1285

MAIN FACTS ABOUT REPUBLIC OF SRPSKA

Area: 25 053 km², or 49% territory of Bosnia and Herzegovina

Population: around 1.400.000

Official languages: Serbian, Croatian and Bosnian

Administrative headquarter: Banja Luka (around 250.000 residents)

Climate: Mediterranean and alpine influences meet and create different types of climate in a relatively small area. In the south weather is warm, sunny and dry, with very mild winters. In the more continental areas summers are generally warm, occasionally hot, cool springs and autumns, and cold winters with considerable snowfall. The alpine climate rules the mountain terrains of the high Dinaric Alps above 1700meters.

The average temperature in January is -1°C and in July is 20°C

Time zone: GMT+1hour

Currency: Convertible Mark – 1 EUR=1.95KM

Voltage: 220 V, 50Hz

Credit Cards: Visa, Master Card and other cards are accepted in most of the stores, hotels and restaurants.

Important phone numbers:

Police: 122

Fire department: 123

Ambulance: 124

Emergency Roadside Service: 1285

SADRŽAJ / CONTENT

- **Uvod / Intro**
- **Jela Srpske / Meals of Srpska**
 - Plodne ravnice / Mellow plains
 - Ponosna gorja / Proud hills
- **Nešto posebno / Something special**
- **Običaji i dešavanja / Traditions and events**
 - **Vinski turizam / Wine tourism**
- **Restorani i agroturizam / Restaurants and agrotourism**



UVOD

Kada se putuje u neki novi kraj, regiju, hrana i piće Vas prvi dočekuju i žele Vam dobrodošlicu. Preko tih prvih dodira, ukusa i mirisa spoznajete i osjećate novu kulturu, ljude, novu sredinu. Pokušaćemo vas provesti kroz autentične gastro izazove Republike Srpske, približiti tradiciju i običaje vezane za hranu i piće, manifestacije njima u čast, otkriti Vam neke zaboravljene recepte te predstaviti najuspješnije restorane, rustikalne konobe gdje sve to možete probati. Nastojaćemo Vam odgovoriti na pitanja kada, šta i gdje jesti? Spremite se na nezaboravan vodič kroz tradicionalnu kuhinju, zaboravljene ukuse i mirise, osavremenjene i smjele kombinacije koje ostavljaju bez daha. Zato opustite svoje pojaseve i krećemo...

INTRODUCTION

When you are traveling to a new destination or region, food and drinks will welcome you first. Over those first touches, tastes and smells you are making first perceptions of new culture, people and environment. We will try to guide you through the challenges of authentic Republic Srpska cuisine, traditions and customs related to food and drink and through important events in their honor. We will discover you some forgotten recipes, we will present you best restaurants, rustic taverns and other places where you can try it all. We will try to answer your questions when, what and where to eat? Get ready to be guided through unforgettable traditional cuisine, forgotten tastes and smells, modernized and daring food combinations that will leave you breathless. So relax your belts - we are starting...



JELA SRPSKE

Hiljadama godina unazad dok je zemlja izdašno radala, a različiti narodi se smjenjivali na ovom području u srcu Evrope istovremeno su se preplitali različiti ukusi i mirisi, priroda i njeni plodovi obogaćivali su se novim sastojcima i načinima pripreme. Od najprostijih narodnih jela do nevjerojatnih kombinacija sastojaka antičkih, keltskih, ilirskih, rimskih zatim možda i najveći uticaj otomanskih specijaliteta pa do skoro svih evropskih kuhinja, sve je to dovelo do raznolike gastronomske ponude koja može zadovoljiti i najrazmaženija nepca. Slastice, gurmanski užici, sirevi najrazličitijih vrsta, tijesta, vina autohtonih i internacionalnih sorti, rakija pripremana skoro od svega što raste, bogatstvo su preneseno iz davnina i oplemenjeno u sadašnjem vremenu.

Narodi ovih krajeva veliki su hedonisti kada je hrana u pitanju, nesebično će je podijeliti i uvijek je ima toliko da može nahraniti bar još nekoliko ljudi. Mali obroci su nepoznanica, ne samo u domovima već i na svim ostalim mjestima u kojima se služi hrana. Jednostavno se uživa u hrani i kapljici te stara poslovice “prestani da jedeš kada ti je najslade” jako je rijetko primjenjena kod nas. Uz ove divne gastro užitke umor vas napušta, tijelo se prepušta uživanju te ćete nerijetko zapjevati ili zaplesati jer je muzika nezaobilazan dio kompletnog uživanja u hrani našeg naroda. Kada se jede potpuno se uživa u hrani, jede se polako i popis jela je dugačak od supa, pita preko glavnih jela, salata i nekog slatkiša ili više vrsta njih na kraju. Upravo ovakav pristup hrani na koju se gleda sa poštovanjem i nikada se ne uzima olako, u samom je duhu našeg naroda. Punim stolom dočekaće vas prijatelj, poznanik, neko kod koga prvi put dolazite, ugostitelj, jer razočaranja za stolom ne smije biti. Upravo stoga na gastro karti Srpske svako će naći nešto za sebe, što mu odgovara i prija, što mu razgaljuje dušu i opušta tijelo, to vam obećavamo!

MEALS of SRPSKA

For thousands years back, while the land produced plentifully, and different nationalities rotated in this area in the heart of Europe, different tastes and scents intertwined at the same time, and the nature and its fruits got richer by using new ingredients and ways of making. From the most basic traditional meals to amazing combinations of ingredients found in ancient, Celtic, Illyrian, Roman specialities and perhaps the greatest influence of Ottoman specialities, to almost all the European cuisines, it all led to a diverse gastronomic offer that will please even the most particular tastes. Confections, gourmet pleasures, all kinds of cheese, dough, indigenous and international wine varieties and rakija (brandy) made of almost everything that can be grown represent the treasure brought from the past centuries and improved in the contemporary period.

People who live in this area are great hedonists when it comes to food, they will always share it selflessly and there is always enough to feed at least a few other people. Small meals are unknown not only in homes but in all other places where food is served. People simply enjoy food and a few sips, thus the old proverb “stop eating when it’s the nicest” is rarely applied here. These wonderful gastro pleasures make fatigue go away, your body gives over to enjoying and you will often sing or dance, since music is an inevitable part of enjoying in our food. When you eat, you should fully enjoy your food, eat slowly and the list of meals is very long, from soups and pies to main courses, salads or desserts or even a few kinds of desserts in the end. This approach to food where you look at food with respect and you never take it for granted is in the spirit of our people. You will be received with a full table by a friend, an acquaintance, a person in whose house you have never been before or a restaurant owner, because there can not be disappointment at the table. That is the reason why everyone can find something for themselves in the gastro map of Srpska, something that suits them and gives them pleasure, opens their soul up and relaxes their body, and that we promise!



MEALS of MELLOW PLAINS

Mellow plains, countless streams and thick forests have been fruitful and faithful to the man since ancient times. For centuries they have been awarding him with their fruits, but the man gives thanks to the land and nourishes it carefully. The meals are based on meat and vegetables, but pastry delicacies hold a special place. Countless variety of pies with unusual names, but of great taste, such as gužvara, kljukuša and ljevuša will surely make a pleasant surprise. Gourmet specialties such as čobanska (shepherd's), dubička or banjalučka steak prepared in a traditional way or under peka, and enriched with new aromas are only a part of what this area has to offer. Desserts made of juicy fruits, oriental desserts such as tulumba or baklava, and sweet, bitter drinks and spirits will round the moment of gastrodellirium. The specialties of this area cannot be imagined without seasonal domestic vegetables and fruit, honey and forest fruit of authentic quality and taste. Colors and smells, as well as modern decorations and friendly hosts will bring up in the right way the magic of the plains of Srpska.

GASTRONAUTILUS

Univerzalni pojmovi koje ćete susresti u svim dijelovima Srpske

APURA - Poslastica od sušenih šljiv, krušaka i jabuka, obavezno se dodaje i jedna ljekovita biljka koja raste u ovim krajevima ali je „tajna“ o kojoj biljci je riječ.

BANJALUČKI ČEVAP - Jedinstven među čevapima po svom izgledu, ukusu i načinu pripreme. Priprema se od mješavine mljevenog mesa sa začинима i još nekim tajnim sastojcima. Specifičnog je oblika od po četiri čevapa u tkz. "pločici", servira se u banjalučkoj lepinji.

BASA - Vrsta mekog sira pripremljenog od kravljeg mlijeka, karakteristično za petrovački kraj.

CICVARA - Ubraja se u starinska srpska jela. Najstarije recepture su zapisane još u manastirskim knjigama i u njima se cicvara priprema od brašna, žitarica, prije svega pšenice, ali i raži, ječma, ovsu, kukuruza. U rastopljeni masnoću se dodaje brašno i strpljivo miješa. Veliki majstori kuhinje tvrde da postoji i jedna „mala tajna“ da nikako ne smije da se mijenja smjer u kojem se miješa cicvara, to miješanje mora da bude neprestano i u jednom te istom ritmu.

ČOBANSKA ŠNICLA - Zapečene svinjske odreske prelijemo prelivom, napravljen od sušenih vrganja, meda, kajmaka i svježe ubranog začinskog bilja (majčina dušica, bosiljak...).

ČVARCI - Kuriozitet gastronomije, veoma cijenjeni među domaćim stanovništvom, prave se od masnijih dijelova svinje koji se tope kuvanjem te presaju da bi se iscjedio višak masnoće i da bi se razdvojili u sitnije komade. Neko dodaje i začine poput paprike ili bijelog luka, danas se eksperimentiše i sa kimom i susamom. Najčešće se jedu u zimsko doba.

ČEVAPI - Tradicionalno jelo Bliskog Istoka koje se odomaćilo na prostoru Balkana i doživjelo različite transformacije sastava, izgleda i ukusa. Mljeveno meso oblikovano u posebne valjuške ili u pločice, a veliki broj roštiljnica i restorana širom Srpske nude kao specijalitet pripremljen po sopstvenim receptima.

DIMLJENA KOLJENICA I BUTKICA - Koljenica se kuva oko pet sati, nakon čega se peče na visokoj temperaturi. Služi se sa domaćim pogačicama, renom i senfom.

DIMLJENI ŠARAN - Očišćen šaran se marinira (stavi u pajc) 2 dana, a zatim se suši na dimu 2 dana i takav servira uz odgovarajući prilog (gljive, krompir salata i sl.).

GERŠLA - oljušteni ječam, služi kao zamjena za pirinač te se upotrebljava u kašama i supama.

GRUŠEVINA - Pravi se kuvanjem ovčijeg slatkog mlijeka u jesen kada je mlijeko najgušće. Kada voda ispari i mlijeko se zgusne skida se sa vatre te se soli da bude ukusnije.



JELA PLODNIH RAVNICA

Plodne ravnice, bezbroj riječnih rukavaca, guste šume rodne su i vjerne čovjeku od davnina. Vjekovima ga nagrađuju svojim plodovima ali i čovjek se svojom vrijednošću zahvaljuje zemlji i brižljivo je njeguje. Jela se zasnivaju na mesu i povrću ali posebno mjesto zauzimaju brašnasti užici. Bezbroj varijacija na temu pita neobičnih naziva ali veoma podatnih okusa gužvara, zeljanica, krompiruša zasigurno će vas prijatno iznenaditi. Gurmanski specijaliteti poput čobanske, dubičke, banjalučke šnicle spremljene na tradicionalan način ili pod pekom obogaćenim novim aromama samo su dio onoga što nam nude ovi predjeli. Slastice od sočnih voćnih plodova, orijentalni slatkiši poput tulumba, baklava, zatim pića slatka, gorka, ljuta upotpuniće vam momenat gastrodellirijuma. Specijaliteti ovih krajeva jednostavno su nezamislivi bez obilja sezonskog, domaćeg povrća i voća, meda te šumskih plodova izvornog kvaliteta i ukusa. Boje i mirisi te moderne dekoracije i ljubazni domaćini na pravi način će vam dočarati magiju ravne Srpske.

GUŽVARA - Vrsta pite koja se pravi od osušenih kora bez nadjeva ili u nekim krajevima se nadjeva sirom i gužva prstima nakon čega se peče.

HELJDINA LJEVUŠA - Tijesto se mjesi od domaćeg heljadinog i pšeničnog brašna te se filuje smjesom od kajmaka i jaja.

HERCEGOVAČKI HLJEB - Ispečen na kamenoj ploči ili pod sačem.

HERCEGOVAČKI PRŠUT - Na hercegovačkom vjetru sušeni svinjski butevi, goveđe i ovčije meso dodatno oplemenjeno začinskim travama ovog podneblja.

JAGLE - Jelo od pšenične ili kukuruzne prekrupe, koje se kuva u slanoj vodi, zatim se ocijedi i preko se stavlja kajmak sa obarenog mlijeka.

JAGNJETINA ISPOD SAČA - U sač se stavlja jagnjetina sa dosta povrća, poklapa se i peče oko 2,5 sata. Sač se okolo zagme sa dosta uglja što ovom jelu daje specifičan ukus.

JAPRAK - Posebnom smjesom mesa i začina nadjeveni listovi mlade raštike ili vinove loze te začinjeni mirisnom mentom.

KAJMAK - Karakterističan za brdsko planinsko područje. Pravi se isključivo tradicionalnom metodom kuvanja mlijeka te skidanjem kore sa mlijeka koja se naziva kalica kajmaka koja se potom stavlja u kace, redom se soli i čuva u drvenim kacama dok ne sazri. Prema stepenu zrelosti kajmak u mješinama se naziva stari, a mladi je saliven sa kalica.

KALJA - Možda najmiljenije jelo na selu, priprema se od suvog mesa i kiselog kupusa.

KAŠTRADINA - Suvo meso jagnjeće, ovčije ili teleće kuvano sa raštanom ili kupusom i drugim povrćem.

KEŠKE - Krupno mljevena pšenica pripremljena sa kuvanim mesom.

KLJUKUŠA - Kombinacija krompira, tikvica i luka sa tijestom, preliveno domaćom pavlakom ili kajmakom.

KOVSIKA - But od stoke sitnog zuba.

KOZARAČKA KVRGUŠA - Pita potkozarskog kraja priprema se tako što se pileтина umjesi u tijesto, zapeče se i pred kraj pečenja preliva mlijekom i pavlakom.

KRAJIŠKA MASLENICA - Neki je zovu i "siromašna pita", nekoliko slojeva tijesta koje se premazuje masnoćom.

KRTOLJAČA - Pita napravljena od krtole (kuvani krompir sa kajmakom i začинима) i kora, sira i kajmaka. Uz ovu pitu obično se pije domaće kiselo mlijeko.

KUKURUZA ILI PROJA - Vrsta hljeba koji se pravi od kukuruznog brašna i vode zatim se peče dok ne dobije zlatno žutu hrskavu koru. Jede se najčešće uz kiselo mlijeko ili sa kajmakom.

JELA PONOSNOG GORJA

Nezaobilazno je pogledati u istoriju te u njoj pronaći glavni uzrok raznolikosti naše kuhinje, pogotovo planinskog dijela Srpske. Različite vojske su promarširale ovim krajevima, narod se povlačio u planine tako da je od onoga što mu je priroda sama nudila uzimao najbolje. U brdovitoj Srpskoj preovladava gurmanska kuhinja, koja je prešla dug put od prvobitno jednostavno pripremljenih jela do današnjih veoma zahtjevnih kombinacija okusa i mirisa te izgleda samog jela. Meso se prirodno suši na vjetru te mu se dodaju posebne mješavine začina koje ga oplemenjuju i smatra se jednim od specijaliteta Srpske. Šunke, peke, kobasice, zatim sve vrste mesa pod sačem u kombinaciji sa raznim umacima od šumskih plodova i gljiva, jagnjetina, svinjetina sa ražnja svakodnevno su na jelovnicima širom Srpske, a posebno su cijenjena iz ovoga dijela Srpske. Nezaobilazni su i domaći varijeteti sireva i kajmaka od domaćih krava, ovaca, koza koje se napasaju travama sa planinskih pašnjaka. Ovi krajevi bogati su i bistrim planinskim potocima sa obiljem ribe ali specijalitet je svakako pastrmka poslužena sa žara uz domaći hljeb ili pogaču. Vinska priča Srpske seže u davnine, danas je to iznimno sofisticirana grana nagrađenog kvaliteta posebno hercegovačkog kraja čiji vinari su ponosni na svoje čokote, dok mi uživamo u njima.



MEALS OF PROUD HILLS

It is inevitable to look at the history and find there the main cause for diversity of our cuisine, mainly in the highland area of Srpska. Different armies marched through this region, people retired into the mountains so they took the best of what nature offered to them. Gourmet cuisine is mainly present in the highland area of Srpska, and it came a long way from originally simple meals to modern and very demanding combinations of tastes and smells, and the very appearance of the meal. Meat to which special mixtures of spices are added for enrichment is dried in the wind is considered one of the specialities of Srpska. Ham, prosciutto, sausages, all kinds of meat under sač in combination with various sauces made of wild forest products and mushrooms, lamb and spit-roasted pork are a part of every day menu throughout Srpska, and are especially popular in this part of Srpska. Home made varieties of cheese, kajmak, torotan cheese (heavily- salted sack cheese) of cows, sheep and goats that gaze the grass from mountain pastures. This area has abundance of crystal clear mountain streams with a lot of fish, but the speciality is grilled trout served with home-made bread or pogača. The wine story of Srpska dates centuries back, and today it is an extremely sophisticated branch, whose quality has been awarded many times, especially in Herzegovina, where winemakers are proud of their grapevine, and we enjoy them.



Nešto POSEBNO...

Sada ćemo vas prošetati Srpskom gdje želimo da kroz naše prijedloge nagradimo vaš um novim saznanjima, izoštrimo čula novim ukusima, mirisima i bojama te nahranimo vaše tijelo energijom potrebnom za ovaj čudnovati svijet plodnih ravnica i ponosnog gorja. Izdajamo za vas samo nekoliko **delicija** koje trebate probati, predjela kojima trebate prošetati i nešto za **uspomenu** što ćete ponijeti:



Something SPECIAL...

Now we'll take you for a walk around Srpska where we want to award your mind with new discoveries, sharpen your senses with new **tastes**, scents and colours and feed your body with **energy** that is necessary for this miraculous world of mellow plains and proud hills. We would like to single out some **delicacies** that you should try, **regions** where you should take a walk and something you should buy as a **souvenir**:

PROBATI >>>>> TO TRY:

„GATAČKU TEPSIJU“ jelo pripremljeno od mesa autohtone hercegovačke vrste gatačkog govečeta / Gacko-Hercegovina. Autohtona sorta sivog govečeta napasa se ljekovitim travama na obroncima hercegovačkih planina zbog čega meso dobija posebnu aromu. Meso, sir, kajmak ili skorup vrhunske su kvalitete i ukusa. Proizvodi se mogu probati u nekom od restorana u Gacku ili kupiti na lokalnoj zelenoj tržnici.

„GATAČKA TEPSIJA“ - meal prepared with indigenous breed in Herzegovina - gatačko cattle breeding / the Town of Gacko in Herzegovina. This indigenous breed grazes herbs in the slopes of mountains in Herzegovina, and because of that the meat has a special aroma. Meat, cheese, kajmak and skorup are of finest quality and taste. These products can be tasted in some of the restaurants in Gacko or bought in the local greenmarket.

POTOČNA PASTRMKA/ŠIPOVO-Uživati u hladu neke od brzih planinskih rukavaca dok ispred vas tradicionalno na tanjiračama pripremaju netom ulovljenu pastrmku. Priroda koja nikog ne ostavlja ravnodušnim, prelijep ambijent te ljubazni domaćini nekog od seoskih turističkih domaćinstava i restorana Šipova doživljaj su koga preporučujemo! Možda da se sami okušate u sportskom ribolovu, izazov zar ne?
www.sipovo-tourism.com

RAINBOW TROUT/ŠIPOVO - You can enjoy in the shade near one of the fast mountain streams while trout that has just been caught is being prepared on tanjirača (grill) in front of you. Nature that won't leave you indifferent, beautiful surroundings and hospitable hosts in one of the country households and restaurants in the town of Šipovo represent an experience that we recommend! Maybe you can try fly-fishing yourself, it's a challenge, isn't it?

LEPINJA - Tijesto ručno izrađeno od brašna, kvasca, vode i soli koja se peče i tradicionalno se služi sa čevapima.

LOJANICA - Prijesnac u koji se dodaje loj, a zeljanica je prijesnac sa raznim zeljem: koprivom, blitvom, špinatom.

LUKMIRA - Staro seljačko jelo pripremljeno od mladog zelenog luka, sira i kajmaka te izmješano sa hljbom.

OMAČ - Vrsta domaćih širokih rezanaca kuvanih sa pavlakom i mljekom.

OZRENSKA TRAVARICA - Prirodna travarica je napravljena od domaće šljivovice i 10 vrsta ljekovitog bilja ubranog na padinama Ozrena.

OZRENSKI MEDENJAK - U pripremljeno tijesto (brašno, jaja, maslac...) dodati med i neke vrste ljekovitog bilja te peći u kalupima raznih oblika.

PAJČ - Marinada za meso ili način za duže zadržavanje svježine sirovog mesa. U zavisnosti od vrste mesa zavisi i vrsta pajca. Obično se ostavi preko noći da poprими sve sastojke pajca nakon čega meso dobija izuzetan ukus, miris i mekoću. Pajc se može koristiti i za pripremu povrća.

PARENA JAGNJETINA - Parena jagnjetina se priprema na ljeskovom granju i zemljanom loncu sa vodom, te se jagnjetina umjesto kuvanja pari oko 4 sata.

PITA - Razlikuje se od klasičnih američkih ili zapadno evropskih prhkih pita. Tradicionalno se priprema od ručno pravljenih kora ili jučki koje se mješe od brašna, vode i ulja te se tanje do željene debljine (obično kao list papira) i motaju u krug ili slažu pa pune raznim nadjevima po kojima i dobija ime te su najpoznatije sa sirom-sirmica, zeljem-zeljanica, krompirom - krompiruša ali mesom - burek. Pored ovih postoje još i pite punjene bundevom, tikvicama, gljivama, jabukama, višnjama i mnogim drugim.

POGAČA - Pogaču nazivaju prazničnim hljbom, ona je bogatija i svečanija verzija hljeba. Mjesi se sa ili bez kvasca, vodom i najčešće pšeničnim brašnom ali je veoma ukusna pogača od heljdinog, raževog ili crnog brašna pogotovo pečena pod sačem.

POGAČICE OD BIJELOG PŠENIČNOG BRAŠNA - Pripremljene pogačice se peku na visokoj temperaturi u peći na šamotu.

POPARA - Pravi se od suvog izdrobljenog hljeba koje se ubacuje u provrelu vodu sa kajmakom ili nekim drugim maslom. Ovo jelo je poznato kao "čobanski doručak".

PRESNAC ILI PRIJESNAC - Tradicionalni recept se sastoji od kukuruznog ili od pšeničnog brašna koje se mjesi sa vodom, jajima i maslom potom se peče, dok noviji recepti eksperimentišu i sa raznim nadjevima.

PRIGANICE - Prave se od pšeničnog brašna i prže na ulju u tavi, služe se tople sa sirom, mladim kajmakom, džemom ili pekmezom.

PROJARA - Pravi se od kukuruznog brašna, jaja, kiselog mlijeka te se dodaje sir, špinat ili blitva i peče se u kalupima.

PURA (KAČAMAK) - Pravi se od kukuruznog brašna tako što se u vrelu vodu sipa brašno, a kada prokuva posoli se i odlije višak vode, zatim se miješa puračom (drvenom kašikom), doda se sir i maslo, a može se jesti i sa dodatkom kajmaka ili kiselog mlijeka.

ROMANIJSKI SKORUP (KAJMAK) - Autohtona vrsta kajmaka romanijskog kraja. Razlikuje se od običnog kajmaka u tome što se u procesu proizvodnje dimi, što utiče na dobijanje posebne boje, mirisa i ukusa.

SAČ ILI PEKA - Veliki metalni poklopac u obliku plitkog zvona kojim se poklopi meso za pečenje, a na koji se potom nabacuje pepeo i žar. Danas je tim pojmom obuhvaćeno niz jela koje se pripremaju na ovaj način tkz. jela pod sačem. Jela pripremljena na ovaj način izuzetno zadržavaju sočnost, miris i ukus svih sastojaka.

SIR IZ ULJA - Suvi sir čitav ili u komadima stavlja se u teglu u koju se sipa ulje i tako zatvoren stoji najmanje 40 dana. Jedni od najukusnijih iz Trebinja se prave u Zubcima, Trebinjskoj šumi i Ljubomiru, u ponudi je većine trebinjskih restorana.

SIR ŠKRIPAVAC - Mladi kravljji sir, najspecifičnija karakteristika ovog sira, po kojoj je dobio i ime, jeste da dok se jede stvara zvuk, zapravo škripi i tako dobija ime "škripavac".

SRNETINA NA MOTAJIČKI NAČIN - Prije pripreme srneće meso stoji 24 sata u marinadi te se dinst sa dosta korjenastog povrća, potom se kuva oko četiri sata na umjerenj temperaturi. U pripremljenu srnetinu dodaje se pekmez od šljive ranke ili šljive posavice, služi se u zemljanim posudama, prilog je pura od kukuruznog vodeničnog brašna.

TOROTAN - Naziva se još i "puškar" zbog svog neugodnog mirisa, pravi se od mlijeka sa kalicama sa kojih je ubran kajmak.

TUFAHIJA - Punjene pa zapečene jabuke orasima i šećerom, omiljena slastica ovih krajeva jednostavna ali vrlo ukusna. Pretpostavlja se da su tufahije persijskog porijekla.

UŠTIPCI - Pripremaju se sa vodom, brašnom i jajima. Peku se na vrelom ulju dok ne dobiju zlatno žutu boju. Služe se sa masnim sirom ili kajmakom. Prave se od bijelog, kukuruznog, crnog, heljadinog i raženog brašna.

VATRENJAČA - Tradicionalna hercegovačka kuća sa ognjištem na sredini.

KUPUS RAŠTAN - Hercegovina je poznata po kupusu raštanu praverziji današnjeg kupusa. Najbolje ga opisuje legenda koja kaže "Kada bi nam predstojao smak svijeta i kada bismo morali da izaberemo samo jedno povrće da preživimo onda bi to bio raštan, zbog svojih nutritivnih vrijednosti, jer on ima sve!" Prvi gajeni lisnati kupus - raštan još su od egipatskih faraona i grčkog herojskog doba smatrali svetom biljkom koja ima čudotvorne osobine. Predstavljali su ga na zagrobnim slikama i freskama u piramidama, dok je u antičkoj Grčkoj, zbog izuzetne hranjive vrijednosti smatran potomkom Zeusa. Nalazi se na meniju većine hercegovačkih restorana, svježeg ga možete kupiti na lokalnim zelenim tržnicama Hercegovine.

www.okusihercegovinu.com

KALE - Herzegovina is well-known for kale, an ancestor of modern cabbage. It is best described by a legend that says "If doomsday came and we had to choose just one kind of vegetables, then it would be kale, because of its nutrition values, since he has it all!" First domesticated cabbage - kale was considered a holy plant with miraculous features since Egyptian pharaohs and heroic times of ancient Greece. It was represented in the sepulchral paintings and frescoes in the Pyramids, while in ancient Greece it was considered Zeus' offspring, because of its high nutritive value. It can be found on the menu of most restaurants in Herzegovina, and fresh kale can be bought at local greenmarkets in Herzegovina.



SIR IZ MIJEHA / Nevesinje - Dobri poznavaoči kažu da se najmanje jedan kompletan obrok dnevno u Hercegovini sastoji od mlijeka, kajmaka, sira i hljeba! U prilog tome govori i jedna tipična uzrečica u Hercegovini, upitan šta je jeo, Hercegovac će odgovoriti "hljeba i sira". Mlade su se birale prema svojoj umješnosti u pravljenju ovoga sira. Prema tome prirodno je da probate najpoznatiji sir hercegovačkog kraja "sir iz mijeha"! Način pohranjivanja, mijeh jeste to što ovaj proizvod čini jedinstvenim. Tradicija pravljenja ove vrste sira duga je skoro kao i bavljenje stočarstvom. Sir se stavlja u svijetlo smeđi mijeh čija je prednja strana izvrnuta naopako. Sir iz mijeha proizvodi se u selima Hercegovine, posebno oko Nevesinja. Sirovo mlijeko za sir iz mijeha uzima se od ovaca ili krava ili kombinacije obe životinje. Ovcije mlijeko daje ovca pramenka, udio kravljeg mlijeka potiče od domaćih rasa: buša i gatačkih goveda. Proizvođači sira iz mijeha iz Nevesinja dio su Terra Madre mreže. Postupak i proces proizvodnje sira iz mijeha možete vidjeti u centralnoj zrioni u Nevesinji te kod nekih proizvođača koji se bave proizvodnjom sira iz mijeha na tradicionalan način, a higijensko-sanitarne uslove proizvodnje su prilagodili evropskim standardima.

www.virtualnahercegovina.com



SIR IZ MIJEHA (SACK CHEESE) Nevesinje - People say that one whole meal in Herzegovina in one day consists of milk, kajmak, cheese and bread! There is one typical saying in Herzegovina that proves this, and that is, when someone asked a man from Herzegovina what he ate, he answered "bread and cheese". The bride was chosen according to her skills to make cheese. That is was you just have to taste the most famous cheese in Herzegovina "sir iz mijeha (sack cheese)"! It is the container itself, the sack, which makes this product so unique. Tradition of making this kind of cheese is as long as cattle breeding. Cheese is put in a light brown sack of sheepskin, whose front side is turned inside out. It is produced in the villages of Herzegovina, especially in the area around the town of Nevesinje. Raw milk for sack cheese comes from sheep or cows, or the combination of the two. Sheep milk comes from pramenka sheep, and the cow milk from two native breeds: buša and gatačka cattle (both breeds in decline however). Producers of sack cheese are members of Terra Madre network. The procedure and the process of making this cheese can be seen in the central zone of the town of Nevesinje, and with some producers from the villages near Nevesinje.



ROŠTILJNICE

Obavezno ne propustite da klasični doručak, bar jednom dok ste u Srpskoj, zamjenite sa ćevapima, roštiljskim kobasicama, piletinom na žaru i mnogim drugim gurmanlucima. Mnoge od roštiljnica imaju tradiciju dužu od 50 godina i nadaleko su poznate. Vjerujte, nećete se pokajati ...ukus i miris ovih specijaliteta ostaće vam još dugo u sjećanju. Možda najpoznatiji ćevap je banjalučki u pločicama! Mnogi se hvale originalnim receptom dok mi prepuštamo vama da prosudite koji vam odgovara, obavezno je poslužen u banjalučkoj lepinji sa prilogom lukom.

ROŠTILJNICE (fast food restaurant with grilled meat)

At least once while you're in Srpska, eat ćevapi, grill sausages, grilled chicken and other gourmet pleasures instead of a classic breakfast. Some roštiljnice exist for more than 50 years and are well-known in the whole region. Trust us, you won't regret it... the taste and the smell of these specialities will be present in your memory for a long time. Perhaps the most famous ćevap is banjalučki ćevap in tuples! Many boast with having the original recipe, but we will leave it to you to decide which one suits you best. They are always served in a banjalučka lepinja (flatbread) with onion.

GASTRONAUTILUS

Universal terms which you will find in all parts of Srpska

APURA - Desert made of dried plums, pears and apples, and one herb that grows in this region is also added, but the herb is kept a secret.

BANJALUČKI ĆEVAP - Unique among other kinds of ćevapi by its appearance, taste and way of making. It is prepared with the mixture of minced meat with spices and some other secret ingredients. It has a specific appearance, there are four ćevapi in a so-called pločica (connected tuple), and served in a lepinja (flatbread).

BASA - A kind of soft cheese prepared of cow milk that is characteristic for the area around the town of Petrovac.

CHEESE FROM OIL - Whole dry cheese or in pieces is placed in a jar with oil, and is kept closed for 40 days. One of the tastest from Trebinje is made in villages of Zubci, Trebinjska šuma and Ljubomir, and can be found as part of the offer in most of restaurants in the town of Trebinje.

CHEESE ŠKRIPAVAC - Its name comes from grinding in your mouth when you bite this cheese, it is made of raw cow or goat milk.

CICVARA - One of the oldest meals made mostly of wheat flour and cream cheese, kajmak, butter and oil. There is a secret about this meal, when preparing it recommended mix is always in the same directions.

CORN FLOUR PURA (polenta) - Corn flour is added into salted boiling water, and is slowly stirred. It is great with all kinds of meat and dairies.

ČOBANSKA ŠNICLA (Shepherd's steak) - Baked pork steaks are covered with a mixture of dried porcini, honey, kajmak and fresh picked herbs (thyme, basil...).

ČVARCI (PORK RIND) - A curiosity of gastronomy, very appreciated among local people, made of fat pig's parts that are melted and then pressed in order to remove the extra fat and separate into smaller parts. Some people add spices such as peppers or garlic, and nowadays people experiment with cumin and sesame. It is most often eaten in the winter.

ĆEVAPI - Traditional meal in the Middle East which was naturalised in the Balkans and went through different changes in its ingredients, appearance and taste. Minced meat rolled into separate rolls or tuples is offered as a speciality in many restaurants and is prepared in their own recipes.

DIMLJENA KOLJENICA OR BUTKICA (smoked pork hock) - The hock is cooked for approximately five hours, and after that it is baked at high temperature. It is served with home-made bread, horseradish and mustard.

DIMLJENI ŠARAN (smoked carp) - Cleaned carp is marinated (put in pač) for 2 days and then smoked for 2 days and served with an appropriate side dish (mushrooms, potato salad etc.)

GERŠLA - Husked barley serves as a substitute for rice and is used in meals and soups.

GRUŠEVINA - Made by cooking sheep milk in the autumn when milk is the thickest. When water evaporates and milk thickens, it is taken off the fire and salt is added for better taste.

GUŽVARA - A kind of pie made of dried phyllo without filling or in some areas filled with cream cheese and crumpled with fingers, after what it is baked.

HELJDINA LJEVUŠA - The dough is made with domestic buckwheat and wheat flour and filled with a filling made of kajmak and eggs.

HERCEGOVAČKI HLJEB (bread) - Baked on a flagstone or under sač.

HERCEGOVAČKI PRŠUT (prosciutto - dry-cured ham) - Pork thighs, beef and lamb are dried in the air and wind of Herzegovina, and enriched with spices.

JAGNJETINA ISPOD SAČA (Lamb under sač) - Lamb is placed in the sač with lots of vegetables. It is covered and baked around 2,5 hours. Sač is surrounded by coal which gives this meal a specific taste.

JAGLE - Meal made of pearl wheat or corn pearl, cooked in salt water, then strained with kajmak being put on top of it.

JAPRAK - Leaves of kale or grape vine spiced with aromatic mint are added into a specific mixture of meat and spices.

KAJMAK (similar to clotted cream) - It is made by placing wide, shallow bowl called kalica filled with kajmak into kaca (wooden tube), it is salted in layers and is kept in kaca until it matures. Kajmak kept in bellows is called old, and the young kajmak is skimmed from kalica.

KALJA - perhaps favourite meal in the country, prepared with smoked meat and sauerkraut.



Nezaobilazna RAKIJA - NACIONALNO PIĆE

Porijeklo riječi rakija je izvedeno od arapske riječi "al-rak" što znači znoj. Rakija je alkoholno piće dobijeno destilacijom fermentisanog voća u destilatoru, u narodu poznatog kao „vesela mašina“. Međutim rakija je mnogo više od toga, uz nju se proslavlja život, raduje se lijepim životnim događajima i tuguje kada je vrijeme za to. Fenomen rakije poznat je i omiljen svim narodima Balkana. Rakija se pravi od mnogih vrsta voća pa tako imamo možda najpoznatije vrste šljivovicu, kruškovaču, lozovaču, jabukovaču, dudovaču, drenjinu aromatičnije travarice, orahovicu, klekovaču i drenovaču te malo slađe vrste kajsijevaču, dunjevaču, medovaču i višnjevaču.

Unavoidable RAKIJA (Brandy) - NATIONAL DRINK

The word rakija comes from Arabic word "al-rak" which means sweat. Rakija is alcoholic drink that is produced by distillation of fermented fruit in a distilling plant, known as „the happy machine“. However, rakija is more than that, with rakija people celebrate life, happy events in life and mourn when it's time for that. The phenomenon of rakija is famous and popular among all the people who live in the Balkans. Rakija is made of many kinds of fruit, and perhaps the most famous ones are plum brandy, pear brandy, grape brandy, apple brandy, mulberry brandy, herb brandy, walnut brandy, juniper brandy and cornell-berry brandy, and some sweet varieties like apricot brandy, quince brandy, honey brandy and cherry brandy.

Više informacija o proizvođačima More info on manufacturers

www.mbimpex.net

www.zlatnaviljamovka.com

www.ugljevicanka.com

www.gusacanka.com

www.tvrdos.com

www.vitmarkbl.com

www.prijedorcanka.com

www.spektardrink.net

SIR TRAPIST MARIJA ZVIJEZDA

Svakako Vam predlažemo da probate jedinstveni ukus ...

Pripremljenog po tajnoj recepturi- “sir nad sirevima” kako ga nazivaju u vrsnim gastronomskim priručnicima proizvodi se još od davne 1882.godine u trapističkom samostanu Marija Zvijezda nadomak Banje Luke. Tajna recepta po kojoj se pravi čuva se i prenosi na redovnike već preko 130 godina, trenutno je znaju samo dva redovnika. Radi se po originalnom receptu iz francuskog samostana “Port-du-Salut”. Zbog tajnovitosti izrade, ne postoji opis proizvodnje izvornog banjalučkog trapista, tako da se ona može tek nagađati. Može se kupiti i na zelenoj tržnici u Banjoj Luci.

MARIA STERN TRAPPIST CHEESE

Sure enough we can suggest you to try the unique taste of ...

Prepared to the secret recipe - “the best of the cheese”, as it is called in the top gastronomic guides, has been produced since 1882 in the trappist Maria-Stern Monastery near the city of Banja Luka. The secret of its manufacture has been kept and carried through generations of monks for more than 130 years, and is now known only to two monks. It is made by the original recipe from the French Monastery of “Port - du - Salut”. With the recipe unrevealed, there is no description of the manufacturing process of the original Banja Luka trappist so that it can only be guessed. This cheese can be bought at greenmarket in Banja Luka.



www.trapisti-banjaluka.org

KALENDEROVAČKI SIR

U Derventi na zelenoj tržnici kupite ovu najpoznatiju vrstu masnog sira ovoga kraja sa tradicijom dugom više od sto godina.

Prokuvano kravlje mlijeko se siri i stavlja u specijalne kalupe, pritisne se određenom vrstom kamena i cijedi se tokom 24 sata. Sir se potom ostavlja u prozirne prostorije gdje se suši nekoliko dana sve dok ne dobije žućkastu koru.

KALENDEROVAČKI CHEESE

In the town of Derventa, at the greenmarket you can buy the most famous type of cheese from this part of the country ...

a type of fat cheese with a tradition longer than 100 years. The boiled cow milk is curdled, and the solids are put into specially-designed moulds and pressed with a certain type of stone and left to drain for a day. After that, the cheese is left to rest in a ventilated room to dry for several days until it gets a yellowish crust.



www.tod-derventa.com

KAŠTRADINA - Dry lamb, mutton or cooked veal, with cabbage and other vegetables.

KEŠKE - milled wheat prepared with cooked meat.

KLJUKUŠA - Combination of potatoes, zucchini and onion with dough.

KOVSIKA - Thigh of small cattle.

KOZARAČKA KVRGUŠA - Pie made in the region of Potkozarje, prepared with chicken and dough, baked and near the end of baking covered with milk and cream.

KRAJIŠKA MASLENICA - Some also call it “poor pie”, a few layers of dough smeared with fat.

KRTOLJAČA - Pie made of tuber (cooked potatoe with kajmak and spices) and phyllo, cheese and kajmak. People usually drink home-made sour milk with this pie.

KUKURUZA OR PROJA (cornbread) - A kind of bread made of corn flour and water and baked until it golden yellow crunchy crust is formed. It is most often eaten with sour milk or kajmak.

LEPINJA (flatbread) - Hand-made dough, made of flour, yeast, water and salt that is baked and traditionally served with čevapi.

LOJANICA - prijesnac in which suet is added, and zeljanica is prijesnac in which some kinds of beets like nettle, chard or spinach are added.

LUKMIRA - Old farm meal prepared with spring onion, chesse and kajmak and mixed with bread.

OMAC - A kind of wide pasta cooked with cream and milk.

OZRENSKI MEDENJAK - Honey and other kinds of herbs are added into the prepared dough (flour, eggs, butter...) and then baked in moulds of different shapes.

OZRENSKA TRAVARICA (Ozren herb brandy) - Natural herb brandy made of domestic plum brandy and 10 species of herbs picked in the slopes of mountain Ozren.

PAJC OR PAC - Marinade for meat or a way of keeping raw meat fresh. Depending on the kind of meat and the kind of pajc. It is usually left over night to absorb all the ingredients in pajc, after which meat gets exquisite taste, smell and softness. Pajc can be also used in preparation of vegetables.

PARENA JAGNJETINA (steamed lamb) - Steamed lamb is prepared on hazel twigs and in a clay pot with water, so the lamb is, instead of being cooked, steamed for 4 hours.

PITA (PIE) - They differ from classical American or Western European pies. It is traditionally prepared with hand-made phyllo (kora) or jufka (a mound of dough) made of flour, water and oil and then flattened to the desired thickness (usually paper-thin) and rolled in circle or piled and then filled with various fillings by which the pies are named, thus the most famous pies are with cream cheese - sirnica, with spinach - zeljanica, with potato - krompiruša, or meat - burek. Besides these, there are also pies filled with pumpkin, mushrooms, apples, cherries and many more.

POGAČA (flatbread) - Home-made bread with or without yeast, made of water and wheat flour, but it is also very tasty when it is made of buckwheat, rye or dark flour.

POGAČICE OD BIJELOG PŠENIČNOG BRAŠNA (white flour bagels) - The bagels are baked at high temperature in oven on chamotte.

POPARA - Made of dry, crushed bread which is put into boiling water with kajmak or some other butter. This meal is also known as “čobanski doručak” (shepherd’s breakfast).

PRESNAC OR PRIJESNAC - Traditional recipe that consists of corn or wheat flour that is mixed with water, eggs and butter, and then baked, while the new recipes experiment with different fillings.

PRIGANICE - Made of wheat flour and fried on oil in a frying pan, served warm with cheese, young kajmak, jam or marmelade.

PROJARA - A kind of pie made of corn flour, eggs, sour milk in which cheese and spinach are added, and then baked in moulds.

PURA (KAČAMAK) - Made of corn bread and boiling water, and when it boils, salt is added and extra water is poured out, and then stirred with a purača (a wooden spoon). Cheese and butter are also added. It can be eaten with kajmak or sour milk.

ROMANIJSKI SKORUP (KAJMAK) - Native type of kajmak origin from Romanija mountain region. It differs from the ordinary kajmak by specific process of smoking in manufacturing, which affects the production of special colors, smells and tastes.



GRAH POLJAK

U Trebinju Vas može iznenaditi svojim neobičnim oblikom ova autentična biljna vrsta koja je rasprostranjena samo na području trebinjskih polja. Grah Poljak izgledom podsjeća na šarene kamenčiće, patuljastog oblika sa naboranom kožom. Njega se može susresti sa određenim odstupanjima još ponegdje na Balkanu, ali se pretežno sadi na vreloj, suvoj i škrtoj zemlji Hercegovine, gdje je do prije 20 godine bio jako rasprostranjen. Nezahtjevnoj biljci nije potrebno ni gnojenje ni navodnjavanje. Jela pripremljena od njega izuzetno su ukusna ali je važnija činjenica da je veoma koristan u snižavanju holesterola i šećera u krvi.

POLJAK BEANS

In the town of Trebinje, you may be surprised by the unusual shape of the POLJAK BEANS - the indigenous bean plant that can be found in Trebinje. It is a multicoloured tiny bean with a puckery skin. It can be, also, found with certain variations somewhere else in the Balkans, but it is usually grown in a hot, dry and spare soil of Herzegovina where it was very widespread twenty years ago. This undemanding plant requires neither fertilization nor watering. Poljak bean - made meals are very tasty and above all, this indigenous bean plant helps lower cholesterol and stabilize blood sugar.

Proizvođači - Manufacturers:

Momir Sredanović

Vučija bb - 89101 Trebinje

Tel: 00387 (0)59 220 611

Mob: 00387 (0)65 693 957

Jovo Runjevac

Petrovo polje bb - 89101 Trebinje

Tel: 00387 (0)59 257 103

Mob: 00387(0)65 665 767

www.okusihercegovinu.com



Preporučujemo da kao uspomenu kupite teglicu hercegovačkog meda od žalfije, krajiškog livadskog ili kestenovog MEDA, kupinovo, malinovo vino iz Ribnika, Srebrenice ili Bratunca, slatko od ljekovitih šumskih plodova i bilja iz Foče jer je najbolje upravo ono što priroda daje u svom izvornom obliku. Obiluje Srpska medonosnim poljima, proplancima obraslim ljekovitim biljem i šumskim plodovima koje Vam preporučujemo da probate u obliku meda, slatkog, čajeva te mirisnih ulja koje će vas svojim aromama mamiti da se vratite u ovu zelenu čaroliju mirisa i okusa Srpske.

We recommend you to take, as a souvenir, a jar of sage honey from Herzegovina or meadow HONEY from Krajina, blackberry or raspberry wine from the towns of Ribnik, Srebrenica or Bratunac, and “slatko” (it means “sweet” in Serbian, and is a thin fruit preserve made of fruit or rose petals) made from forest fruits and herbs from the town of Foča - all the best that nature can offer us. Srpska is full of honey meadows and plateaus covered in herbs and forest fruits that we heartily recommend to be tasted in the form of honey, “slatko”, tea, or the aromatic oil whose scent will draw you back into this green divine of aromas and tastes of Srpska.

www.suprs.info

Savez udruženja pčelara Republike Srpske
Association of beekeepers of Republic of Srpska

www.coop-insieme.com

Proizvođači i prerađivači malina Srebrenice i Bratunca
Srebrenica and Bratunac raspberries growers and processors

www.ozren.org

Turistička seoska domaćinstva, aktivan odmor na Ozrenu / Doboj
Country tourist households, active vacation in Ozren mountain / Doboj

www.zalfijamed.com

Hercegovački proizvođač meda i pratećih proizvoda
Herzegovina manufacturers of honey and related products

www.herzegmed.ba

Hercegovački proizvođač meda i pratećih proizvoda / Trebinje
Herzegovina manufacturers of honey and related products / Trebinje

www.rico.co.rs

Sakupljanje i prerada ljekobilja / Trebinje
Manufacturers of medical aromatic herbs collection and processing / Trebinje



www.medvisegrad.com

Udruženje proizvođača meda i proizvoda od meda / Višegrad
Association of manufacturers of honey and related products / Višegrad

www.plantago.ba

Prerađivač ljekovitog bilja i trava, proizvođač čaja / Laktaši
Medicinal herbs processors - tea producers / Laktaši

www.belladonna.ba

Proizvođač vina, sirupa, turšija, sirceta od ljekovitih trava i šumskih plodova / Laktaši

Producers of wine, syrup, pickled vegetables (“turšija”), herb and forest fruit vinegars / Laktaši

www.neven.ba

Porodična proizvodnja čajeva, krema, tinktura od nevena / Rudo
Family production of teas, creams, tinctures of calendula / Rudo

www.szrapis.com

Proizvođač meda i ostalih proizvoda od pčela / Novi Grad
Manufacturers of honey and related products / Novi Grad

SRNETINA NA MOTAJIČKI NAČIN (Movenison) - Before preparation, the venison is kept in a marinade for 24 hours, and after that is cooked with a lot of root vegetables, and cooked for four hours at medium temperature. The venison is then added jam made of plum or posavica (local plum varieties). It is served in pots, with corn flour pura (polenta).

SAČ OR PEKA - Is a big metal lid shaped like a dome with which meat is covered, and is then cooked with ashes and ember. That term now relates to several meals prepared in this way called meals under sač. The best sač is made in this area. Meals prepared in this way prefer their sappiness, scent and the taste of all ingredients.

TOROTAN - It is also called puškar, because of its unpleasant smell, made of milk from kalica which kajmak is collected.

TUFAHIJA - Apples filled with nuts and raisins and then baked, favourite dessert in this region. Very simple, but yet very tasty. It is assumed that tufahija comes from Persia.

UŠTIPCI (fried dumplings) - They are prepared with water, flour and eggs. They are fried in hot oil and they get a golden yellow crust. They are served with rich cheese or kajmak and can be made with white, corn, dark, buckwheat or rye flour.

VATRENJAČA - Traditional house in Herzegovina with the hearth in the middle.



Prošetajmo...

Let's take a walk...



Prošetati edukativnom stazom “Put gljiva”, naučiti nešto novo o gljivama sa edukativnih tabli, te osjetiti uzbuđenje kada ugledate neku od 1300 poznatih vrsta gljiva planine Lisine nadomak Mrkonjić Grada, od čega je 56 vrsta pod posebnom zaštitom. Na usluzi Vam stoje profesionalno obučeni vodiči, čarobni mirisi šume, bistra planinska vrela i izazov “tihog lova” kako nazivaju gljivarenje. Na kraju dana okrijepite se ukusnom čorbom od gljiva, čistom izvorskom vodom ili možda ispecite gljive na žaru, a možete ih jesti i sirove naravno sve uz pomoć vodiča.
www.gljive.com

Take a walk alongside the “Mushroom trail”, and experience the excitement when you spot one of 1300 known mushroom species of Lisina Mountain near the town of Mrkonjić Grad, 56 of them being under special protection. Professionally trained guides, magic forest scents, clear mounting springs and the tradition of mushroom gathering or “the silent hunt” as it is popularly called, are at your disposal. At the end of the day refresh yourself with mushroom soup, pure spring water, or if you prefer, barbecue the mushrooms or even try them raw following the professional advice of your guide.
More information at:
www.gljive.com

PROŠETATI OZRENOM

Utkana po brežuljcima planine Ozren, seoska domaćinstva svojom toplinom pružaju nesvakidašnji doživljaj boravka u prirodi. Uz toplinu enterijera koji odiše starim tradicionalnim predmetima minulih vremena, svakako trebate uživati u specijalitetima domaće trpeze i brojnim aktivnostima koje će vas spojiti sa predivnom prirodom planine Ozren. Na nekim imanjima ćete moći vidjeti replike stare ozrenske kuće, udžere i mlina vodeničara. Za znatiželjne tu su škola pčelarstva ili rad na staroj vodenici na kojoj možete samljeti brašno, a za one rekreativnog duha ozrenska domaćinstva će vam organizovati planinarenje, vožnju biciklom, sakupljanje ljekobilja ili šetnju edukativnom stazom predivnim dijelom Ozrena od Goranskog jezera do Sportsko-rekreativnog centra “Preslica”, gdje ćete se putem informativnih tabli upoznati o tradicionalnom načinu života, vodama, flori, fauni ozrenskog kraja i drugim interesantnim karakteristikama.
www.ozren.org

TAKE A WALK THROUGHOUT OZREN MOUNTAIN

Scattered over the hills of Ozren Mountain, warm-hearted rural households give memorable experience of staying in the countryside. Alongside with the pleasant interior emanated with traditional objects of far-fetched times, you will also find enjoyable specialties of local cuisine and numerous activities that will bring you closer to the landscape of



Ozren Mountain. At some estates you will be privileged to see true replicas of an old Ozren house called “Udžera” or of a watermill. The more curious ones can enroll the beekeeping course or enjoy the grinding process in an old watermill, while those of recreation spirit can have organized hiking, mountain biking, medicinal herbs gathering or even a walk along the educational trail that comprises the beautiful Ozren landscape from Goransko Lake to sport-recreation center “Preslica”. The trail is rimmed with information board that will introduce you to the traditional life style, and waters, flora and fauna of Ozren region and other features.
www.ozren.org



Pohoditi neku od planina Zelengoru, Volujak ili najviši vrh Republike Srpske / BiH - Maglič 2386m uz obučene planinare te uživati u prostranim pašnjacima, bistrim gorskim jezerima, mirisima ljekovitih trava, brati borovnice te na kraju dana razviti šatore na nekom od bezbroj proplanaka sa prelijepim pogledom i uživati u pripremljenom čuvenom zelengorskom grahu.
www.zelengora.net

Visit the mountains Zelengora, Voljak, or the highest peak of the Republik of Srpska, Maglic (2386 m above sea level) guided by the trained hikers, and plunge yourself into spacious pastures, clear mountain lakes or collection of blueberries, and at the end of the day set up tents at one of the numerous beautiful plateaus that offer a magnificent landscape view and enjoy in the taste of the famous Zelengora beans.
www.zelengora.net



Ne propustite, saznajte:

- zanimljivosti o pčelarenju i proizvodnji ljekovitog Ozrenskog meda
- kako se proizvodi dimljeni Ozrenski sir, autentični ozrenski proizvod karakterističnog ukusa i mirisa
- o pripremi domaće rakije od šljive, kruške, dunje, jabuke ili nekog od likera spravljenih od oraha ili meda. Probajući neko od ovih pića, zasigurno ćete naći vama omiljeno
- kupite ljekoviti čaj spravljen od domaćih trava koje rastu u netaknutom planinskom ambijentu

Do not miss to find out:

- The curiosities on beekeeping and how the Ozren medicinal honey is produced
- How the Ozren smoked cheese, indigenous product of specific scent and taste, is manufactured
- Curiosities on home-made plum/pear/quince/apple "rakija" or liqueur made whether from nut or honey. When tasted, one of these drinks may become your favorite.
- Where to buy therapeutic tea made of local herbs growing in a pristine mountain environment.



PLOVITI DRINOM

Prepustiti se mirnoći vode, ljepoti kanjona i šumu povjetarca koji se previja kroz kanjon! Turističke brodice omogućit će vam jedinstven pogled sa vode na sve ljepote drinskih jezera i kanjona koji oduzima dah. Taman kada pomislite da vam ugodaj ne može biti ljepši osjetit ćete miris netom ulovljene drinske ribe sa žara i slatkasti miris rogatičkog krompira sa daleko poznatim romanijskim kajmakom. Preporučujemo vam da ne propustite ovaj doživljaj kao nešto u čemu ćete zasigurno uživati upijajući Drinu svim svojim čulima!
www.visegradturizam.com

FLOW DOWN DRINA RIVER

Surrender yourself to the tranquility of the water, beauty of the canyon, and sound of the breeze flowing through the canyon. Tourist boats will enable you to experience the unique water view of the breathtaking beauties of Drina lakes and canyons. And when you are about to think that it cannot be better, you will catch the smell of barbecued Drina fish and sweet scent of potato from place called Rogatica served with famous kajmak (rich clotted cream) from Romanija mountain. We recommend you not to miss this memorable experience of taking hold of Drina River with all your senses.

PROŠETATI NEKOM OD ZELENIH TRŽNICA ŠIROM SRPSKE

TAKE A WALK AT ONE OF THE GREENMARKETS ALL AROUND SRPSKA

Ljubitelji putovanja, pasionirani gastronomi kažu da su zelene pijace najbolji pokazatelj jelovnika tog kraja ali i karaktera stanovnika, ni mi ih nećemo zaobići te Vam preporučujemo neke od proizvoda koje morate probati, kupiti, cjenkati se za njih!

Nezaobilazno je prošetati zelenom tržnicom u centru Banje Luke, Trebinja, Bijeljine ili bilo kojeg drugog grada u Srpskoj! Iznenadiće vas ponuda hercegovačkih jagoda, bratunačkih malina ili čak šljiva i jabuka iz Podrinja za koje kažu da su najukusnije. Odlična ponuda svježeg povrća te nasmijana lica prodavača zasigurno će vas navesti da kupite bar kilogram nadaleko poznatog boričkog krompira ili kupusa iz semberskih ravnica. Zamirisaće vam hercegovački pršut, svježe smokve i probaćete prije nego pazarite hercegovački sir iz mijeha ili ulja i kajmak sa svih strana Srpske sa kojim se svi hvale i kažu za svoj da je najbolji. Zainteresovaće vas i ponuda ribarnica koje nude svjež i sušeni šaran sa Bardače ili soma sa bilečkog jezera te pastrmke iz bistrih planinskih izvora diljem Srpske.




Travel-lovers and passionate Gastronomists say that greenmarkets are the best menu guides for some region, but indicators of nature of the inhabitants as well, so we will not miss to recommend you some of the greenmarket products that you should try, that you should buy or even bargain for them!

It is an inevitable to walk through green markets in downtown of City of Banja Luka, Trebinje, Bijeljina or any other city in Republic of Srpska! You will be surprised by offer of strawberries from Herzegovina part of Bosnia, raspberries from Bratunac city or even plums or apples from Drina valley region. Those who tried them affirmed that plums and apples are the most delicious from this part of Bosnia. Excellent offer of fresh vegetables and smiling faces of sellers will surely tempt you to buy at least a kilogram of famous potatoes from Borike or maybe cabbage from Semberija plains. You will feel pleasant smell of Herzegovina ham and fresh figs. Before you buy, you will be able to try Herzegovina cheese from oil or bellows (The process of cheese drying takes place in the bellows of the sheep skin. The cheese is cut into pieces that are put in the sheep skin that is previously cleaned and soaked in whey). You will try famous "kajmak" (home made cream) from all sides of Republic of Srpska with which all seller praise and claim that one from their region is the best.

Your interest will attract offer of many fishmongers offering fresh and smoked carp from Bardača, catfish from Bileća lake and trout from clean mountain springs throughout Republic of Srpska.





*Vinski turizam • Wine tourism*



PONOSNA GORJA • PROUD HILLS

Zahvaljujući izuzetnoj klimi i pedološkim uslovima najizraženija proizvodnja vina u Republici Srpskoj se nalazi u južnoj Hercegovini. Na području Trebinja uzgajaju se najplemenitije vrste vinove loze od kojih se proizvode vrhunska vina. Trebinjsko vinorodno područje je smješteno u Jadranskom zaleđu gdje se miješa mediteranska i sub-mediteranska klima, u blizini brojnih kulturnih znamenitosti i dugom tradicijom njegovanja vinogradarske kulture o čemu svjedoče i zapisi o hercegovačkim vinima iz srednjeg vijeka. Najveća organizovana proizvodnja vina započela je vladavinom Austrougarske ovim područjima, koji su krajem XIX vijeka na lokalitetu Ušće, 10 km od Trebinja podigli čuvene Carske vinograde, a u Lastvi organizovali vinogradarsku stanicu 1894. god.

Prvi kontingent vina je izvezen preko Trsta u Evropu 1883. godine. Lastvansko vino Žilavka, izuzetnog kvaliteta je bilo zvanično vino habzburškog carskog dvora u Beču.

Mnoge su specifičnosti vezane za trebinjska vina, koja su postala pravi hercegovački brend. Recimo, u manastiru Tvrdoš smještenom na 4 km od Trebinja uz rijeku Trebišnjicu nalazi se stari kameni podrum iz XV vijeka koji i danas služi za sazrijevanje vina. Nakon propasti srpske srednjovjekovne države srpski monasi su očuvali tradiciju srpskog vinarstva i tako sačuvali vinarski ugled manastira do današnjih dana.

Vinarija Vukoje je obnavljanjem Carskih vinograda proizvela Carsko vino prema sortnom sastavu kao u doba Austrougarske monarhije. Za kvalitet svojih vina na adresu ovog vinskog podruma su stigla brojna priznanja, i čak preko 80 zlatnih medalja. Mnoge vinske podrume karakteriše duga porodična tradicija u uzgoju vinove loze i pravljenju vina koja se prenosi s koljena na koljeno. U prijatnom ambijentu sala za degustacione posjete, pored vina u trebinjskim vinskim podrumima možete kušati i neku od rakija među kojima se izdvaja rakija lozovača.

Thanks to the favorable climate and pedological conditions, the core of the Republic of Srpska winemaking lays in the south Herzegovina. The noblest vines giving high-quality wines are grown in the town of Trebinje. Wine-growing area of Trebinje is situated in the Adriatic hinterland where Mediterranean and sub - Mediterranean climates intertwine, in the vicinity of numerous culture landmarks where medieval inscriptions on Herzegovina wines testify of a long wine-growing tradition. The largest organized wine production was started up during the Austro-Hungarian reign, when, at the end of the XIX century, the famous "Imperial vineyards" were planted in place Usce, situated 10 km from Trebinje, and the first viticultural station was opened in 1894 in place Lastva.

The first wine contingent was exported into Europe in 1883 over Trieste. The wine from Lastva called Žilavka, the white wine of extraordinary quality, was the official wine of the Hapsburg Palace in Vienna.

There is a lot of in wines from Trebinje that make them specific and unique and that turned them into the genuine landmark of this town and region. For instance, in Tvrdoš Monastery, situated 4 km from Trebinje along Trebisnjica River, there is an old stone-built basement that still serves as a place where the wine matures. When the Serbian medieval state broke down, the Serbian monks have continued to nurture the tradition of Serbian winemaking and kept the monastery wine reputation to this day.

By refurbishing the "Imperial vineyards", winery called Vukoje managed to produce the Imperial wine in a composition same as the one from the time of Austro-Hungarian Monarchy. The thing that speaks for the quality of these wines are the numerous recognitions and more than 80 golden medals that found their way to this winery. Many wine cellars are the inheritance of a long family vine-growing and winemaking tradition that has been carried on through generations. In the pleasant atmosphere of their tasting rooms, Trebinje wineries also offer, besides high-quality wines, some "rakija", especially the one made from vine ("lozovaca").



Autohtone sorte: **Hercegovački vranac i Žilavka.**

Internacionalne sorte: **Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Pinot noir, Sirah, Muskat**

Hercegovački vranac

Sorta vina koja se udomačila u trebinjskom kraju i postala sinonim za crvena vina. Ovo vino rubin boje čete naći u ponudi svih vinskih podruma. Služi se na sobnoj temperaturi, oko 18° C, a preporučuje se uz jagnjeće i teleće pečenje ispod sača, roštilj, uz svu divljač, pršut, kao i uz tvrde zrele sireve.

Žilavka

Pretpostavlja se da ime ove autohtone sorte simbolizuje fine žilice koje se naziru u doba pune zrelosti grožđa u bobi kroz debelu, ali prozirniju kožicu. Prepoznatljive žuto-zelenkaste boje, služi se isključivo rashlađeno, na temperaturi od 12° C. Izvrsno se slaže sa svim vrstama morske i slatkovodne ribe, uz jagnjetinu ili dimljenog šarana.

Indigenous varieties: **Herzegovinian Vranac and Žilavka**

International varieties: **Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Pinot noir, Syrah, Muscat**

Herzegovinian Vranac

A wine variety that has become the landmark of Trebinje region and a synonym for red wines. This ruby color wine can be found in all wine cellars. It is served at the room temperature of 18°C, and is suggested to be served with lamb or veal meat roasted under sac, or with barbecue, game meat, prosciutto, as well as with hard mature cheese.

Žilavka

It is supposed that the name symbolizes fine fibers, which are able to be seen in a grape through its thick but transparent membrane. It is recognizable by its yellowish-greenish color, and is served cooled at the temperature of 12°C. It goes perfectly with all types of sea and freshwater fish, lamb or smoked carp.

Zaštitnik Sv. Trifun

Za vrijeme planetarno polularnog praznika ljubavi, 14. februar se u srpskom narodu slavi kao dan vinogradara i vinara. Tradicija vinogradarske slave nalaže da se na taj dan vinova loza oreže i zalije vinom da bi grožđe rodilo i dalo dobro vino.

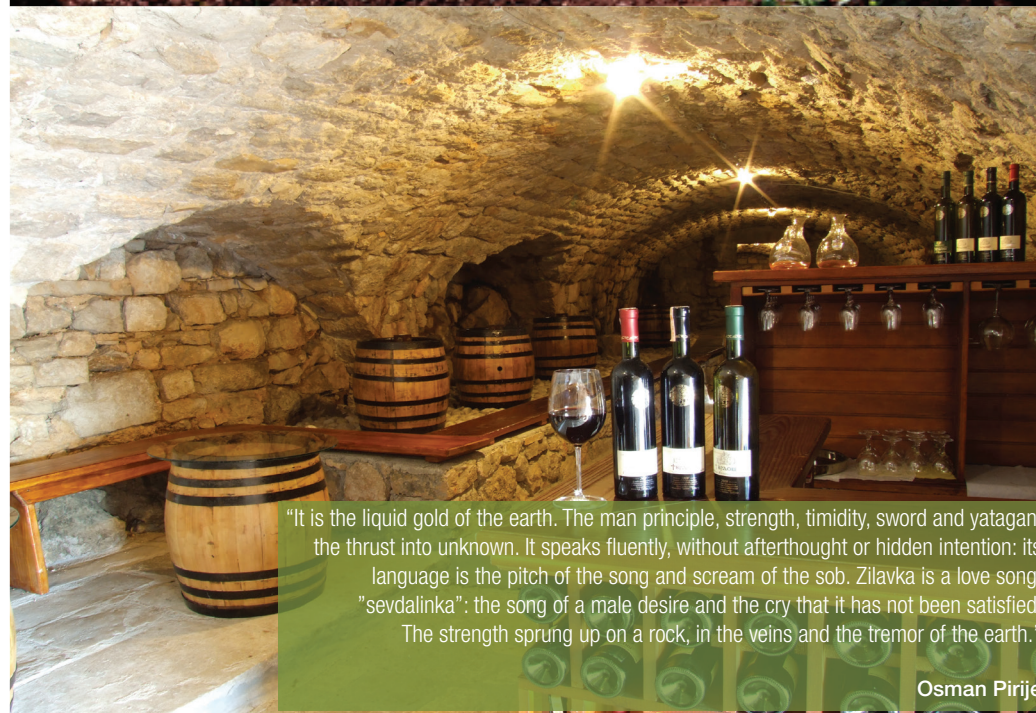
Saint Trifun - the Protector

The world-wide known celebration of love, February 14th, is in Serbian people celebrated as a day of vineyards and vintners. The traditions of the viticultural feast say that on that day the vine is cut and watered with wine in order to give plenty of fruits and excellent wine.



“Ona je tekuće zlato zemlje. Muški princip, snaga, plahost, mač i jatagan, prodiranje u nepoznato. Ona govori jasno, bez primisli i skrovite namjere: njezin jezik je vrisak pjesme i krik plača. Žilavka je ljubavna pjesma, sevdalinka: pjev muške žudnje i plač što ona nije ostvarena. Snaga iznikla na kamenu, u žilama i damarima zemlje”.

Povelja Osmana Pirije



“It is the liquid gold of the earth. The man principle, strength, timidity, sword and yatagan, the thrust into unknown. It speaks fluently, without afterthought or hidden intention: its language is the pitch of the song and scream of the sob. Žilavka is a love song, “sevdalinka”: the song of a male desire and the cry that it has not been satisfied. The strength sprung up on a rock, in the veins and the tremor of the earth.”

Osman Pirije



Degustirati vina kršne Hercegovine uz specijalitete tradicionalne zakuske kao što su uštipci, pršut, sir i masline je užitek za sve ljubitelje ove božanske kapljice. Pored degustacije vina, domaćini će vas upoznati sa načinom pravljenja vina, a ne propustite obilazak vinskog podruma i vinograda.

All those fond of divine drink will find the pleasure in tasting the wines made in rocky Herzegovina with the delicious specialties of traditional cuisine such as "uštipak" (doughnut-like balls), prosiutto, cheese and olives. Besides tasting, you will be introduced to the process of winemaking by your hosts, and we recommend you not to miss the sightseeing tour of the wine cellars and vineyards.

TREBINJE - GRAD SUNCA · THE SUN TOWN

Podrumi manastira / Monastery cellars „Tvrdoš“
Adresa: Republike Srpske 37
T: +387 59 246 810, F: +387 59 246 811
E: tpodrumi@teol.net
www.tvrdos.com

Vinski podrum „Vukoje“
Adresa: Hrupjela 28
T: +387 59 270 370, F: +387 59 270 371
E: podrum-vukoje@teol.net
www.podrum-vukoje.com

Vinski podrum „Petijević“
Adresa: Perovića most
T: +387 65 536 826

Vinarija "Andelić"
Adresa: Gorica bb
T: + 387 59 280 320
E: dragan@podrum-andjelic.com
www.podrum-andjelic.com

Vinski podrum „Popovac“
Adresa: Pridvorci 35
T: +387 65 298 270
T: +387 59 260 345

Vinski podrum „Andušić“
Adresa: Preobraženska 10
T: + 387 65 597 925
E: info@vinarija-popovopolje.com
www.vinarija-popovopolje.com

Vinski podrum "Berak"
Adresa: Vojvode Sindelića
Tel: +387 65 982 534

Vinski podrum "Sekulović"
Adresa: Gorica
Tel: +387 65 146 772

Ostale vinarije · Wine cellars

Podrum "Herceg vino"
Adresa: Republike Srpske 37
T: +387 59 223 949
E: poppolje@teol.net

Podrum "Andrija Lečić"
Adresa: Mostaći 57
T: +387 65 264 172

Podrum "Ratković"
Adresa: Dr. Levia 1
T: +387 59 270 360

Podrum "Nožica"
Adresa: Galičići bb
T: +387 65 88 01 31

Podrum "Bojanić"
Adresa: Pridvorci 28
T: +387 65 219 706
E: podrum_bojanic@yahoo.com

Podrum "Korać"
Adresa: Voja Koraća
T: +387 59 22 42 00

Podrum "Runjevac"
Adresa: Zgonjevo bb
T: +387 65 665 767

Podrum "Đelmo"
T: +387 59 225 164

Podrum "Zoki"
T: +387 59 224 592
T: +387 65 669 655

Vinski podrum „Tarana“
Adresa: Staro Slano
T: +387 65 205 600
E: tds@teol.net

Udruženje vinogradara i vinara Istočne Hercegovine
Adresa: Republike Srpske 37
T: +387 59 226 430
E: info@vinos.ba



VINA SUNČANIH BREŽULJAKA

Unazad nekoliko godina, vinogradarstvo i proizvodnja vina se sve više razvija i u sjevernom dijelu Republike Srpske. Zahvaljujući velikom broju sunčanih dana, prijatnoj klimi i pitomim brežuljcima u vinskih podrumima se prave vrhunska vina koja predstavljaju dokaz da se i u sjevernim krajevima Republike Srpske mogu uzgajati vrhunske loze, utkane u ljepotu vinograda i brežuljkastih krajolika. Smješteni u izuzetnom prirodnom ambijentu, a većina njih u blizini značajnih turističkih atrakcija kao što su italijanska župna crkva, sagrađena krajem XIX vijeka i posvećena sv. Franji Asiškom ili crkva Brvnara u Palačkovcima, plijene pažnju prolaznika.

Vinski zaljubljenici mogu uživati u harmoničnosti naših lokalnih vina pravljenih od sorti Chardonnay, Pinot Blanca, Rajnskog rizlinga, Cabernet sauvignon.

Toplo Vam preporučujemo da probate vina proizvedena u nekoj od vinarija sjevernog dijela Srpske:

Vinarija "Jungić"
Markovac bb, Čelinac
T:/F: + 387 51 226 401
E: vinarijajungic@hotmail.com
www.vinarijajungic.com



Vinogradi "Bona Ventura"
ZZ, Podrumi Banjalučke biskupije"
Mahovljani bb, Laktaši
T: + 387 51 487 121
T: + 387 65/092-107
E: podrumibb@gmail.com
www.vinogradi-bonaventura.com

Podrum vina "Đukić"
Slatina bb, Laktaši
T: +387 65 610 140
E: podrum.djukic@gmail.com
www.facebook.com/podrum.djukic

Bogoljub Popović
Trn, Laktaši
T: +387 51 584 819

Vinarija "Vasić"
Štrpci, Prnjavor
T: + 387 65 981 626
E: svasic63@teol.net

Aleksandar Banjac
Kozarska Dubica
T: +387 65 436823

THE WINES OF SUNNY HILLS

In the last few years vine-growing and wine making have become more intensively developed in the northern part of Republic of Srpska. Thanks to the fact that this region is abundant in sunlit days, pleasant climate and cultivated hills, the excellent wines are being made in wine cellars throughout it, which proves that high-quality vines, intertwined into the beauty of vineyards and hilly landscapes, can be grown even in continental Republic of Srpska. Situated in the extraordinary natural environment, in the vicinity of more important tourist attractions such as XIX century Italian parish church dedicated to Francis of Assisi and church "Brvnara" in place Palackovci, these vineyards draw the attention of the passersby.

Wine-lovers can indulge themselves in a harmony of our local wines made of different varieties such as Chardonnay, Pinot Blanca, Rhine Riesling, Cabernet sauvignon.

We heartily recommend tasting wines made in of the wineries of the northern part of Srpska:



Ne propustite:

Internacionalni Salon vina "Vinosaur" održava se u mjesecu maju u Banjoj Luci s ciljem afirmisanja i unapređenja vinske kulture na prostorima Republike Srpske. Na sajmu učestvuje preko 120 vinarija iz 16 zemalja svijeta, a vinoljupci mogu da probaju više od 400 vrsta vina.

Više info:

T: +387 51 378 080

E: vinosaur@frutela.net

www.vinosaur.com

"Trebinjski dani vina" se održavaju u avgustu u Trebinju, gdje posjetioci imaju priliku da uživaju u vinima trebinjskih vinskih podruma.

Organizator: Udruženje vinogradara i vinara Istočne Hercegovine "Vinos"

www.vinos.ba

"Dan degustacije vina" se održava u februaru u Laktašima.

Organizator: Opština Laktaši i Turistička organizacija Laktaši

Info: www.laktasiturizam.org



Do not miss:

International wine salon "Vinosaur" which is held every year in May in Banja Luka in order to affirm and enhance the wine-related culture in the Republic of Srpska. 120 wineries from 16 world countries take participation in this fair, and those fond of this divine nectar can taste over 400 wines.

"Trebinje Wine Days" (Trebinjski dani vina) is held in August in Trebinje and it is a place where visitors can enjoy tasting wines from Trebinje wine cellars. The organizer is the Association of Easter Herzegovina viticulturists and winemakers "Vinos".

www.vinos.ba

"Wine Tasting Day" (Dan degustacije vina) is held in the month of February in place called Laktasi. The organizers are Laktasi municipality and Laktasi tourist organization.





OBIČAJI I DEŠAVANJA...

Običaji su prepoznatljivost svakog naroda, ono što karakteriše narod i što se prenosi sa koljena na koljeno.! Srećom, narodi Srpske su bogati običajima a posebno je mnogo običaja u kojima su jelo i piće važan dio. Ne može proći svadba, rođenje, krštenje, završetak sjetve, vjerski praznici pa i sama smrt bez hrane i pića. Mnogo naroda i vjera, mnogo običaja i raznolikosti tradicije Srpske, samo ćemo ispredati dio njih, ostalo neka bude tajna koja se mora vidjeti i biti dio nje!

Koliki značaj hrana i piće imaju u životu Srba govori i primjer da je kuhinja kod svih naroda glavni dio ali se u srpskim selima kuhinja naziva "kuća", a samo u gradovima - kuhinja. Ognjište kao centralni dio u svakoj kući predstavlja gotovo kulturno mjesto. Pored njega se spavalo, grijalo, pekao se hljeb i gotovila jela. Tu se uveče okupljala porodica i pored plamena se razgovaralo, planiralo dogovaralo o budućim poslovima i pojedinačnim obavezama. Tu su se djeci pričale priče, prenosili istorijski događaji i legende, učilo se kućnim vještinama...

Kroz živote naroda Srpske različitih vjeroispovjesti i narodnosti hrana je podjednako pratila sve životne rituale. Tako se i danas među židovskom zajednicom Šabatom brižljivo bira hrana koja će se služiti na taj dan i obično se pravi Pastel sa mesom, u vrijeme Šavuota tradicionalno se pravi Zelena di kezu (pita od sira) kao i mnoga druga jela od mlijeka i sira.

U vrijeme islamskih praznika Bajrama (Ramazanski i Kurban) trpeza mora biti svečana, ručak obilan, a kuća puna gostiju. Najčešće se priprema begova čorba ili tarhana čorba, sagan dolma (punjeno povrće), japrak, bosanski lonac (bosanski paprikaš od povrća i mesa, tradicionalno kuvan u zemljanim posudama). Uz jelo se pije agda (napitak od šećera i vode) i šerbe (kompot) zatim se slasti sa tufahijama, baklavama te mnogim drugim specijalitetima istočnjačke kuhinje odomaćenih i obogaćenih na ovim prostorima. Hrišćani na ovim prostorima skoro pa jednako proslavljaju sve važnije hrišćanske praznike, uskršnjom šunkom ili pečenjem Uskrs, božićnom pečenkom ili puricom Božić, razlike nisu velike i zajednički porodični obroci uz uređene trpeze vrijeme su za porodično slavlje.

Mnogo interesantnih običaja ostalo je iz vremena paganizma, kada je kult prirode vladao na ovim prostorima i poštovali se bogovi gromova i munja, vode i podzemnog svijeta.

BOŽIĆ - Večera uoči Božića je posna, obično se priprema, svježa ili sušena riba, prebranac i druga posna jela. Kod srpskog naroda ujutro na dan Božića, uz Uskrs najradosnijeg praznika, prvom muškarcu koji ulazi u kuću nudi se žito i crno vino, koje on uzima prethodno se prekrsteći. Prije ručka, dok vatra gori, stavi se komad svinjskog buta da se peče polako za božićnu večeru. Na Božićno jutro se mijesi česnica u koju se stavlja dukat ili novčić za sreću onome koji ga nađe. Po tradiciji za doručak se sprema cicvara. Na stolu je obavezno stara šljivovica, suve smokve, izrasla pšenica koja označava rodnu i sretnu godinu. U Hercegovini postoji običaj pečenja božićnog peciva od ovce ili praseta koje se naziva VESELICA koji predstavlja neku vrstu žrtve rođenju Boga što je ostatak kulta prinošenja žrtve.

KRSNA SLAVA - svako pravoslavno domaćinstvo slavi sveca, a dan kada se slavi taj svetac naziva se slava. Istorijat slave seže u vremena kada je narod ovoga podneblja prelazio sa mnogoboštva u hrišćanstvo te je svaka porodica odabrala svog sveca zaštitnika. Slava se prenosi sa koljena na koljeno po muškoj liniji, sa oca na sina. Ovaj običaj karakterističan je za pravoslavna srpska domaćinstva i veoma velika čast je prisustvovati nekoj od njih. Nekada se sve predodređivalo slavi i čitavu godinu se pripremala hrana i pića koja će se služiti i točiti na slavi. Taj dan služi da se ugoste i počaste rodbina i prijatelji te da se uz muziku i ples proslavi ovaj veliki dan za svaku porodicu. Slavski kolač i koljivo je osnova svake slave.

OBIČAJ DODOLA :

Ovaj običaj održao se do danas pretežno u Semberiji. Dodole su išle uz velike suše u Semberiji i pjevale prizivajući kišu koja bi napojila žedna polja "Mi dodole vodismo i Bogu se molismo da nam Bog da rosne kiše i pšenice bijelice i vinove lozice". Običaj je zaostavština još od vremena kada je narod ovoga podneblja bio mnogobožan, te su se poštovali Bogovi prirode.

Više informacija: www.kozaraethno.com



CUSTOMS AND EVENTS...

Customs are the storytellers of one people's history! Luckily, the peoples of Srpska are versatile and rich in customs, especially in those where food and drink take an important place. Food and drink cannot be left out either in case of marriage, birth, baptism, ending of the sowing season, religious holidays or even in the case of death. Many are peoples and religions of Srpska, many customs and traditional differences, but only some will be revealed to you, while the rest shall stay a secret to be seen and experienced.

The best example of how significant place food and drink take in the lives of Serbian people is the fact that all nations consider the kitchen as the main part of the house, but in Serbian villages the kitchen is even called "the house". Hearth, as a center of each house, represents almost a cult spot. People slept next to it, warmed themselves up, and made bread and other meals. It was a place where a family would gather in the evening and, with a flame of hearth fire, would talk, make plans on future chores and duties. That is the place where children were told stories, different historical events and legends, and home skills were taught.

Throughout the life of people's of Srpska different faiths and nationalities, food is equally followed all the rituals of life. So even today among the Jewish community of Sabbath holiday of the year are carefully chosen foods which will be served on this day, and usually is made with meat Pastel, during Šanuota traditionally real green di kezu (cheese pie) as well as many other dishes milk and cheese.

During the most important Islamic holidays of Eid (Eid al-Adha or Kurban bajram and Eid al-Fitr or Ramadan bajram), table is festive, copious lunch, and a house full of guests. Usually is prepared "Begova corba" (a thick soup of okra and chicken) or "Tarhana Soup", (Thick soup from Tarhana. Tarhana is made by mixing flour, yoghurt or sour milk and spices letting the mixture ferment, then drying, and usually grinding into soup), "Sagan dolma" (stuffed vegetables), "japrak" (A traditional Herzegovina dish – it is stuffing curled in a leaves of kale or leaves of vines), "Bosnian pot" (Bosnian stew of vegetables and meat, traditionally cooked in clay pots). With a meal it is served a drink called "agda" (a drink made from sugar and water) and sherbet (compote). For dessert is served tufahija, baklava and many other specialties of oriental cuisine domesticated and enriched in this region.

There are many interesting traditions remained from the times of paganism, when the cult of nature reigned in the region and respect the gods of thunder and lightning, water and the underworld.

CHRISTMAS - The Christmas Eve dinner is fast. It is usually prepared baked bean, fresh or dried fish and other fast dishes. Serbian people keep to the tradition that the first man who enters the house on the morning of the Christmas Day is given wheat and red wine, which he takes previously crossing himself. Before the lunch, while the fire is on, it is common to put a piece of a pork leg to be roasted slowly until the Christmas dinner. It is also usual to have "cesnica" (the ceremonial, round loaf of bread that is an indispensable part of Christmas dinner) on Christmas. It is made on early Christmas morning and coin is often put into the dough during the kneading whereby the person who finds the coin in his piece of the bread will supposedly be exceptionally lucky in the coming year. Cicvara (type of polenta) is also one of the traditional meals that are prepared for breakfast. The things like "sljivovica" (plum brandy), dried figs, grown wheat, signifying fruitful and happy year, are inevitable part of the Christmas table. Herzegovinians have a tradition of roasting a sheep or pig called VESELICA, which represents a type of sacrifice to the birth of God which is a remnant of the cult of sacrifice.

KRSNA SLAVA - Almost each Orthodox household celebrates a patron saint, and the day of that celebration is called SLAVA. The history of slava goes back to the time when the people of this region transformed from polytheism into Christianity so that every family chose their patron saint. The tradition of slava is carried on through generations, from father to son. It is the Serbian Orthodox tradition and is a great honor to be present at one. In the past, everything was subordinated to the slava, and food and drink to be served at the slava were prepared throughout the whole year. This is the day when friends and family members gather to celebrate this great day with music and dance. "Slavski kolac" (literally means "the Slava cake", although it is actually more similar to bread), and "koljivo" (also called "žito" is made of boiled wheat) are the foundation of each slava.

DODOLA:

Nowadays, this custom is usually held in part of the Republic of Srpska called Semberija. In times of big draught, Dodole (young women) sing specific songs summoning the rain to water the thirsty fields. "Mi dodole vodismo i Bogu se molismo da nam Bog da rosne kiše i pšenice bijelice i vinove lozice". This custom originates from the times when these people were pagans and celebrated Gods of nature.

More information at: www.kozaraethno.com

MANIFESTACIJE

- Izbor ciganskog cara/Zubanje, januar, Kozarska Dubica
- Zimsko prelo, januar, Banja Luka
- Dan degustacije vina, februar, Laktaši
- Gastro fest, april, Šamac
- Dani jagode u Slatini, maj, Laktaši
- Gastro dan, maj, Kozarska Dubica
- Prva kosa Grmeča, jun, Petrovac-Drinić
- Zlatni kotlić Semberije, jun, Bijeljina
- Kozarski etno, jul, Banja Luka
- Dani kosidbe na Balkani, jul, Mrkonjić Grad
- Kotličijada, jul, Vlasenica
- Dani Šipova, jul, Šipovo
- Zlatne ruke Potkozarja, jul, Prijedor
- Ljeto na Vrbasu, jul, Banja Luka
- Srbačka regata, kraj jula, Srbac
- Dani vršidbe u Rogoljima, kraj jula, Gradiška
- Smotra nacionalnih manjina Banja Luka, jul, Banja Luka
- Trebinjski dani vina, avgust, Trebinje
- Gastro prezentacija, avgust, Prijedor
- Internacionalni festival šljive i voćnih rakija, avgust, Ugljevik
- Sajam prehrambenih proizvoda i ručnih radinosti, avgust, Nevesinje
- Nevesinjska olimpijada, avgust, Nevesinje
- Dani borovnice, avgust, Foča
- Kotličijada, avgust, Petrovac
- Državno prvenstvo BiH i RS u ribolovu, avgust-septembar Šipovo
- Sušenje voća u vrelima, septembar, Petrovo
- Dani čaja na Ozrenu, septembar, Doboj
- Dani jabuke i kruške, septembar, Gradiška
- Dani base i krompira, septembar, Petrovac/Drinić
- Dani gljiva na Lisini, zadnji vikend septembra, Mrkonjić Grad
- Dan pčelarstva, septembar, Mrkonjić Grad

- Dani meda, septembar, Prijedor
- Gastro fest Bardača, septembar, Srbac
- Dani meda, oktobar, Banja Luka
- Zdravomed, oktobar, Gradiška
- Kestenijada, oktobar, Kostajnica
- Dani meda, voćarstva i pčelarstva, oktobar, Novi Grad
- Etno festival “Jabuka”, novembar, Mrkonjić Grad
- Festival domaće rakije, decembar, Mrkonjić Grad
- Sajam meda, pčelarske opreme i zdrave hrane, decembar, Šamac
- Tradicija i ja, decembar, Modriča



EVENTS

- Gypsy King Nomination/Zubanje, January, K. Dubica
- Winter Prelo (Banquet), January, Banja Luka
- Wine Tasting Days, February, Laktaši
- Gastro festival, April, Šamac
- Strawberry Days in Slatina, May, Laktaši
- “Gastro Day”, May, Kozarska Dubica
- The First Scythe of Grmeč mountain, June, Petrovac
- The Golden Pot of Semberija, June, Bijeljina
- Kozara Ethno, July, Banja Luka
- Haymaking Days on Balkana, Lazar Laketa Memorial, July, Balkana
- Kotlićijada, July, Vlasenica
- Šipovo Days, July, Šipovo
- Golden Hands of Potkozarje, July, Prijedor
- Summer on Vrbas, July, Banja Luka
- Regatta, July, Srbac
- Harvest Days in Rogolji, end of July, Gradiška
- National Minorities Festival, July, Banja Luka
- Trebinje Wine Days, August, Trebinje
- Gastro Presentation, August, Prijedor
- International Festival of Plum and Fruit “Rakija”, August, Ugljevik
- Fair of food and home made products, August, Nevesinje
- Nevesinje Olympics, August, Nevesinje
- Blueberry Days, August, Foča
- Kotlićijada, end of August, Petrovac
- BiH and RS State Fishing Championship, August/September, Šipovo
- Fruit Drying in the village of Vrelo, September, Petrovo
- Tea Days - mountain Ozren, September, Doboј
- Apple and Pear Days, September, Gradiška
- Basa and Potato Days, September, Petrovac
- Mushroom Days Lisina, last weekend in September, Mrkonjić Grad
- Beekeeping Days, September, Mrkonjić Grad
- Honey Days, September, Prijedor
- Gastro Fest - Bardača, September, Srbac
- Honey Days, October, Banja Luka
- Zdravomed, October, Gradiška
- Chestnut Days, beginning of October, Kostajnica
- Days of Honey, Fruit-growing and Beekeeping, October, Novi Grad
- Ethno Festival “Apple”, November, Mrkonjić Grad
- Homemade Rakija Festival, December, Mrkonjić Grad
- Fair of Honey, Beekeeping Equipment and Health Food, December, Šamac
- Tradition and Me, December, Modriča







SPIŠAK RESTORANA



THE LIST OF RESTAURANTS

Pred vama se nalazi stotinjak adresa odabranih restorana, konoba, seoskih turističkih domaćinstava širom Republike Srpske koje vrijedi posjetiti, isprobati njihova jela, kušati njihovu kapljicu te donijeti svoj sud. Vama preostaje da sami započnete svoju gastronomsku priču, i uopšte ne sumnjajući u ishod, želimo Vam Prijatno!

Napomena: Većina restorana u svojoj ponudi ima veliki broj nacionalnih i internacionalnih jela, iz njihove smo ponude za vas izdvojili domaća jela pripremljena u tradicionalnom duhu, starim receptima i domaćim proizvodima.

Here you can find a list of over a two hundred restaurants, taverns, rural tourist households all over the Republic of Srpska which are worth visiting and tasting the specialties of their cuisine or diversity of the drinks they offer.

It is up to you to start your own gastronomic story, and without any doubts into its end, we wish you bon appetite.

Enjoy your meal!
Prijatno!



BANJA LUKA

Alas

<ul style="list-style-type: none"> Majke Marije i braće Mažar 48 051 212 602 051 212 602 065 520 707 info@alasbl.com www.alasbl.com 	<table border="1"> <tr> <td> 07 - 23 h</td> <td> 10</td> </tr> <tr> <td> 60</td> <td> 30</td> </tr> </table>	07 - 23 h	10	60	30
07 - 23 h	10				
60	30				
<ul style="list-style-type: none"> Smuđ u kajmaku, riblji paprikaš, riblja pašeta 					

Ambasador

<ul style="list-style-type: none"> Kralja Petra I Karađorđevića 97 051 213 119 051 215 717 info@hotelbosna.com www.hotelbosna.com ambasador 	<table border="1"> <tr> <td> 10 - 24 h</td> <td> 200</td> </tr> <tr> <td> 250</td> <td> 100</td> </tr> </table>	10 - 24 h	200	250	100
10 - 24 h	200				
250	100				
<ul style="list-style-type: none"> Restoran "Ambasador", Mučkalica "Ambasador" 					

Aquana

<ul style="list-style-type: none"> Aleja Svetog Save 80 051 231 419 051 228 401 restoran-aquana@aquana.ba www.aquana.ba 	<table border="1"> <tr> <td> 07 - 23 h</td> <td> 160</td> </tr> <tr> <td> 150</td> <td> 60</td> </tr> </table>	07 - 23 h	160	150	60
07 - 23 h	160				
150	60				
<ul style="list-style-type: none"> Banjalučka šnicla, pohovane jabuke sa medom i cimedom 					

Burence

<ul style="list-style-type: none"> Vase Glušca 23-25 051 218 600 065 036 732 burence2011@teol.net www.pivnicaburence.com 	<table border="1"> <tr> <td> 09 - 24 h</td> <td> 50</td> </tr> <tr> <td> 105</td> <td> 240</td> </tr> </table>	09 - 24 h	50	105	240
09 - 24 h	50				
105	240				
<ul style="list-style-type: none"> Kuvana koljenica, rebarca 					

Citadela

<ul style="list-style-type: none"> Kralja Alfonsa XIII 2 051 226 807 051 226 - 806 gradskapivnica@blic.net 	<table border="1"> <tr> <td> 07 - 23 h</td> <td> 10</td> </tr> <tr> <td> 70</td> <td></td> </tr> </table>	07 - 23 h	10	70	
07 - 23 h	10				
70					
<ul style="list-style-type: none"> Ćuretina u marsala sosu, škampi na buzaru, morski specijaliteti 					

Elas

<ul style="list-style-type: none"> Kralja Petra II Karađorđevića 37 051 303 335 051 329 611 065 642 720 	<table border="1"> <tr> <td> 07 - 23 h</td> <td> 20</td> </tr> <tr> <td> 120</td> <td> 60</td> </tr> </table>	07 - 23 h	20	120	60
07 - 23 h	20				
120	60				
<ul style="list-style-type: none"> Jela ispod sača, roštij 					

F Lounge

<ul style="list-style-type: none"> Srpska 101 051 231 720 051 231 720 065 099 558 loungebarbl@hotmail.com www.loungebarbl.com 	<table border="1"> <tr> <td> 07 - 23 h</td> <td> 5</td> </tr> <tr> <td> 80</td> <td> 50</td> </tr> </table>	07 - 23 h	5	80	50
07 - 23 h	5				
80	50				
<ul style="list-style-type: none"> Rolovana teletina, biftek 					

Harfa

<ul style="list-style-type: none"> Jovana Dučića 74A 051 304-440 051 304-440 066 002-332 ciricsvjetlana@yahoo.com www.harfa-ba.com 	<table border="1"> <tr> <td> 07 - 23 h</td> <td> 30</td> </tr> <tr> <td> 40</td> <td> 50</td> </tr> </table>	07 - 23 h	30	40	50
07 - 23 h	30				
40	50				
<ul style="list-style-type: none"> Šnicla Harfa sa Janjskim kajmakom, palačinke na bakin način 					

Harizma

<ul style="list-style-type: none"> Ulica Gavre Vučkovića 1 051 211 888 051 211 888 info@harizma-bl.com www.harizma-bl.com 	<table border="1"> <tr> <td> 07 - 24 h</td> <td> 50</td> </tr> <tr> <td> 120</td> <td> 60</td> </tr> </table>	07 - 24 h	50	120	60
07 - 24 h	50				
120	60				
<ul style="list-style-type: none"> Dimljena ćuretina u mlincima, "Harizma" piletina, pastrmka sa bademom, biftek u ruzmarinu 					

Harizma Palas

Kralja Petra I Karađorđevića 60	07 - 24 h	100
051 231 999	220	80
051 231 990	Biftek u ruzmarinu, harizma ramstek sa kozijim sirom, kesten torta	
065 567 017		
harizma1@teol.net		
www.harizma-bl.com		

Integra

Trg Republike Srpske 8	07 - 01 h	100
051 337 430	270	30
051 337 497	Ćuretina sa domaćim mlincima, kruške u vinu	
info@restoranintegra.com		
www.restoranintegra.com		

Kazamat

Teodora Kolokotronisa bb	07 - 23 h	40
051 224 460	120	150
	Stekovi, jela ispod peke, domaća kuhana jela, tijesta iz domaće radionice poput štrukli, gibanice i heljdine pite. Banjalučka Orah šnita	
restoran.kazamat@gmail.com		

Konoba fortuna

Rakovačkih rudara 12	07 - 24 h	300
051 358 640	90	300
051 358 640	Salata "Fortuna" i Plata "Fortuna"	
fortuna1@teol.net		
www.wellnessfortuna.net		

Krčma kod Alekse

Momčila Popovića 18	06 - 23 h	30
051 300 242	60	50
051 300 242	Teletina ispod sača, pica "Krčma kod Alekse", ušticipci	
krcma@teol.net		
www.krcmakodalekse.com		

Lanaco

Park Mladen Stojanović	07 - 23 h	
051 310 678	74	130
051 335 508	Plata "Lanaco"	
office@lanaco.com		
www.lanaco.com restoran		

Lovački bar

Slatinska 37	07 - 23 h	50
051 312 243	120	60
	Lovačka plata od divjači, domaći sladoled	
065 603 111		
lovackibar@inecco.net		
www.lovackibar.com		

Mala Stanica

Kralja Petra I Karađorđevića bb	07 - 24 h	20
051 326 730	80	120
051 326 731	Piletina sa sušenim paradajzom, čokoladni sufle	
malastanica3@gmail.com		
www.malastanica.com		

Mala Stanica II

Aleja Svetog Save 69	07 - 24 h	30
051 344 310	96	48
051 344-311	Domaće paste, gratinirana pasta sa piletinom i povrćem	
malastanica3@gmail.com		
www.malastanica.com		

Marco Polo

Stepe Stepanovića 185a	08 - 23 h	10
051 238 040	45	100
051 235 081	Rolnice od pilećih bataka sa domaćom hrskavom slaninom, teleći odresci u sosu od vrganja, svinjski file u sosu sa 4 vrste bibera, kineska i italijanska kuhinja	
info@restoranmarcopolo.com		
www.restoranmarcopolo.com		

Mac Tire Pub

Srpska 2-4	08 - 23 h	P
051 221 444	250	30
051 326 730	Koljenica naš način, pivska gulaš čorba	
066 435 676		
ana.vidovic@mactirepub.com		
www.mactirepub.com		

Master

Sime Šolaje	08 - 23 h	P
051 317 444	100	
051 317 444	Biftek sa pekarskim krompirom	
info@restoran-master.com		
www.restoran-master.com		

My Way

Ivana Gorana Kovačića 7	08 - 23 h	P 30
051 354 749	105	
051 354 749	Jagnjeće pečenje	

Obala

Jesenjinova 26	08 - 23 h	P 20
051 201 222	70	70
051 201 621	Teletina ispod sača, cicvara, mučkalica	
karalicslobodan@gmail.com		
www.restoranobala.com		

Pastir

Karanovac bb	08 - 24 h	P 100
051 426 111	75	200
	Domaći uštipci, kanjon čevap, punjena vješalica, pastir jastučići	
065 882 086		
gileraft@yahoo.com		

Philippe

Sime Šolaje 1b	07 - 24 h	P 15
051 306 506	70	100
	Svinjska rebra sa pekarskim krompirom, hladna krema sa šumskim voćem	
066 829 749		

Romanov

Vladike Platona 6	08 - 23 h	P 20
051 312 888	120	
051 326 881	Teletina ispod sača, riječna riba sa roštilja	
065 627 553		
kings.rr@inecco.net		

Sirano

Karadorđeva 64	07 - 23 h	P 10
051 303 111	50	
051 303 080	Biftek u biber sosu, rolovana teletina	
065 589 - 985		
sirano@blic.net		

Slap

KK Žrtava 96	08 - 24 h	P 70
051 413 303	150	100
	Domaća tradicionalna jela, variva, riječna riba	
065 812 121		
www.slapbl.net		

Stara Ada

Veljka Mladenovića bb	08 - 24 h	P 70
051 456 444	250	325
051 456 400	Teletina, jagnjetina, jaretina ispod sača, plata "Stara ada"	
066 444 888		
info@staraada.ba		
www.staraada.ba		

Stari mlin

Bogdana Marića 14	10 - 23 h	30
051 213 399	70	300
066 768 947	Velika plata Stari mlin, pastrmka na žaru	
restoran@starimlin.com		
www.starimlin.com		

Studenac

Braće i sestara Kapor bb	07 - 24 h	50
051 221 120	180	80
	Plata "Studenac", teletina, jagnjetina ispod sača, domaća kuhinja	
065 375 286		

Vrbas

Braće Potkonjaka 1	07 - 23 h	50
051 433 852	120	60
051 433 843	Plata Vrbas	
vilavrbas@inecco.net		
www.hotelvilavrbas.com restoran.htm		

Zlatna krigla

Slatinska 8	06 - 24 h	100
051 317 318	200	100
	Svinjska koljenica, šnicla "Zlatna krigla"	
info@zlatnakingla.com		
www.zlatnakingla.com		

Yachting club

Ulica most Patre bb	07 - 23 h	50
	110	80
	Kapetanov biftek, Ramstek Admiral, Yachting toranj	
065 690 540, 066 080 808		
yachtingclubbl@gmail.com		
yachtingclubbl.com		

BIJELJINA

Drina-Amajlije

Amajlije bb	08 - 24 h	100
055 480 004	130	100
055 480 004	Drinska gurman plata, urmašice	
065 883828		
www.restorandrina-amajlije.com		

Drinska ruža

Pavlovića most bb	08 - 24 h	80
055 483 300	250	250
055 483 300	Jela pod sačem, proja i kačamak, punjena jabuka i kruška	
065 512 478		
restorandrinskaruza@gmail.com		
www.drinskaruza.com		

Eureka

Gavrića Principa 9	07 - 23 h	30
055 209 114	100	50
055 209 114	Rolovana prasetina ispod sača	
065 643 340		

Ima dana

Braće Gavrić 1	07 - 23 h	20
055 202 202	60	
055 213 322	Riblja plata	
office@imadana.com		
www.pansionimadana.com		

Izvor

Karadžorđeva 78, Dvorovi	07 - 23 h	200
055 350 666	100	100
055 350 626	Teleći medaljoni sa gljivama, palačinke	
banjadvorovi@spinter.net		
www.banjadvorovi.com		

Lovac

Meše Selimovića 15	08 - 24 h	P 6
055 209 050	120	30
055 209050	Lovački gulaš, variva, suva pita Babe Ljeposave	
065 925370		
lovac@restoranlovac.com		
www.restoranlovac.com		

Monaco

Agroturistički centar		P 80
055 240 444	150	50
055 240 444	Plata monaco	
info@doo-monaco.com		

8-Zlatnih

Dušana Baranjina 17	08 - 23 h	P 15
055 215 811	50	30
	Jela sa roštilja	

Restoran hotela Drina

Miloša Obilića 1		P 250
055 204-216	450	100
055 204-216	Rolovana šnicla a la Drina, torta a la Drina	
065 405-944		
office@hoteldrina.com		

Srpska kruna

Svetog Save 23	07 - 23 h	P 5
055 201 400	50	35
055 201-400	Stek Srpska kruna, baklava	
065 908-397		

Stanišić Konoba

Pavlovića put 055	07 - 24 h	P 300
351651	320	200
055 350 590	Jela pod saćem, svadbarski kupus, kolač od jabuka	
066 902 712		
office@etno-selo.com		
www.etno-selo.com		

B I L E Ć A

Jezero

Bilečka bb	07 - 24 h	P 25
059 370 818	100	150
059 370 818	Kaštradina i jareća bedrica pečena u hljebu ispod sača	
066 491 277		
restoranjezero@gmail.com		
www.restoran-jezero.com		

Motel Vidikovac

Čepelica bb	07 - 23 h	P 100
059 484 204	100	100
059 489 076	Riblja plata Dubočani	
vidikovac@gmail.net		
www.motelvidovac.net		

Stari dom

Zavodska 2	07 - 23 h	P 30
059 372 620	65	150
065 520 919	Japrak, "Stari dom" gurmanska plata	

B R A T U N A C

Jasen

Svetog Save bb		P 30
056 410-688	100	20
	Jagnjeće pečenje i rolovana teletina	
065 911 414		

Točak

Drinska bb		P	10
065 437 497		70	
		Teletina sipod sača	

ČAJNIČE

Admiral

Serdar Janka Vukotića bb		07 - 24 h	P	4
		25		16
		Teletina u saftu sa šampinjonima		
065 967 477				

ČELINAC

Jablan

Štrbe bb		07 - 23 h	P	20
051 551-355		30		30
		Svinjsko pečenje, kuvana koljenica, svinjska kuvana koljenica		

Konoba Gradina

Gornji Čelinac		09 - 23 h	P	50
051 484-056		70		70
051 551-381		Specijaliteti od riječne ribe		
065 660-233				

Laguna

Vidovdanska bb		07 - 23 h	P	50
051 552-642		120		60
		Riblja plata		
065 910-598				

Plaža

Kralja Petra Prvog Karadorđevića		06 - 23 h	P	4
051 551-377		150		80
051 551-093		Mješano meso		
065 655-952				
ugoturs@teol.net				

Turist

Prvog Krajiškog Proleterskog bataljona		06 - 06 h	P	300
051 551-230		400		
051 551-097		Plata "Turist", hladna i topla predjela, supe, čorbe, sirevi, salate, uštipci, domaći hljeb, jela sa roštilja i pastrmka na žaru		
065 655-952				
ugoturs@teol.net				

Žitnjak

Vladike Platona		08 - 23 h	P	100
051 553-802		50		20
		Jagnjeće pečenje		
065 288-400				

DOB O J

City

Cara Dušana 37		07 - 23 h	P	
053 241 852		40		32
		"City" šnicla		

Čarda

Bare bb		07 - 23 h	P	30
053 236 352		50		60
		Čorbanac		

Dalmacija

Kr. Dragutina 54 053 227 753 	07 - 23 h	P
	70	65
	Plata "Dalmacija"	

Harizma

Cara Dušana bb 053 236 611 	06 - 24 h	P 20
	90	95
	Plata "Harizma"	

Nacionalna kuća

Lipac 065 913 446 	07 - 24 h	P 50
	50	200
	Parena jagnjetina	

Restoran hotela Integra

Vidovdanska bb 053 224 275 053 224 264 info@hotelintegra.com www.hotelintegradojoj.com	06 - 24 h	P 17
	80	30
	Integra šnicla	

Restoran hotela Park

Ada Krupa na Vrbasu 051 417 003 	07 - 24 h	P 80
	100	160
	Nacionalna i internacionalna kuhinja	

Ribarska priča

Rudanka 065 065 244 	06 - 02 h	P 160
	80	200
	Riblja plata "Ribarska priča"	

STD Marušić

Paklenica G. 065 625 177 	07 - 23 h	P 20
	15	12
	Pohovana piletina i praseće pečenje	

STD Milanović

Osojnica 062 363 556 		P 20
	50	50
	Pastrmka na žaru i jagnjeće pečenje	

STD Mitrović

Ada Krupa na Vrbasu 051 417 003 		P 20
	10	30
	Ozrenski sač i hljeb ispod sača	

STD Spasojević

Pridjel 066 910 411 		P 10
	10	20
	"Rosini" kolači	

STD Živković

📍 Brezici	🕒	🕒	🅕 10
☎	🏠 10	🏠 20	
📄	🍷 Čorba "Čobanica", "Čobanska" šnicla		
📞 065 352 961			
@			
🌐			

DONJI ŽABAR

Lovac

📍 ul. Žabarska 15	🕒 08 - 23 h	🕒	🅕 50
☎ 054 811 088	🏠 50	🏠 30	
📄	🍷 Jela sa roštilja, riblji specijaliteti		
📞			
@			
🌐			

Stari Hrast

📍 ul. Cara Lazara 36	🕒 07 - 20 h	🕒	🅕 100
☎	🏠 45	🏠 70	
📄	🍷 Pečenje		
📞 061 880 653			
@			
🌐			

Vjetrenjača

📍 ul. Vuka Karadžića 2	🕒 07 - 20 h	🕒	🅕 20
☎	🏠 60	🏠 60	
📄	🍷 Roštilj		
📞 066 254 332			
@			
🌐			

Zlatno sidro

📍 ul. Nikole Tesle 12	🕒 08 - 22 h	🕒	🅕 80
☎ 054 482 030	🏠 90	🏠 40	
📄 054 482 030	🍷 Riblji specijaliteti šaran na rašljama, rolovana pastrmka		
📞			
@			
🌐			

DRINIĆ

Lovačka kuća - Motel

📍 Veliko Vrelo	🕒 07 - 22 h	🕒	🅕 30
☎ 050 480 711	🏠 70	🏠 30	
📄	🍷 Kolačići sa basom, pura sa začinom, cicvara		
📞			
@			
🌐 www.drinic.rs.ba			

Brzi

📍 Gromile	🕒 06.30 - 23 h	🕒	🅕 25
☎	🏠 50	🏠 15	
📄	🍷 Mješano meso, cicvara		
📞 065 805 095			
@			
🌐			

Kod Likote

📍 Gromile	🕒 06 - 23 h	🕒	🅕 20
☎ 050 465 032	🏠 40	🏠 25	
📄	🍷 Domaći pasulj, teleća čorba, uštipci, omlet		
📞			
@			
🌐			



F O Č A

Hotel "Mladost"

Tjentište	07 - 22 h	100
058 233 102	100	120
058 233 114	Teleći stek "Zelengora", širok izbor jela domaće kuhinje	
sutjeska@teol.net		
www.npsutjeska.net		

Motel "Brioni"

Brioni	07 - 23 h	70
058 210 646	200	100
	Epigram "Brioni", domaći kolači, širok izbor jela domaće kuhinje	
065 216 299		

Pansion "Bavaria"

Trnovače	08 - 24 h	
058 230-375		
058 230-375	Plata "Bavarija", cicvara, širok izbor jela domaće kuhinje	
066 662-559		
bavaria@gmail.com		
www.pansionbavaria.com		

Bukovica

Bukovica	07 - 23 h	35
058 231 550	100	100
	Karađorđeva šnicla od pileline, čuretina na italijanski način, širok izbor jela domaće kuhinje	
065 873 525		

9

Ul. Beogradska	08 - 24 h	50
058 210 235	100	100
058 210 235	Drinski splav, punjena bijela vješalica u jagnjećoj maramici	

Majnex

Brod na Drini	06 - 24 h	100
058 230 112	50	100
058 230 112	Drinski splav, pastrmka na žaru, Njeguški stek, širok izbor jela domaće kuhinje	

Narcis

Ul. Svetosavska	08 - 24 h	
058 211 886	60	50
	Plata "Narcis", pastrmka sa roštija, širok izbor jela domaće i internacionalne kuhinje	
065 584 659		

Tentorium

Tjentište	08 - 22 h	40
065 414 465	70	40
	Teletina i jagnjetina ispod sača, čorba sa veriga, specijaliteti domaće kuhinje	
restoran.tentorium@yahoo.com		

G A C K O

Hotel "Metohija"

Nemanjina 1	00 - 24 h	20
059 472 640	80	100
059 472 641	Jagnjeće pečenje, gatačka tepsija	
uitgacko@teol.net		
www.boki-vucenovic.com		

Motel "Klinje"

Klinje	07 - 23 h	20
059 472 316	80	40
059 472 641	Gatačka cicvara, gatački odrezak	
uitgacko@teol.net		
www.boki-vucenovic.com		

Motel "Košuta"

Pusto Polje	07 - 23 h	50
059 480 389	220	60
059 472 641	Sač, gatačka cicvara	
uitgacko@teol.net		
www.boki-vucenovic.com		

Ulična svjetiljka

Solunskih Dobrovoljaca 54	07 - 23 h	10
059 472 121	30	32
	Gatačka cicvara	
uitgacko@teol.net		
www.boki-vucenovic.com		

G R A D I Š K A

Gradska pivnica

Trg Svetog Save	07 - 24 h	20
	100	
	Nacionalna kuhinja, jela sa roštilja	
065 641 102		

Konoba Mediteran

Petra Mečave bb	08 - 23 h	
		30
	Specijalitet "Rusticana", razne vrste salata i tortille	
065 470 626		
vedranmaletic@yahoo.com		
www.pasteriamediteran.com		

Motel pizzeria Actros

Nova Topola	07 - 24 h	100
051 891 647	250	130
051 892 330	Pizza Actros	
info@actors-pizzeria.com		
www.actros-pizzeria.com		

Motel San Marco restoran

Desanke Maksimović bb Nova Topola	08 - 22 h	50
051 891 395	70	30
051 892 148	Tjestenina sa vrganjima i prepelica na lovački način	
065 413 171		
sanmarco@gradiska.com		
www.motelsanmarco.net		

Đerdan

Trg jevrejskih stradanja	07 - 24 h	20
	80	100
	Đerdan stek	
065 333 994		
info@restorandjerdan.com		
www.restorandjerdan.com		

Mikos

Petra Mečave bb	08 - 22 h	20
051 922 911	100	20
	Plata sa sirom (razne vrste sira sa krekerima i grožđem), hijeb sa bijelim lukom, uštipci sa kajmakom	
065 182 256		
mikosrestoran@hotmail.se		
www.mikos.yolasite.com		

Pod fenjerom

Gradiška cesta bb	07 - 23 h	10
051 891 391		50
	Jagnjetina sa ražnja	
065 224 429		

Taxi bar

Put srpske vojske bb	06 - 01 h	50
051 835 122, 051 835 812	200	100
051 835 122	Narodna kuhinja, roštilj	
065 513 616		
taxi-bar@taxi-bar.com		
www.taxi-bar.com		

HAN PIJESAK

Gromki

Mrkalji bb	07 - 23 h	12
	40	40
	Jagnjeca džigerica u maramici	
065 306 616		

Pogled

Han-Pogled bb.	07 - 22 h	30
	60	60
	Jagnjeće pečenje	
065720634, 065 720 634		
mtkoska@gmail.com		

ISTOČNO SARAJEVO

Apart hotel "Vučko"

Jahorina	07 - 23 h	50
057 206 306	100	
057 206 300	"Vučkov šašljik"	
rezervacije@bb-vucko.com		
www.aparthotelvucko.com		

AS

II Sarajevska 89	07 - 23 h	
057 350 500	26	30
	"Krupački urnebes"	

Barka

Aerodromska cesta	07 - 24 h	30
065 662 069	100	60
	Riblji specijaliteti	
info@motelbarka.com		
www.motelbarka.com		

Bijeli dvor

Ravnogorska 293	07 - 23 h	
	60	24
	Jahorinski odrezak	
065 879 748		

Bit

Pale	07 - 23 h	10
057 226 440	45	30
	Lešo teletina	

Dva goluba

Magistralni put bb	07 - 23 h	30
057 226 233	80	
	Epigram "Dva goluba"	
dvagoluba@zona.ba		
www.dvagolubapale.com		

Ecofutura

I.Stari Grad	07 - 23 h	50
	100	
	Gurmanski restoran organske hrane	
066 986-954		
ivana.ungar@ecofutura.ba		
www.ecofutura.ba		

Frenč

Sokolac	07 - 23 h	10
057 448 066	40	25
	Romanijski odrezak	

Gostionica kod Čeda

Pale	07 - 23 h	10
057 225 800	40	16
	File na lovački način	

Jahorinska kuća

Jahorina	07 - 23 h	40
057 270 430	100	
057 270 431	Jahorinski odrezak	
atos-trade.kristal@hotmail.com		
www.hotelkristal.me		

Jelena

V.Karadžića 40	07 - 23 h	
057 342 121	100	
	Jela sa roštilja	

Jet Set

Karadorđeva 27	07 - 23 h	20
057 202 420	80	
	Pileći paketići sa slaninom	
jetset@teol.net		
www.jetsetpale.com		

Kamin

Ravnogorska 15 a	07 - 23 h	20
057 316 762	100	60
	Plata Kamin	
065 530 463		
pansion-kamin@yahoo.com		

Knez

Draže Mihajlovića 4	07 - 23 h	50
057 320 220	100	120
	Pice, paste	
info@dak-is.com		

Koliba

	07 - 23 h	100
057 270 422	350	150
057 270 423	Teletina ispod sača	
termag@paleol.net		
www.termaghotel.com		

Kula

Istočna Ilidža	07 - 23 h	80
057 310 170	300	200
	Teletina ispod sača	
pansionkula@yahoo.com		
www.pansionkula.com		

Kum

Pale	07 - 23 h	20
057 226 440	50	50
	Jagnjetina sa ražnja	

Kumbara

Karadorđeva bb	06 - 01 h	30
	70	40
	Teletina ispod sača	
065 966 417		

Lovac na jelene

Aerodromska 8	07 - 23 h	20
065 231 304	70	30
@ 	Punjeni ražnjići	

Mali gaj

Han Derventa	07 - 23 h	20
057 255 047	50	
@ 	Jaretina i jagnjetina kuvana u mlijeku	

Matpan

Sokolac	07 - 23 h	30
057 444 252	50	50
@ 	Uštipci sa kajmakom	

Mirni kutak

Sokolac	07 - 23 h	100
057 448 081	50	30
@ 	Romanijski gulaš	

Ognjište Jahorina

Jahorina	07 - 23 h	50
057 270 444	100	
@ granzov@paleol.net www.pansion-sport.com	Domaća jela sa ognjišta	

Ognjište Sokolac

Bjelosavljevići	07 - 23 h	20
057 444 887	30	50
@ 	Domaća kuhinja	

Rajska vrata

Jahorina	07 - 23 h	30
057 272 020	60	100
@ rajskavrata.jahorina@gmail.com www.jahorina-rajskavrata.com	Teletina ispod sača	

Krčma

Jahorina	07 - 23 h	30
	80	
065 750 557 	Jela sa ognjišta	

Vrelo Miljacke

Pale	07 - 23 h	20
057 226 419	50	50
065 521 776 	Riblji specijaliteti, pastrmka na žaru i ostala ponuda domaće kuhinje	

Romanijski raj

Ravna Romanija	07 - 23 h	20
	50	50
065 547 126 	Pečena romanijska jagnjetina	

Sunčanik

Meše Selimovića	07 - 23 h	20
065 887 216	60	30
@	Pečena prasetina i jaretina ispod sača	
@		

Točak

Gradiška cesta bb	07 - 23 h	20
051 891 391	80	30
065 224 429	Rolovana plečka	
@		
@		

Toplik

I.N.Sarajevo	07 - 23 h	50
057 321 455	200	100
@	Riblji specijaliteti	
@ ribnjaktoplik@yahoo.com		
@ www.ribnjaktoplik.ba		

Tri šešira

Sumbulovac	07 - 23 h	20
057 233 810	35	35
@	Pita, pura, teletina ispod sača	
@		
@		

Vukovi

Pale	07 - 23 h	20
066 748 301	50	30
@	Jaretina i jagnjetina kuvana u mlijeku	
@ vukovi.doo@hotmail.com		
@		

Vukov konak

I.Stari Grad	10 - 21 h	10
065 432 024	40	100
@	Razne vrste pita sa domaćim kiselim mlijekom	
@		
@		

Zavičaj

Banjalucka cesta	07 - 23 h	30
051 835 595	50	20
051 835 595	Teletina ispod sača	
@		
@ moteleureka@gradiska.com		
@ www.motel-eureka.com		

K O Z A R S K A D U B I C A

Etno restoran Moštanica

Gornjoselci	08 - 23 h	120
065 982 758	40	80
@	Plata "Moštanica"	
@ babicdarijan@yahoo.com		
@		

Etno restoran Stara čivija

Majora Milana Tepića br. 59	07 - 24 h	20
052 417 292	120	20
052 417 307	Teletina i jagnjetina ispod sača, "Čika Milina" šnicla	
@		
@ info@staracivija.com		
@ www.staracivija.com		

Sport

Svetosavska bb Sportski centar	07 - 23 h	20
052 416 610	70	30
@	Plata "Sport"	
@ truba@teol.net		
@		

Restoran Zepter hotela

☎ Svetosavska br.2	🕒 07 - 23 h	🅑 60
☎ 052 424 242, 052 424 222	🏠 75	🏠 80
📞 info@zepterhotel.com	🍴 Zepter turnedo, svinjski file "Zepter"	
🌐 www.zepterhotel.com		

LAKTAŠI

Bijeli dvor

☎ Svetosavska 136	🕒 07 - 23 h	🅑 80
☎ 051 509 940	🏠 200	🏠 40
☎ 051 509 941	🍴 Jagnjetina i prasetina sa ražnja	
📞		
@		
🌐		

Braća Đukić

☎ Drugovići	🕒 07 - 23 h	🅑 80
☎ 051 503 500	🏠 450	🏠 20
☎ 051 503 515	🍴 Steak sa suvim šljivama (goveđi file punjen suvim šljivama), dimljena vješalica, baklava	
☎ 065 583 620		
@ bracadjukic@teol.net		
🌐 www.superpetrol.mapabih.com		

Hotel Ćubić

☎ Svetosavska 227	🕒 07 - 23 h	🅑 50
☎ 051 331 000	🏠 80	🏠
☎ 051 331 000	🍴 Tradicionalna i internacionalna kuhinja	
☎ 065 531 592		
@ hotelcubic@blic.net		
🌐		

Hotel Parma

☎ Karadorđeva	🕒 07 - 23 h	🅑 100
☎ 051 585 742	🏠 100	🏠 30
☎ 051 532 100	🍴 Odrezak Parma (teleća šnicla sa sirom i šunkom u bijelom sosu), Biftek Parma (punjen sa šampinjonima, kiselim krastavcima i pršutom)	
☎ 065 642 671		
@ hotelparma@blic.net		
🌐		

Hotel San

☎ Karadorđeva 44	🕒 07 - 23 h	🅑 60
☎ 051 532 256, 051 532 256	🏠 250	🏠 60
☎ 051 532 256	🍴 Internacionalna i domaća kuhinja	
☎ 065 803 611		
@ nfo@banjalaktasi.com		
🌐		

Kaldera Boutique Hotel

☎ Gradiška cesta	🕒 07 - 23 h	🅑 80
☎ 051 582 300	🏠 200	🏠 60
☎ 051 582 282	🍴 Mediteranska i srpska kuhinja	
📞		
@ hotel@hotelkaldera.com		
🌐 www.hotelkaldera.com		

Mediteran

☎ Lijevčanska 40	🕒 07 - 23 h	🅑 50
☎ 051 532 394	🏠 55	🏠 70
☎ 066 525 590	🍴 Pečena jagnjetina i prasetina i jela sa roštilja	
@		
🌐		

M&R narodna kuhinja

☎ Gavriła Principa 2	🕒 06 - 22 h	🅑 10
☎ 051 532 883	🏠 10	🏠 20
☎ 066 525 590	🍴 Narodna domaća jela (kuvanje)	
@		
🌐		

Viktorija

☎ Cara Dušana	🕒 07 - 23 h	🅑 50
☎ 051 584 251	🏠 80	🏠 40
☎ 051 582 251	🍴 Teleća čorba i riblji specijaliteti	
📞		
@ info@hotelviktorija.com		
🌐 www.hotelviktorija.com		



L J U B I N J E

Zvijezda

Badrijače bb 065 958 379 	07 - 23 h 40	50 100	Kozletina ispod sača, kuvana jagnjetina
-------------------------------------	-----------------	-----------	---

M O D R I Č A

Etno Restoran "Vodenica"

Svetosavska bb 053 812 260 053 812 260 	07 - 23 h 50	30 60	Riblja plata "Vodenica"
--	-----------------	----------	-------------------------

Motel "Majna"

Kninska bb 053 822 004 053 822 002 info@majna.ba majna.ba 	07 - 24 h 30	150 250	Premijer plata
--	-----------------	------------	----------------

Motel Gagi

Petra Bojovića bb 053 812 444 053 812 278 gagimotel@yahoo.de 	07 - 23 h 12	70 60	"Švajcarska leđa"
---	-----------------	----------	-------------------

Gradska

Cara Lazara bb 053 813 111 053 813 111 	06.30 h - 24 h 70	200 60	"Gradski" stek
--	----------------------	-----------	----------------

M R K O N J I Ć G R A D

Centar

Sime Šolaje 065 532 875 	07 - 23 h 	25 	Specijalitet kuće za dvije osobe
--	---------------	--------	----------------------------------

Izletnik

Preville 050 212 043 	07 - 23 h 12	25 22	Jagnjeće i praseće pečenje
---	-----------------	----------	----------------------------

Krajina Balkana

Balkana 050 212 505 050 211 554 tcbalkana@yahoo.com www.tcbalkana.com	07 - 22 h 300	25 100	Medaljoni "Balkan" u šampinjon sosu, cicvara, kukuruzna i heljdina ljevuša, pite, domaći kajmak
---	------------------	-----------	---

Mali raj

Mlinište	07 - 21 h	25
065 532 841	30	30
@	Jagnjetina, domaći kajmak i sir, hljeb ispod sača	
w		

Motel Lav

Dabrac	07 - 21 h	50
050 483 000	70	50
065 888 128	"Lav" plata	
@		
w www.mlav.ba		

Odmor

Brdo	07 - 22 h	6
050 211 625	50	20
	Jagnjeće i praseće pečenje	
@		
w		

Plavi put

Majdan	07 - 24 h	100
050 261 055	40	40
	Jagnjeće i praseće pečenje	
@		
w		

Rojal

Bjelajce	07 - 24 h	50
050 251 111	80	20
065 581 487	Jagnjeće i praseće pečenje, teletina ispod sača, domaći hljeb	
@ royal@teol.net		
w		

Šik

Cara Dušana	07 - 24 h	40
050 212 073	40	40
050 212 500	Jela sa roštilja	
@ sik@hotmail.com		
w		

Željka kod Neše

Sime Šolaje	07 - 23 h	
050 213 973	35	
	"Nešina" plata	
@		
w		

NOVI GRAD

Breza

Donji Agići bb	07 - 22 h	100
052 480 900	50	50
052 480 900	Paprikaš sa divljači	
@ agrojapra@yahoo.com		
w www.agrojapra.net		

Dukat

Nikole Pašića bb	07 - 23 h	15
052 753 676	65	50
052 759 074	Kotlet "Dukat"	
065 692 987		
@ info@restorandukat.com		
w www.restorandukat.com		

Kod Drene

Ive Andrića 54	07 - 23 h	10
052 752 319	50	30
065 944 105	Specijaliteti od unske ribe	
@		
w		

Kum

📍 Dobrile Grubor 16	🕒 07 - 23 h	🅑 3
☎ 052 751 033	🏠 37	🏠 15
📠 065 465 987	🍷 Riječna marinirana riba sa roštilja	
@		
🌐		

Mlin na adi

📍 Kej Vojvode Stepe bb	🕒 07 - 23 h	🅑 100
☎	🏠 50	🏠 200
📠 065 694 609	🍷 Marinirana unska riba	
@ zoranumicevicada@net.hr		
🌐 www.mlinada-novigrad.jimdo.com		

Park

📍 Karađorđa Petrovića 33	🕒 07 - 23 h	🅑 15
☎ 052 751 634	🏠 100	🏠 100
📠 052 751 634	🍷 Pljeskavica od unske ribe	
📠 065 528 634		
@ park@novigrad.rs.ba		
🌐 www.park.rs.sr		

NOVO GORAŽDE

Motel Jagodić

📍 Ustiprača	🕒 00 - 24 h	🅑 20
☎ 058 483 310	🏠 60	🏠 60
📠 058 430 180	🍷 Jela ispod sača, kotlić od divljači, drinska riba	
📠 065 234 442		
@ motel.jagodic@yahoo.com		
🌐 www.motelsplavjagodic		

Odmor

📍 Ustiprača	🕒 00 - 24 h	🅑 20
☎ 058 430 006	🏠 60	🏠 40
📠 065 577 953	🍷 Jela sa roštilja, jagnjetina sa ražnja	
@		
🌐		

5

📍 Ustiprača	🕒 00 - 24 h	🅑 20
☎	🏠 40	🏠 40
📠 065 863 352	🍷 Tradicionalna domaća i ostala kuvana jela i specijaliteti sa roštilja	
@		
🌐		

OŠTRA LUKA

Luka

📍 Oštra Luka 79263	🕒 07 - 22 h	🅑 60
☎ 052 337 145	🏠 210	🏠 100
📠 065 748 028	🍷 Jagnjeće pečenje	
@		
🌐		



PRIJEDOR

Balkan expres

Gornji Orlovci bb	07 - 23 h	20
052 323 005	70	20
	Teletina ispod sača	

Bijele vode

Mrakovica, NP "Kozara"	07 - 23 h	20
052 482 800	150	200
	Plata "Bijele vode", Ražanj "Kozara"	
065 872 514		
bijelevode.pd-online.info		

Evropa

Kozarska bb, Omarska	08 - 24 h	40
052 333 123	70	250
052 333 123	Plata "Evropa"	
065 562 701		
kontakt@restoran-evropa.com		
www.restoran-evropa.com		

Hotel "Monument"

Mrakovica, NP "Kozara"	07 - 23 h	80
052 483 777	300	150
052 489 063	Šnicla "Monument", Plata "Monument"	
monument@teol.net		
www.hotel-monument.com		

Hotel "Prijedor"

Srpkih velikana 14	07 - 24 h	200
052 234 220	300	200
052 231 176	Hotel plata "Prijedor"	
hotel@prijedor.com		
www.hotel-prijedor.com		

Hotel "Staccato"

Svale bb	07 - 24 h	200
052 233 777	80	40
052 242 102	Plata "Staccato"	
hotelstaccato@hotmail.com		
www.hotelstaccato.com		

Konoba "Jelen"

Prvog maja 8	07 - 24 h	10
	70	30
	Plata "Jelen", Teletina ispod sača	
065 435 488		
bozicmladenboza@yahoo.com		

Le Pont

Kralja Petra I Oslobođioca 1	07 - 23 h	60
052 234 788	130	60
052 234 067	Plata "Le Pont"	
065 531 648		
info@motellepont.com		
www.motellepont.com		

Oskar

Kozarska bb	06 - 23 h	50
	60	20
	Mućkalica	
065 956 668		

Papa Joe

Kralja Petra I Oslobođioca 17	08 - 24 h	10
052 214 494	65	120
052 214 494	"Papa Joe steak", "Papa Joe dream"	
065 549 856		
papajoe@poen.net		
www.papajoe-prijedor.com		

Peti neplan

Magistralni put bb, Omarska	07 - 24 h	1000
052 333 702	140	50
052 333 703	Plata "Peti neplan"	
065 515 515		
malac@prijedor.com		

Aqua planet

Meše Selimovića bb	07 - 23 h	120
052 911 500	100	60
	Pica "Aqua planet"	

Neira

Mladena Stojanovića bb	07 - 24 h	15
	150	150
	Kvirguša, Popešći na kozarački način, Ulivača, Hadžijska šnica	
065 146 345		
www.restoran-neira.com		

Zlatna ribica

Ahmata Babića 7	07 - 24 h	200
052 911 324	150	50
	"Pijani šaran", Rolovana pileća šnica	
065 405 287		

Ribarska priča

Saničani bb	07 - 24 h	50
052 325 510	80	100
	"Pijani šaran", "Mamurni som"	
065 872 514		

Ćorda

Žarka Zgonjanina 7	07 - 24 h	5
	30	60
	Teletina u saftu	
061 873 485		

Stara bašta

Kozarac bb	08 - 24 h	40
	180	480
	Plata "Stara bašta", Kvirguša, Hadžijski ćevap	
065 942 041		
info@vodeni-park.org		
www.vodeni-park.org		

Udruženje "Promotur" - Adila Ališković

Rizvanovići bb		4
	15	20
	Kljukuša, Prijedorska kalja	
065 934 486		
info@promoturpd.org		
www.promoturpd.org		

Udruženje "Promotur" - Dubravka Bujić

Ćela		4
	20	30
	Pečena jagnjetina, Srpska salata, "Pijani šaran"	
065 452 332		
info@promoturpd.org		
www.promoturpd.org		

Udruženje "Promotur" - Jasminka Hopovac

Gomjenica		7
	25	30
	Begova čorba, Maslenica, Šećena pačetina	
061 443 068		
info@promoturpd.org		
www.promoturpd.org		

Udruženje "Promotur" - Ljubica Babić

Tukovi bb		5
	20	20
	Kukuruzova ljevača, pečena piletina, popara	
065 597 398		
info@promoturpd.org		
www.promoturpd.org		

Udruženje "Promotur" - Medina Suljanović

Čarakovo		8
	30	40
	Pečena riba plotica i klen, burek	
061 836 245		
info@promoturpd.org		
www.promoturpd.org		

Udruženje "Promotur" - Refika Ališković

Rakovčani bb		5
	20	30
	Bosanski lonac, Terana, Begova čorba	
065 951 696		
info@promoturpd.org		
www.promoturpd.org		

Udruženje "Promotur" - Sekana Crnkić

Sutjeska 10		4
	10	20
	Zeljanica, pita od misirače, baklava	
065 951 686		
info@promoturpd.org		
www.promoturpd.org		

Udruženje "Promotur" - Slavica Šabić

Petrov Gaj		5
052 327 113	25	50
	Svinjetina ispod sača, cicvara, Sarma	
065 424 783		
info@promoturpd.org		
www.promoturpd.org		

Udruženje "Promotur" - Sunita Suljanović

Petra Mećave bb		4
	10	10
	Dolma, halva, hurmašice	
061 197 418		
info@promoturpd.org		
www.promoturpd.org		

Udruženje "Promotur" - Zekija Bosnić

Donja Puharska		6
	27	30
	Maslenica, zeljanica	
065 480 561		
info@promoturpd.org		
www.promoturpd.org		

Udruženje "Promotur" - Zekija Henić

Donja Ljubija		3
	20	20
	Ljubijski duveč, bosanski lonac	
065 728 476		
info@promoturpd.org		
www.promoturpd.org		

P R N J A V O R

Atina

Veljka Milankovića 17	07.30 - 24 h	40
051 641 040	60	40
051 641 042	"Atina" plata, Riblja plata, piroge, poslastice, knedle od šljiva, štrudla od jabuka, pohovane jabuke	
67radisa@live.de		
www.restoranatina.com		

Atos

Vlade Vinčića 10	07.30 - 23 h	10
	40	30
	Atos kombinacija, specijaliteti od piletine i ribe	
051 655 164		
065 292 791		
restoranatos@gmail.com		

Ukrinski raj

Gornji Palačkovci (kraj magistralnog puta)	07 - 23 h	200
	180	60
	Etno plata i cicvara	
066 434 800, 065 522 344		

R I B N I K

Danone

Čađavica bb	07 - 23 h	20
050 241 042	40	40
050 241 007	Heljdina ljevuša sa domaćim pršutom, medenjaci	
065 682 125		

Dimitor

Rade Jovanica bb	07 - 22 h	50
050 431 347	100	
050 431 002	Pileće krpice sa palentom, kolač od malina, domaći likeri od malina i kupina	
066 944 013		
bogdan.stupar@gmail.com		

Fly fishing Ribnik

Gornji Ribnik bb	07 - 24 h	15
050 430 118	40	30
	Ribnička pastrmka, palančinke sa šumskim voćem	
065 974 123		
info@ribnikflyfish.com		
www.ribnikflyfish.com		

R O G A T I C A

Hotel "Borike"

S. Borike	07 - 23 h	30
	80	40
	Jagnjeće pečenje, borički krompir i kajmak, cicvara sa medom	
065 884 209		

Karanfil

Srpske sloge bb	07 - 23 h	15
	30	40
	Jagnjeće pečenje	
065 423 480		

Motel "Park"

Srpske sloge bb	07 - 24 h	100
058 420 232	50	100
058 420 350	Jagnjeće pečenje, jela sa roštilja, pastrmka	
recepcija@motelrogatica.com		
www.motelrogatica.com		

Š A M A C

Alkatraz

Obiličev vjenac bb	07 - 23 h	20
054 611 972	80	24
	Som na grilu	

Hotel Plaža

Kralja A. I Karađorđevića 26	07 - 23 h	50
054 611 250	400	50
054 611 250	Specijalitet "Miloševa sablja"	
info@hotelplaza-samac.com		
www.hotelplaza-samac.com		

Kalimero

Put Srpskih d.9	00 - 24 h	50
054 611 014	50	40
	Jagnjetina sa ražnja	

Meteora

Đ. Draže 4	07 - 24 h	30
054 611 801	140	90
	Rolovana teletina	

Mladost

D. Slatina	07 - 23 h	200
054 652 228	600	30
	Praseće pečenje sa ražnja	

Motel Eleganze

Njegoševa 14	00 - 24 h	100
054 620 911	140	60
054 620 912	Plata "Eleganze"	

Space

Cara Dušana 23	07 - 23 h	15
054 611 363	100	40
	Teletina ispod sača	

U.R. Metropol

Svetosavska 7 8	08 - 20 h	20
054 611 101	30	
	Šamačka šnicla	

ŠEKOVIĆI

Lovnica

Lovnica bb	08.30 - 23.30 h	80
056 653 458	200	120
	Pastrmka u kajmaku, palačinke	
065 364 463		

Studenac

Lovnica bb	10 - 22 h	20
	40	60
	Ušticipi od crnog brašna, riblja plata "Studenac"	
065 603 865		

SUR Raj

Miloša Zekića bb	08 - 22 h	10
056 653 013	40	10
	Jagnjeće i praseće pečenje	

ŠIPOVO

Atina

Srpskih branilaca 4	07 - 21 h	15
050 371 259	70	30
	Teletina ispod sača i šnicle na grčki način	
065 153 949		

Domaćinstvo Đukić

Pljeva bb	07 - 22 h	10
	15	25
	Domaći hljeb, pite, pura, cicvara, pogača, ljevuša, riblji specijaliteti, domaći sir, kajmak, kiselo mlijeko	
066 880 859		

Domaćinstvo Gluvić

📍 Oličko jezero	🕒 07 - 22 h	📞 10
☎️	🏠 10	🏠 10
📄	🍴 Domaći hljeb, pite, pura, cicvara, pogača, ljevuša, riblji specijaliteti, domaći sir, kajmak, kiselo mlijeko	
📠 065 303 140		
@ office@sipovotourism.com		
🌐		

Domaćinstvo Gvozdencac

📍 Pljeva bb	🕒 07 - 22 h	📞 6
☎️ 050 321 090	🏠 25	🏠 30
📄	🍴 Domaći hljeb, pite, pura, cicvara, pogača, ljevuša, riblji specijaliteti, domaći sir, kajmak, kiselo mlijeko	
📠 065 993 798		
@ office@sipovotourism.com		
🌐		

Domaćinstvo Kljajić

📍 Pljeva bb	🕒 07 - 22 h	📞 10
☎️ 050 321 056	🏠 10	🏠 20
📄	🍴 Domaći hljeb, pite, pura, cicvara, pogača, ljevuša, riblji specijaliteti, domaći sir, kajmak, kiselo mlijeko	
📠 061 574 497		
@ office@sipovotourism.com		
🌐		

Domaćinstvo Knežić

📍 Čifluk	🕒 07 - 22 h	📞 6
☎️ 050 373 320	🏠 15	🏠 20
📄	🍴 Domaći hljeb, pite, pura, cicvara, pogača, ljevuša, riblji specijaliteti, domaći sir, kajmak, kiselo mlijeko	
📠 065 919 636		
@ office@sipovotourism.com		
🌐		

Domaćinstvo Malinović

📍 Pljeva bb	🕒 07 - 22 h	📞 6
☎️ 050 321 169	🏠 15	🏠 20
📄 050 321 169	🍴 Domaći hljeb, pite, pura, cicvara, pogača, ljevuša, riblji specijaliteti, domaći sir, kajmak, kiselo mlijeko	
📠 zeljkomalinovic@yahoo.com		
@		
🌐		



Domaćinstvo Miljević

📍 Lubovo	🕒 07 - 22 h	📞 30
☎️	🏠 30	🏠 20
📄	🍴 Pastrmka sa žara, specijaliteti sa sača, pura sa kiselim mlijekom, sir, kajmak	
📠 065 931 254		
@		
🌐		

Domaćinstvo Piljić

📍 Janjske otoke	🕒 07 - 22 h	📞 5
☎️ 050 373 648	🏠 15	🏠 15
📄	🍴 Domaći hljeb, pite, pura, cicvara, pogača, ljevuša, riblji specijaliteti, domaći sir, kajmak, kiselo mlijeko	
📠 065 785 685		
@ dule.piljic@gmail.com		
🌐		

Domaćinstvo Piljić

📍 Janjske otoke	🕒 07 - 22 h	📞 5
☎️	🏠 10	🏠 30
📄	🍴 Domaći hljeb, pite, pura, cicvara, pogača, ljevuša, riblji specijaliteti, domaći sir, kajmak, kiselo mlijeko	
📠 065 540 390		
@ dule.piljic@gmail.com		
🌐		

Domaćinstvo Piljić

📍 Janjske otoke	🕒 07 - 22 h	📞 30
☎️ 050 371 493	🏠 40	🏠 50
📄	🍴 Domaći hljeb, pite, pura, cicvara, pogača, ljevuša, riblji specijaliteti, domaći sir, kajmak, kiselo mlijeko	
📠		
@ dule.piljic@gmail.com		
🌐		

Domaćinstvo Prole

Pljeva bb 050 321 003 	07 - 22 h 10	5 15
065 731 886 draz.prole@gmail.com 	Domaći hljeb, pite, pura, cicvara, pogača, ljevuša, riblji specijaliteti, domaći sir, kajmak, kiselo mlijeko	

Domaćinstvo Prole

Pljeva bb 050 321 203 	07 - 22 h 7	6 15
065 824 005 office@sipovotourism.com 	Domaći hljeb, pite, pura, cicvara, pogača, ljevuša, riblji specijaliteti, domaći sir, kajmak, kiselo mlijeko	

Domaćinstvo Radoja

Brđani bb 050 321 010 	07 - 22 h 24	6 25
065 625 985 office@sipovotourism.com 	Domaći hljeb, pite, pura, cicvara, pogača, ljevuša, riblji specijaliteti, domaći sir, kajmak, kiselo mlijeko	

Domaćinstvo Šobić

Pljeva bb 050 321 004 	07 - 22 h 10	4 15
 domacinstvo.sobic@gmail.com 	Domaći hljeb, pite, pura, cicvara, pogača, ljevuša, riblji specijaliteti, domaći sir, kajmak, kiselo mlijeko	

Domaćinstvo Vujković

Pljeva bb 	07 - 22 h 15	10 40
065 540 388 office@sipovotourism.com 	Domaći hljeb, pite, pura, cicvara, pogača, ljevuša, riblji specijaliteti, domaći sir, kajmak, kiselo mlijeko	

Janjska kuća Piljić

Janjske otoke 050 371 493 	07 - 22 h 25	10 20
065 627 511 dule.piljic@gmail.com 	Domaći hljeb, pite, pura, cicvara, pogača, ljevuša, riblji specijaliteti, domaći sir, kajmak, kiselo mlijeko	

Ladna Voda

Čifluk 050 371 610 050 371 610	07 - 22.30 h 35	30 80
065 911 336 ladnavoda@teol.net 	Teletina ispod sača	

Mlinčić

Mujdžići bb 050 373 520 	07 - 23 h 40	50 80
065 801 416 office@sipovotourism.com 	Svinjeće i jagneće pečenje i jela sa roštilja	

Pliva

Gavrila Principa 25 050 371 107 	07 - 23 h 40	10 25
 office@sipovotourism.com 	Rolovana teletina	

Ribnjak Dedo

Sime Šolaje 6 	07 - 22 h 12	5 40
066 435 284 office@sipovotourism.com 	Riblji specijaliteti	

Ribnjak Pašter

Stepe Stepanović bb	08 - 22 h	40
050 371 216	40	50
	Riblji specijaliteti	
066 343 526		
paster84@gmail.com		

Ribolovačka priča

Srpskih boraca bb	07 - 23 h	15
	24	55
	Pastrmka na mlinarski način	
066 808 233		
office@sipovotourism.com		

Tetrijeb

Sime Šolaje bb	07 - 23 h	20
0507371 356	120	20
050 372 729	Specijaliteti pod sačem, domaći uštipci, cicvara	
065 915 574		
lujic-m@teol.net		
www.motel-tetrijeb.com		

Turistički kompleks Pliva

	07 - 22 h	50
050 320 000	80	50
050 320 000	Plivska plata	
065 775 819		
info@plivaflyfish.com		
www.plivaflyfish.com		

Vodenica

Rade Marijanca 17	07 - 23 h	20
	50	70
	Teletina ispod sača	
065 903 320		
milan.kacar77@gmail.com		

S R B A C

Maestro

Bardača bb	08 - 22 h	10
051 758 220	20	15
	Riblja čorba	

Restoran motela Bardača

Bardača bb	07 - 23 h	150
051 758 000	450	60
051 758 250	Riblja plata "Bardača"	
065 512 756		
starcevic@blic.net		
www.bardaca.com		

Restoran motela Čubić

Sitneši bb	10 - 22 h	60
051 740 244	80	50
051 745 672	Piletina na lovački način	
065 937697		
cubicmot@teol.net		
www.niskogradnja.ba		

Restoran motela Hrast












11 novembra bb	06 - 24 h	50
051 741 159	130	40
051 740 899	Pastrmka u kajmaku, palačinke	
065 522 463		
motel-hrast@teol.net		
www.motel-hrast.com		

S R E B R E N I C A

Ado

Srebreničkog odreda bb	07 - 23 h	20
	50	10
	Bosanski lonac	
061 450 832		












Motel "Alić"

 Srebrenica	 06.30 - 23 h	 15
 	 80	 50
 062 966 258  motelalic@hotmail.com  www.motelalic.com	 Rolovano meso	










Pansion "Misirlije"

 Učina bašća	 07 - 23 h	 20
 056 445 295  056 445 296  065 454 696  info@misirlije.ba  www.misirlije.ba	 150	 40
 Misirlijska tava		

Bato












 Maršala Tita	 07 - 23 h	 10
 	 40	 25
 066 873 511  	 Dinstana teletina u šarenom povrću	

Zvorničanka

 Srpskih boraca bb	 07 - 23 h	 15
 	 24	 55
 066 808 233  	 Jela sa roštilja	

TESLIĆ











Hajdučke vode

 Solila	 07 - 22 h	 100
 053 441 001  053 441 002 	 150	 100
 hajduckevode@biz.net  www.hajduckevode.biz	 Hajdučka plata	

Krajina

 Svetog Save 64	 07 - 22 h	 40
 	 20	 20
 066 682 275  restoran.krajina@yahoo.com 	 Jela sa roštilja	

Mala Tajna












	 07 - 22 h	 100
 053 421 266 	 100	 60
  marketing@banjavrucica.com  www.banja-vrucica.com	 "Kardijal" odrezak, cicvara	

Plavi Cvet












 Svetog Save 32	 07 - 23 h	 100
 053 433 581 	 40	 20
 065 567 402  	 Teslička šnicla	

TREBINJE

Konoba "Bendiš"

 Grab bb.	 07 - 23 h	 50
 	 40	 100
 065 014 511, 065 363 586, 065 363 586  milanaspac@yahoo.com 	 Plata "Bendiš", jagnjetina i teletina ispod sača, pite ispod sača i prijesnac	

Konoba "Hercegovačka kuća"

 Mosko bb	 07 - 23 h	 130
 059 481 288 	 80	 100
 065 520 297   motelkonak.trebinjedanas.com	 Jagnjetina sa ražnja	

Konoba „Studenac“

Milentija Perovića bb	07 - 23 h	35
059 482 627	50	100
	Pastrmka iz Trebišnjice i tradicionalna hercegovačka jela	

Alfa

Ruska bb	07 - 23 h	50
059 240 444	95	
	Teletina ispod sača i roštilj	
065 293 265		

BG

Milentija Perovića br. 72	07 - 23 h	40
	70	150
	Jagnjetina i teletina ispod sača	
065 627 686, 065 146 687		
restoranbg@yahoo.com		
www.restoranbg.net.tf		

AioniΣ

Njegoševa bb	07 - 23 h	
	60	40
	Morska riba sa roštilja	
065 718 712		

Košuta

Vinogradi	07 - 23 h	30
	50	50
	Teletina i jagnjetina ispod sača, punjena pastrmka i dimljeni šaran, domaće pite slane i slatke	
065 669 667		

MG

Majke Jugovića br 11	07 - 23 h	
059 260 877	78	
	Kuvana jagnjetina - MG šnicla	

Ognjište

Aleksina međa bb	07 - 23 h	150
059 485 269	200	180
	Dimljena prasetina sa raznja sa medovinom	
066 801 107		
hotelleotar.marketing@paleol.net		
www.restoran-ognjiste.com		

Porto Bello

Stari grad	07 - 23 h	
059 223 344	50	
059 223 344	Plata "Portobello"	
065 580 571		
portobelloinfo@yahoo.com		
www.portobellotrebinje.com		

Sesto Senso

Obala Mića Ljubibratića br. 3	07 - 23 h	40
	74	80
	Biftek u gorgonzola sosu	
065 261 160		
info@restoransestosenso.com		
www.restoransestosenso.com		

Stara Hercegovina

Tuli, Zubci	07 - 23 h	50
	70	90
	Jagnjetina i teletina ispod sača	
065 669 707		
restoranstarahercegovina@yahoo.com		
www.starahercegovina.com		

TDS Stari Grad

Stari grad 059 271 700 	07 - 23 h	P
	70	150
	"TDS Plata"	

TDS Vinogradi

Vinogradi 059 285 400 	07 - 23 h	P 30
	80	50
	Pečenje ispod sača	

U G L J E V I K

Continental Etno STL Restoran

Đure Bižića bb 055 771 777 055 771 288 065 514 300 info@continental-ug.com www.continental-ug.com	07 - 23 h	P 50
	100	50
	Jela sa roštilja, "Kontinental" šnicla	

Hotel Energetik

Đenerala Draže bb 055 771 300 055 771 300 hotelenergetik@gmail.com www.hotelenergetik.ba	06 - 23 h	P 20
	100	130
	Biftek "Energetik", domaći kolač od sira	

V I Š E G R A D

Anika

Ive Andrića 36 065 263 758 dankomaljukan@yahoo.com 	07 - 23 h	P 10
	60	60
	Plata Višegrad, specijalitet "Anikina vremena"	

Etno restoran "Kruna"

Kralja Petra I 13. 058 620 352 065 626 561 bsrpko@teol.net www.kruna.co.ba	07 - 23 h	P 50
	60	
	"Kruna" specijalitet od nekoliko vrsta mesa sa pohovanim kačkavaljem i barenim povrćem-Višegradska tufahija	

Na Drini ćuprija

Nikole Tesle 3. 058 620 534 066 401 828 www.ndc.visegrad24.info	07 - 22 h	P 50
	50	40
	Plata "Sorak" - pohovani teleći mozak, pohovani kačkavalj, dimljena vješalica, stek sa pečurkama u kajmaku, šampinjoni punjeni kajmakom	

Restorani hotela "Vilina vlas"

Višegradska Banja bb 058 620 311 058 620 311 vlas@teol.net www.vilina vlas.com	07 - 22 h	P 80
	300	100
	Teletina ispod sača, domaća pita od crnog brašna ispod sača	

Restoran motela "Aura"











Gavrila Principa 2 058 631 021 066 321 743 auravgd@teol.net www.auramotel.com	07 - 23 h	P 15
	40	20
	Specijalitet "Aura" kombinacija telećih medaljona, pilećih raznjića i šampinjona sa pohovanim sirom, tufahije	

Višegrad











Trg palih boraca 058 620 550 058 620 550 	07 - 23 h	P 50
	150	80
	Višegradska čorba	

V L A S E N I C A











Đuka

 Ul.Dositeja Obradovića	 07 - 21 h	 20
 056 580 552	 50	 60
 065 580 552	 Jagnjeće pečenje	
		











Grand

 Ul. Ilije Birčanina	 07 - 23 h	 20
 056 733 541	 60	 25
	 Jagnjeće pečenje	
		











Iliđanka

 Ul.Svetosavska bb	 07 - 23 h	 5
 056 733 508	 40	 20
	 Jela sa roštilja, domaći pekarski proizvodi	
		











Javor

 Ski centar "Igrišta"	 08 - 20 h	 20
 056 735 735	 40	 60
	 Pite ispod sača-pečenje ispod sača-roštilj	
		











Lovac

 Ul.Svetosavska bb	 07 - 23 h	 35
 056 733 148	 50	 100
	 Specijaliteti od divljači	
		

Mitrović

 Ružina voda	 07 - 21 h	 20
 056 482 290	 30	 50
	 Jagnjeće pečenje	
		

Restoran Hotela "M"













 Ul. Ilije Birčanina	 07 - 23 h	 50
 056 710 420	 80	 120
	 Jela pod sačem	
 hotelmvlasenica@yahoo.com	 www.hotel-m-vlasenica.com	

Z V O R N I K

Motel Dolina mira

 Oraovac bb	 07 - 23 h	 150
 056 318 418	 500	 30
 056 318 418	 Teletina ispod sača	
 065 564 142	 dolinamira@rstl.net	
	 www.dolinamira.com	

Laguna

 Meterize bb	 06 - 23 h	 120
 056 210 002	 300	 120
 056 210 002	 Specijalitet "Laguna"	
 065 265 729	 kontakt@motellaguna.com	
	 www.motellaguna.com	

Novak

 Karakaj bb	 06 - 23 h	 100
 056 261 215	 400	 50
 056 261 215	 Teletina ispod sača	
 066 705 355	 motel-novak@teol.net	
	 www.motel-novak.com	

Victorija

📍 Karakaj bb	🕒 00 - 24 h	🅑 100
☎ 056 260 103	🏠 1000	🏠 50
📠 056 260 159	📍 Viktorija	
📱 066 606 070		
@ motelvictorija@hotmail.com		
🌐 www.motelviktoria.com		

Avala

📍 Zvornik	🕒 06 - 23 h	🅑 7
☎ 056 210 001	🏠 60	🏠 50
📠 056 210 001	📍 Zvornički stek	
📱 065 905 131		
@ avalarestoran@teol.net		
🌐		

Frans

📍 Celopek bb	🕒 07 - 23 h	🅑 50
☎ 056 270 575	🏠 120	🏠 60
📠 065 290 056	📍 Riblji specijaliteti	
@		
🌐		

Šoja

📍 Vuka Karadžića	🕒 07 - 23 h	🅑 50
☎ 056 215 801	🏠 200	🏠 40
📠 056 211 021	📍 Šoja ušticipi, proja i ostala nacionalna jela i posno jelo gulaš sa šljivama	
📱 065 870 258		
@ restoran.soja@yahoo.com		
🌐 www.restoransoja.com		



Prijatno!
Enjoy your meal!
Bon appétit!
Guten Appetit!
Buon appetito!
Dobrou chut!
Dober tek!
Smakelijk eten!
Be'te-avon!



IZDAVAČ/PUBLISHED BY: TURISTIČKA ORGANIZACIJA REPUBLIKE SRPSKE/TOURIST ORGANIZATION OF REPUBLIC OF SRPSKA • www.turizamrs.org

ZA IZDAVAČA/FOR THE PUBLISHER: Tihomir Ljubojević, Nada Jovanović v.d. Direktor / Director

PREVOD/TRANSLATION: Edukativni centar, Banja Luka

UREDNICI/EDITORS: Ana Lakić, Bojana Popović, Jelena Džajić, Dijana Đuričić

SARADNICI/ASSOCIATES: Turističke organizacije gradova i opština u Republici Srpskoj / Tourist organizations in Republic of Srpska, Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede u Vladi Republike Srpske / Ministry of Agriculture, Forestry and Water Management, Agencija za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine / Food safety Agency of Bosnia and Herzegovina, Udruženje glijivara i ljubitelja prirode / The Association of Mushroom Gatherers and Nature Lovers, Udruženje „Okusi Hercegovinu“ / The association "Taste Herzegovina", Poljoprivredna zadruga / Agricultural Cooperative Petrovo polje - Trebinje, Udruženje Ruralna mreža / Association Rural Network - Gradiška

FOTOGRAFIJE/PHOTOGRAPHS: Arhiva / Archive TORS, Vlada Republike Srpske / Government of Republic of Srpska, Arhiva / Archive TO Banja Luka, Doboj, Derventa, Šipovo, Višegrad, Trebinje, Laktaši, Foča, Istočno Sarajevo, Kozarska Dubica, Prnjavor, Media Intelligence Agency - Sarajevo, Vinarija / Winery Jungić - Čelinac, Udruženje vinogradara i vinara Istočne Hercegovine / Association of Growers and Winemakers of East Herzegovina, Mladen Blagojević

GRAFIČKA PRIPREMA/DESIGNED BY: Oliver Jovanović

ŠTAMPA/PRINTED BY: COMESGRAFIKA d.o.o. Banja Luka

TIRAŽ/NUMBER OF COPIES PRINTED: 2000

BANJA LUKA, 2012

