



14 Pivo Bošnjak

Craft piva Bošnjak su nadaleko poznata i cijenjena među pivopijama!

📍 Ljudevita Gaja 9, Nova Gradiška



15 OPG Zubić

Domaće vino od kupine i višnje OPG-a Zubić, uz to što utajaža želju za dobrom čašicom, ima i ljekovita svojstva!

📍 5.Radića 73, Brodski Stupnik



14 MB 72 GIN

Uz pivo, obitelj Bošnjak proizvodi i aromatični gin.

📍 Ljudevita Gaja 9, Nova Gradiška



16 OPG Vučković

Već godinama OPG Vučković se bavi proizvodnjom vrhunskih vina. U Oriovcu možete nabaviti graševinu te cabernet sauvignon Vučković.

📍 Frankopanska 138, Oriovac



18 Vina Caldarević

Naše podneblje je bogato za još jednog proizvođača izvrsnih vina, Vina Caldarević! U svojoj ponudi imaju graševinu i chardonnay.

📍 Braće Radica 22, Oriovac



18 Vina Kraljić

Graševina, Cabernet sauvignon i Pinot sivi Vina Kraljić su iznimne kvalitete i nadaleko cijenjena vina iz Rešetara!

📍 V.Nazora 92, Rešetari



Na putu kroz Brodsko-posavsku županiju možete okusiti Slavoniju u pravom smislu te riječi! Od Nove Gradiške pa sve do samog istoka županije, imate priliku uživati u nekoliko ugostiteljskih objekata koji su dio projekta "Okusi graničarskog Posavlja"! Niti jedan posjet Slavoniji nije kompletan bez dobre kapslice pa vam predstavljamo i neke domaće proizvođače raznih voćnih vina, piva i gin-a!

Za slavonskim stolom sigurno nećete ostati gladni. Možete birati između domaće sarme, čobanca, nadaleko poznatog fiša ili pak sarana na rašljama! Uživat ćete u slavonskim delicijama na pomno složenim platama, odlično spremljenoj divljači iz slavonskih šuma i krepkim, unikatnim juhama! Zasladić će vas domaće tačke i neodoljiva štrudla od jabuka, a okrijepit će vas vrhunska vina i domaće pivo...

Pitate se, što čini slavonsku kuhinju tako posebnom? Tajna je u Slavoncima. Ta tajna se prenosi s koljena na koljeno kroz recepte a ti recepti su puni ljubavi... Ljubavi prema slavonskoj ravnici, njenim plodovima i posebnoj tradiciji.

Posebna da posebnija ne može biti...

PREDSEDNIK TURISTIČKE ZAJEDNICE
BRODSKO POSAVSKE ŽUPANIJE

dr.sc. Danijel Marušić dr. med. vet.

Rešetari
Nova Gradiška

Bukovlje
Slavonski Brod
Garača
Opriševci
Velika Kopaonica
Oriovac
Brodski Stupnik



1 Slavonski Biser

Sarma je jedno od omiljenih jela u Slavoniji! Pravu domaću sarmu možete kušati u restoranu "Slavonski Biser" u Novoj Gradiški! Osim sarme, u sklopu projekta restoran nudi i čobanac te pečeni odojak!

📍 Nibole Teše 2, Nova Gradiška



2 Hotel Kralj Tomislav

Srnetinu u umaku od brusnica možete kušati u restoranu Hotela Kralj Tomislav u Novoj Gradiški! Uz ovo jelo, restoran u sklopu projekta nudi i vratinu u pivu, domaće juhe te platu.

📍 Trg Kralja Tomislava 3, Nova Gradiška



3 Dukat

Slavonski doručak od žganaca sa slaninom i vrhnjem možete kušati u restoranu Dukat u Novoj Gradiški. Uz ovo jelo, restoran u sklopu projekta nudi i teletinu pod pekom te jelo "Slavonska 4 dukata!"

📍 Bana I Mažuranića 27, Nova Gradiška



4 Stupnički dvori

Okrijepite se posebnom, kremastom legiranom juhom od graševine! Ovu juhu možete kušati u restoranu Stupnički Dvori u Brodskom Stupniku!

📍 Vinogradna cesta 65, Brodski Stupnik



5 Restoran Grozd

Domaću kobasicu s kupusom možete kušati u restoranu Grozd!

Osim ovog jela, restoran u sklopu projekta nudi i teleće pečenje te kuhani dimljeni bunceci!

Bečića 11a, Slavonski Brod



5 Štrudla od jabuka

Domaća štrudla od jabuke kakvu možete jesti samo u restoranu Grozd!

Bečića 11a, Slavonski Brod



10 Eko-etno Salaš Savus

Pravi domaći paprikaša možete kušati u restoranu Salaš Savus gdje ga pripremaju u kotlu na otvorenoj vatri.

Uz ovo jelo, restoran u sklopu projekta nudi i čobanac te teletinu ispod peke.

Masleničkih vitezova 39, Bubovlje



10 Hotel Savus

U samom centru Slavonskog Broda nalazi se Hotel Savus u čijem restoranu možete uživati u jelima poput smuda na podlozi od bukovača, punjenog šokačkog odreska te veselog slavnaca.

Dr. Ante Starčevića, 2a, Slavonski Brod



6 Rodino gnijezdo

U restoranu Rodino gnijezdo možete biti sigurni u kvalitetu sastojaka i izniman okus fiš paprikaša! Osim ovog jela, restoran u sklopu projekta nudi i kečigu u vinu, šarana na rašljama te salenjake.

Zagrebacka 348, Slavonski Brod



7 Restoran Oroz

U ovom restoranu svakodnevno možete jesti tripice!

Osim ovog jela, restoran u sklopu projekta nudi i čobanac te svinjske medaljone u ljutom umaku!

Matije Gupca 33, Slavonski Brod



11 Ranč Ramarin

Svatko tko poželi okusiti kompletnu Slavoniju na jednom tanjuru, naručit će platu.

Slavonski pladanj pun delija možete kušati u restoranu Ranč Ramarin.

Uz ovo jelo, restoran u sklopu projekta nudi i slavonsku potkovu, kiseli kupus s kobasicom te zapečene palačinke.

Gardunjska ulica 18, Gardin



12 Kuća dida Tunje

Po mnogima, najkuskusiji način spremanja šarana je na rašljama! Vrhunskog šarana na rašljama možete kušati u restoranu Kuća dida Tunje.

Osim ovog jela, restoran u sklopu projekta nudi i čobanac od divljači, domaće piroge te šaran pole.

Oprisauci 7, Oprisauci



8 Restoran UNO

Vrhunsku teletinu ispod peke možete kušati u restoranu Uno! Osim ovog jela, restoran u sklopu projekta nudi i podlaca u umaku te odojak od crne svinje!

Nikole Zrinskiog 7, Slavonski Brod



9 Hotel Art

Trganci sa slaninom i sirom je jednostavno jelo puno slavonskih okusa.

U Hotelu Art možete kušati ovo jelo a u sklopu projekta nudi i file smuda u umaku od graševine te zapečene medaljone.

Nikole Zrinskiog 44, Slavonski Brod



12 Slavonske tačke

Tradicionalne slavonske tačke s domaćim pekmezom kušajte u restoranu Kuća Dida Tunje u Oprisavcima!

Oprisauci 7, Oprisauci



13 Restoran Đeram

Svaki gurman ima svoj recept za čobanac a tajni recept za odličan čobanac čuvaju i u restoranu Đeram! Osim ovog jela, restoran u sklopu projekta nudi i smuda na žaru te domaći grah.

Šamocka 89, Velika Kopanica