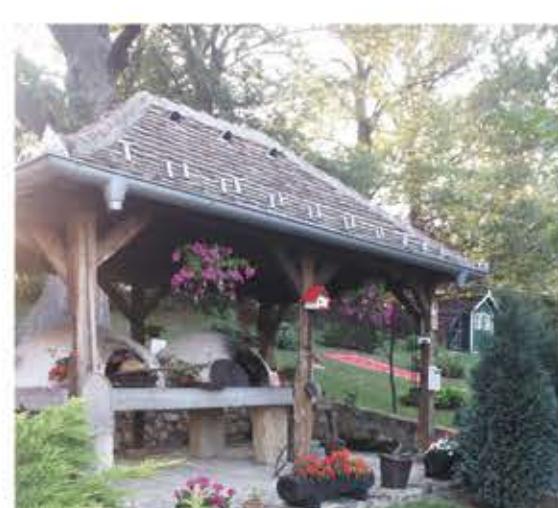




ETNO DOMAĆINSTVO, RESTORAN
I KONACI

Vaše zeleno utočište

Kuhinja koju negujemo u Zornića Kući je nacionalna kuhinja, sastavljena iz pregršt starih tradicionalnih jela sa prostora cele Srbije. Pored velikog izbora sireva, ručno mešenih pita i suhomesnatih proizvoda u ponudi naših predjela naćićete i krompir u gaćama pečen na drva, kao i kačamak od belog i heljdinog brašna. Domaće teleće i jagnjeće čorbe kao i istoimeni sačevi, samo su mali deo onoga što nudimo kao glavni meni. Probaćete tolovce, janiju, piletinu na Barajevski način, carsku piletinu i izvaredan roštilj s čevapom kojim se posebno ponosimo. Preporučujemo domaći ajvar, paradajz sok, domaću turšiju, paprike u pavlaci. Na meniju je i desetak vrsta kolača za koje bi smo rekli da su isti oni koje jedete kod kuće: koh, baklava, tufahije, štrudle itd. Zadnjih godina trend je vegeterijanska ishrana, gde cemo našim gostima s posebnom pažnjom preporučiti vegeterijanski meni na seoski način. Zelje, heljda, više vrsta pečuraka, tofu sir na grilu, pregršt svežih salata samo su deo iz naše ponude.



Kutak za naše male drugare

Za naše najmladje mislili smo, možda i ponaješe. Igraonica u šumi neposredno pored vaših stolova odakle ih posmatrate, samo je mali deo namenjen najmladjima. U stvari cela šuma iza restorana je prilagodjena njima. Pored pomenute igraonice tu je i pesak za njih, ljunjaške i klackalice, veliki broj kaveza sa domaćim i životinjama iz prirode. Tako na jednom mestu mogu da vide koke, fazane, patke, labudove, kozice, ovce, srne, magariće i konjiće, kao i maskotu našeg imanja Bernadinku Šapicu. Vaša deca mogu da upišu i školu jahanja kod nas, kao i da najmladji mogu da maze i jašu ponića. Naše imanje je prostrano i u svakom pogledu prilagodjeno kako odraslima tako i deci. Pored životinjskog sveta deca će se kod nas sresti i sa obiljem cveća, drveća, mlađih kao i veoma starih hrastova i cerova. Na kraju druženja iz naše suvenirnice ponesite neki od medova ili dzemova spremanih kod nas.