



SREDIŠNJA ISTRA

Izvorna Istra

CENTRAL ISTRIA

Authentic Istria



Gastronomy
and local products
of Central Istria



Autohtona enogastronomska ponuda jedno je od bogatstava središnje Istre - doživite djelić autentičnog lokalnog života u jednom od agroturizama, kušajte vrhunski spravljena jela tradicionalne istarske kuhinje u našim restoranima i konobama, posjetite brojne vinarije, pršutane, sirane i medene točke te kroz vođene ture saznajte tajne nastanka vrhunskog istarskog pršuta, kobasica i ostalih mesnih prerađevina, svjetski nagrađivanih vina, ulja, sira ili ljekovitog meda. Na interaktivnim radionicama naučite sve o boškarinu, autohtonom istarskom govedu, jednom od simbola ruralne Istre ili pak naučite tajne pripreme savršenog pazinskog cukerančića, tradicionalnoj slastici, čije je umijeće spravljanja uvršteno u popis nematerijalne kulturne baštine Republike Hrvatske. Uпустite se u istraživanje enogastronomskih čari naše divne središnje Istre - izvorne Istre!

The indigenous enogastronomic offer is one of the riches of central Istria – experience a part of authentic local life in one of agritourism farms, taste superbly prepared dishes of traditional Istrian cuisine in our restaurants and taverns, visit numerous wineries, prosciutto drying facilities, cheese dairies, honey point confectioneries, and take the guided tour to learn the secrets of making premium Istrian prosciutto, sausages and other dried processed meats, as well as wines, oils, cheeses or medicinal honey awarded around the world. Take the interactive workshop and learn everything about *boškarin*, the indigenous Istrian ox, one of the symbols of rural Istria or about the secrets of making a perfect Pazin cukerančić, a traditional sweet biscuit which preparation has been inscribed in the list of Croatian intangible cultural heritage. Embark on exploring enogastronomic delights of our magnificent central Istria – genuine Istria!

RESTORANI RESTAURANTS

RESTAURANT HOTEL LOVAC
Šime Kurelića 4, Pazin
Tel. (0)52 624 324

RESTAURANT ETRADEX GASTRO
Stancija Pataj 45b, Pazin
Tel. (0)52 616 082

RESTORAN RESORT ČIŽE
Trviž 48, Pazin
mob. +385 (0)99 368 2514

CASTLE BELAJ
Belaj 20a, Cerovlje
mob. +385 (0)91 1200 277

RESTAURANT FRANCUZ
Rogovići 82c, Pazin
Tel. (0)52 621 908
(samo za grupe / groups only)

**Caffe bar & Restaurant
TINJANSKI VIJULIN**
Tinjan 1a, Tinjan
mob. +385 (0)91 524 8955

KONOBE TAVERNS

VELA VRATA
Beram 41, Pazin
mob. +385 (0)91 781 4995

JELENIĆ
Lušetići 63a, Pazin
Tel. (0)52 686 024

MARINO
Gračišće 75, Gračišće
Tel. (0)52 687 081

BOLJUNSKA KONOBA
Boljun 30a, Lupoglav
Tel. (0)52 631 100

TOMAŠKO
Vranja 13, Lupoglav
Tel. (0)52 685 263

EMA
Vranja 29a, Lupoglav
Tel. (0)52 684 372

TOMAŽOVA KONOBA
Vošteni 19, Sveti Lovreč
Tel. (0)52 448 313

DANIJELI
Danijeli 76, Tinjan
mob. +385 (0)91 686 6588

KONOBA PIZZERIA 2. PERON
Cerovlje 6, Cerovlje
Tel. (0)52 684 099

KONOBA PIZZERIA NA KAPELI
Milinki 146, Tinjan
Tel. (0)52 626 318

KONOBA BANI
Bani 73, Pazin
Tel. (0)52 621 762

KONOBA DOMA
Kranjci 18, Sveti Petar u Šumi
mob. +385 (0)91 5700 171

AGROTURIZMI AGRITOURISMS

BOTRA MARIJA
Gljušćici 195, Sveti Petar u Šumi
Tel. (0)52 616 263

DOL
Golgorički dol 6, Lukačići, Cerovlje
Tel. (0)52 684 625

DUŠANI
Dušani 75, Pazin
Tel. (0)52 621 638

OGRADE
Lindarski Katun 60, Pazin
Tel. (0)52 693 035

STARA ŠTALA
Sandalji 30, Cerovlje
mob. +385 (0)98 920 3455

STARI KOSTANJ
Gržiči 134, Gračišće
mob. +385 (0)91 987 3237

TIKEL
Špinovci 8, Karojba
Tel. (0)52 683 404

POD ČERIPNJON
Dolinci 245, Sv. Petar u Šumi
mob. +385 (0)91 9555 266



GOSTIONICE I BUFFETI

INNS AND BUFFETS

BISTRO POD LIPOM
Trg Pod lipom 2a, Pazin
Tel. (0)52 622 022

**PIZZERIA GOSTIONA
SAN LORENZO**
Podzidine 17, Sveti Lovreč
Tel. (0)52 422 420

BUFFET PIZZERIA ALBA
Lupoglav 7, Lupoglav
Tel. (0)52 685 145

BUFFET ZORA
Draguč 34, Cerovlje
Tel. (0)52 665 105

PEČENJARNICA CRNI DIMNJAK
Slokovići 82f, Pazin
mob. +385 (0)91 601 0400

LUCKY GOAT bar & grill
Most Zrinščak 57, Lupoglav
mob. +385 (0)99 482 7492

JE SUIS INKA
Muntriljska 12, Pazin
mob. +385 (0)98 929 6563

PIZZERIE PIZZERIAS

PEPERONE
Franine i Jurine 6, Pazin
Tel. (0)52 622 950

ROTONDA
Lindar 134, Pazin
Tel. (0)52 640 062

ALTO
Karojba 56f, Karojba
Tel. (0)52 683 476





VINARI

WINE PRODUCERS

VINA ANĐELINI

Velanov brijeg 42, Pazin
mob. +385 (0)98 254 426

VINA GORTAN

Lovrin bb, Pazin
mob. +385 (0)98 254 487

VINA BAŽON

Marcani 130b, Gračišće
mob. +385 (0)98 854 762

DOMAINE KOQUELICOT

Gračišće 19, Gračišće
mob. +385 (0)99 675 9119

DVORAC BELAJ

Belaj 20, Cerovlje
mob. +385 (0)91 1200 277

VINARIJA BAČAC

Kukurini 16, Pićan
mob. +385 (0)91 1869 090

VINA BANKO

Bašiči 29d, Tinjan
mob. +385 (0)91 626 0431

VINA IN SYLVIS

Sv. Petar u Šumi 96d,
Sveti Petar u Šumi
mob. +385 (0)99 87 44 262

OBITELJ JURADA

Podmerišće 23, Cerovlje
mob. +385 (0)91 526 5885

KORACA

Motovunski Novaki 25c, Karojba
mob. +385 (0)91 683 2588

KRULČIĆ

Lindar 126b, Pazin
mob. +385 (0)91 738 1458

VINA MATOŠEVIĆ

Krunčići 2, Sveti Lovreč
Tel. (0)52 448 558

VINARIJA MATIJAŠIĆ

Pekasi, Zamaski dol, Pazin
Tel. (0)52 682 126

VINA MUŠKOVIĆ

Duhići 26, Tinjan
Tel. (0)52 646 114

OBITELJ PALJUH

Kvešti 57, Karojba
mob. +385 (0)91 250 3344

VINA PALJUH

Muntrilj 16a, Tinjan
Tel. (0)52 646 073

VINA PUTINJA

Dončišće 31, Gračišće
Tel. (0)52 687 023

VINO SCHIFFLIN

Brečevići 8, Tinjan
Tel. (0)52 626 131

VINA TIKEL

Špinovci 88, Karojba
Tel. (0)52 683 404

VINA TERRE

Selina 79, Sveti Lovreč
Tel. (0)52 453 087

SERGO SINIŠA

Sv. Katarina 59, Pićan
mob. +385 (0)91 2850 653

CESTE MASLINOVOG ULJA

OLIVE OIL ROADS

FLEGO

Zamask 10, Pazin
Tel. (0)52 682 190

KOMARIJA

Borut 65/1, Cerovlje
mob. +385 (0)95 809 8271

VOŠTEN

Vošteni 23, Sveti Lovreč
Tel. (0)52 448 403

TERRA ROSSA BELLANI

Jakovici 53, Pićan
mob. +385 (0)98 983 5508

TERRE VINA I ULJA

Selina 79, Sveti Lovreč
mob. +385 (0)91 431 0090

OLIVO

Draguč 41, Cerovlje
mob. +385 (0)91 891 4619

OPG DUŠIĆ

Podmeja 46, Cerovlje
mob. +385 (0)98 427 521

ZLATNI BRIG

Pagubice 8, Cerovlje
mob. +385 (0)99 810 2121

PERINIĆ

Perinići 33b, Pićan
mob. +385 (0)99 286 9134



PRŠUT I SUHOMESNATI PROIZVODI

PROSCIUTTO AND DRIED MEAT DELICACIES

PRŠUTI ANTOLOVIĆ

Bašiči 28b, Tinjan
(kušaonica/tasting room)
mob. +385 (0)91 558 6525

PRŠUTARNA DUJMOVIĆ

Kučići 109, Tinjan
mob. +385 (0)91 568 2949

PRŠUTANA JELENIĆ

Slavčići 177, Sv. Petar u Šumi
mob. +385 (0)91 201 3400

PRŠUTI MILOHANIĆ

Milohanići 15e, Tinjan
mob. +385 (0)95 796 6221

PRŠUTARNA TOMAŽOVA

Vošteni 19, Sveti Lovreč
Tel. (0)52 448 313

PISINIUM

Žbrlini 103, Pazin
Tel. (0)52 688 130

PRŠUTI RADETIĆ

Kringa 16 a, Tinjan
Tel. (0)52 686 638

OPG FRANJUL

kušaonica/tasting room Ljupka
Dolinci 229 a, Sv. Petar u Šumi
mob. +385 (0)91 730 6079

BUDAK

kušaonica/tasting room
Kranjci 18, Sv. Petar u Šumi
mob. +385 (0)91 5700 171





SIRARI

CHEESE PRODUCERS

PO BURETIĆ

Mandići 8, Boljunsko Polje, Boljun
Tel. (0)52 631 039

SIRANA ORBANIĆ

Kašćergani 24, Pazin
mob. +385 (0)98 928 8113

OPG FABRIS

Faturi 131, Kringa, Tinjan
mob. +385 (0)91 792 7466

MEDENE TOČKE

HONEY SPOTS

GRŽETIĆ

Zarečje 32, Pazin
Tel. (0)52 622 537

HRVATIN

Bankovci 96, Pazin
mob. +385 (0)91 538 8273

BRAJKOVIĆ

Čipri 45, Pazin
Tel. (0)52 682 201

ANĐELINI

Velanov brijeg 42, Pazin
mob. +385 (0)98 254 426

PINICI

Rakotule 32b, Karojba
Tel. (0)52 683 140

BENAZIĆ

Benazići 101, Pićan
Tel. (0)52 850 703

DESTILERIJE

DESTILLERY

KORACA

Motovunski Novaki 25c, Karojba
mob. +385 (0)91 683 2588

KRULČIĆ

Lindar 126b, Pazin
mob. +385 (0)91 738 1458

RADIONICE KUJARSTVA

COOKING WORKSHOPS

AZRRI

Agencija za ruralni razvoj Istre
Gortanov Brijeg 1, Pazin
Tel. (0)52 351 570
www.azrri.hr

Kuharske radionice tradicionalne i moderne istarske gastronomije/
Cooking workshops of traditional and modern Istrian gastronomy

AGROTURIZAM OGRADE

Lindarski Katun 60, Pazin
Tel. (0)52 693 035
www.agroturizam-ograde.hr

Radionice izrade tradicionalne istarske tjestenine (pljukanci, fuži, njoki) te izrade Pazinskog cukeračiča/
Cooking workshops where you can learn how to make traditional Istrian pasta: "pljukanci", "fuži", "njoki" and Pazinski cukeračič - traditional cookie.



RECEPT / RECIPE

Pazinski cukeračič

Tradicijska slastica • Kulturna baština

Traditional sweet • Cultural heritage

SASTOJCI (oko 50 komada)

- 5 jaja
- 30 dkg šećera
- 2 vanilin šećera
- 2 prstohvata soli
- 70 dkg brašna
- 1,5 dl ulja
- 15 dkg maslaca
- 2,5 dkg amonijaka (amonijev hidrogen karbonat)
- arome po želji
- 1 dl mlijeka

Za namakanje i posipavanje:

- bijelo istarsko vino sorte malvazija
- kristal šećer

INGREDIENTS (for about 50 pcs)

- 5 eggs
- 30 dkg sugar
- 2 vanilla sugar
- 2 pinches of salt
- 70 dkg flour
- 1.5 dl oil
- 15 dkg butter
- 2.5 dkg ammonia (ammonium hydrogen carbonate)
- flavour as desired
- 1 dl milk

For dipping and coating:

- Malvasia white Istrian wine
- crystal sugar

POSTUPAK

Izradimo jaja, šećer, vanilin šećer, sol te kada se sastojci sjedine dodajemo arome. Postepeno dodajemo ulje te maslac. U zasebnoj zdjeli promiješamo amonijak s vrućim (ne prokuhanim!) mlijekom uz neprestano miješanje kako bi došlo do pjenaste reakcije.

Pjenu i smjesu s jajima i šećerom polako dodajemo brašnu i zamijesimo tijesto.

Tako pripremljeno tijesto mora odstajati minimalno sat vremena prije no što se komadići tijesta režu i oblikuju u specifičan polukružni oblik s granama.

Nakon oblikovanja cukeračiči se peku na 180-200°C otprilike 8-10 minuta, odnosno dok ne porumene. Ohlađeni cukeračiči umaču se u domaće istarsko bijelo vino (malvazija) i posipavaju se kristal šećerom. Prije konzumiranja moraju odstajati nekoliko sati, odnosno dok se ne posuše.

PREPARATION

Beat the eggs, sugar, vanilla sugar and salt. Once combined, add flavours to ingredients. Gradually add oil and butter. In a separate bowl mix ammonia with hot (not boiling!) milk and stir continuously to get foamy reaction.

Slowly add foam and egg and sugar mixture to flour and mix dough.

Leave the dough for at least one hour before cutting and shaping dough pieces into a characteristic semi-circular shape with branches.

Once shaped, cukeračič biscuits are baked at 180-200 °C for about 8-10 minutes or until they turn gold.

When they are cooled, dip them in homemade Istrian white wine (Malvasia) and coat them with crystal sugar. Before serving, leave them for a couple of hours to dry out.



GDJE KUPITI / BUY AT:

ANTICA torte i kolači

Franine i Jurine 2b, Pazin
Tel. (0)52 380 057

REGINEX Gastro I

25. rujna 11, Pazin
Tel. (0)52 624 886

KANTUNIĆ

Franine i Jurine 14, Pazin



SREDIŠNJA ISTRA

Izvorna Istra

CENTRAL ISTRIA

Authentic Istria

Turistička zajednica središnje Istre
Tourist board of central Istria

Velog Jože 1, HR-52000 Pazin
HRVATSKA / CROATIA
T. +385 52 622 460
info@central-istria.com

www.central-istria.com

 [centralistria](https://www.facebook.com/centralistria)

 [authenticistria](https://www.facebook.com/authenticistria)

 [central_istria](https://www.instagram.com/central_istria)

HRVATSKA
Puna života

Istra 