

BUZET

Turistička zajednica Grada Buzeta
Buzet Tourist Office
Ente per il turismo di Buzet
Tourismusverband Buzet



U potrazi za okusima Buzeta

GOURMET
VODIČ

In Search of Buzet's Flavours

GOURMET
GUIDE



UVOD INTRODUCTION

Grad Buzet, smješten u srcu sjeverne Istre, sinonim je za autentičnu istarsku gastronomiju i vrhunsku enogastronomsku ponudu. Poznat kao "Grad tartufa," Buzet nudi bogatstvo okusa u kojima se tradicija susreće s modernim kulinarskim pristupima.

Bilo da uživajte u svježim tartufima, lokalnim vinima, maslinovom ulju ili specijalitetima iz domaćih restorana, svaka posjeta Buzetu postaje jedinstveno putovanje kroz okuse Istre. Gastronomija ovog kraja odražava prirodnu raskoš i bogatu povijest, stvarajući nezaboravno iskustvo za svakog gurmana.

The town of Buzet, located in the heart of northern Istria, is synonymous with authentic Istrian gastronomy and exceptional culinary offerings. Known as the "City of Truffles," Buzet offers a plethora of flavors where tradition meets modern culinary approaches.

Whether you indulge in fresh truffles, local wines, olive oil, or specialties from local restaurants, each visit to Buzet becomes a unique journey through the flavors of Istria. The gastronomy of this region reflects the natural abundance and rich history, creating an unforgettable experience for every food lover.

Tartući

Truffles

Buzet je međunarodno prepoznat kao raj za ljubitelje tartufa, zahvaljujući plodnim šumama koje obiluju ovim dragocjenim gljivama. Lokalni tartufari prenose svoje znanje i tradiciju s generacije na generaciju, omogućujući da na stolovima u Buzetu zasjaju jela s najkvalitetnijim crnim i bijelim tartufima. Svježi tartufi i proizvodi na bazi tartufa nezaobilazni su dio ove prestižne ponude.

Buzet is internationally recognized as a haven for truffle lovers, thanks to its fertile forests that abound with these precious fungi. Local truffle hunters pass their knowledge and tradition down through generations, ensuring that the highest quality black and white truffles shine in the meals prepared. Fresh truffles and truffle-based products are an indispensable part of this prestigious offering.



Bio et Naturalis International

A. Rumeni 27, Buzet
M. +385 91 609 62 47
E. webshop.naturalis@gmail.com
naturalis.hr

Karlic tartući

A. Paladini 14, Buzet
T. +385 52 667 304
E. info@karlictartufi.hr
karlictartufi.hr

Natura Tartući

A. Srnegla 21, Buzet
T. +385 52 554 057
E. shop@pietroandpietro.com
pietroandpietro.com

Prodan tartući

A. Praščari 43, Buzet
M. +385 91 551 2796
E. info@prodantartufi.hr
prodantartufi.hr

Tartući Istra

A. Matka Trinajstića 3a, Buzet
M. +385 91 2598 225
E. info@tartufi-istra.com
tartufi-istra.com



Fritaja s tartufima

Fritaja with Truffles

Fritaja s tartufima jedno je od najpoznatijih jela sjeverne Istre te se osobito veže uz Grad Buzet, nadaleko poznat kao “Grad tartufa”. Jednostavna, ali aromatična, ova fritaja naglašava prirodnu raskoš i dragocjenost tartufa, a istodobno ističe gastronomsku tradiciju Buzeta i okolice.

Fritaja with Truffles is one of the most renowned dishes of northern Istria and is especially tied to the town of Buzet, widely known as the “City of Truffles.” Simple yet aromatic, this dish highlights the natural abundance and value of truffles while also underscoring the gastronomic tradition of Buzet and the surrounding area.

Recept za fritaju s tartufima

(za 4 osobe)

Sastojci:

- 8 jaja
- 20–30 g svježih crnih ili bijelih tartufa (po želji više ili manje)
- 2 žlice maslinova ulja ili maslaca (ili kombinacija)
- Sol i svježe mljeveni papar
- (Po želji) malo ribanog tvrdog sira za dodatnu punoću okusa

Priprema:

1) Tartufi

- Ako koristite svježe tartufe, nježno ih očistite ili oštite vlažnom krpicom kako biste uklonili nečistoće.
- Narežite tartufe na tanke listiće ili sitno nasjeckajte.

2) Jaja

- U zdjeli lagano razmutite jaja vilicom. Začinite ih solju i paprom po ukusu.

3) Zagrijavanje masnoće

- U tavi na srednjoj vatri zagrijte maslinovo ulje ili maslac (ili kombinaciju).
- Savjet: Kombinacija maslaca i maslinova ulja ističe aromu tartufa.

4) Pirjanje tartufa

- Dodajte narezane tartufe u zagrijanu tavu i kratko ih popirajte (20–30 sekundi) kako bi se oslobodila njihova aroma.
- Pazite da vatra ne bude prejaka kako tartufi ne bi izgubili karakterističnu aromu.

5) Dodavanje jaja

- Ulijte razmućena jaja u tavu preko tartufa.
- Kuhajte uz povremeno miješanje, ovisno o tome volite li rahliju ili čvršću fritaju.
- Po želji, pred kraj kuhanja možete dodati malo ribanog tvrdog sira da zaokružite okus.

6) Posluživanje

- Fritaju poslužite odmah, ukrašenu dodatnim listićima tartufa ili laganim preljevom od tartufova ulja (pazite da ne pretjerate, jer su tartufi već glavni nositelji arome).
- Odlično pristaje uz svježi kruh, tople bruschette ili uz čašu istarske Malvazije.

Recipe for Fritaja with Truffles

(Serves 4)

Ingredients:

- 8 eggs
- 20–30 g fresh black or white truffles (adjust quantity to taste)
- 2 tablespoons olive oil or butter (or a combination of both)
- Salt and freshly ground black pepper
- (Optional) A bit of grated hard cheese for added flavor

Preparation:

1) Truffles

- If using fresh truffles, gently brush or wipe them clean with a damp cloth to remove any dirt.
- Slice or finely chop the truffles.

2) Eggs

- Lightly beat the eggs in a bowl. Season with salt and pepper to taste.

3) Heat the Fat

- In a pan over medium heat, warm the olive oil or butter (or a combination of both).
- Tip: A blend of butter and olive oil helps bring out the truffle's aroma

4) Sauté the Truffles

- Add the sliced truffles to the heated pan and sauté briefly (about 20–30 seconds) to release their aroma.
- Be careful not to use too high heat so the truffles don't lose their distinctive flavor.

5) Add the Eggs

- Pour the beaten eggs into the pan over the truffles.
- Stir occasionally, depending on whether you prefer a softer or firmer fritaja.
- If desired, add a little grated hard cheese just before the end of cooking to round out the flavor.

6) Serving

- Serve the fritaja immediately, garnished with additional truffle shavings or a light drizzle of truffle oil (be careful not to overdo it, since the truffles themselves are the star).
- Enjoy with fresh bread, warm bruschetta, or a glass of Istrian Malvasia.

Značaj fritaje s tartufima za sjevernu Istru i Grad Buzet

Grad tartufa:

Buzet je prozvan “Gradom tartufa” 1999. godine zahvaljujući bogatim nalazištima ove plemenite gljive u okolnim šumama. Fritaja s tartufima izravno je utjelovljenje lokalnog načina života, gdje su tartufi ne samo gastro delicija nego i kulturno naslijeđe.

Manifestacije i tradicija:

Sjeverna Istra redovito održava festivale i sajmove posvećene tartufima, a Buzet je često u centru pažnje. Fritaja s tartufima spada među prezentacijska jela na tim manifestacijama, predstavljajući sinergiju jednostavne istarske kuhinje i najcjenjenijeg šumskog ploda.

Lokalni ponos:

Korištenje domaćih jaja, maslinova ulja i, naravno, svježih tartufa izravno podupire lokalne proizvođače i tartufare. Samim time fritaja pridonosi očuvanju autohtonih okusa i potiče svijest o vrijednosti prirodnih resursa kojima sjeverna Istra obiluje.

Gastronomska privlačnost:

Zahvaljujući svjetskoj popularnosti tartufa, fritaja se nametnula kao “must-try” jelo za sve posjetitelje Buzeta. Turistima se tako pruža autentični doživljaj Istre i prilika da okuse gastronomsku tradiciju prožetu dugom poviješću i ljubavlju prema vrhunskoj hrani.

Fritaja s tartufima je stoga više od jednostavnog doručka ili brzog ručka – ona je simbol istarske baštine, neizostavni dio lokalne kuhinje i jedan od zaštitnih znakova Buzeta kao gastronomske destinacije.

Significance of *Fritaja* with Truffles for Northern Istria and the City of Truffles

City of Truffles:

Buzet has earned its nickname as the “City of Truffles” back in 1999., thanks to the abundant truffle findings in the nearby forests. *Fritaja* with truffles is a direct reflection of the local way of life, where truffles are not only a gourmet delicacy but also part of the cultural heritage.

Festivals and Tradition:

Northern Istria regularly hosts festivals and fairs dedicated to truffles, with Buzet often in the spotlight. *Fritaja* with truffles is among the showpiece dishes at these events, representing the synergy between simple Istrian cuisine and its most prized woodland treasure.

Local Pride:

Using local eggs, olive oil, and freshly foraged truffles directly supports local producers and truffle hunters. This helps preserve authentic flavors and raises awareness of the value of the natural resources that abound in northern Istria.

Gastronomic Attraction:

Thanks to the worldwide popularity of truffles, *fritaja* has become a “must-try” dish for anyone visiting Buzet. Tourists get an authentic taste of Istrian cuisine and a chance to experience a culinary tradition steeped in history and a devotion to premium ingredients.

Fritaja with truffles is thus more than just a simple breakfast or quick lunch – it’s a symbol of Istrian heritage, an integral part of the local kitchen, and one of the hallmarks of Buzet as a gastronomic destination.





Maslinovo ulje

Olive Oil

Maslinovo ulje je zlatna tekućina istarske kuhinje, a Buzet nudi neka od najboljih ekstra djevičanskih ulja. Lokalni proizvođači ulja koriste tradicionalne metode obrade maslina, stvarajući ulja koja su osvojila brojne međunarodne nagrade. Svaka kap ulja priča priču o plodnoj istarskoj zemlji i strasti lokalnih uljara.

Olive oil is the golden liquid of Istrian cuisine, and Buzet offers some of the finest extra virgin oils. Local producers use traditional methods to process olives, creating oils that have won numerous international awards. Every drop of oil tells the story of the fertile Istrian land and the passion of local olive growers.



Adriano Černeka

A. Medveje 4, Buzet
M. +385 91 734 5799
E. adrianoцерneka@net.hr

Bajok

A. Paladini 4/1, Buzet
M. +385 99 218 7176
E. jingris@gmail.com

Marušić

A. Valice 74, Buzet
T. +385 52 664 017 (degustacija/degustation)
M. +385 91 366 2616
E. opg.marusic@pu.t-com.hr
marusicoils.com

Obrt Sirotić

A. Naselje Verona 16, Buzet
T: +385 52 663 533
E. damir.sirotic@pu.t-com.hr

OPG Eliksir

A. Vidaci 25, Buzet
M. +385 99 194 7910
E. buzecan123@gmail.com

OPG Gržinić

A. Kosoriga 17, Račički brijeg, Buzet
M. +385 91 665 0045
E. grzinic.igor@gmail.com

OPG Loredana

A. Ul 1. Maja 7, Buzet
M. +385 98 214 188
E. loredana.krbavcic@gmail.com
loredana.hr

OPG Sovinak

A. Sovinjak 34, Buzet
M. +385 91 515 6106
E. sovimail@gmail.com

Sirotić Sanjin

A. Sovinjsko polje 9, Buzet
M. +385 91 531 7247
E. sanjin.sirotic@gmail.com

Torkolo Prodan

A. Pašutići 3/2, Buzet
T. +385 52 665 057
E. miljenko.prodan@ri.t-com.hr

UJI

A. Sv. Donat 21, Buzet
M. +385 95 907 5448
E. neda@maslinovouji.com

Uljara Torkop

A. Brnozi 51, Buzet
M. +385 91 575 9192
E. cerneka.torkop@gmail.com
cerneka-torkop.hr

Ulje Mille Olivi

A. Krti 2, Buzet
M. +385 99 242 4231
E. casa.milleolivi@gmail.com

Ulje Prodan

A. Sjeverna ulica 4/2, Buzet
M. +385 98 260 148
E. morena.prodan@gmail.com

Vetta

A. Franečići 71/1, Buzet
M. +385 98 254 149
E. opg.fabijancic@gmail.com



PRODAN  TARTUFI

Prodan tartufi
Praščari 43, 52420 Buzet
+385.91.551.2796 / info@prodantartufi.hr / prodantartufi.hr



Restorani i konobe

Restaurants and taverns

Restorani Buzeta kombiniraju tradicionalne istarske recepte s modernim kulinarskim tehnikama, pružajući jedinstven doživljaj lokalne kuhinje. Od jednostavnih domaćih jela do gurmanskih specijaliteta, svaki restoran nudi autentičan okus Istre, koristeći svježe i sezonske namirnice iz okolice.

The restaurants in Buzet combine traditional Istrian recipes with modern culinary techniques, offering a unique experience of local cuisine. From simple homemade dishes to gourmet specialties, each restaurant provides an authentic taste of Istria, using fresh and seasonal ingredients from the surrounding areas.

Bistro Sandy

A. Sveti Ivan 8, Buzet
M. +385 95 397 0097
E. usanja.ugrin3@gmail.com

Humska konoba

A. Hum 2, Buzet
M. +385 91 600 3456
E. hum@hum.hr

Konoba Kolinasi

A. Kolinasi 13/1, Buzet
M. +385 91 784 2807
E. ninorubinic@yahoo.com
konoba-kolinasi.com

Konoba Most

A. Most 18, Buzet
T. +385 52 662 867
E. most@ri.t-com.hr
konobamost.hr

Konoba Paladin

A. Franečiči 25, Buzet
T. +385 52 662 061
E. paladin.konoba@gmail.com

Konoba Santa Terra

A. Sovinjak 10, Buzet
M. +385 91 272 5059
E. nadapavletic@gmail.com

Konoba Veli Jože

A. Opatija 20, Buzet
M. +385 91 899 1917

Konoba Volte

A. Kozari 16, Buzet
T. +385 52 665 210
E. volte@volte.hr
volte.hr

Pizzeria Ježić

A. Ul. A. Cerovca Tonića 15, Buzet

M. +385 91 205 2433

E. pizzeria.jezic@gmail.com

Pizzeria&grill Smile

A. Riječka ulica 1, Buzet

T. +385 52 663 521

E. elvis.koraca@gmail.com

Restoran Danilea

A. Ročko polje 79, Roč

T. +385 52 666 600

E. restoran.danilea@gmail.com

danilea-rocko-polje.eatbu.hr

Restoran Nela

A. Ročko polje 3, Roč

T. +385 52 666 476

E. restoran.nela@gmail.com

restoran-nela.eatbu.hr

Restoran Old River

A. Rušnjak 70, Buzet

M. +385 91 166 2111

E. restoran.oldriver@gmail.com

restoran-old-river.eatbu.hr

Restoran Stara oštarija

A. Ulica Petra Flega 5, Buzet

T. +385 52 694 003

E. staraostarijabuzet@gmail.com

Restoran Toklarija

A. Sovinjsko polje 11, Buzet

M. +385 91 926 6769

E. toklarija@gmail.com

Restoran Vela vrata

A. Šetalište V. Gortana 7, Buzet

T. +385 52 494 750

E. booking@velavrata.net

velavrata.net

Ročka konoba

A. Roč 14/1, Buzet

M. +385 91 575 8947

E. konoba.rocka@gmail.com



Istarski fuži s tartufima

Istrian fuži with Truffles



Što su Istarski fuži?

Istarski fuži tradicionalna su istarska tjestenina valjkastog oblika, pripremljena od čvrstog tijesta koje se razvalja, izreže na rombove i mota oko štapića. Ova ručno rađena tjestenina često se poslužuje uz razne umake, a jedan od najpopularnijih načina posluživanja je s crnim ili bijelim tartufima, koji naglašavaju njezin neutralan, ali bogat okus.

What are Istrian fuži?

Istarski fuži are a traditional Istrian cylindrical pasta made from a firm dough. After rolling it out, the dough is cut into diamond-shaped pieces and wrapped around a small wooden stick. This hand-crafted pasta is often served with a variety of sauces, with one of the most popular pairings being black or white truffles. The pasta's mild yet rich flavor beautifully complements the distinct aroma of truffles.



Recept za Istarske fuže (za 7-8 osoba)

Sastojci:

- 500 g glatkog brašna (plus dodatno za posipanje)
- 5 jaja
- Voda po potrebi

Priprema:

1) Izrada tijesta

- Na radnu površinu ili dasku za miješenje stavite brašno i u sredini napravite plitku udubinu.
- U udubinu dodajte jaja i počnite miješati, dok tijesto ne pokupi svo brašno. Po potrebi dodajte malo vode, ali imajte na umu da tijesto treba biti što čvršće.

2) Odmor tijesta

- Kad dobijete kompaktno i ujednačeno tijesto, zamotajte ga u prozirnu foliju i stavite u hladnjak na otprilike pola sata da odmori.

3) Valjanje tijesta

- Odvojite komad tijesta i prvo ga lagano razvaljajte valjkom.
- Zatim ga provucite kroz mašinicu za tjesteninu postupno, sve do debljine označene brojem 6 (ili približno 1-2 mm ako nemate mašinicu).

4) Rezanje na rombove

- Razvaljanu traku tijesta režite na rombove širine nekoliko centimetara.

5) Motanje fuža

- Za motanje je najjednostavnije koristiti drveni štapić (npr. drveni ražnjić).
- Postavite jedan oštar kut romba na sredinu štapića, pa zarolajte tijesto prema suprotnom kutu.
- Ako se rubovi ne slijepe dobro, lagano navlažite prste.
- Nakon što oblikujete fuž, stisnite ga na sredini i pažljivo skinite sa štapića.

6) Kuhanje fuža

- U ključalu, posoljenu vodu ubacite fuže i kuhajte ih 5-6 minuta.

Posluživanje s crnim i/ili bijelim tartufima

1) Umak od tartufa

- Zagrijte maslac ili maslinovo ulje u tavi (kombinacija maslaca i ulja izvrsno se spaja).
- Dodajte vrlo sitno sjeckane tartufe ili tartufatu (gotov namaz od tartufa), kratko ih pirjajte na laganoj vatri kako biste oslobodili aromu.
- Dodajte malo vrhnja za kuhanje ili temeljca (po želji), pa sve kratko prokuhajte. Začinite solju i svježe mljevenim paprom.

2) Dodavanje kuhanih fuža

- Kuhane fuže ocijedite i dodajte izravno u pripremljeni umak od tartufa.
- Dobro promiješajte kako bi se tjestenina obložila aromatičnim umakom.

3) Posip sjeckanim tartufima

- Ako imate svježe crne ili bijele tartufe, naribajte ih tek pri posluživanju izravno na tople fuže. Na taj način zadržavate maksimalnu aromu.

4) Dodatni savjeti:

- Za još intenzivniji okus možete fuže lagano pošćropiti tartufovim uljem (pazite da ne pretjerate).
- Uz crne tartufe često dobro pristaje dodatak parmezana ili istarskog tvrdog sira, dok se uz bijele tartufe sir najčešće izbjegava kako ne bi nadvladao finu aromu.

Poslužite ih odmah, dok su još topli, a kao prilog možete dodati laganu salatu ili poslužiti uz čašu istarske Malvazije ili Terana, ovisno o preferencijama.



Istarski Fuži Recipe (Serves 7–8)

Ingredients:

- 500 g all-purpose flour (plus extra for dusting)
- 5 eggs
- Water as needed

Preparation of dough:

1) Form the Dough

- On a work surface or dough board, place the flour and make a shallow well in the center.
- Crack the eggs into the well and begin mixing until the dough absorbs all the flour. If needed, add a little water. Aim for a very firm dough.

2) Resting the Dough

- Once the dough is cohesive and uniform, wrap it in plastic wrap and place it in the fridge for about 30 minutes. This rest period makes the dough easier to work with.

3) Rolling Out

- Take a piece of dough and lightly roll it out with a rolling pin.
- If you have a pasta machine, run the dough through it gradually until you reach setting number 6 (or roughly 1–2 mm thickness).

4) Cutting diamond-shapes

- Cut the rolled-out dough into diamond-shaped pieces (a few centimeters in width).

5) Forming Fuž

- Use small wooden sticks (e.g., wooden skewers) to wrap the dough.
- Position one pointed tip of the diamond on the middle of the stick, then roll it toward the opposite tip.
- If the dough is too dry and won't stick, lightly moisten your fingertips.
- After rolling, press gently in the center and slide the pasta off the stick.

6) Cooking fuži

- Place the fuži into a pot of boiling, salted water. Cook for about 5–6 minutes.

Serving Suggestions with Black and/or White Truffles

1) Truffle Sauce

- Warm some butter or olive oil in a pan (using both butter and oil can work well).
- Add finely chopped truffles or a truffle paste (tartufata) and sauté briefly over low heat to release their aroma.
- Stir in a splash of cream or broth (optional) and simmer for a moment. Season with salt and freshly ground pepper.

2) Combine with Cooked Fuži

- Drain the cooked fuži and toss them directly in the truffle sauce.
- Stir well so the pasta is evenly coated with the aromatic sauce.

3) Finishing Touches

- If you have fresh black or white truffles, grate or shave them directly over the hot fuži just before serving to preserve their aroma.
- For an even more intense truffle flavor, you can drizzle a small amount of truffle oil on top. Use sparingly so as not to overpower the dish.

4) Additional Tips

- Black truffles often pair nicely with a light sprinkling of parmesan or a hard Istrian cheese.
- When using white truffles, cheese is typically avoided so as not to overshadow the delicate flavor of the truffles.

Serve immediately while warm. A light salad or a glass of Istrian Malvasia or Teran wine makes a lovely accompaniment, depending on your preference.



Natura d.o.o.

Srnepla 21, 52420 Buzet

+385.52.554.057 / shop@pietroandpietro.com / pietroandpietro.com



Nedeva

Što je Nedeva?

Nedeva (ili Nadeva) je tradicionalno buzetsko jelo stvoreno kako bi se iskoristili ostaci starog kruha. U osnovi, radi se o mješavini sredine kruha, naribanog tvrdog sira, jaja, malo mlijeka i maslinova ulja. Može se oblikovati u štrucu i rezati na kriške ili pripremati u obliku žličnjaka, ovisno o tome želi li se jesti "na suho" ili kao dodatak juhi. Najčešće se kuha u kokošjoj juhi, što jelu daje dodatnu aromu i sočnost.

What is Nedeva?

Nedeva (sometimes spelled Nadeva) is a traditional dish from Buzet created as a way to make use of leftover bread. In essence, it's a mixture of bread crumbs (from the soft interior), grated hard cheese, eggs, a little milk, and olive oil.

You can shape it into a loaf to be sliced later or form it into small dumplings, depending on whether you plan to serve it "dry" or in soup. It's most commonly cooked in chicken broth, which imparts extra aroma and juiciness.



Recept za Nedevu (za 4 osobe)

Sastojci:

- Sredina starog kruha (otprilike 300 g)
- 250 g naribanog tvrdog sira (npr. ovčji ili tvrdi kravljji sir)
- 3–4 domaća jaja (dodajte po potrebi da smjesa bude mekana)
- 50 ml mlijeka
- 2 žlice maslinova ulja
- Sol i papar prema ukusu

Priprema:

1) Priprema kruha

- U zdjeli rukama usitnite sredinu starog kruha na manje komade.

2) Dodavanje sira

- Naribani tvrdi sir ubacite u zdjelu s kruhom i promiješajte.

3) Miješanje smjese

- Dodajte jaja, mlijeko i maslinovo ulje. Začinite solju i paprom po ukusu. Sve zajedno dobro zamijesite dok ne dobijete homogenu, mekšu smjesu. Ako je potrebno, dodajte još mlijeka ili jaja kako bi smjesa ostala podatna, ali ne premokra.

4) Oblikovanje

- **Za štrucu:** Oblikujte veću "štrucu" (ili dvije manje) i lagano je pobrašnite kako bi zadržala oblik.
- **Za žličnjake:** Malom žlicom grabite manje količine smjese i oblikujte ih u knedlice.

5) Kuhanje u juhi

- **Štruca:** Nježno je spustite u posudu s kipućom kokošjom (ili drugom) juhom. Kuhajte 20–40 minuta na laganoj vatri, ovisno o željenoj teksturi. Što se dulje kuha, okus će biti intenzivniji i tekstura mekša. Nakon kuhanja, izvadite štrucu, narežite je na kriške i poslužite uz kuhano meso iz juhe.
- **Žličnjaci:** Žlicom formirane knedlice ubacite izravno u kipuću juhu. Kad isplivaju na površinu i dodatno se kuhaju još 2–3 minute, spremni su za serviranje.

Posluživanje:

- Štrucu narezanu na kriške možete dodatno poslužiti s umakom od hrena ili rajčice, posebno ako ne želite jesti uz meso iz juhe.
- Žličnjaci se obično jedu izravno u juhi kao zasitni i ukusni prilog.

Savjet:

- Tvrdi sirevi (poput ovčjeg ili dimljenog kravljeg) idealni su za jači okus.
- Ovisno o sezoni ili vlastitim preferencijama, smjesi možete dodati sitno nasjeckano začinsko bilje (peršin, bosiljak ili vlasac) radi svježine.

Nedeva se kroz generacije uvriježila kao praktično i ukusno jelo koje odražava tradicionalni istarski duh – jednostavno, domaće i prilagodljivo raznim prigodama.



Nedeva Recipe (serves 4)

Ingredients:

- The soft interior of day-old bread (about 300 g)
- 250 g grated hard cheese (e.g., sheep's cheese or a firmer cow's cheese)
- 3-4 eggs (adjust as needed to create a soft mixture)
- 50 ml milk
- 2 tablespoons olive oil
- Salt and pepper to taste

Preparation:

1) Bread prep

- In a large bowl, tear or crumble the soft interior of the bread into small pieces.

2) Add the cheese

- Stir the grated cheese into the bowl with the bread.

3) Combine the mixture

- Add the eggs, milk, and olive oil. Season with salt and pepper. Mix thoroughly until you get a homogeneous, slightly soft mixture. If needed, add more milk or another egg so the mixture is moist but not overly wet.

4) Shaping

- **For a loaf:** Shape the mixture into a larger loaf (or two smaller ones) and lightly dust it with flour to help it keep its shape.
- **For dumplings:** Use a small spoon to form individual dumplings (knedlice).

5) Cooking in broth:

- **Loaf:** Gently lower the loaf into simmering chicken (or another type of) broth. Cook for 20-40 minutes on low heat, depending on your preferred texture. The longer it simmers, the more flavorful and tender it becomes. After cooking, remove the loaf, slice it, and serve with the boiled meat from the broth.
- **Dumplings:** Drop spoonfuls of the mixture directly into boiling broth. Once they float to the surface, let them cook for an additional 2-3 minutes. They're then ready to serve.

Serving suggestions:

- Sliced loaf can be served with a horseradish or tomato sauce, especially if you prefer not to eat it in soup.
- Dumplings are typically eaten right in the soup as a hearty and tasty addition.

Tip:

- Hard cheeses (such as sheep's cheese or smoked cow's cheese) work best for a stronger flavor.
- Depending on the season or your preference, feel free to add finely chopped herbs (parsley, basil, or chives) to the mixture for a fresh note.

Nedeva has stood the test of time as a practical and delicious dish that captures the spirit of traditional Istrian cooking—simple, homemade, and versatile for any occasion.



Pekarsko – trgovačko – slastičarski obrt "Ošo"

Sv. Ivan 16/1, 52420 Buzet
+385.52.662.166 / info@oso.hr // oso.hr

Vinarije

Wineries

Buzet i okolica poznati su po vinogradima koji proizvode vrhunska istarska vina. Vinarije u ovom kraju nude bogat izbor vina, od autohtonih sorti poput Malvazije i Terana do modernijih blendova. Lokalni vinari s ljubavlju i stručnošću pretvaraju plodove svojih vinograda u vrhunske vinske kapljice koje odišu karakterom istarskog terroira.

Buzet and its surrounding area are renowned for vineyards that produce premium Istrian wines. The local wineries offer a rich selection of wines, from indigenous varieties like Malvasia and Teran to more modern blends. Local winemakers lovingly and expertly turn the fruits of their vineyards into exquisite wines that reflect the character of the Istrian terroir.



Agapito

A. Marčenegla 1/4, Buzet
M. +385 91 548 82 86
E. opg.agapito@gmail.com

Armando Fabijančić

A. Marčeneško polje 27, Buzet
M. +385 91 166 7228
E. fabijancicvin@gmail.com

Černeka

A. Medveje 4, Buzet
M. +385 91 734 5799
E. adrianočerneka@net.hr

Grbac

A. Vrh 18, Buzet
M. +385 98 210 297
E. grbacfranko@gmail.com

Jakac

A. Veli Mlun 12, Buzet
M. +385 91 508 0995
E. dorijan.jakac1@gmail.com

Markežić

A. Trkusi 25, Buzet
M. +385 98 335 709
E. markezic.denis@gmail.com

Miro Majcan

A. Vrh 28, Buzet
T. +385 52 667 158
E. zdeny1981@yahoo.com



Obrt Sirotić

A. Naselje Verona 16, Buzet
T: +385 52 663 533
E. damir.sirotic@pu.t-com.hr

OPG Gržinić

A. Kosoriga 17, Račički brijeg, Buzet
M. +385 91 665 0045
E. grzinic.igor@gmail.com

OPG Jermaniš

A. Kijeka 10, Buzet
M. +385 91 390 5959
E. kristijan.jermaniš@ivb.hr

Piquentum

A. Sv. Ivan bb, Buzet
M. +385 91 57 76 364
E. info@piquentum.com
piquentum.com

Najstarija loza terana u Istri

Zbog dobre zemlje i mikroklimе, možemo se pohvaliti najrodnijom i, vjerujem, najstarijom lozom terana u Istri! Procjenjuje se da je stara najmanje 150 godina. Ja sam rođen 1981. godine, a otkako pamtim tu lozu njezino stablo je uvijek iste debljine. Prije 20 godina se počela cijepati tako da sad izgleda kao da su dvije loze, a u stvari je jedna. Koristimo je kao pergolu na nekih 25 četvornih metara i svake godine neizostavno rodi oko 200 kilograma grožđa.

(Dario Sirotić)

The oldest Teran vine in Istria

Because of the good soil and microclimate, we can proudly say we have the most fertile — and, I believe, the oldest Teran vine in Istria! It's estimated to be at least 150 years old. I was born in 1981, and for as long as I can remember, its trunk has always been the same thickness. About 20 years ago, it started splitting, so now it looks like two vines, but in reality, it's just one. We use it as a pergola over roughly 25 square meters, and every year it unfailingly yields about 200 kilograms of grapes.

(Dario Sirotić)



Sirotić Dario

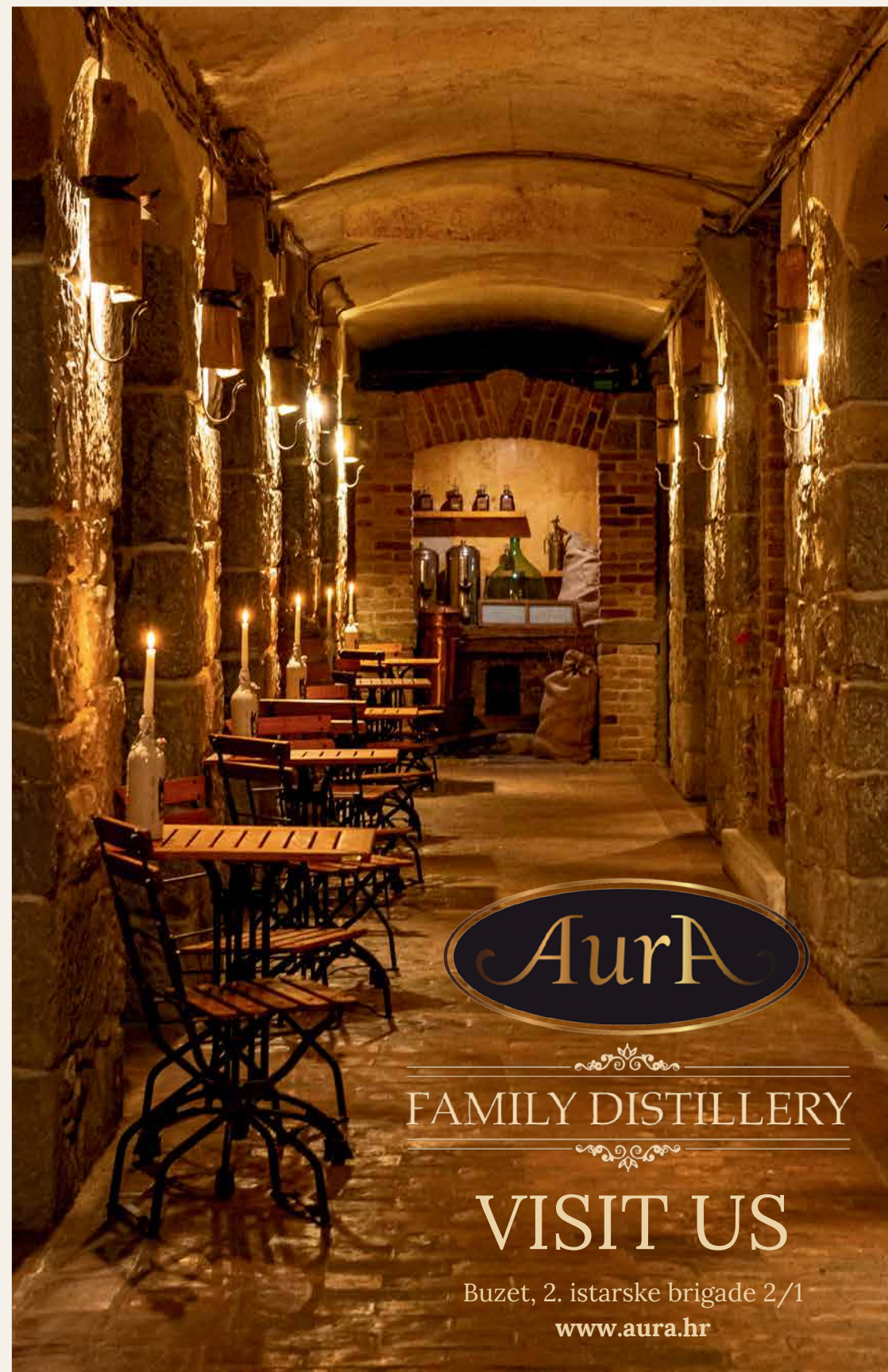
A. Medveje 8, Buzet
M. +385 91 501 8124
E. vina.dario.sirotic@pu.t-com.hr

Vina Grgor

A. Medveje 3, Buzet
M. +385 91 266 34 66
E. vina.grgor@gmail.com

Vina Jurada

A. Juradi 4, Buzet
M. +385 91 944 9136
E. opg.jurada@gmail.com



AurA

FAMILY DISTILLERY

VISIT US

Buzet, 2. istarske brigade 2/1

www.aura.hr



Destilerije

Distilleries

Tradicionalna istarska rakija jedan je od simbola ovog kraja, a Buzet je dom destilerija koje stvaraju najfinije domaće rakije. Bilo da je riječ o rakiji s tartufom, travarici, medici ili biskama, svaka kap rakije nosi sa sobom autentične okuse i mirise Istre.

Traditional Istrian rakija (brandy) is one of the symbols of this region, and Buzet is home to distilleries that create the finest homemade brandies. Whether it's truffle rakija, herbal brandy, honey brandy, or biska, each drop carries with it the authentic flavors and aromas of Istria.



Destilerija Aura

A. Il. Istarske Brigade 2/1, Buzet
M. +385 91 269 42 51
E. destilerija@auraproizvodi.com
aura.hr

OPG Eliksir

A. Vidaci 25, Buzet
M. +385 99 194 7910
E. buzecan123@gmail.com

OPG Jermaniš

A. Kijeka 10, Buzet
M. +385 91 390 5959
E. kristijan.jermaniš@ivb.hr

Štifanić Distillery

A. Franečići 111/1, Buzet
M. +385 98 168 9933
E. stifanic.dejan@gmail.com

Biska

Hum, najmanji grad na svijetu, čuva veliku tajnu istarske tradicije – bisku. Ova poznata rakija karakteristična je po jedinstvenoj aromi imele (*viscum album*), biljke koja se macerira u rakiji od komovice ili lozovača. Iako ne postoji službeno zabilježena osoba koja je “osmislila” bisku, mnogi vjeruju da njezini korijeni sežu još do keltskih vremena, kad su druidi pridavali iznimno značenje biljci imeli.

Danas je Hum, smješten u srcu Istre, prepoznatljiv po svojoj svjetskoj tituli najmanjeg grada. No, unatoč malim zidinama i uskim ulicama, turisti iz cijelog svijeta ovdje otkrivaju bogatu povijest i tradiciju. Smotra domaćih rakija, koja se svake godine održava u ovom slikovitom gradiću, slavi upravo bisku kao centralni motiv. Posjetitelji mogu kušati razne vrste domaćih rakija i saznati više o procesu maceracije imele, koja piću daje blag gorkast okus i jedinstvenu biljnu notu.

Zanimljivo je kako se biska u Humu pije kao aperitiv ili digestiv – već prema ukusu i običajima. Za mnoge, to je tek kapljica, ali kapljica ispunjena duhom i poviješću Istre. I upravo u tome leži njezina tajna: biska nije samo piće, već dio istarskog kulturnog identiteta, brižno sačuvanog unutar starih gradskih zidina Huma.

Rubinski likerski biser iz “Grada tartufa”

Uz bogatu ponudu tartufa, maslinova ulja i rakija, Buzet sve više pažnje privlači i svojim jedinstvenim likerom Teranino (Teranin). Ovaj aromatični liker izrađuje se od istarskog vina Teran, sorte koja i sama nosi epitet autohtone regije. Rezultat je piće specifične rubinske boje, slatkastog okusa i iznimne arome zrelih višanja.

Brojni lokalni proizvođači njeguju tradiciju proizvodnje Teranina, najčešće prema tajnim, generacijama prenošenim receptima. Uz dodatak voćnih ekstrakata i začina, nastaje liker koji oduševljava posjetitelje Buzeta i šire okolice. “Iako je Buzet poznat kao Grad tartufa, Teranino je sve traženiji među turisti-

Biska

Hum, the smallest town in the world, safeguards one of Istria's great traditional secrets—biska. This renowned rakija (brandy) is distinguished by the unique aroma of mistletoe (*Viscum album*), which is macerated in a grape-based spirit such as komovica or lozovača. While there is no official record of a single person who “invented” biska, many believe its origins date back to Celtic times, when druids held the mistletoe plant in high regard.

Today, Hum, located in the heart of Istria, is well known for its global title as the smallest town in the world. Despite its small stone walls and narrow streets, tourists from around the world come here to discover a rich history and strong traditions. The annual Homemade brandy festival, held in this picturesque little town, places biska at center stage. Visitors can sample various types of homemade rakija and learn more about the mistletoe maceration process, which imparts a subtle bitterness and a unique herbal note to the drink.

Interestingly, in Hum, biska is enjoyed either as an aperitif or a digestif—depending on personal preference and custom. For many, it's just a single drop, but a drop filled with the spirit and history of Istria. And therein lies its secret: biska is not merely a drink, but a cherished part of the Istrian cultural identity, carefully preserved within the old town walls of Hum.

A Ruby-Hued Liqueur Gem from the “City of Truffles”

In addition to its abundant offering of truffles, olive oil, and rakija (brandy), Buzet is increasingly drawing attention with its unique liqueur, Teranino (Teranin). This aromatic liqueur is made from the Istrian Teran wine, a variety native to the region. The result is a drink with a distinctive ruby hue, a subtly sweet taste, and the exceptional aroma of ripe cherries.

ma koji žele kući ponijeti autentičan istarski suvenir”, otkrivaju proizvođači.

Teranino se rado poslužuje kao aperitiv ili digestiv, a slatko-gorki tonovi idealno se slažu s čokoladnim desertima, sirom i sušenim voćem. Uz tradicionalne manifestacije posvećene vinu i rakijama, značajan doprinos popularizaciji Teranina pridonose i razne degustacijske priredbe, gdje ovaj voćni liker zauzima središnje mjesto.

Lokalni proizvođači ističu kako je upravo promocija vina i likera poput Teranina izvrstan način čuvanja starih sorti i autohtonih receptura. Nastavlja se tako priča o Buzetu kao gastronomskoj destinaciji koja svoju tradiciju uspješno pretače u suvremenu ponudu, nudeći nezaobilazno iskustvo svakom gurmanu i zaljubljeniku u istarsku kulturu.

Numerous local wineries and family-run farms preserve the tradition of Teranino production, often following secret recipes passed down through generations. By adding fruit extracts and spices, they create a liqueur that delights visitors to Buzet and the surrounding area. “Although Buzet is known as the City of Truffles, Teranino is increasingly sought after by tourists looking to take home an authentic Istrian souvenir,” local producers reveal.

Teranino is often served as an aperitif or a digestif, and its sweet-bitter notes pair perfectly with chocolate desserts, cheese, and dried fruits. Alongside traditional festivals dedicated to wine and rakija, various tasting events also contribute to the popularity of Teranino, where this fruity liqueur takes center stage.

Local winegrowers emphasize that promoting wines and liqueurs like Teranino is an excellent way to preserve old grape varieties and traditional recipes. In this way, Buzet's story as a gastronomic destination continues, successfully blending heritage with modern offerings, delivering an essential experience to every gourmet and lover of Istrian culture.





Pivovare Breweries

Osim vina i rakija, Buzet se može pohvaliti i pivovarama koje proizvode zanatska piva po uzoru na najbolje svjetske pivske stilove. Ova craft piva, proizvedena s lokalnim sastojcima i pažnjom prema detaljima, postaju sve popularnija među ljubiteljima piva.

In addition to wine and brandy, Buzet also boasts breweries that produce craft beers inspired by some of the world's best beer styles. These craft beers, made with local ingredients and attention to detail, are becoming increasingly popular among beer enthusiasts.

Bruman craft brewery

A. Sv. Ivan 5, Buzet
M. +385 91 528 3028
E. brumancraft@gmail.com
bruman.hr

Istarska pivovara d.o.o.

A. Dol 6, Sv. Ivan, Buzet
T. +385 52 662 000
E. info@istarska-pivovara.hr
istarska-pivovara.hr



ISTARSKA
Pivovara

Istarska pivovara d.o.o.

Sv. Ivan - Dol 6, 52420 Buzet

Tel: +385.52.662.000 / info@istarska-pivovara.hr / istarska-pivovara.hr



Slastice

Sweets

Slatki zalogaji u Buzetu često su inspirirani tradicionalnim receptima koji se prenose kroz generacije. Ovdje ćete pronaći delicije poput fritula, kroštula, te razne deserte na bazi tartufa i lokalnog meda, koji pružaju savršen završetak svakog obroka.

The sweet treats of Buzet are often inspired by traditional recipes passed down through generations. Here, you will find delicacies such as fritule, kroštule, and various desserts based on truffles and local honey, providing the perfect ending to every meal.

Delicia d.o.o.

A. Naselje Baraka 5, Buzet
T. +385 52 669 019
E. keksi@delicia.hr
delicia.hr

OŠO

A. Sv. Ivan 16/1, Buzet
T. +385 52 662 166
E. info@oso.hr
oso.hr

Slastice Damiani

A. Sv. Martini 82, Buzet
M. +385 91 565 3731
E. damiani.slastice@gmail.com



Delicia

DELICIA d.o.o.

Naselje Baraka 5, 52420 Buzet
+385.52.669.019 / keksi@delicia.hr / delicia.hr



Lokalni proizvodi

Local products

Buzet je riznica lokalnih proizvoda poput sira, meda i mlinarskih proizvoda. Sir iz ovog kraja odiše tradicijom, dok je med proizvod čistih i netaknutih prirodnih pašnjaka. Mlinarski proizvodi, poput domaćeg brašna i tjestenine, također imaju svoje važno mjesto u ponudi, odražavajući bogatstvo lokalnih žitarica i starinskih metoda proizvodnje. Ovi proizvodi predstavljaju izvrsnost lokalnih proizvođača i autentičnost istarskog podneblja, te čine osnovu za kreiranje autohtonih jela koja osvajaju nepca.

Buzet is a treasure trove of local products such as cheese, honey, and milling products. The local cheese reflects tradition, while honey is a product of the pure, untouched natural meadows of the region. Milling products, like homemade flour and pasta, hold an important place in the offering, showcasing the richness of local grains and traditional production methods. These products represent the excellence of local producers and the authenticity of the Istrian terroir, forming the foundation for creating authentic dishes that delight the palate.

Med / Honey

OPG "Hum"

Marin Prodan
A. Sjeverna ulica 5, Buzet
M. +385 92 112 3005
E. marin.prodan@gmail.com

OPG Pčelarstvo Blažević

Dejan Blažević
A. II. Istarske brigade 23/1, Buzet
M. +385 95 9044 863
E. pcelarstvoblazevic@gmail.com

OPG Sirotić Armanda

A. Franečići 53, Buzet
M. +385 91 576 9576
E. armanda@net.hr



Zugan Zlatko

A. Naselje Goričica 14, Buzet
M. +385 91 663 2611
E. zlatko.zugan@gmail.com

Mlinari / Millers

Hemp Farm Zornada

A. Roč 57, Roč
M. +385 91 762 9513
E. tomo_zornada@yahoo.com

Mlin Roč

A. Roč 2/2, Roč
M. +385 98 947 3939

OPG Krušvar

A. Prodani 11, Buzet
M. +385 91 539 5363
E. opg.krusvar@gmail.com

Sir / Cheese

Sirana Majcani

A. Majcani 3, Buzet
M. +385 95 815 6940
E. majcani.buzet@gmail.com

Voće i povrće / Fruits and vegetables

Bioem d.o.o.

A. Sv. Donat 19, Buzet
M. +385 98 434 625
E. bioembuzet@inet.hr

OPG Fabijančić

A. Marčeneško polje 27, Buzet
M. +385 95 397 9429
E. opgvanjafabijancic@gmail.com

Ostalo / Other

G.O.A.T.

ljuti umaci / hot sauces
A. Sportska 3, Buzet
M. +385 92 315 8135
E. info@goat.hr

OPG Černeka

chilli papričice / chilli peppers
A. Vrh 32, Buzet
M. +385 99 341 0707
E. teoy1510@gmail.com

Recept za kruh s konopljinim brašnom Bread Recipe with Hemp Flour

Sastojci:

- 80 dkg brašna (integralno, pirovo ili bijelo pšenično)
- 20 dkg konopljinog brašna
- Prstohvat soli
- Malo maslinova ulja
- 1 kockica svježeg kvasca
- Topla voda prema potrebi

Priprema:

- 1) U zdjeli pomiješajte sva brašna i sol.
- 2) U manjoj posudi razmutite kvasac u malo tople vode.
- 3) U mješavinu brašna dodajte rastopljeni kvasac, malo maslinova ulja i postupno dolijevajte toplu vodu dok ne dobijete mekano, ali ne premekano tijesto.
- 4) Dobro zamijesite tijesto, pokrijte ga i ostavite da se diže na toplom mjestu (oko 30–45 minuta, ovisno o temperaturi).
- 5) Kada se tijesto udvostruči, ponovno ga kratko premijesite, oblikujte kruh i stavite u pobrašnjeni lim ili kalup za pečenje.
- 6) Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 200 °C oko 30–40 minuta, dok ne poprimi zlatno-smeđu koricu.

Ingredients:

- 800 g flour (whole wheat, spelt, or plain white)
- 200 g hemp flour
- A pinch of salt
- A drizzle of olive oil
- 1 cube of fresh yeast
- Warm water as needed

Preparation of dough:

- 1) In a mixing bowl, combine all flours and salt.
- 2) In a separate small container, dissolve the yeast in some warm water.
- 3) Add the dissolved yeast to the flour mixture, followed by a splash of olive oil. Gradually pour in the warm water while mixing until you form a soft but not overly sticky dough.
- 4) Knead the dough well, cover it, and let it rise in a warm place for about 30–45 minutes, or until it doubles in size.
- 5) Once risen, briefly knead the dough again, shape it into a loaf, and place it in a floured baking pan or loaf tin.
- 6) Bake in a preheated oven at 200 °C (390 °F) for about 30–40 minutes, or until it forms a golden-brown crust.



Značaj konopljinog brašna i proteina

- **Bez glutena:** Konopljino brašno ne sadrži gluten, što ga čini prikladnim za osobe osjetljive na gluten ili s celijakijom (iako treba paziti na kontaminaciju s drugim vrstama brašna).
- **Prijatelj probave:** Bogato je vlaknima, što pozitivno utječe na rad crijeva i probavne procese.
- **Jednostavno za korištenje:** Ne zahtijeva termičku obradu. Možete ga dodati u razne napitke (smoothie), jogurt, smjesu za palačinke ili druge recepte.
- **Visok udio proteina (30–40%):** Protein-sko konopljino brašno omiljeno je među sportašima upravo zbog velikog udjela proteina biljnog podrijetla, koji pomaže u očuvanju i izgradnji mišićne mase.
- **Višenamjensko:** Uz kruh i kekse, konopljino brašno možete koristiti i u drugim pecivima, kolačima, pa čak i u slanim jelima radi poboljšanja nutritivnog profila.

Significance of Hemp Flour and Its Protein

- **Gluten-Free:** Hemp flour does not contain gluten, making it suitable for those who are sensitive to gluten or have celiac disease (be mindful of cross-contamination with other flours).
- **Digestive Benefits:** Its high fiber content supports healthy digestion and bowel function.
- **Easy to Use:** It does not require heat treatment. You can add it to smoothies, yogurt, pancake batter, or other recipes.
- **High Protein Content (30–40%):** Protein-rich hemp flour is especially popular among athletes because it provides a substantial amount of plant-based protein, aiding in muscle maintenance and growth.
- **Versatility:** Beyond bread and cookies, you can use hemp flour in other baked goods, desserts, or even savory dishes to boost nutritional value.

Suvenirnice Shops

Aura Hum

A. Hum bb, Roč
T. +385 52 417 653
E. destilerija@auraproizvodi.com
aura.hr

Biskoteka Roč

A. Roč 14/1, Roč
T. +385 52 666 451
E. konoba.rocka@gmail.com

Colmo

Hum 9, Buzet
M. +385 91 566 6661
E. trgovina.colmo@gmail.com
colmo-shop.com

Destilerija Aura

A. II. Istarske Brigade 2/1, Buzet
M. +385 91 269 42 51
E. destilerija@auraproizvodi.com
aura.hr

Imela

A. Hum, Roč
M.+385 91 600 3456
E. hum@hum.hr
hum.hr

Karlič tartufi shop

A. Paladini 14, Buzet
T. +385 52 667 304
E. info@karlictartufi.hr
karlictartufi.hr

Loredana Buzet

A. 1.maja 7, Buzet
M. +385 98 214 188
E. loredana@loredana.hr
loredana.hr

Melody truffle shop

A. Ul. Matka Trinajstića 7, Buzet
M. +385 98 983 5495

Nokturno pokloni

A. Trg Fontana 1, Buzet
M. +385 91 522 6391
E. nokturnopokloni@gmail.com

PegazArt

A. Ede Nemarnika 4, Buzet
M. +385 91 885 5519
E. kresimir.jovic9@gmail.com

Truffle shop Delicia Old River

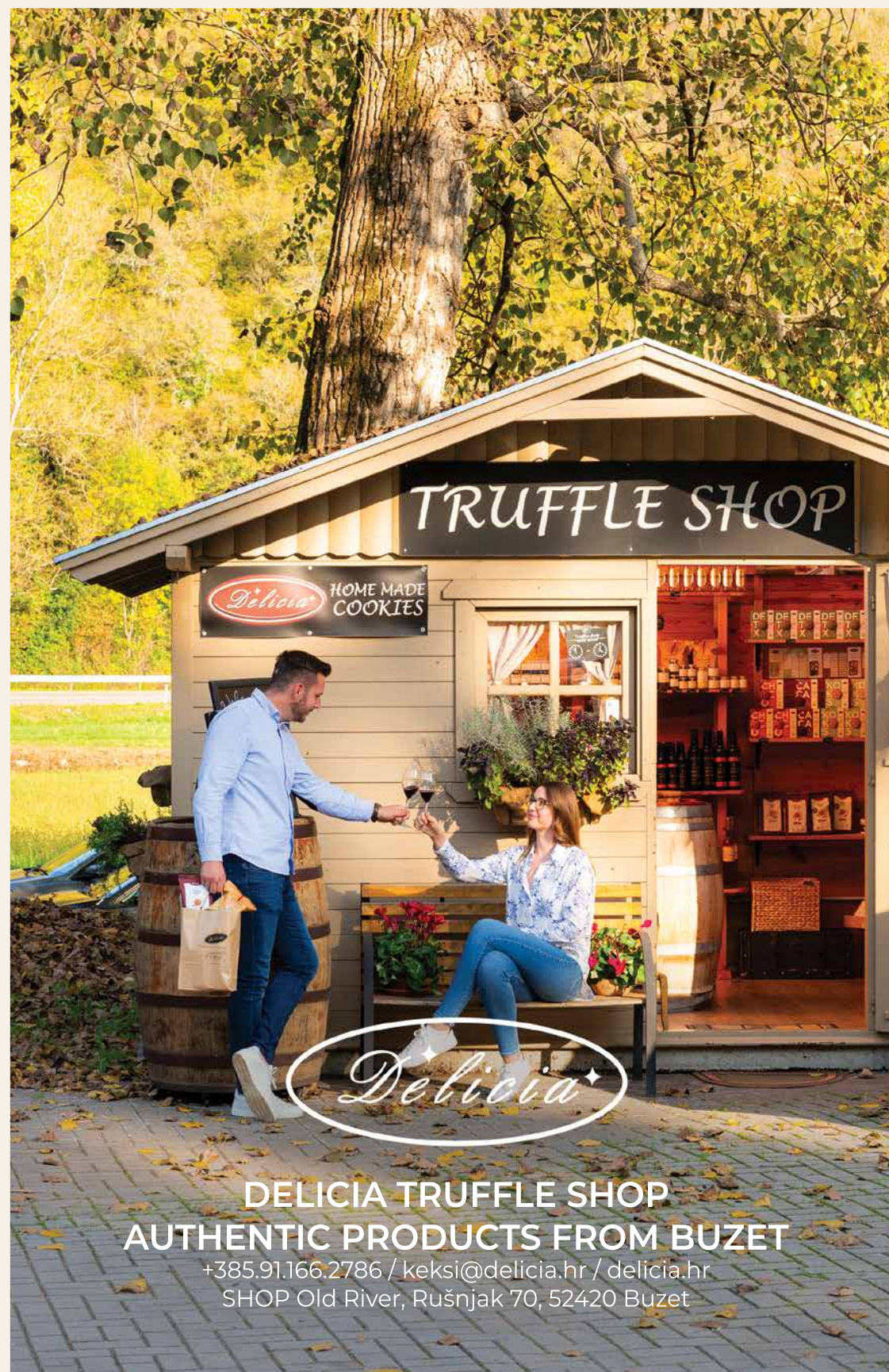
A. Rušnjak 70, Buzet
M. +385 91 166 2786
E. keksi@delicia.hr
delicia.hr

Uji shop

A. Sportska ul. 3, Buzet
T. +385 52 392 350
E. neda@maslinovouji.com

Zigante tartufi shop

A. Trg Fontana 1, Buzet
T. +385 52 663 340
E. trgovinabuzet@zigantetartufi.com
ziganteshop.com



DELICIA TRUFFLE SHOP
AUTHENTIC PRODUCTS FROM BUZET

+385.91.166.2786 / keksi@delicia.hr / delicia.hr
SHOP Old River, Rušnjak 70, 52420 Buzet

KARTA / MAP

Tartufi Truffles

1. Bio et Naturalis International
2. Karlic tartufi
3. Natura Tartufi
4. Prodan tartufi
5. Tartufi Istra

Maslinovo ulje Olive oil

6. Adriano Černeka
7. Bajok
8. Marušić
9. Obrt Sirotić
10. OPG Elikzir
11. OPG Gržinić
12. OPG Loredana
13. OPG Sovinak
14. Sirotić Sanjin
15. Torkolo Prodan
16. UJI
17. Uljara Torkop
18. Ulje Mille Olivi
19. Ulje Prodan
20. Vetta

Restorani i konobe Restaurants and taverns

21. Bistro Sandy
22. Humska konoba
23. Konoba Kolinasi
24. Konoba Most
25. Konoba Paladin
26. Konoba Santa Terra
27. Konoba Veli Jože
28. Konoba Volte
29. Pizzeria Ježić
30. Pizzeria&grill Smile
31. Restoran Danilea
32. Restoran Nela
33. Restoran Old River
34. Restoran Stara oštarija
35. Restoran Toklarija
36. Restoran Vela vrata
37. Ročka konoba

Vinari Winemakers

38. Agapito
39. Armando Fabijančić
40. Černeka
41. Grbac
42. Jakac
43. Markežić
44. Miro Majcan
45. Obrt Sirotić
46. OPG Gržinić
47. OPG Jermaniš
48. Piquentum
49. Sirotić Dario
50. Vina Grgor
51. Vina Jurada

Destilerije Distilleries

52. Destilerija Aura
53. OPG Elikzir
54. OPG Jermaniš
55. Štifanić Distillery

Pivovare Breweries

56. Bruman craft brewery
57. Istarska pivovara d.o.o.

Slastice Sweets

58. Delicia d.o.o.
59. OŠO
60. Slastice Damiani

Lokalni proizvodi Local products

61. OPG "Hum"
62. OPG Pčelarstvo Blažević
63. OPG Sirotić Armanda
64. Zugan Zlatko
65. Hemp Farm Zornada
66. Mlin Roč
67. OPG Krušvar
68. Sirana Majcani
69. Bioem d.o.o.
70. OPG Fabijančić
71. G.O.A.T.
72. OPG Černeka

Suvenirnice Shops

73. Aura Hum
74. Biskoteka Roč
75. Colmo
76. Destilerija Aura
77. Imela
78. Karlič tartufi shop
79. Loredana Buzet
80. Melody truffle shop
81. Nokturno pokloni
82. PegazArt
83. Truffle shop Delicia Old River
84. Uji shop
85. Zigante tartufi



Enogastronomske manifestacije u Buzetu kroz godinu

Eno-gastro events in Buzet trough the year

Rujan / September

Chili fest - Pinguente piccante

📍 Stari grad Buzet / Buzet Old Town

Subotina - Tradicijska kulturno-povjesno-gastronomska manifestacija /
Traditional cultural-historical-gastronomic event

📍 Buzet i Bužeština / Buzet

Subotina po starinski / Old-fashioned Subotina

📍 Stari grad Buzet / Buzet Old Town

Listopad / October

Smotra domaćih rakija / Homemade brandy festival

📍 Hum

Studeni / November

Festival istarskih tartufa / Istrian Truffle Festival

📍 Buzet

Prosinac / December

Advent na sjeveru / Advent in the North

📍 Stari grad Buzet / Buzet Old Town

Impressum

Izdavač/Publisher: Turistička zajednica Grada Buzeta / Buzet Tourist Office;
Za izdavača/For the publisher: Damir Kajin; Tekstovi/Texts: Dejan Hren;
Fotografije/Photography: Dejan Hren; Grafičko oblikovanje/Layout: Tina Erman Popović;

Sve fotografije iz brošure snimljene su na području grada Buzeta.
All photos in the brochure were taken in the area of the town of Buzet.



BUZET



Turistička zajednica Grada Buzeta

Buzet Tourist Office

Ente per il turismo di Buzet

Tourismusverband Buzet

Šetalište Vladimira Gortana 9,
HR-52420 Buzet,
Hrvatska-Croatia

T. +385 (0) 52 662 343

F. +385 (0) 52 662 343

info@tz-buzet.hr

www.tz-buzet.hr

