

Svaki korak proizvodnje je pažljivo nadgledan, a sastojci koje koristimo zadovoljavaju i najviše standarde. Odlučili smo pružiti Vam vrhunski pivski doživljaj!

AGRAM STOUT

STOUT	<i>Kremasti stout, izraženi okusi kave i tamne čokolade, suh završetak.</i>
ALC. 5,5% EKSTRAKT 15%	
DOSTUPNO OD VELJAČE DO TRAVNJA	0,4L — 18 KN

LJETO U ZAGREBU

WITBIER	<i>Pšenično na belgijski način, uz koru gorke naranče i korijander.</i>
ALC. 5,2% EKSTRAKT 13%	
DOSTUPNO OD LIPNJA DO RUJNA	0,3L — 18 KN 0,5L — 20 KN

VRAGEC

SESSION IPA	<i>Lagano crveno pivo naglašenog hmeljnog karaktera i voćne arome.</i>
ALC. 4,8% EKSTRAKT 13%	
DOSTUPNO OD RUJNA DO STUDENOG	0,3L — 18 KN 0,5L — 22 KN

CRNI JACK

BLACK IPA	<i>Kavast, taman, voćno aromatičan... Za ozbiljne ljubitelje piva.</i>
ALC. 6,3% EKSTRAKT 15%	
DOSTUPNO OD LISTOPADA DO PROSINCA	0,3L — 18 KN 0,5L — 22 KN

BOŽIĆNO PIVO

DUNKLER BOCK	<i>Tamno slatkasto pivo, dobiveno bogatom kombinacijom sladova.</i>
ALC. 6,9% EKSTRAKT 18%	
DOSTUPNO U PROSINCU	0,4L — 19 KN

PIVO ZA VAN

Zlatni medvjed · 0,33L — 9 KN
Grička vještica · 0,33L — 9 KN · 0,5L — 10 KN
Zlatni medvjed · Crna kraljica · Dva klasa · 0,5L — 10 KN
Fakin IPA · Baltazar · Sezonska piva · 0,33L — 11 KN

VESELA VURA

Svakog dana od 17–18 h sati sendviči Medina šapa i mazalice — 25 KN

PIVSKI TESTER

7 vrsta piva po 0,1L — 45 KN

Pošaljite nam poruku, ili nazovite, i recite u čemu smo dobri, a što bismo još mogli popraviti.

098399315



PIVNICA MEDVEDGRAD ILICA

Ilica 49, Zagreb · 01 4846 922

PIVNICA MALI MEDO

Tkalčićeva 36, Zagreb · 01 4929 613

PIVNICA MEDVEDGRAD SAMOBORSKA

Samoborska cesta 217, Zagreb
01 3498 448 · 098 399 319

FAKIN CRAFT BAR

Ulica grada Vukovara 68, Zagreb
01 6293 377

www.pivovara-medvedgrad.hr
info@pivovara-medvedgrad.hr
f @ pivovaramedvedgrad

PIKAR d.o.o., Ilica 49, OIB 35180497607

Usluge i promet su uključeni u prodajnoj cijeni.
Osobama mlađim od 18 ne točimo alkohol.
PDV je uključen u cijenu.

Jesen 2019.



PIVNICA ILICA

Pivnica Medvedgrad je osnovana 1994. na križanju Savske i Vukovarske. 2005. Pivnica prestaje s radom na početnoj lokaciji i nastavlja tradiciju u Ilici 49, Tkalčićevoj 36, Samoborskoj 217 i Vukovarskoj 68.

Vrhunskim pivom, ukusnim jelima i kvalitetnom uslugom Pivnica je postala omiljeno mjesto okupljanja zagrebačkih ljubitelja piva.

PIVO VLASTITE PROIZVODNJE

Pivovara Medvedgrad proizvodi vrhunsko prirodno pivo tradicionalnim načinima kuhanja.

FAKIN IPA

INDIA PALE ALE	<i>Bogat okus, gorčina, te voćne arome dobivene suhim hmeljenjem.</i>
ALC. 7,0% EKSTRAKT 15%	
DOSTUPNO CIJELE GODINE	0,3L — 18 KN 0,5L — 22 KN

BALTAZAR

HOPPY LAGER	<i>Osvježavajući lager, zahmeljen kao ale. Pitač i aromatičan.</i>
ALC. 5,6% EKSTRAKT 15%	
DOSTUPNO CIJELE GODINE	0,3L — 18 KN 0,5L — 22 KN

ZLATNI MEDVJED

PILSNER	<i>Zlatnožute boje i punog okusa. Najbolji svijetli lager u Hrvatskoj.</i>
ALC. 4,4% EKSTRAKT 12%	
DOSTUPNO CIJELE GODINE	0,3L — 16 KN 0,5L — 18 KN 1,0L — 33 KN

CRNA KRALJICA

SCHWARZBIER	<i>Pitko crno pivo, bogatog okusa, te kavastih nota prženog slada.</i>
ALC. 4,8% EKSTRAKT 13%	
DOSTUPNO CIJELE GODINE	0,3L — 16 KN 0,5L — 18 KN 1,0L — 33 KN

GRIČKA VJEŠTICA

DOPPELBOCK	<i>Ukusno, kremasto, pitko... S razlogom naše najpopularnije pivo.</i>
ALC. 7,5% EKSTRAKT 15%	
DOSTUPNO CIJELE GODINE	0,3L — 17 KN 0,5L — 19 KN 1,0L — 35 KN

MRKI MEDVJED

DARK LAGER	<i>Tamno pivo crvene boje osvježavajućeg okusa i sladne arome.</i>
ALC. 4,5% EKSTRAKT 12,5%	
DOSTUPNO CIJELE GODINE	0,3L — 16 KN 0,5L — 18 KN 1,0L — 33 KN

DVA KLASA

WEIZENBIER	<i>Klasični weizenbier, naglašenih karakteristika pšeničnog slada.</i>
ALC. 4,6% EKSTRAKT 11%	
DOSTUPNO CIJELE GODINE	0,3L — 16 KN 0,5L — 18 KN 1,0L — 33 KN

DOMAĆA PECIVA

ČVARKUŠA
5 KN

SLANA KIFLICA SA SIROM
5 KN

PREDJELA

HLADNA PLATA
panceta, svježi sir, kulen, čvarci
48 KN

DALMATINSKI PRŠUT I SIR
70 KN

MAZALICE
lepinja zapečena s pikantnim
mljevenim mesom i kajmak
30 KN

POHANI PILEĆI PRUTIĆI SA SEZAMOM
30 KN

RIŽOTO OD GLJIVA ❶
45 KN

JEČMOTO S POVRČEM ❷
38 KN

ZAGREBAČKI ŠTRUKLI ❸
zapečeni vrhnjem, naši domaći štrukli pripremljeni
po tradicionalnoj zagrebačkoj recepturi
35 KN

JUHE, VARIVA I GULAŠI

ZAGORSKA KRUMPIR JUHA
pikantna gusta juha s krumpirom,
gljivama i dimljenim špekrom
22 KN

DOMAĆA GOVEĐA JUHA
s domaćim rezancima
19 KN

PIVNIČKI GULAŠ MEDVEDGRAD
pripremljen od najfinijeg mesa junećeg vrata s
tamnim pivom i noklicama, uz kiflicu ili čvarkušu
45 KN

TRGANCI

Trganci su domaća tradicionalna tjestenina,
koja se u ovim krajevima priprema više
od stoljeća. Tijesto se ručno trga i baca u
kipuću vodu, od tuda i ime — trganci.

TRGANCI S VRHNJEM ❶
30 KN

TRGANCI S PIVNIČKIM GULAŠEM
48 KN

BAKINI TRGANCI
trganci kakve je radila naša baka — domaća
kobasica, malo špeka, zaliveno kiselim vrhnjem
48 KN

VEGE TRGANCI ❷
sa šalšom, tikvicama i mozzarellom
45 KN

NAŠI SPECIJALITETI

PLATA MEDVEDGRAD ZA 2 OSOBE
sv. kotlet na žaru, čevapi, pivničke kobasice,
pileći batak i zabatak, pohani pileći prutići sa
sezamom uz krumpir pole i zapečeni grah
158 KN

KUHANI BUNCEK
1kg — 105 KN

PIVNIČKI TANJUR
buncek i pivničke kobasice
uz sezonske priloge
75 KN

ODREZAK MEDINA ŠAPA
ramstek na žaru, kobasice, pivničke
krumpir police i svježi pivnički sir
89 KN

BIFTEK CRNA KRALJICA
najfinije domaće meso iz Slavonije uz umak
od šumskih gljiva i piva Crna kraljica s
domaćim kroketima i čipsom od luka
125 KN

SVINJSKA REBRICA MEDVEDGRAD
začinjena pikantnom marinadom,
uz zapečeni krumpir
72 KN

RAŽNJIĆI STUBICA
punjeni svinjski file u finom umaku
Stubica uz zapečene njoke
82 KN

FILE ORADE S BLITVOM I KRUMPIROM
85 KN

TELEĆA KOLJENICA
nedjeljom ili prema ranijem dogovoru
1kg — 120 KN

TELETINA ISPOD PEKE S PEČENIM
KRUMPIRIMA I POVRČEM
nedjeljom ili prema ranijem dogovoru
88 KN

PATKA UZ PIRJANI CRVENI KUPUS I
JABUKE ILI PURICA S MLINCIMA
subotom ili prema ranijem dogovoru
75 KN

SENDVIČI

SENDVIČ 'MEDINA ŠAPA' S KOBASICAMA
30 KN

SENDVIČ 'MEDINA ŠAPA' S ČEVAPIMA
30 KN

PIVNIČKI BURGER S KRUMPIRIĆIMA
50 KN

JELA PO NARUDŽBI

ČEVAPČIĆI OD JUNETINE
42 KN

GURMANSKA PLJESKAVICA S KAJMAKOM
52 KN

PIVNIČKE KOBASICE
naše tradicionalne kobasice sami proizvodimo
42 KN

PILEĆI MEDALJONI
marinirani u Zlatnom medvedju
i pripremljeni na žaru
49 KN

ODREZAK ZVONČIĆ
paniran, punjen šunkom i sirom,
poslužen s tartar umakom
55 KN

TELEĆI BEČKI ODREZAK
85 KN

TELEĆI NARAVNI ODREZAK IZ TAVE
85 KN

LIGNJE (pržene ili sa žara)
60 KN

SALATE

SALATA BAR ❶
veliki izbor svježih i napravljenih
salata, vrijedi za jedan posjet salata baru
20 KN

PRILOZI

ŠAMPINJONI NA ŽARU
22 KN

DOMAĆI KROKETI
20 KN

POMMES FRITES
19 KN

POVRĆE NA ŽARU
28 KN

AJVAR, KEČAP, TARTAR, MAJONEZA ILI SENF
PO 7 KN

PIVNIČKE KRUMPIR POLICE
19 KN

RESTANI KRUMPIR
19 KN

ZAPEČENI GRAH
22 KN

KAJMAK
15 KN

SLASTICE

CRUMBLE SA SEZONSKIM VOĆEM
25 KN

BAKINA TORTA À LA CRNA KRALJICA
25 KN

ŠESTINSKE GRATINIRANE PALAČINKE
35 KN

PALAČINKE PO ŽELJI
24 KN

DOMAĆE RAKIJE

Veliki izbor rakija koje nudimo su probrane od vrhunskih
lokalnih proizvođača. Sve rakije služimo 0,03 L

MEDICA
ALC. 42% — 15 KN

TRAVARICA
ALC. 40% — 15 KN

ŠLJIVOVICA
ALC. 40% — 15 KN

LOZA
ALC. 40% — 15 KN

VILJAMOVKA
ALC. 40% — 17 KN

VIŠNJA
ALC. 21% — 15 KN

BOROVNICA
ALC. 20% — 15 KN

MARELICA
ALC. 30% — 15 KN

ŽESTOKA PIĆA

PELINKOVAC
0,03 L — 16 KN

JÄGERMEISTER
0,03 L — 22 KN

VOTKA SMIRNOFF
0,03 L — 19 KN

JACK DANIEL'S
0,03 L — 28 KN

VINA

BIJELA VINA

GRAŠEVINA 0,187 L — 22 KN

GRAŠEVINA JOSIĆ
0,75 L — 140 KN

MALVAZIJA KOZLOVIĆ
0,75 L — 160 KN

VINO KUĆE 1,0 L — 80 KN

CRNA VINA

MERLOT 0,187 L — 22 KN

JOSIĆ CUVÉE
0,75 L — 150 KN

PLAVAC TOMIĆ
0,75 L — 180 KN

VINO KUĆE 1,0 L — 80 KN

BEZALKOHOLNA PIĆA

MINERALNA VODA GAZIRANA
0,25 L — 14 KN 0,75 L — 25 KN

MINERALNA VODA NEGAZIRANA
0,33 L — 14 KN 0,75 L — 22 KN

GAZIRANI SOKOVI
0,25 L — 17 KN

PRIRODNI SOKOVI
0,25 L — 17 KN

LEDENI ČAJ
0,25 L — 17 KN

VODA S OKUSOM
0,25 L — 15 KN

JUICY VITA
0,2 L — 15 KN

TOPLI NAPICI

ESPRESSO
8 KN

KAVA S MLIJEKOM
10 KN

BIJELA KAVA
11 KN

CAPPUCCINO
11 KN

INSTANT NAPITAK
15 KN

ČAJEVI RAZNI
15 KN

Svaki dan do 12h
sve kave samo 6kn.

Svaki dan nudimo jelo dana po 48 kn te ukusan gablec sa salatom po 38 kn.
Zatražite od konobara naš poseban sezonski jelovnik prilagođen godišnjim dobima.