

Subotica

Gastronomija

SRPSKI





Subotica, grad na samom severu Srbije, poznata je po svojoj jedinstvenoj arhitekturi, istoriji i kulturi a najviše po bogatoj gastronomskoj ponudi. Izuzetna destinacija za sve koji cene tradicionalne ali i moderne vrednosti, grad u kome su šarm i hedonizam način života a opuštenost i tolerancija najvažnije osobine njenih stanovnika.

Gastronomija Subotice i njene okoline je veoma poznata po svojoj šarolikosti ponude, koja je nastala kao mešavina različitih kultura i običaja na ovim prostorima. Tako se kod nas služe jela nemačke, turske, mađarske, crnogorske, bosanske i drugih kuhinja, koje čine osnovu za pripremanje ukusnih specijaliteta našeg podneblja.

Dobro
nam
došli!

HRANA I PIĆE

Recepti po kojima se priprema najukusnija hrana mešaju slane i slatke ukuse, narode ovog područja ali i tradiciju i modernu kuhinju. Sigurno ćete uživati u raznovrsnosti gastronomske ponude, vrhunskoj hrani, vrhunskom vinu ali i u tamburašima koji će sa zadovoljstvom pogoditi baš Vašu notu.

Na prilazima gradu, videćete prostrane voćnjake i vinograde koji daju ukusne, jabuke, kruške, dunje, kajsije i naravno, grožđe. Kada imate ovo na umu, ne treba posebno predstavljati fantastične rakije i vina ovog područja – možemo samo da Vas pozovemo da ih sa uživanjem probate!

RESTORANI

Subotica je grad koji, jednostavno, uživa u dobrim zalogajima. Nije važno gde svratite, bio to restoran domaće ili internacionalne kuhinje u centru grada, čarda van grada, salaš u svom prepoznatljivom ambijentu ili fast-food restoran, sigurni smo da ćete osetiti sve ukuse ovog podneblja i biti očarani njima.



RESTORANI NACIONALNE KUHINJE

Tradicionalna jela jesu brend koji privlači goste sa svih strana. Oni su upoznali ukus hrane koja je mešavina najboljih recepata iz kuhinja svih naroda koji žive na ovim prostorima i ostali su očarani njime. Zašto ne biste i Vi?

Nepker

(vojvođanska, mađarska kuhinja)
Adresa: Žarka Zrenjanina 11
Telefon: +381 (0) 24 555 480
www.nepkorrest.com

Bates

(nacionalna, srpska kuhinja)
Adresa: Vuka Karadžića 17
Telefon: +381 (0) 24 556-008
e-mail: restoranbates@nadlanu.com

Gurinović

(domaća, bunjevačka kuhinja)
Adresa: Bajski put 32
Telefon: +381 (0) 24 557-800
www.gurinovic.com

Abraham

(mađarska kuhinja)
Adresa: Horgoški put 132
Telefon: +381 (0) 24 755-012

Domaće specijalitete možete da probate i u nekom od čuvenih restorana koji pored internacionalnih jela služe popularna domaća jela.

MG Club

(domaća kuhinja)
Adresa: Zmaj Jovina 6
Telefon: +381 (0) 24 680-690
www.simexgroup.com/mgclub

Majur

(vojvođanska i internacionalna kuhinja)
Adresa: Kelebija BB
Telefon: +381 (0) 24 646-646
www.vilamajur.com

Mala gostiona

(domaća i internacionalna kuhinja)
Adresa: Park heroja 15, Palić
Telefon: + 381 24 (0) 753 447
www.elittepalic.rs

RESTORANI INTERNACIONALNE KUHINJE

Kada isprobate sve specijalitete lokalne kuhinje koju smo Vam predložili, dajte sebi oduška i posetite bar jedan od internacionalnih restorana i kafe picerija koji se nalaze u Subotici. Moderni enterijeri, vrhunska usluga, hrana i vina zadovoljiće sva vaša čula.

Panorama

(internacionalna kuhinja)
Adresa: Matije Korvina 17
Telefon: +381 (0) 24 647-100
www.galleria-center.com

Don Club

(italijanska kuhinja)
Adresa: Korzo 4
Telefon: +381 (0) 24 556 181
www.donclub.rs

Glorija

(internacionalna kuhinja)
Adresa: Dimitrija Tucovića 2
Telefon: +381 (0) 24 672-010
www.hotelgloriasubotica.com

Renesansa

(italijanska kuhinja)
Adresa: Matije Korvina 13
Telefona +381 (0) 24 555-001
www.renaissance.co.rs

Patria

(vojvođanska i internacionalna kuhinja)
Adresa: Ul. Đure Đakovića bb
Telefon: +381 (0) 24 554-500
www.hotelpatrija.rs

Stara picerija

(internacionalna kuhinja)
Adresa: Matija Korvina 5
Broj telefona +381 (0) 24 551-835

Boss

(internacionalna kuhinja)
Adresa: Matije Korvina 7-8
Telefona + 381 (0) 24 551-111
www.bosscaffe.com

Neptun

(internacionalna kuhinja)
Adresa: Dimitrija Tucovića 2
Telefon: +381 (0) 65 722-722-0

The Code

(internacionalna kuhinja)
Adresa: Trg republike 8
Telefon: +381 (0) 24 533-858
www.thecode.rs

Denis

(italijanska kuhinja)
Adresa: Braće Radića 24
Telefon: +381 (0) 24 551-155
www.denispizzeria.com



SALAŠI

Nekada se na selu i na salašima živelo teško i lepo a danas su mesto za odmor od brzog ritma savremenog života jer, subotički seoski i salašarski ambijent do vrha puni putnu torbu turističkim biserima. Svojom arhitekturom, narodnim kuhinjama, tradicionalnom muzikom i naivnom umetnošću sve više privlači ljubitelje starinskog načina života. Posetite salaše koji oslikavaju davnašnji duh Subotice i vratite se nekoliko decenija u prošlost.



Rokin salaš

se nalazi na istočnoj obali Ludaškog jezera. U autentičnoj stogodišnjoj kući se nalazi etnološka zbirka, zbirka arheoloških predmeta nađena u okolini jezera i zbirka posvećena prirodnim vrednostima rezervata. Ovdje nema struje ali se zato starinska jela i kolači pripremaju u furuni. Salaš se može posetiti od 15.aprila do 31.oktobra.

Hajdukovo, Nosa
+381 (0) 64 12 23 504
www.etnolife.org



Majkin salaš

se nalazi na obodu Palića. Gurmani mogu da uživaju u dobroj krompirači, telećem perkeltu, pevcijem paprikašu sa knedlama, salaškom pasulju, pečenoj patki, svinjskim papcima i ribljoj čorbi.

Jožef Atile 79, Palić
+381 (0) 24 753-276
www.majkinsalas.rs



Salaš Jelen

se nalazi na obodu Palića. Pored autentične atmosfere ovde možete da uživate i u teletini ili jagnjetini ispod sača, domaćem hlebu ili čak i da se pridružite domaćinima u pripremanju istih.

Lopudska 7, Palić
+381 (0) 24 753-586
www.jelensalas.com

ČARDE

Čarde su uvek bile oaze mira, zelenila, svežine, dobre hrane, razbibrige, dobrog provoda. Na ovim prostorima postoje stotinama godina a služile su kao sklonište od Sunca i kiše. Danas su to mesta za predah, rasterećenje od briga svakodnevnice i dobrog zalogaaja, pogotovo za ljubitelje riblje čorbe i sveže pečene ribe.

Gujaš čarda je poznata po ponudi specijaliteta mađarske kuhinje i specijaliteta od mangulice. Čuveni su još i govedji perkelt sa knedlama, ovčiji paprikaš sa kupusom, škembići, segedinska ragu čorba, junetina ispod sača, pasulj u zemljanom loncu i "šomloi galuške". Tu ćete naći mini zoo vrt, ribnjak, dečije igralište kao i prenoćište, a od 2009. godine u septembru se održava i "Festival zdrave hrane".

Ludaški šor 206, Šupljak
381 (0)24 758-093
www.gulyascsarda.rs



Riblja čarda se nalazi na samoj obali Paličkog jezera. Sagrađena je 80-tih godina XIX veka i zaštićeni je spomenik kulture u kome možete da probate filiranu riblju čorbu, riblje čvarke, Dorožmaj šarana, salatu od hobotnice i nadaleko hvaljenog Orli smuđa.

Obala Lajoša Vermeša bb, Palić
+381 (0) 24 755-040
www.elittepalic.rs



Paprika čarda se nalazi na Vikend naselju na Paliću i specijalizovana je za riblje specijalitete.

Vikend naselje bb, Palić
+381 (0) 63 727-42-35
www.palic.rs



SITNI ZALOGAJI

Bilo da volite picu, hamburgere, roštilj, palačinke, testeninu ili burek, ne oklevajte da ih isprobate.



Pekara Lipa

Adresa: Đure Đakovića 17
Telefon: +381 (0) 24 661-051

Mc Donalds

Adresa: Trg slobode 1
Telefon: +381 (0) 24 556-121

Green food

Adresa: Park Ferenc Rajhla bb
Telefon: +381 (0) 24 525-110

Ukoliko ipak želite kompletan obrok, uputite se u jedan od restorana koji nude meni ručak.



Gentlemen's Pub

(domaća kuhinja)
Adresa: Rade Končara 3
Telefon: +381 (0) 24 547-559
www.gentlemenspub-subotica.com

The play off

(domaća i internacionalna kuhinja)
Adresa: Dimitrija Tucovića 13
Telefon: +381 (0) 24 554-951



Atrium's place

(expres restoran)
Adresa: Matije Korvina 17
Telefon: +381 (0) 24 647-227
www.galleria-center.com

POSLASTIČARNICE

Poslastičarnice u Subotici nose duh „dobrih, starih vremena“. Među njima i dalje ima onih koji su očuvale tradiciju besprekorne usluge, mermernih stolova, čipkanih zavesa i velikih prozora koji gledaju ka glavnim šetalištima u gradu. U njima se raspravlja, tračari, sastaje, čitaju novine ali i obavezno pije kafa uz omiljenu poslasticu.

Ravel

Adresa: Nušićeva 2
Telefon: +381 (0) 24 554-670

Pelivan

Adresa: Trg slobode 4
Telefon: +381 (0) 24 539-021

Bodis

Adresa: Rudić ulica 1
Telefon: +381 (0) 24 559-258

Daraboš

Adresa: Matije Gupca 18
Telefon: +381 (0) 24 523-202

Daraboš nova

Adresa: Aleja maršala Tita 11
Telefon: +381 (0) 24 555-018

Bread&Co

Adresa: Trg slobode 16
Telefon: +381 (0) 24 601-830

Kafe-poslastičarnica Plato

Adresa: Trg cara Jovana
Nenada 2-4
Telefon: +381 (0) 24 670-220

Makarena

Adresa: Đure Đakovića bb
Telefon: +381 (0) 24 554-500



RECEPTI STARIH MAJSTORA

Proveli smo Vas kroz najbolje restorane Subotice i sigurni smo da ste pronašli novo omiljeno jelo baš u našem gradu. Nemojte pokušavati da prenesete utiske na svoje prijatelje već ih jednostavno oduševite i priredite im iznenađenje na subotički način!

Ludaš čorba

Sastojci (za četiri osobe):

120 g svinjskog buta, 100 g šargarepe, 100 g graška, 50 g peršuna, 1 glavica crnog luka, 1 dcl pavlake, 2 supene kašike brašna, pola veze mirođije, pola limuna, so i biber, 1,2 l vode.

Priprema:

Crni luk i svinjetinu sitno iseckati i propržiti. Dodati grašak, šargarepu i peršun pa kad se sve prodinsta dodati so i vodu. Kuvati još pola sata pa pomešati pavlaku, brašno, mirođiju i biber i tu mešavinu uliti u čorbu. Na kraju dodati sok od limuna.



Subotička krompiraća

Sastojci (za 4 osobe):

1,2 kg krompira, 300 g crnog luka, 100 g svinjske masti, 200 g džigernjače, 200 g prodimljene kobasice, 200 g svinjskih rebara, 200 g krmenadli, 200 g prodimljene slanine, so, biljni začini i biber.

Priprema:

Tepsiju namazati mašću i na nju poređati kolotovce crnog luka. Krompir sečen na kolotovce staviti preko luka a preko krompira staviti meso iseckano na parčice. Dodati začine i staviti u rernu 90 minuta na 200 stepeni.



Nasuvo s makom

Sastojci za nasuvo:

250 g brašna, 1 jaje i 1 dcl vode.

Sastojci za nadev:

200 g mlevenog maka, 100 g šećera u prahu, 1 i po dcl mleka.

Priprema:

Zamesiti testo od brašna, jaja i vode i ostaviti ga da malo „odmori“. Razviti ga i iseći na rezance kad se prosuši. Skuvati rezance u vodi, procediti ih i dodati mleveni mak i šećer u prahu potopljen u mleko. Sve zajedno promešati, još malo prokuvati i služiti toplo.



VINA SA PESKA

Subotički region leži na peščanom zemljištu koje je nastalo nakon nestanka praistorijskog Panonskog mora i zbog toga se vina ovog područja popularno zovu „vina sa peska“. Ljubitelji vina znaju da dolaskom u Suboticu i njenu okolinu sigurno neće biti razočarani jer, subotička vina jesu najpoznatija u regionu zbog svog harmoničnog ukusa, nežnog bukea i pitkosti.

Subotičko-horgoška peščara se širi na 24.000 hektara a gotovo cela njena površina je pogodna za gajenje vinove loze. Tradicionalno, ovde se gaje sorte kadarka i kevedinka, ali se u novim vinogradima najviše neguju italijanski rizling, rajnski rizling i šardone. Preporučene bele sorte u ovom području su italijanski rizling, župljanka, beli burgundac, ezerjo, a od crnih merlo, frankovka, crni burgundac i kaberne. Vina ovih sorti možete možete da degustirate u nekoliko starih vinskih podruma kako u Subotici tako i u njenoj okolini.

PROIZVOĐAČI VINA

Vinski dvor

proizvodi šardone, kevedinku, italijanski i rajnski rizling, beli sovinjon, merlo, kaberne sovinjon, crni pino i crni burgundac.

Vinski salaš Čuvarđić

se nalazi na samom izlasku iz Subotice, prema graničnom prelazu Kelebija, i tu ćete moći da birate vina iz raskošne vinske karte sa starim autohtonim i novim sortama vina.

DiBonis

nudi mogućnost obilaska vinarije uz degustaciju vina i rakije u degustacionom centru „Shiraz“ u čijem sklopu se nalazi jedinstven vinski trezor. U njemu ljubitelji vina čuvaju najvrednije boce iz celog sveta.

WOW Winery

je jedna od najmodernijih u regionu. U okviru vinarije postoji sala za degustaciju vina koja može da primi oko 100 osoba.

Podrum Varkulja

proizvodi italijanski i rajnski rizling i kaberne frank.

Maurer

proizvodi kevidinku, sremski zelenik, beli medenac, bakator, rizling i kaberne sovinjon

Šinka

proizvodi kevidinku, ezerju, suvinjon blank, frankovku i merlot.

MR Vinogradi

proizvodi isključivo autohtone vrste vina kdarke.



GDE DEGUSTIRATI VINO



Vinski dvor proizvodi 10 vrsta vina sa zaštićenim geografskim poreklom. Zahvaljujući tradiciji i korišćenju najsavremenije tehnologije, ova porodična vinarija uspeva da proizvodi veoma kvalitetna vina.

Adresa: Hajdukovo bb
Telefon: +381 (0) 24 754-762
www.vinskidvor.com



WOW vinarija je jedna od najmodernijih u regionu. Vrhunskom tehnikom proizvodnje za kratko vreme se uspešno pozicionirala na tržištu i izgradila wow brend. U okviru vinarije postoji sala za degustaciju vina koja može da primi oko 100 osoba.

Adresa: Josipa Kolumba 33, Palić
Telefon: +381 (0) 24 603-001
www.wowwinery.com



Vinski salaš Čuvarić se nalazi na samom izlasku iz Subotice, prema graničnom prelazu Kelebija. Ono što staru pudarsku kuću, u okviru salašarskog dvorišta, razlikuje od ostalih imanja je raskošna vinska karta sa starim autohtonim i novim sortama vina.

Adresa: Edvarda Kardelja 139, Subotica
Telefon: +381 (0) 24 515-721
www.vinskisalas.com



DiBonis Winery nudi mogućnost obilaska vinarije uz degustaciju vina i rakije u degustacionom centru „Shiraz“ u čijem sklopu se nalazi jedinstven vinski trezor. U njemu ljubitelji vina čuvaju najvrednije boce iz celog sveta.

Adresa: Segedinski put bb, Palić
Telefon: +381 (0) 24 546-067
www.dibonis.com

Podrum Šinka

proizvodi vina od sorti: kevedinka, ezerjo, sovinjon blank, frankovka i merlot na pesku Hajdukova.

Adresa: Boška Buhe 9, Palić
Telefon: +381 (0) 24 754-979



Konoba Kujundžić

se nalazi u samom centru Subotice, a tradicija gajenja vinove loze, proizvodnja i pijenje vina na ovom mestu se provlači kroz generacije.

Adresa: Vase Stajića 14
Telefon: +381 (0) 24 522 401
www.piramida-konobakujundzic.rs



Podrum Varkulja

proizvodi italijanski i rajnski rizling i kaberne frank.

Adresa: List Ferenc 11,
Nosa, Hajdukovo
Telefon: +381 (0) 24 754-608

Podrum Maurer

se nalazi na Hajdukovu i na degustaciju vina prima grupe do 24 osobe.

Adresa: Sarajevska 16, Hajdukovo
Telefon: +381 (0) 65 96-2222-9



VINSKE MANIFESTACIJE U SUBOTICI I NA PALIĆU

1. Palićke vinske svečanosti – poslednja dekada maja
Sveti Urban je zaštitnik vinara i vinogradara u Subotičko - Horgoškoj peščari. Negujući staru tradiciju proslave ovog dana organizuju se Palićke vinske svečanosti, kada se uz druge prigodne programe tokom celog dana mogu degustirati odlična vina sa peska ali i druga vojvođanska vina uz bogatu zakusku.

2. Berbanski dani – treći vikend u septembru
Povodom završetka radova u vinogradima i voćnjacima organizuju se Berbanski dani koji počinju živopisnom Berbanskom paradom. Nakon parade sledi Vinska fešta, kada posetioci mogu da degustiraju vino i širu. Mulja se grožđe i priređuje izložba voća i povrća. Uz šetalište se postavlja bazar rukotvorina i mala pijaca prerađevina, meda, lekovitog bilja i voća. Berbanski dani na Paliću se tradicionalno organizuju trećeg vikenda u septembru.

Dani vina u Subotici i na Paliću se organizuju tri puta godišnje, u januaru, februaru i novembru.



KORISNE INFORMACIJE

Železnička stanica

Adresa: Park Rajhl Ferenc bb
+381 (0) 24 555-606
www.zeleznicesrbije.com

Autobuska stanica

Adresa: Senćanski put 5
Telefon: +381 (0) 24 555-566
www.sutrans.rs

Taksi +381 (0) 24 -

9761, 9764, 9765, 9766, 9780, 9781, 9782, 9783, 9784, 9785,
9786, 9787, 9788, 9789, 554-742, 562-476, 544-544, 680-570,
572-572, 550-583, 581-581, 582-582.
www.taxisubotica.info

Parking: JKP "Parking"

Adresa: Đure Đakovića 23/II
Telefon: +381 (0) 24 694-200
www.suparking.rs

Depo za vozila (Pauk)

Adresa: Izvorska bb
Telefon: +381 (0) 24 555-311
www.suparking.rs

Brojevi hitnih službi:

Policija 92, Hitna pomoć 94, Vatrogasci 93,
pomoć na putu 987

Apoteka (0-24h)

Trg Slobode 1,
+381 (0) 24 552-499
www.apotekasubotica.rs

Radno vreme prodavnica do 20:00

Radno vreme ugostiteljskih objekata: do 24:00

Internet kafe:

FiaNova
Adresa: Korzo 9



Turistički informativni centar Subotica

Adresa: Trg slobode 1,
Telefon: +381 (0) 24 670-350
www.visitsubotica.rs
e-mail: info@visitsubotica.rs

Turistički informativni centar Palić

Adresa: Kanjiški put 17a
Telefon: +381 (0) 24 753-111
www.palic.rs
e-mail: info@palic.rs