



U potrazi za ukusima planinske Crne Gore

GASTRO RUTA

Bijelo Polje, Mojkovac, Kolašin, Žabljak i Pljevlja



IMPRESUM

Vodič je sačinjen u okviru FAO-EBRD projekta u Crnoj Gori, tačnije u okviru projekta „Promocija održivih vrijednosnih lanaca poljoprivrednih proizvoda kroz veze sa turizmom“, a u saradnji sa Ministarstvom turizma i održivog razvoja i Ministarstvom poljoprivrede i ruralnog razvoja, uz doprinos Regionalne razvojne agencije za Bjelasicu, Komove i Prokletije.

Koordinator tima: Ivan Mališić

Tekst: Jelena Krivčević

Fotografije i dizajn: Jovan Nikolić

Štampa: Art Grafika Nikšić

Tiraž: 2000 primjeraka

Godina: 2020.



DOBRO DOŠLI NA GASTRO RUTU GORSKA TRPEZA!

Vodimo vas putevima ukusa i mirisa tradicionalnih planinskih jela i proizvoda, kod porodica koje još uvijek čuvaju stare recepture prenešene sa koljena na koljeno, i koje će sa zadovoljstvom sa vama podijeliti umijeće pripreme ovih specijaliteta. Ova ruta povezuje opštine Kolašin, Mojkovac, Bijelo Polje, Pljevlja i Žabljak, i vodi vas kroz dva fantastična nacionalna parka Biogradska Gora i Durmitor. Specifični biodiverzitet ovog područja, i vješte ruke domaćica su dali pečat gastronomiji ovog kraja, u šta ćete se i sami uvjeriti.

Jela koja ćete probati kao i tipične planinske proizvode sa naših porodičnih gazdinstava nećete lako naći u ponudi u drugim krajevima Crne Gore. A mi vam preporučujemo da sve to isprobate na mjestu nastanka, gdje put nekog proizvoda možete svojim očima vidjeti – od pašnjaka, voćnjaka ili njive do trpeze. Potrudili smo se da za vas odaberemo porodice specifične po raznovrsnim proizvodima, kao i po lokaciji na kojoj se nalaze, kako biste tokom svog putovanja ne samo uživali u vrhunskoj hrani, već i vidjeli neke od najljepših pejzaža u Crnoj Gori. Ako ste sladokusac, ovu rutu možete preći kompletnu, a možete je kombinovati sa nekom drugom trasom kojom ste naumili da idete – Via Dinarica, panoramski putevi, ili bilo kojom drugom aktivnošću u ovoj zoni. Vodite računa da domaćinstva nisu isto što i restorani, i kod njih se morate najaviti, da bi domaćini isplanirali vaš boravak i uklopili ga sa svojim drugim obavezama. A ako vam je stalo da isprobate neka od tradicionalnih jela u nekom od naših hotela ili restorana, onda treba da znate da je jedan broj njih prošao obuke za pripremu tradicionalnih jela, i spisak tih restorana je na kraju ovog teksta.

A sada vas upoznajemo sa našim seoskim domaćinstvima, koja sačinjavaju ovu rutu!

IMPLEMENTATOR PROJEKTA:



DONATORI:



PARTNERI NA PROJEKTU:







SELO KUKULJE

Koordinate: 8FMX3PPJ+HX

Telefon: +382 69 885 232

E-mail: birsena.catovic94@gmail.com

Domaćinstvo Čatović

Čatovići se nalaze u selu Kukulje, a put do sela je malo zakukuljen (sumnjamo da se selo zato tako i zove), pa preporučujemo da pratite mapu. Nećete zažaliti kada stignete, to garantujemo. Naći ćete se na vrhu brda, odakle će vam cijela limska dolina biti kao na dlanu, a preko puta ćete gledati visoravni Peštera. Samo imanje Čatovića je opet nešto zbog čega nećete zažaliti što ste se visoko popeli. Oni uzgajaju praktično sve. Nekoliko je objekata na njihovom imanju, neki tradicionalni, neki novijeg doba, ali sve lijepo uklopljeno u jednu živopisnu cjelinu gdje svaki čošak ima svoju namjenu. Suad je dobar majstor, i sam sve radove izvodi, a Safe-ta sa druge strane odlična domaćica. Nije ni čudo što je čuvena na pijaci u Bijelom Polju – svi je znaju i svi rado kupuju njene proizvode. Naučila je da sprema i jako stara jela od starijih žena iz porodice, pa se kod nje može posjeti ono što se rijetko gdje drugo može naći. To vam i preporučujemo da probate – potopliku, heljdiju, čorbu od tikve, a da ne pominjemo njene sokove, slatka i džemove. Oni nude i smještaj, pa se ovdje možete zadržati.





Domaćinstvo Đalović

Domaćinstvo Đalovića je smješteno u selu Vlah, iznad čuvene Bistrice, i cijelo imanje je okrenuto prema Đalovića klisuri, u kojoj se krije čuvena pećina, najveća i najmisterioznija u cijeloj Crnoj Gori. Đalovići su tradicionalna, gostoprimna porodica, vrijedni ljudi, kod njih i najmlađi članovi porodice imaju svoje zadatke. Što im ne smeta da budu odlični đaci i nižu petice u školi. Ako je suditi po našim utiscima, biće i odlični ljudi, kao i njihovi roditelji. Ovo je imanje jedno od najuređenijih na ovoj ruti. Ne u smislu bilo kakvog luksuza, već se odmah osjeti trud i vrijeme uloženo u to da sve bude na svom mjestu i svaki kutak da bude osmišljen i održavan. Oni uzgajaju sve, bukvalno sve što se u Crnoj Gori može uzgajati. Oni kupuju ulje, brašno, šećer i kafu, a sve ostalo sami proizvode. A kada vidite ovo selo, biće vam jasno da je sve što se ovdje proizvede visokog kvaliteta, čisto i nezačadjeno, i da je prava privilegija boraviti u domaćinstvu koje bi sasvim lako moglo da bude odsječeno od svijeta a da ni ne primijeti. Đalovići su odlični domaćini, dobro poznaju istoriju svog kraja i svoje porodice, pa će sa vama podijeliti lijepe priče koje će vam približiti kulturu i tradiciju ovog kraja. A kada je hrana u pitanju, ne znamo ni šta bismo vam preporučili, sve što smo probali je bilo odlično, em je kvalitetno, em sa osmjehom posluženo, em je prosto u ovoj porodici atmosfera takva da ćete biti srećni što barem jedan dan dijelite sa njima.

SELO VLAH

Koordinate: 8FMX3R3F+V8

Telefon: +382 68 858 610

E-mail: filipdjaloovic98@gmail.com



Domaćinstvo Pešić

Porodica Pešić živi u Tomaševu, i jedan su od rijetkih primjera porodice koja se iz grada doselila u selo, i od nule pokrenula poljoprivrednu aktivnost. A bave se stočarstvom i imaju četrdesetak grla oko kojih se svakog dana mora raditi. Sve je na imanju podređeno stoci, jer tako mora biti, zato ćete naići i na blato, i na đubrivo, i na sijeno – jer tako izgleda imanje sa 40 grla. Toliku stoku valja i paziti, ali Pešićima to nije teško, ima ih ukupno 13 članova porodice, od njih je devetoro djece, i prava su sila. Milijanka će djelovati sitna i slaba, ali ćete se brzo uvjeriti kakva je to varka. Vrijedna i nasmejana žena koja bukvalno sve stiže i nikad se ne žali, zato što je izgleda sasvim srećna i zadovoljna svojom porodicom, svojim poslom i svojim životom. Dio tog zadovoljstva ćete osjetiti u njenim jelima, a pravi je majstor u kuhinji. Od onih žena je koje za čas posla sprema gozbu, da ne stignete ni da primijetite kad je prije to uradila. Specijalnost im je vraneški lisnati sir, i rolovani sir punjen pavlakom, koji se poručuje sa svih strana i nikad ga dovoljno ne mogu napraviti. Imaju i pčele i svoj med, znalci kažu da je odličan. Još uvijek nemaju smještaj, ali imaju planove da i to ponude u budućnosti. Nalaze se blizu Novakovića pećine, na starom putu od Bijelog Polja do Pljevalja, na panoramskoj ruti, i odlična su tačka za ručak ili degustaciju proizvoda.

SELO TOMAŠEVO

Koordinate: 8FMX3JPH+XW

Telefon: +382 69 665 217

E-mail: vuckopesic1@gmail.com





SELO LIPOVO

Koordinate: 8FJXV9MV+QV

Telefon: +382 69 561 156

E-mail: gordanadulovic72@gmail.com

Domaćinstvo Dulović

Porodica Dulović svako ljeto provodi u Gornjem Lipovu, na obroncima Sinjajevine, gdje imaju veliko imanje i kuću staru preko 100 godina. Zbog sebe, ali i zbog gostiju koji im dolaze preko ljeta, uzgajaju praktično sve što im treba. Ali im je glavna aktivnost proizvodnja lisnatog, kolašinskog sira, proizvoda koji ima i geografsku oznaku porijekla, jer se priprema isključivo u zoni Kolašina i nigdje drugo. Gordana, vaša domaćica, priprema i cijeli niz tradicionalnih jela od namirnica koje nje-no gazdinstvo proizvodi. Odvešće vas ona ili neko od njenih ukućana i da berete divlje borovnice, jagode, kupine, šta god da je u sezoni, a naći ćete sigurno i pečurke. Osim uživanja i vrhunskoj domaćoj hrani, imaćete gdje i da prošetate, mamiće vas planine koje ćete vidjeti svuda oko sebe. Osim hrane i svojih proizvoda, ovo domaćinstvo nudi i usluge smještaja, pa se ovdje možete zadržati i istražiti cijelu oblast Lipova (jedno od najljepših sela u Crnoj Gori) i planine Sinjajevine.





SELO TREBALJEVO

Koordinate: 8FJXVGGP+JW

Telefon: +382 69 524 515

E-mail: gordanadulovic72@gmail.com

Domaćinstvo Bulatović

Porodica Bulatović živi u selu Trebaljevu, nadaleko čuvenom po kvalitetnom krompiru. Nema porodice u ovom selu koja ne uzgaja krompir, a primijetićete duž magistralnog puta mnoge seljane koji na putu prodaju svoj krompir. I Bulatovići naravno imaju krompir, ali gaje i razno drugo voće i povrće. Mada, krompir je, pored sira i kukuruznog brašna, okosnica planinske kuhinje. Pogotovo kada je krompir kvalitetan, ispečen u kori, na najjednostavniji način, pun je ukusa i može biti savršen obrok. Ali sigurno kod Bulatovića nećete jesti samo krompir, imaju onu razno-razne domaće đakonije da ponude, uvjerićete se i sami. A nude i smještaj, pa oдавde možete za čas posla da stignete na Bjelasicu, do nacionalnog parka Biogradska Gora, do Sinjajevine. A blizu su magistrale, pa možete, ako se prethodno najavite, doći samo na domaći ručak ili večeru.

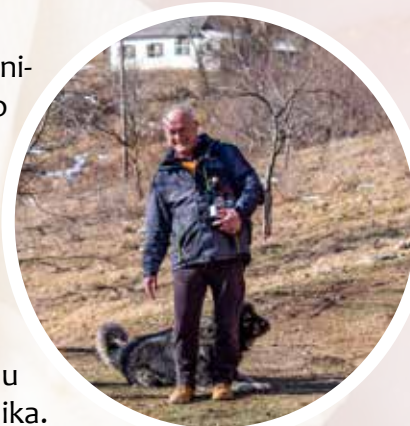




Domaćinstvo Vukadinović

Gazdinstvo Vukadinovića je dosta visoko na planini, čak neobično visoko ako se uzme u obzir kako se brzo od centra Mojkovca stiže do njih. Njihovo imanje se nalazi u zoni koja se zove Bojna njiva, čuveno mjesto na kom se odigrala još čuvenija Mojkovačka bitka, tokom I svjetskog rata, bitka u kojoj je pobjedu odnijela crnogorska vojska nad nadmoćnijom austrugarskom vojskom, bitka u kojoj je praktično svaka kuća u ovim krajevima imala barem jednog predstavnika.

Ovo je mjesto Crnogorcima važno, i stranci će u njemu uživati zato što je visoko i pogled se pruža na sve planinske vrhove u okolini. Vukadinovići uzgajaju sertifikovano organsko voće, i od njega prave sokove bez ikakvih aditiva. Ako nađete u avgustu ili septembru, možete i učestvovati u berbi voća i pravljenju sokova. Ali i ako ne dođete tada, imaćete u čemu da uživete na ovom imanju, ognjište, vidici, mogućnosti za šetnju i vožnju bicikla, i domaća hrana koju će vam poslužiti domaćini, uz svoj vrhunski sok u koji ćete se zaljubiti. Možete se kod njih i smjestiti, u velikoj ili maloj brvnari, gdje vam više bude odgovaralo.



SELO BOJNA NJIVA

Koordinate: 8FJXXH9W+RF

Telefon: +382 67 438 678

E-mail: skbjelogrivac@t-com.me



SELO ŠTITARICA

Koordinate: 8FJXWGH+CM

Telefon: +382 67 600 958

E-mail: vukovicvesa@gmail.com

Domaćinstvo Vuković

Vukovići žive u selu Štitarica, koje se nalazi blizu magistralnog puta Kolašin-Mojkovac, sakriveno iza stijena, pa ni po čemu ne biste mogli zaključiti da tamo iza ima nečega. A ima ovo lijepo selo, u dolini Štitarčke rijeke, tik ispod obronaka Sinja-jevine. Vesa i njen suprug takođe, kao i većina porodica u ruralnim područjima, sami uzgajaju većinu hrane koju koriste. Sem toga, oni često borave i na planini, na katunu, a tamo Vesa bere bilje, pečurke po kojima je poznata u selu, jer tamo gdje niko neće naći pečurku, Vesa hoće, ide joj to od ruke.

Kao što joj ide od ruke i da ih sprema, što nije često u ovim krajevima, rijetko ko uopšte koristi pečurke u svojoj kuhinji. Zato, ako biste da jedete savršeno pripremljen vrganj ili lisičarku, put pod noge pa kod Vukovića. Ako budete dobri gosti, možda vam Vesa i oda tajnu kako baš ona uvijek pronađe pečurke! Ako ne volite pečurku, ništa ne brinite, Vesa kuva sve i odlična je domaćica, iz njene kuće niko neće otići gladan.





Domaćinstvo Tomović

Porodica Tomović živi u selu Podbišće, u Mojkovcu, ispod magistralnog puta Kolašin-Mojkovac. Oni su niže, u dolini, gdje put nećete ni vidjeti ni čuti. Imaju veliko imanje, i uzgajaju praktično sve – voće, povrće, kukuruz, a imaju i krave i prave svoj sir. Cijela porodica je angažovana na imanju, oni su ozbiljni poljoprivrednici i veći dio prihoda u porodici ostvaruju na taj način. I obim proizvodnje je veći od prosječnog gazdinstva u ovim krajevima.

Boris, njegova supruga i njihove četiri kćerke će biti savršeni domaćini. Ne samo što se kod njih jede dobra hrana, već ćete se na kratko prisjetiti kako izgleda pravo, užurbano poljoprivredno gazdinstvo, gdje svako ima svoju obavezu, gdje niko ne kasni jer se ne smije kasniti, gdje je sve podređeno poljoprivredi i njenim ciklusima. Ovdje vam preporučujemo da probate neku od turšija koje se u ovom domaćinstvu spremaju, bilo da se radi o povrću iz kiselog programa, bilo voću i njihovim sokovima, džemovima, slatkim. Njihovo je imanje na ravnici, poslužiće vas u bašti, pa ćete uživati i u hrani i u pogledu.



SELO PODBIŠĆE

Koordinate: 8FJXXH2G+32

Telefon: +382 69 561 156

E-mail: t-boris@t-com.me





Domaćinstvo Ćirović

Ćirovići žive u selu Odžak, nadomak Pljevlja, najsjevernijeg grada u Crnoj Gori. Njihovo je imanje je veliko i živopisno, poljoprivredom se bave ozbiljno i proizvode praktično sve. Ono što je specifičnost kod ove porodice je to što uprkos silnim poslovima i raznim poljoprivrednim aktivnostima ovdje je sve pod konac i na svom mjestu! Izuzetno uredno, sređeno imanje, a poslastica je stari, tradicionalni mlin u kom se u jednom dijelu i danas mije brašno, po starinski, na kamenu, a drugi dio je uređen za dočekivanje gostiju. Rijetko gdje ćete imati priliku da pojedete obrok od tek samljevenog žita, a kad to probate shvatićete razliku. Potok prolazi kroz cijelo imanje, pa su se ovdje nastanile i patke, koje su često u konfliktu sa kravama koje takođe ovo doživljavaju kao svoju teritoriju. Ali ovdje vlada prava demokratija, svako ima svoj kutak, za svakog ima mjesta, i svakome je udobno – domaćini su se za to postarali.



SELO ODŽAK

Koordinate: 8FMX7997+75

Telefon: +382 67 814 375

E-mail: bojanacirovic@live.ac.me



SELO LAĐANE

Koordinate: 8FMX88R9+RV

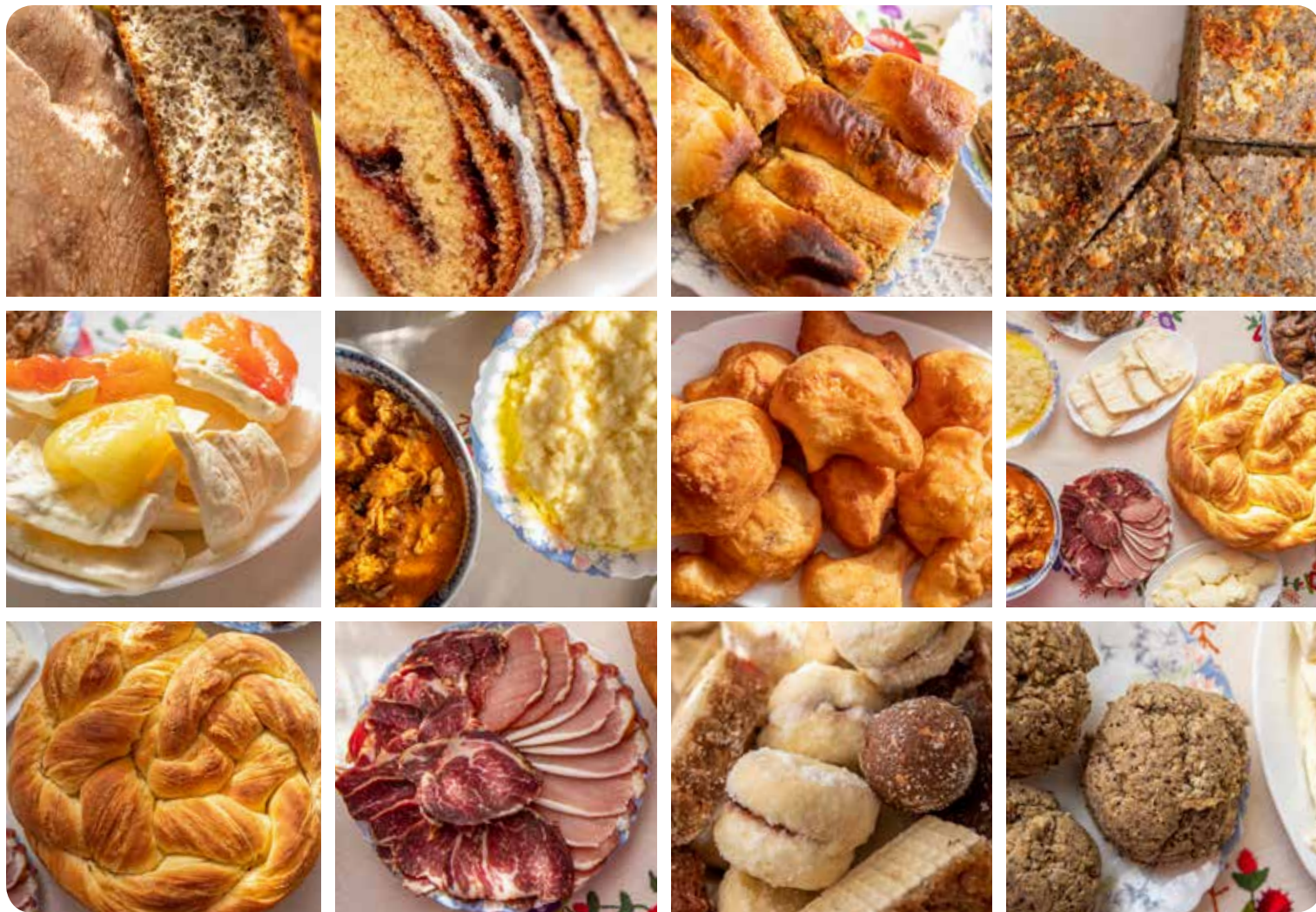
Telefon: +382 67 367 078

E-mail: mika.kusljevic@gmail.com

Domaćinstvo Kušljević

Kušljevići su još jedno od naših domaćinstava u kojima se mnogo radi, ljeti pogotovo. Mada, oni se bave stočarstvom, a oko krava se mora raditi i ljeti i zimi. Samo je ljeti teže jer se tada radi i u bašti, kosi se trava i priprema sijeno za zimu, a i krave tada daju više mlijeka pa ima mnogo više sira i posla oko njega. A sir je ovdje vrhunski, nije ni čudo što je pljevaljski sir brend u Crnoj Gori i jedan od prvih proizvoda koji je dobio geografsku oznaku porijekla. Duškova supruga, Milojka, je pravi majstor za Pljevaljski sir, energična i vrijedna žena koja je sada i na čelu udruženja proizvođača pljevaljskog sira. Ljeta provode u selu Lađana, to njima dođe nešto kao katun, imaju tamo veliko imanje, i krave imaju mnogo prostora i slobode i vrhunsku travu, vjerovatno su ljeti zato toliko aktivne i daju mnogo mlijeka. Osim sira, Milojka je majstor za razna tradicionalna jela, slobodno njoj prepustite odabir jela i nećete uopšte pogriješiti. Milojka odlično šije, mislila je biće šnajderka, ali eto, pokazala se odličnom na mnogim drugim poljima, sasvim je sigurno odlična domaćica.





Domaćinstvo Popović



Popovići ljeta provode na svom imanju u selu Hoćevina, na obroncima Ljubišnje. Ljubišnja je čuvena planina u Pljevljima, i mnogim Crnogorcima je još uvijek neotkriveni dragulj, dok se Pljevljaci kunu u njenu ljepotu. Zato i toplo preporučujemo da obidete ovo domaćinstva, jer ćete odavde najlakše istražiti Ljubišnju, kanjon rijeke Tare, a ni Durmitor nije daleko. Popovići će vas dočekati kako valja – sa rakijom najprije, za šta će se postarati Blažo, a njegova supruga će vas očarati kulinarskim umijećem i ljubaznošću. Oni u Hoćevini imaju njivu i staklenike, i praktično sve što koriste u kuhinji sami su proizveli, osim mliječnih proizvoda koje kupuju kod komšija stočara. Ako Blažo bude raspoložen, pokazaće vam da je i sam velika konkurencija svojoj supruzi u kivanju, mada je njegova specijalnost kivanje vani – sač, talandara, kotlić. Nije ni čudo, jer Blažo je pravi avanturista, nema gdje nije stigao, što pješke, što džipom, i naučio da se lijepo snalazi u divljini i bez blagodeti civilizacije. On će vam bit i dobar vodič, ukoliko želite da istražite okolinu. Popovići nude i smještaj, pa se ovdje možete i zadržati koji dan, neće vam biti dosadno.

SELO HOĆEVINA

Koordinate: 8FMX86FP+G8

Telefon: +382 68 883 181

E-mail: blazoverica@gmail.com





SELO PODGORA

Koordinate: 8FMX54W+V4

Telefon: +382 69 264 201

E-mail: slaki.k@t-com.me

Domaćinstvo Kaljević

Porodica Kaljević vas čeka u selu Podgora, na samom početku nacionalnog parka, na pola puta između Durmitora i Tare, dva najsajnija prirodna bisera Crne Gore. Podgora znači selo ispod planine okruženo šumom, i to je zbilja tako. Ovdje možete slobodno planirati da ostanete i duže, jer imate šta vidjeti. Podgora je nekada bio katun, a sada je praktično stalno naselje. Kaljevići ovdje imaju veliko imanje, i svako ljeto provode u Podgori. Uzgajaju skoro sve, za svoje potrebe i za svoje goste. Naravno, kako tradicija nalaže, Pajo će vas prvo razgaliti rakijom, a njegova supruga će vas svojom hranom oboriti s nogu. Ne propustite ovdje da probate njenu čuvenu čorbu od koprive, o njoj se nadaleko priča! Kaljevići nude i smještaj, odlični su i ljubazni domaćini koji vas neće gledati kao gosta već kao člana porodice, opet – u skladu sa crnogorskom tradicijom po kojoj je gost bar na kratko i član familije. Pajova supruga ali i njegova sestra su odlične pletilje, vezilje, pa kod njih možete kupiti i neki tipični suvenir rukom rađen.





SELO KOVAČICA

Koordinate: 8FMX546Q+4R

Telefon: +382 67 578 736

E-mail: zoranpaviciczb@gmail.com

Domaćinstvo Pavićević

Porodica Pavićević će vas sigurno oboriti s nogu. Vidjećete kod njih šta znači istinski i naporni rad, što na njivama – gdje uzgajaju praktično sve, uključujući i sertifikovana organska žita i čak 11 organskih proizvoda, što oko stoke, jer ova porodica drži i krave i pravi sir i kajmak. To što tako mnogo i naporno rade ne znači da vas sa osmjehom neće dočekati – uvijek se gostima raduju i to ćete se i sami uvjeriti. Vera kuva kao i svaka prava planinka – tradicionalna jela, izdašni obroci, i stalno će nuditi još! Jednom je čak uspjela da pripremi kačamak za 100 osoba, ona stiže sve i uvijek je vedra i nasmijana. Obavezno probajte njen sir na metar, durmitorski specijalitet koji skoro niko više ne pravi. I još nešto – oni će vam obrok poslužiti na livadi, sa direktnim pogledom na gorostasni Durmitor, i ako vam to ne otvori apetit onda ništa neće.





SELO TMAJEVCI

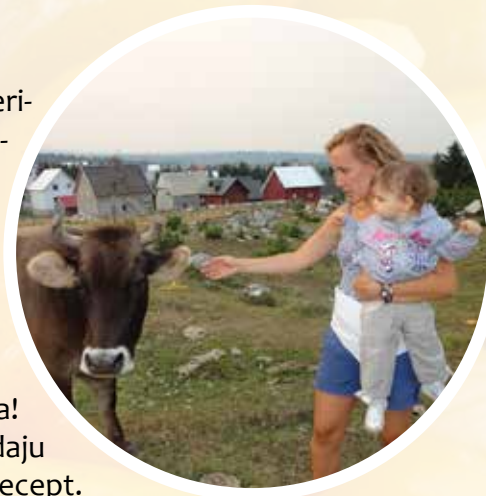
Koordinate: 8FMX546Q+3W

Telefon: +382 69 171 764

E-mail: goca85@gmail.com

Domaćinstvo Stevović

Stevovići su proputovali svijetom, i jedan period živjeli u Italiji, gdje je Zoran radio kao glavni kuvar u ambasadi nekadašnje Jugoslavije, i usluživao diplomate i važne goste iz cijelog svijeta. Ali mu je želja bila da se vrati rodnom Žabljaku, i tu skraši sa svojom porodicom, na imanju svojih predaka. Što je i učinio. Sada u njegovim i specijalitetima njegove supruge možete uživati i vi, ne morate biti diplomata! Stevovići prave raznorazne vrste sireva, dodaju mu aromatično bilje, stalno tražeći najbolji recept. Toliko vrsta sireva nećete naći na drugom mjestu, zato ako ste ljubitelj sira, ovo domaćinstvo nemojte propustiti da obidete! Kuhinja je ovdje tradicionalna, planinska, ali kako je Zoran profesionalni kuvar, a ništa lošije ne kuva ni njegova supruga, oni mogu spremi šta vam padne na pamet. Zoran posebno voli da kuva vani, u kotliću, onako kako se nekad kuvalo, direktno nad vatrom. Nude i smještaj, što će vam nakon njihovih obroka sigurno dobro doći, em da prilegnete, em da sve još jednom ponovite sjutra dan!





SELO VIRAK

Koordinate: 8FMX4495+V2

Telefon: +382 69 494 601

E-mail: vkr.govic@t-com.me

Domaćinstvo Šarović

Porodicu Šarović, Vanju i njena tri sina, ćete naći u blizini čuvenog ski centra Savin kuk, u selu Virak koje je ime dobilo po ljekovitoj biljci virak koje ovdje ima u izobilju. Zato nije ni čudo što se ovo domaćinstvo bavi i ljekovitim i aromatičnim biljem. Uzgajaju oni i krompir i kukuruz i razno povrće, ali ništa vas nakon šetnje po Durmitoru neće okrijepiti kao šolja planinskog, divljeg čaja. Vanja savršeno kuva, svi njeni gosti to tvrde, a najveće preporuka su joj njena tri dječaka, mala a kršna Durmitorca, koji se kunu da njihova majka najbolje kuva. Jedan od njenih sinova voli da gusla, nedavno je naučio, pa ako bude dobre volje možda vam uz gusle otpjeva neku od epskih crnogorskih bitaka. Ovo domaćinstvo nudi i smještaj, i u glavnoj kući i u kolibici za koju se prirodna vuna koristila kao izolacija, pa birajte šta vam drago. Znamo jedno, ovdje vam neće biti dosadno, i sigurno nećete biti gladni.



Uz vodič za gastro rutu vam predstavljamo i hotele i restorane na ovoj teritoriji koji u svojoj punudi imaju i tradicionalna planiska jela. Ovi su hoteli i restorani dostupniji nego seoska domaćinstva, pa ako nemate mnogo vremena dok prolazite kroz ovu regiju, a rado biste isprobali neki od naših starinskih specijaliteta, onda vam preporučujemo neki od ovih objekata. Kada odaberete gdje ćete, zatražite od konobara specijalni jelovnik Gorska trpeza, i vidite šta se nudi i šta je u sezoni. I naravno, uživajte!

RESTORAN ČARDAK

4Q2H+97 Bijelo Polje
+382 (0) 69 055 518
sm-put@t-com.me

RESTORAN IMPERIJAL

3Q3C+2R Bijelo Polje
+382 (0) 67 519 821
mperijal@t-com.me
www.imperijal.me

RESTORAN ARTE

XH6H+WJ Mojkovac
+382 (0) 67 802 801
gizen@t-com.me

RESTORAN SERDAR

XH72+G2 Mojkovac
+382 (0) 69 630 385
hotelserdar@hotmail.com
www.hotelserdar.me

RESTORAN PLANINAR

RGFC+V2 Kolašin
+382 (0) 67 415 115
veselinka.pekovic@t-com.me

RESTORAN TREBOVINA

9945+Q8 Pljevlja
+382 (0) 67 575 407
jasmin.a.najo@gmail.com

DOMAĆINSTVO JEZERA

Slavko Karadžić
34WJ+74 Žabljak
+382 (0) 69 056 153
s.karadzic76@gmail.com
www.jezera.net

RESTORAN ZLATNI PAPAGAJ

5439+XC Žabljak
+382 (0) 69 957 579
zlatnipapagajcg@gmail.com



MONTAGASTRO



www.montegastro.me