

## Hladne predjedi / Cold appetizers

---

**Domača piščančja pašteta s pistacijo, češnjevo kremo, češnjevim drobljencem in dimljenim maslom** <sup>G,H,L</sup>

13,0 €

Homemade chicken pâté with pistachio, cherry cream, cherries crumble and smoked butter

Hausgemachte Hühnerpastete mit Pistazien, Kirschcreme, Kirschstreusel und geräucherter Butter

**Tatar dimljenega lososa s pirejem zelenega jabolka in pomarančnimi perlami** <sup>D,C,G</sup>

13,0 €

Tartar of smoked salmon with green apple purée and orange pearls

Geräuchertes Lachstartar mit grünem Apfel Püree und Orangenperlen

## Juhe / Soups

---

**Špargljeva kremna juha z jakobovo pokrovačo in domačim grisinom** <sup>A,C,G,R,H</sup>

6,50 €

Asparagus cream soup with scallop and a homemade grissini

Spargelcremesuppe mit Kammuschel und hausgemachten Grissini

**Sveža sezonska juha** <sup>ABCDGHLM</sup>

4,50 €

Fresh seasonal soup

Tagessuppe

## Tople predjedi / Warm appetizers

---

**Rižota s šparglji, slanino in kozjim sirom** <sup>G,L,O</sup>

**14,0 €**

Risotto with asparagus, bacon and goat cheese

Risotto mit Spargel, Speck und Ziegenkäse

**Istrski fuži s kraljevimi kozicami in čemažem** <sup>A,B,C,G,O,D</sup>

**15,0 €**

Istrian traditional pasta with king prawns and wild garlic

Traditionelle Istrian Pasta mit Königsgarnelen  
und wildem Knoblauch

# Solatni krožniki / Salad plates

---

**»Solatni krožnik z dimljenim lososom«** **13,0 €**  
**Sezonska solata, dimljen losos, hrenov jogurtov preliv, balzamična čebulica, črne olive, češnjev paradižnik in mocarela** <sup>D,G,O</sup>

»Salad plate with smoked salmon«  
Seasonal salad, smoked salmon, horse radish yoghurt dressing, balsamic onions, black olives, cherry tomatoes and mozzarella

**»Salatteller mit geräuchertem Lachs«**  
Saisonaler Salat, geräucherter Lachs, Meerrettich-Joghurtdressing, Essigzwiebel, schwarze Oliven, Kirschtomaten und Mozzarella

**»Solatni krožnik s pikantno govedino«** **14,0 €**  
**Lola rossa, popečeni pikantni trakovi govejega fileja z ostrigarji, zeliščna skuta, balzamična čebulica, češnjev paradižnik in ribezov preliv z bučnim oljem** <sup>G,O</sup>

»Salad plate with spicy beef«  
Lollo Rosso, roasted spicy sliced beef tenderloin with oyster mushrooms, herbed cottage cheese, balsamic onions, cherry tomatoes and currant dressing with pumpkin seed oil

**»Salatteller mit scharf gewürztem Rind«**  
Lollo Rosso Salat mit gebratenen scharfen Rinderstreifen, Austernpilze, Hüttenkäse mit Kräuter, Essigzwiebel, Kirschtomaten, Dressing aus schwarzer Johannisbeere mit Kürbiskernöl

**»Solatni krožnik s piščancem«** **12,0 €**  
**Mešana solata, češnjev paradižnik, mariniran file piščančjih prsi, ribano jajce, kruhovi krutoni, balzamični preliv in parmezan** <sup>A,C,G,O</sup>

"Salad plate with chicken"  
Mixed salad, cherry tomatoes, marinated chicken breast fillet, grated egg, bread crutons, balsamic dressing and Parmesan cheese

"Salatteller mit Huhn"  
Gemischter Salat, Kirschtomaten, mariniertes Hühnerbrustfilet, Ei, Brotcroûtons, Balsamico Dressing und Parmesan

**Izbor sezonskih solat** <sup>CGO</sup> **4,50 €**

Selection of seasonal salads

Salatteller

## Glavne jedi / Main dishes

---

**Piščančji file lokalne reje s tartufovo omako na julienu mladega korenja ob špinačnem narastku s pinjolami** <sup>A,C,G,H</sup>

19,0 €

Chicken fillet of local free-range with truffle sauce on young carrots julienne, spinach soufflé and pine nuts

Hühnerfilet vom einheimischen Freilandhuhn mit Trüffelsauce auf Streifenkarotten, Spinatsoufflé und Pinienkerne

**File slovenske govedi na skutinih čemaževih njokih s šparglji in kremno omako iz plemenitih sirov** <sup>A,C,G,L</sup>

28,0 €

Fillet of Slovenian cattle with cottage cheese and wild garlic gnocchi with asparagus and blue cheeses cream sauce

Filet vom Slowenischen Rind auf Hüttenkäse mit wildem Knoblauch, Spargel und einer Blauschimmelkäsesauce

**File jadranskega brancina z belo vinsko omako ob koprivnih raviolih in sotirani rabarbari** <sup>A,C,D,G,L,O</sup>

25,0 €

Adriatic sea bass fillet with white wine sauce, dill ravioli and sauteed rhubarb

Filet vom Wolfsbarsch aus dem adriatischem Meer auf Weißweinsauce, Dillravioli und sautiertem Rhabarber

**Hobotnica z žara na krompirju in mediteranski zelenjavi iz pečice** <sup>R,O,G</sup>

22,0 €

Grilled octopus with oven baked potatoes and Mediterranean vegetables

Gegrillter Octopus mit Ofenkartoffel und mediterranem Gemüse

**Dnevno sveža riba v pečici s sezonsko zelenjavo in krompirjem po priporočilu natakarja <sup>AD</sup> 59,0 €**

Daily fresh fish from the oven with seasonal vegetables and potatoes recommended by the waiter

Frischer Fisch des Tages zubereitet im Ofen mit Gemüse und Kartoffeln

»Vonj po oglju«  
"Smell of charcoal"  
»Frisch von Green Egg«

**Jagnečja zarebernica na pečenem mladem krompirju z mlado čebulo in žar omako z irskim viskijem <sup>G,0</sup> 25,0 €**

Lamb chops on roasted young potatoes, young onion and barbecue sauce with Irish whiskey

Lammkotelett auf gerösteten Jungkartoffeln, dazu Jungzwiebel und Barbecuesauce mit Irish Whiskey

**Black angus ramsteak na krompirju in mediteranski zelenjavi iz pečice in žar omako <sup>G,0</sup> 34,0 €**

Black angus rumpsteak on oven baked potatoes and Mediterranean vegetables with grill sauce

Black Angus Rumpsteak mit Kartoffeln auf mediterranem Gemüse und Grillsauce

**File mečarice na krompirju in mediteranski zelenjavi iz pečice <sup>D,0,G</sup> 25,0 €**

Swordfish fillet with oven baked potatoes and Mediterranean vegetable

Filet vom Schwertfisch mit Ofenkartoffeln und mediterranem Gemüse

## Lokalni siri in mesnine / Local cheese and meat

---

**Izbor slovenskih sirov** <sup>GH</sup> **14,0 €**

A selection of Slovenian cheeses

Slowenische Käsespezialitäten

**Izbor slovenskih mesnin** <sup>GH</sup> **15,0 €**

A selection of Slovenian cold cuts

Slowenische Fleischspezialitäten

## Sladice / Desserts

---

**Jagodni sorbet s hrustljavimi čokoladnimi kosmiči  
in ganachejem bele čokolade** <sup>A,G,H</sup> **6,0 €**

Strawberry sorbet with crunchy chocolate flakes  
and a white chocolate ganache

Erdbeersorbet mit knackigen Schokostücken  
auf Pariser Creme

**Lešnikov fondant z domačim češnjevim sorbetom  
in pehtranovo kremu** <sup>A,C,G,H</sup> **7,0 €**

Hazelnut fondant with homemade cherry sorbet  
and tarragon cream

Haselnussauce mit hausgemachtem Kirsch Sorbet  
und Estragoncreme

**Panna cotta z borovničevim sorbetom, jagodičevjem in meringo** <sup>C,G,H</sup> **6,0 €**

Panna cotta with blueberry sorbet, berries and meringue

Panna cotta mit Blaubeersorbet, Beeren und Schaumgebäck

## SNOVI ALI PROIZVODI, KI POVZROČAJO ALERGIJE ALI PREOBČUTLJIVOSTI

**A** Žita, ki vsebujejo gluten, zlasti: pšenica, rž, ječmen, oves, pira, kamut ali njihove križane vrste, in proizvodi iz njih, razen: glukoznih sirupov na osnovi pšenice, vključno z dekstrozo\*; maltodekstrinov na osnovi pšenice\*; glukoznih sirupov na osnovi ječmena; žit, ki se uporabljajo za alkoholne destilate, vključno z etilnim alkoholom kmetijskega izvora **B** raki in proizvodi iz njih **C** jajca in proizvodi iz njih **D** ribe in proizvodi iz njih, razen: ribje želatine, ki se uporablja kot nosilec za vitamine ali karotenoide; ribje želatine ali želatine iz ribjih mehurjev, ki se uporablja kot sredstvo za bistrenje piva in vina **E** arašidi (kikiriki) in proizvodi iz njih **F** zrnje soje in proizvodi iz njega, razen: popolnoma rafiniranega sojinega olja in maščob\*; naravnih zmesi tokoferola (E306), naravnega D-alfa-tokoferola, naravnega D-alfa-tokoferol acetata, naravnega D-alfa-tokoferol sukcinata iz soje; rastlinskih sterolov in estrov rastlinskih sterolov iz sojinega olja; rastlinskih estrov stanola, proizvedenih iz sterolov iz sojinega olja **G** mleko in mlečni proizvodi (ki vsebujejo laktozo), razen: sirotke, ki se uporablja za alkoholne destilate, vključno z etilnim alkoholom kmetijskega izvora; laktitola **H** oreški, in sicer mandlji (*Amygdalus communis* L.), lešniki (*Corylus avellana*), orehi (*Juglans regia*), indijski oreščki (*Anacardium occidentale*), ameriški orehi (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), brazilski oreščki (*Bertholletia excelsa*), pistacija (*Pistacia vera*), makadamija ali orehi Queensland (*Macadamia ternifolia*) ter proizvodi iz njih, razen oreškov, ki se uporabljajo za alkoholne destilate, vključno z etilnim alkoholom kmetijskega izvora **L** listna zelena in proizvodi iz nje **M** gorčično seme in proizvodi iz njega **N** sezamovo seme in proizvodi iz njega **O** žveplov dioksid in sulfiti v koncentraciji več kot 10 mg/kg ali 10 mg/l glede na skupni SO<sub>2</sub>, ki se izračunajo za proizvode, ki so pripravljene za uživanje ali obnovljeni v skladu z navodili proizvajalcev **P** volčji bob in proizvodi iz njega **R** mehkužci in proizvodi iz njih. SL 22.11.2011 Uradni list Evropske unije L 304/43

\* In proizvodov iz njih, če ni možnosti, da bi se zaradi postopka njihove predelave povečala stopnja alergenosti, kakršna po ocenah Efse velja za ustreznega proizvod, iz katerega ti izhajajo.

Sestavine so podrobno navedene ob informacijah o hrani, kadar živilo ali izdelki iz živila vsebujejo sestavino.

14 potencialnih alergenov je navedenih v skladu z zakonskimi določbami (Uredba EU št. 1169/2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom). Poleg teh 14 alergenov, obstajajo tudi druge snovi, ki lahko povzročajo alergije in netoleranco na hrano.

Kljub skrbni pripravi naših jedi, lahko le-te vsebujejo druge snovi, ki se uporabljajo v kuhinji v procesu priprave hrane (poleg sestavin, ki so navedene ob informacijah o hrani).

## SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES

**A** Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybrid varieties) and products made of them **B** Crustaceans and products made of them **C** Eggs and eggs products **D** Fish and fish products **E** Peanuts and peanuts products **F** Soybeans and soybeans products **G** Milk and dairy products, including lactose **H** Nuts, which are almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Queensland nuts and their products **L** Celery and celery products **M** Mustard and mustard products **N** Sesame seeds and sesame products **O** Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/l **P** Lupin and lupin products **R** Molluscs and molluscs products.

Ingredients shall be clearly indicated on the food information when the food product contains the ingredient itself or products thereof.

The 14 potential allergens should be indicated in accordance with the statutory provisions (Regulation EU No 1169/2011 on the provision of food information to consumers). In addition to these 14 allergens, there are other substances that may also trigger food allergies or cause food intolerances.

Please note that despite meticulous care, our dishes may contain other substances that are used in the kitchen during food preparation (apart from the ingredients indicated in the food information). The letter code following the dish refers to allergens that may occur in the meal.

---

Cene so v EUR in vključujejo DDV. Cene se lahko spremenijo.

Prices are in EUR and include VAT. Prices may be subject to change.