

Jedilni list

LISTA DEI CIBI

LISTA DE PLATOS

CARTE DES METS

JELOVNIK

SPEISEKARTE

MENU

BILL OF FARE

MEHIO

DRAGI GOSTJE!

V naši kuhinji pripravljamo raznovrstne jedi, ki vsebujejo tudi alergene, kot so: žita, ki vsebujejo gluten, raki, jajca, ribe, arašidi (kikiriki), zrnje soje, mleko in mlečni proizvodi, ki vsebujejo laktozo, oreški, zelena, gorčično seme, sezamovo seme, žveplov dioksid in sulfiti, volčji bob ter mehkužci.

Sledovi le- teh se lahko nahajajo v vsaki jedi, ne samo tam, kjer smo jih dodali in označili kot osnovno sestavino.

Prosimo vas, da v primeru alergije in/ali preobčutljivosti na določeno sestavino na to opozorite strežno osebje.

Na željo gosta lahko pripravimo tudi brezglutenske obroke (pica iz brezglutenskega testa, testenine iz brezglutenskih sestavin).

Pisne informacije o tem, katere alergene vsebuje posamezna jed, so na voljo v katalogu v restavraciji.

DEAR GUESTS!

We prepare different dishes in our kitchen, and some of them may contain allergens such as: cereals which contain gluten, crabs, eggs, fish, peanuts, soya, milk and dairy products that contain lactose, nuts, celery, mustard seeds, sesame seeds, sulfur dioxide, sulphides, wolf bean and mollusks.

Traces from these allergens can be found in all food on our menu, not only in the dishes where they are specifically stated as part of the basic ingredients.

We kindly ask you to consult our staff in case of allergy or hypersensitivity on specific ingredient.

On your request, our kitchen staff can prepare also gluten-free meals such as pizza with gluten-free dough, or gluten-free pasta.

Written information is available in restaurant.

LIEBE GÄSTE!

Wir bereiten verschiedene Gerichte in unserer Küche, und einige von den können Allergene enthalten: Getreideprodukte, die Gluten enthalten, Krebs, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch und Milchprodukte, die Laktose enthalten, Nüsse, Sellerie, Senf, Sesam, Schwefeldioxid, Sulfide, Wolfsbohne und Mollusken.

Die Spuren dieser Allergene kann man in allen Speisen auf unserer Speisekarte finden, nicht nur in den Speisen, wo sie speziell als Teil der grundlegenden Bestandteile angegeben sind.

Wir bitten Sie, unsere Mitarbeiter im Falle einer Allergie oder Überempfindlichkeit auf bestimmte Zutat zu konsultieren.

Auf Ihren Wunsch vorbereiten wir gerne auch glutenfrei Speisen wie Pizza mit glutenfreier Teig oder glutenfrei Pasta.

Schriftlich Info befindet sich im Restaurant.

Za začetek hladno

ANTIPASTI FREDDI
ENTRANTES FRÍOS
HORS D'OEUVRES FROIDS
HLADNA PREDJELA
KALTE VORSPEISEN
KOUDE VOORGERECHTEN
COLD HORS-D'OEUVRES
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Bohinjski narezek

Affettato misto
Plato frío
Plat froid
Bohinjski narezak

Feiner Aufschnitt
Vleeswaren schotel
Cold plate
Мясное ассорти

Bohinjska klobasa z zasko

Salsiccia di Bohinj in lardo tritato
Salchicha de Bohinj en manteca de cerdo picada
Saucisse de Bohinj au saindoux haché et fumé à l'ail (rillettes locales)
Domača bohinjska kobasica u zaseki

Bohinjer Wurst im gehackten Speck
Bohinj worst met spekvet
Bohinj sausage in minced lard
Бохиньская колбаска в засеке (смальце)

Pršut z maslom in olivami

Prosciutto crudo con olive
Jamón con aceitunas
Jambon avec olives
Pršut sa maslinama i maslacom

Schinken mit Oliven
Rauwe ham met olijven
Dried ham with olives
Пришут (сырокопченая ветчина) с оливками

Paradižnikov karpačo z mocarelo in kaprami

Carpaccio di pomodoro con mozzarella e capperi
Carpaccio de tomate con mozzarella y alcaparras
Carpaccio de tomates à la mozzarella et les câpres
Karpačo od rajčice sa mocarelo i kaprami

Tomatencarpaccio mit Mozzarella und Kapern
Carpaccio van tomaten met mozzarella en kappertjes
Tomato carpaccio with mozzarella and capres
Карпаччо из помидоров с моцареллой и каперсами

Za hladnim pride toplo

ANTIPASTI CALDI
ENTRANTES CÁLIDOS
HORS D'OEUVRES CHAUDS
TOPLA PREDJELA
WARME VORSPEISEN
VOORGERECHTEN
WARM HORS-D'OEUVRES
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Zelenjava na žaru s popečenim mladim sirom

Formaggio con verdura alla griglia
Queso a la parrilla con verdura
asada
Fromage grillé avec légumes grillés
Mladi sir i povrče na žaru, češnjak

Käse vom Rost mit Gemüse vom Rost
Geroosterde kaas met groenten
Grilled cheese with grilled vegetables
Сыр на гриле с овощами гриль

Tris zelenjave z žara s česnom

Verdura alla griglia con aglio
Verdura a la parrilla con ajo
Legumes grillés avec ail
Povrče na žaru sa češnjakom

Gemüse vom Rost mit Knoblauch
Groenten van de grill met knoflook
Grilled vegetables with garlic
Овощи на гриле с чесноком

Popečena polenta z gobovo omako

Polenta alla gratella con salsa
di funghi
Farina de maiz asada con salsa
de setas
Polenta de maïs grillee avec sauce
de champignons
Pečena palenta sa umakom od gljiva

Meisbrei vom Rost mit Pilzsauce
Meisbrei geroosterd met
mushroomssaus
Grilled polenta with mushroom
sauce
Каша из кукурузной муки
на гриле с грибным соусом

Ocvrti sir s tatarsko omako

Formaggio fritto con salsa tartara
Queso empanado con salsa tartara
Fromage panée avec sauce tartare
Pohovani sir sa tatar umakom

Gebackene Käse mit Tatarsauce
Gebakken kaas met tartaarsaus
Fried cheese with tartare sauce
Жареный сыр с соусом тартар

Dobrote iz lonca

BRODI
MINESTRE
SOPAS
SOUPE
JUHE
SOEPEN
SUPPEN
SOUPS
СУПЫ



Paradižnikova juha z rižem

Minestrone di pomodori
Sopa de tomate
Soupe de tomate
Paradajz supa

Tomatensuppe
Tomatensoep
Tomato soup
Томатный суп

Goveja juha z rezanci

Taglierini in brodo di manzo
Sopa de fideos
Bouillon de bœuf avec nouilles
Goveda supa sa rezancima

Rindsuppe mit Nudeln
Bouillon met deegwaren
Beefsoup with noodles
Говяжий бульон с лапшой

Gobova juha

Minestrone di funghi
Sopa de setas
Soupe aux champignons
Supa od gljiva

Pilzsuppe
Mushroomsoep
Mushroom soup
Грибной суп

Česnova juha s kruhovimi kockami

Minestrone di aglio
Sopa de ajo
Potage à l'ail
Supa od češnjaka

Knoblauchsuppe
Knoflooksoep
Garlic soup
Чесночный суп

Ričetova juha

Minestrone di orzo
Guisado de la cebada
Ragoût d'orge
Supa od ričeta

Graupensuppe
Minestrone soep
Barley stew
Перловый суп

Okusi Slovenije

PIATTI NAZIONALI
PLATOS NACIONALES
PLATS NATIONALES
DOMAČA HRANA
NATIONALE GERICHTE
STREEKGERECHTEN
LOCAL FOOD
БЛЮДА НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ



Bohinjski sir mohant s krompirjem

mehak mazljiv sir z močnim
okusom in vonjem

*Formaggio locale »Mohant«
con patate bollite*
Queso local »Mohant« y patatas
Local fromage »Mohant« avec
pommes de terre
Bohinjski sir mohant sa krompirom

*Bohinjer Käse »Mohant«
mit Kartoffeln*
Bohinj zachte kaas "Mohant"
met gekookte aardappelen
*Bohinj soft cheese »Mohant«
with boiled potatoes*
*Бохиньский сыр «Мохант»,
отварной картофель*

Ajdovi krapj s kislo smetano

poljnjeni s skuto
in proseno kašo

*»Krapj« (ravioli di grano
saraceno) ripieni, con panna acida*
*"Krapj" (ravioli) con la salsa
de crema amarga*
*«Krapj» (ravioli) à la crème
aigre*
*Bohinjski ajdovi « Krapj »
sa kiselim vrhnjem*

*»Krapj«
(Buchweizenteigtaschen) mit
Füllung, mit Sauere Rahmsauce*
*»Krapj« (buckwheat ravioli)
with sour cream sauce*
*«Крапи» (гречишные равиоли
в сметанном соусе)*

Telečja obara z ajdovimi žganci

Ragu di vitello con grano saraceno
*Ragout de la ternera con
el desplome duro del alforfón*
*Ragout de veau aux grumeaux
de sarrasin*
Teleča čorba sa ajdovim žgancima

Kalbsbrühe mit Buchweizensturz
Kalbsragout met boekweit
*Veal stew with hard-boiled
buckwheat mush*
*Рагу из телятины с гречневой
кашей*

Ričet s suhim mesom

*Minestrone di orzo con carne
affumicata*
*Guisado de la cebada con carne
abumado*
Ragoût d'orge avec viande seche
Ričet sa dimljenim mesom

Graupensuppe mit Selchfleisch
*Minestrone soep met gekookt
gehakt*
Barley stew with smoked meat
*Перловая каша с копченым
мясом*

Vampi po tržaško

Trippe
Callos
Tripes
Tripice

Kutteln
Koeien maag gekookt (streek gerecht)
Tripes
Рубец

Kmečki krožnik:

sv. pečenka, suho meso, pečenica, kislo zelje, ajdovi žganci, pražen krompir

Piatto della contandina
salsiccia, carne affumicata, arrosto, patate arrostite, crauti, grano saraceno

Plato del campo
Salchichas de casa, asado del cerdo col, patatas asadas, desplome duro del alforfón

Plat de la campagne
les saucisses de maison, viande séché e rôti de porc, choucroute, pommes de terre, purée de sarrasin

Bobinjski tanjur
Domaća kobasica, dimljeno meso, svinjsko pečenje, kiseli kupu, restovan krompir, ajdovi žganci

Platte nach Bauern Art
Hausgemachte Bratwürste, Selchfleisch, Schweinbraten, Sauerkraut, Buchweizensterz, gerösteten Kartoffeln;

Boerenschotel
Zelfgemaakte braadworst, varkensvlees, zuurkool, gehakt, boekweitpuree, geroosterde aardappelen;

Country style plate
Homemade sausages, smoked meat, roast pork, sauerkraut, sauté potatoes, hard boiled buckwheat mush;

“Деревенская тарелка”
Домашние колбаски, копченое мясо, жареная свинина, кислая капуста, картофель соте, гречишные равиоли

Svinjska pečenka s praženim krompirjem

Arrosto di maiale con patate alla fornai
Asado de cerdo con patatas al horno
Rôti de porc avec des pommes de terre au four
Svinjsko pečenje sa restovanim krompirom

Schweinebraten mit gerösteten Kartoffeln
Varkensvlees met gebakken aardappelen
Roast pork with sauté potatoes
Жареная свинина с картофелем соте

Pečenica s kislim zeljem, ajdovimi žganci in krompirjem

Salsiccia de casa
Con crauti, grano saraceno e patate bollite
Salchichas de casa
Con patatas al horno, col y desplome duro del alforfón
Saucisses de maison
Avec choucroute, pommes de terre au four, et grumeaux de sarrasin
Domaća pečena kobasica sa prilogom

Hausgemachte Bratwürste mit Sauerkraut, gekochten Kartoffeln, Buchweizensterz
Zelfgemaakte braadworst met zuurkool, gekookte aardappelen, boekweit
Homemade grilled sausages with sauerkraut, boiled potatoes, hard-boiled buckwheat mush
Домашние колбаски на гриле с кислой капустой, отварным картофелем, гречневой кашей

Sirovi štruklji z drobtinicami

Struccoli di ricotta, con briciole
Pasteles de requeson con pan rallado
Roules au fromage avec chapelure
Domaći štruklji od sira sa prezlom

Ziehteig Rolle mit Quark Füllung mit Krume
Kaas knoedels met broodkruimels
Homemade cheese rolls with breadcrumbs
Домашние сырные рулетики в панировке

Sirovi štruklji z gobovo omako

Involtini (struccoli) di ricotta con briciole e con salsa di funghi
Albóndigas (pasteles) de requesón con pan rallado con salsa de setas
Boulettes (roules) au fromage cottage avec chapelure avec sauce aux champignons
Domaći štruklji od sira sa prezlom i umakom od gljiva

Ziehteig Rolle mit Quark Füllung (Topfenknödel) mit Krume und mit Pilzsauce
Kaas knoedels met broodkruimels in champignonsaus
Homemade cheese rolls with breadcrumbs and mushroom sauce
Домашние сырные рулетики (штрукли) под грибным соусом

Ajdovi žganci s kislim zeljem

Grano saraceno con crauti
Desplome duro del alforfón con col
Grumeaux de sarrasin avec choucroute
Ajdovi žganci sa kiselim kupusom

Buchweizensterz mit Sauerkraut
Boekweit met zuurkool
Hard-boiled buckwheat mush with sauerkraut
Гречневая каша с квашеной капустой

Šef kuhinje priporoča

OFFERTA SPECIALE

RECOMENDAR

RECOMMANDER

PREPORUČUJEMO

WIR EMPFEHLEN

RECOMMENDED

БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА



**Srnin pljučni file
v gobovi ali
poprovi omaki
s špinačno-skutni
štruklji**

*Filetti di capriolo in salsa di funghi
oppure salsa di pepe, con struccoli
di ricotta e spinaci*

*Filetes de corzo o con salsa de setas
o a la pimienta, con albóndigas
(pasteles) de requesón y espinacas*

*Filets de chevreuil avec sauce
de champignons ou sauce au poivre,
avec boulettes (roules) au fromage
cottage et épinards*

*File srne u umaku od gljiva
ili od papra, sa štrukljima od sira
i špinata*

*Rehfilets mit Pilz- oder Peppersause
mit Ziehteig Rolle mit Spinat-
Quark Füllung*

*Filet van hert in champignon-
of peppersaus met huisbereide
spinazie-kaasrolletjes*

*Fillet of venison in mushroom
or pepper sauce with homemade
spinach-cheese rolls*

*Филе косули в грибном или
перечном соусе, домашние
сырно-шпинатные рулетики*

**Dušeno srnino stegno
v divjačinski omaki
s skutnimi štruklji in
brusnicami**

*Cosciotto di capriolo in salsa
con struccoli di ricotta*

*Civet de pierna de corzo con
albóndigas (pasteles) de requesón*

*Cuissot de chevreuil avec boulettes
(roules) au fromage cottage*

*Dušen srnin but u divljačinskom
umaku, domači štruklji od sira
sa prezlom i brusnicama*

*Rehkeule im Wildbret Sauce mit
Ziehteig Rolle mit Quark Füllung*

*Gestoofde hertenbout met
huisbereide kaasrolletjes
en veenbessen*

*Braised leg of venison with
homemade cheese rolls*

*Тушеная ножка косули
под соусом с сырными
рулетиками и брусникой*

**Teleći zrezek v gobovi
omaki z domačimi
krompirjevimi njoki**

*Scaloppina di vitello in salsa
con funghi con gnocchi di patate*

*Escalope del ternera con salsa
de setas y ñoqui*

*Escalope de veau avec sauce
de champignons, avec gnocchi*

*Teleći odrezak u umaku od gljiva,
sa domačimi njoki od krumpira*

*Kalbsschnitzel im Pilzsauce
mit Kartoffel Gnocchi*

*Kalfsoester in champignonsaus
met huisbereide aardappel gnocchi*

*Escalope of veal in mushroom sauce
with homemade potatoe gnocchi*

*Эскалон из телятины
в грибном соусе с домашними
картофельными ньокками*

**Dobro uležan ramstek
z grobozrnato gorčično
omako in domačimi
kroketi**

*Bistecca di manzo in salsa di senape
con crocchette di patate*

*Bistec de vaca con salsa de mostaza
y con croquetas de patatas*

*Rumsteck avec sauce moutarde
avec pommes en croquettes*

*Ramstek u umaku od gljiva,
sa domačimi kroketi od krompira*

*Rumpsteak im Senfsauce
mit Kartoffelkroketten*

*Rundssteak in mosterdsaus met
huisbereide aardappelkroketten*

*Rumpsteak in mustard sauce with
homemade potatoe croquettes*

*Ромитекс в соусе из зернистой
горчицы с домашними
картофельными крокетами*

**Dobro uležan ramstek
polnjen z dimljeno
šunko in bohinjским
sirom, v omaki
iz zelenega popra,
z ajdovimi krapci**

*Bistecca di manzo ripiena con
prosciutto affumicato e formaggio di
Bohinj, in salsa di peppe verde, con
Krapci (ravioli di grano saraceno)*

*Bistec de vaca con jamón ahumado
y queso de Bohinj, con salsa de
pimienta verde, con Krapci (ravioli)*

*Rumsteck avec jambon fumé et local
fromage, avec sauce au poivre vert,
avec Krapci (ravioli)*

*Punjeni ramstek sa dimljenom
šunkom i bohinjским sirom,
u umaku od zelenog papra, prilog
bohinjski ajdovi krapci*

*Rumpsteak gefüllt mit geräucherter
Schinken und Bohinjer Käse,
im Grünepepper Sauce, mit Krapci
(Buchweizenteigtaschen)*

*Rundssteak gevuld met
gerookte ham en Bohinj kaas,
in groene pepersaus met Krapci
(boekweitravioli)*

*Rumpsteak filled with smoked ham
and Bohinj cheese, in green pepper
sauce, with Krapci (buchwheat
ravioli)*

*Ромитекс, фаршированный
копчёной ветчиной и бохиньским
сыром, под соусом из зелёного
перца, с гречишными ravioli*

**Puranji file s sirom
v gobovi omaki,
na popečeni polenti**

*Filetto di tacchino con formaggio
in salsa di funghi, con polenta
alla griglia*

*Filete del pavo con queso en salsa
de setas, con farina de maiz asada*

*Filet de dinde avec fromage avec
sauce de champignons, avec polenta
grillé*

*Pureči file sa sirom u umaku
od gljiva, sa pečenom palentom*

*Puttenfilet mit Kase im Pilzsauce
mit Meisbrei vom Rost*

*Kalkoenfilet met kaas
in champignonsaus met gegrilde
polenta*

*Turkey fillet with cheese
in mushroom sauce, with grilled
polenta*

*Филе индейки с сыром под
грибным соусом на запеченной
поленте*

**Rokovnjaški zrezek
z ocvrtim krompirjem
(svinjski zrezek, polnjen
s pršutom in sirom
v pikantni omaki)**

*Scaloppina, farcita di prosciutto
e formaggio in salsa piccante, con
patate fritte*

*Escalope del cerdo con rellenada
de jamón y queso en salsa picante,
patatas fritas*

*Escalope de porc, farcie de jambon
du pays et fromage en sauce
piquante, pommes frites*

*Svinjski odrezak punjen sa pršutom
i sirom u pikantnom umaku,
pomfrit*

*Schweineschnitzel mit Rohschinken
und Käsefüllung im Pikante Sauce,
Pommes frites*

*Schnitzel gevuld met rauwe ham en
kaas in pikante saus, patat-fritten*

*Pork escalop with karst-smoked
ham and cheese in piquant sauce
and french fried potatoes*

*Эскалон из свинины с начинкой
из пришута и сыра в пикантном
соусе, картофель фри*

Puranji zrezki (v gobovi omaki, ocvrt po dunajsko ali pariško) s prilogo

*Scaloppina di tacchino (o con funghi
o alla milanese o alla parigina)
e contorno*

*Escalope del pavo (con salsa de setas
o vienesa o parisiense) y aditamento*

*Escalope de dinde (avec sauce
de champignons ou viennoise
ou parisien) et garniture*

*Pureči odrezak (u umaku od gljiva
ili bečki ili pariški) sa prilogom*

*Putenschnitzel (mit Pilzen oder
Wiener oder Parisier) mit Beilage*

*Kalkoenfilet (met mushbroms
of weens of parijs) en bylage*

*Escalop of turkey (with mushrooms
or vienna style or parisian style)
and with side dish*

*Эскалон из индейки (в грибном
соусе, по-венски или по-парижски)
с гарниром*

Svinjski zrezki (v gobovi omaki, ocvrt po dunajsko ali pariško) s prilogo

*Scaloppina di maiale (o con funghi
o alla milanese o alla parigina)
e contorno*

*Escalope de cerdo (con salsa de setas
o vienesa o parisiense) y aditamento*

*Escalope de porc (avec sauce
de champignons ou viennoise
ou parisien) et contour*

*Svinjski odrezak (u umaku od gljiva
ili bečki ili pariški) sa prilogom*

*Schweineschnitzel (mit Pilzen oder
Wiener oder Parisier) und Beilage*

*Varkensschnitse (met mushbroms
of weens of parijs) en bylage*

*Pork escalop (with mushrooms
or vienna style or parisian style)
and side dish*

*Эскалон из свинины (в грибном
соусе, по-венски или по-парижски)
с гарниром*

Plošča Tripič (za 2 osebi)

Puranov dunajski zrezek, svinjski
pariški zrezek, svinjska zarebrnica,
sesekljani zrezek v gobovi omaki,
ocvrta krompir, dušeni riž in kuhana
zelenjava

*Scaloppina di tacchino alla
milanese, costoletta di maiale alla
griglia, scaloppina di maiale alla
parigina, pleskavica in salsa di
funghi, patate fritte, riso, verdura
(per 2 persone)*

*Escalope del pavo a la vienesa,
chuleta del cerdo asada a la parilla,
escalope del cerdo al parisiense,
pleskavica en la salsa de seta,
patatas fritas, arroz, legumbres
(para 2 personas)*

*Escalope de dinde a la viennoise,
côtelette de porc grillée, escalope de
porc a la parisienne, pleskavica en
sauce aux champignons, pommes
frites, riz, légumes*

Plošča Tripič (za 2 osobe)

*Puten Wienerschnitzel,
Schweinskotelett vom Rost, Schwein
Pariserschnitzel, Pleskavica im
Champignonsauce, Pommes frites,
Reis, Gemüse (für 2 Personen)*

*Escalop of turkey vienna style,
grilled pork cutlet, escalop of
pork parisian style, pleskavica
in mushroom sauce, french fried
potatoe, rice, vegetable (for 2
persons)*

*Эскалон по-венски из индейки,
свиная отбивная (на ребрышке)
на гриле, эскалон из свинины по-
парижски, котлета в грибном
соусе, картофель фри, рис, овощи
(блюдо на двоих)*

Iz vode na krožnik

PESCI
PESCADOS
POISSON
RIBE
FISCH
VIS
FISH
РЫБА



Postrv po hišnem receptu (z moko in sladko papriko) s krompirjem

Trota di Bohinj (con farina e peperone dolce), contorno (prezzo e valido per 1dkg)

Trucha de Bohinj (con harina e chile dulce), aditamento (precio por 1dkg)

Truite Bohinj (avec farine et paprika), garniture (prix pour 1 dkg)

Pastrvka na kučni recept (cijena je za 1 dkg)

Bohinjer Forelle (mit Mehl und Paprika), Beilage (der Preis ist für 1Dkg)

Bohinj Forel met bylage (de prijs voor 1dkg)

Bohinj trout (with flour and paprika), side dish (price is for 1dkg)

Форель по-бохиньски по домашнему рецепту (в муке и паприке) с картофелем (цена за 10 гр.)

Postrv na žaru s krompirjem

Trota ai ferri con aglio e contorno (prezzo e valido per 1dkg)

Trucha a la parrilla con ajo y aditamento (precio por 1dkg)

Truite grillée avec ail et garniture (prix pour 1 dkg)

Pastrvka na žaru sa češnjakom i prilogom (cijena je za 1 dkg)

Forelle vom Rost mit Knoblauch und Beilage (der Preis ist für 1Dkg)

Geroosterde forel met knoflook en bylage (de prijs voor 1dkg)

Grilled trout with garlic and side dish (price is for 1dkg)

Форель на гриле с картофелем (цена за 10 гр.)

File postrvi v ovoju trdinkine moke, z zeliščno kislom smetano in krompirjem

Filetto di trota grigliato in farina di mais, con panna acida a base di erbe e patate bollite

Filete de trucha alla parilla con harina de maíz, con a base de hierbas crema agria y con patatas hervidas

Filet de truite grillée avec farine mais, avec crème aigre herbal et pommes de terre bouillies

File pastrvke sa žara sa kukuruznim brašnom, sa biljnim kiselim vrhnjem i kuhanim krumpirom

Forellenfilet gegrillt mit Maismehl, mit Kräuter-Schmand und Salzkartoffeln

Gegrilde forelfilet gepaneerd in maïsmeel met gekruide zure room en gekookte aardappelen

Trout fillet grilled with Bohinj corn flour, with herbal sour cream and boiled potatoes

Филе форели на гриле в «конверте» из бохиньской кукурузной муки с травами, сметаной и вареным картофелем

Paštice in rižote

RISOTTI, PASTA
RISOTTO, PASTA
RISOTTO, PÂTES
RIŽOTI I TJESTENINE
RISOTTO, TEIGWAREN
RIJST, PASTA
RISOTTO, PASTA
РИЗОТТО, ПАСТА



ŠPAGETI, DOMAČI NJOKI, RIŽOTA, RIŽEVI REZANCI ALI KORUZNI ŠPAGETI

Spaghetti, gnocchi risotto, tagliatelle di riso oppure spaghetti di mais
Espaguetti, ñoqui, risotto, tallarines de arroz o espaguetis de maiz
Spaghetti, gnocchi, risotto, nouilles de riz o spaghetti maïs
Špageti, njoki, rižot, rezanci od riže ili špageti od kukuruza
Spaghetti, Gnocchi, Risotto, Reis Nudeln oder Mais Spaghetti
Spaghetti, gnocchi, risotto, rice noodles or corn spaghetti
Спагетти, ньокки, ризотто, рисовая лапша, спагетти из кукурузной муки

Z bolonjsko omako

Alla bolognese
Bolognese
A la bolognaise
Bolonjez

Auf Bologneser Art
Met bolognesesaus
Bolognese
С соусом "болоньезе"

Z gobovo omako

Con salsa di funghi
Con setas
Avec champignons
Umak od gljiva

Mit Pilzsauce
Met mushrooms
With mushroom sauce
С грибами

S smetanovo omako s pršutom

Salsa di panna con prosciutto crudo
Salsa de crema con jamón
À la crème avec jambon
Umak od vrhnja sa pršutom

Rahmsauce mit Schinken
Rauwe ham in roomsaus
Creamsauce with dried ham
В сливочном соусе с ветчиной

S paradižnikovo omako

Al pomodoro
Salsa de tomate
Avec tomate
Umak od paradajza

Tomatensauce
Tomatensaus
Tomato sauce
В сливочном соусе



PIATTI ALLA GRIGLIA
PLATOS A LA PARILLA
PLATS GRILLÉS
JELA SA ROŠTILJA
SPEISEN VOM ROST
GEROOSTERDE GERECHTEN
DISHES FROM GRILL
БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ГРИЛЕ



**Hišno nabodalo na žaru
(vratnik, puranov
in svinjski medaljon,
pečena zelenjava)
z ocvrtim krompirjem**

*Carne mista allo spiedo con verdura
alla griglia e patate fritte
Parrillada de carne mixta con
verdura asada y patatas fritas
Viande mixte à la broche avec
légumes grillées et pommes frites
Kučni ražanj na žaru sa pečenim
povrčem i pomfrit*

*Mixed Medallions vom Spiess mit
Gemüse vom Rost und Pommes
frites
Vlees spies gegrild met groenten
Spit-roasted medallions with grilled
vegetables and French fried potatoes
Ассорти из медальонов с овощами
на гриле и картофель фри*

**Dobro uležan ramstek
na žaru, ocvrti krompir**

*Bistecca di manzo grigliata,
con patate fritte
Bistec de vaca a la parrilla,
con patatas fritas
Rumpsteak grillé avec pommes frites
Ramstek sa žara, sa pomfritom*

*Rumpsteak gegrillt mit Pommes
Frites
Gegrilde rundssteak met frieten
Rumpsteak grilled with french
fried potatoes
Ромштeкc на гриле, картофель
фри*

**Balkanski krožnik
(mešano meso z žara,
zelenjavni riž)**

*Piatto Balkan (grigliata mista
con riso con verdura)
Plato de Balkan (parrillada de
carne mixta con arroz con verduras)
Plat Balkan (viande mixte grillée
avec riz avec légumes)
Balkanski tanjur (miješano meso
sa žara, džuveč riž)*

*Balkanisches Gericht (Mixed Grill
mit Gemüsereis)
Balkan schotel (combinatie van
gegrild vlees met groentenrijst)
Balkan plate (mixed grill with
vegetable rice)
Балканская тарелка (мясное
ассорти на гриле, рис с овощами)*

Kranjska klobasa z gorčico in hrenom

*Salsiccia alla griglia con senape
e rafano*

Salchicha con mostaza y rábano

*Saucisse de Carniole au
moutarde et raifort*

*Kranjska kobasica, kuhana
ili na žaru*

Wurst mit Senf und Kren

*Kranjska worst gegrild met
mosterd en mierikswortel*

*Sausage with mustard and
horseradish*

*Краньская колбаска
с горчицей и хреном*

Pleskavica z ocvrtim krompirjem

*Pleskavica (carne macinata)
con patate fritte*

*Pleskavica (carne picada)
con patatas fritas*

*Pleskavica (viande haché)
et pommes frites*

Pleskavica sa pomfrit

*Pleskavica (gehackte Fleisch)
mit pommes frites*

*Pleskavica (gekruid gehakt)
en patat-fritten*

*Pleskavica (minced meat)
with French fried potatoes*

*Плескавица (плоская котлета из
мясного фарша) с картофелем
фри*

Solatni vitamini

INSALATA
ENSALADA
SALADE
SALATA
SALAT
SALADE
SALAD
САЛАТ



Fitnes solata: zelena solata, paradižnik, paprika, cvetača, tatarska omaka, popečene puranje rezine

Tacchino ai ferri, insalata verde, peperoni, pomodori, cavolfiore lessato, salsa tartara

Rebanadas del pavo asadas, ensalada verde, tomate, pimiento, coliflor, salsa tartara

Petits morceaux de dinde grillée, salade verte, tomate, piment, chou-fleur, sauce tartare

Salata fitnes

Pute vom Rost, Grüner Salat, Tomaten, Paprika, Blumenkohl, Tatarensauce

Gegrilde kalkoenschiffjes, groene sla, tomaten, paprika, gekookte bloemkool en tartaarsaus

Grilled turkey slices, green salad, tomatoes, green/red pepper, boiled cauliflower, tartare sauce

Фитнес-салат: кусочки индейки гриль, зеленый салат, помидоры, зеленый/красный перец, отварная цветная капуста, соус тартар

Solata s tuno in rižem: zelena solata, paradižnik, zelje, čebula, tuna in riž

Tonno, riso, insalata verde, pomodori, cavolo, cipolla

Atun, arroz, ensalada verde, tomate, col, cebolla

Thon, riz, salade verte, tomate, chou, oignon

Salata sa tunom i rižem

Thunfisch, Reis, Gruner Salat, Tomaten, Krautsalat, Zwiebeln

Tuna-fish, rice, green salad, tomatoes, cabbage, onion

Тунец, рис, зеленый салат, помидоры, капуста, лук

Poključki solatni krožnik: zelena solata, radič, paradižnik, popečeni jurčki s česnom, sir

Insalata Pokljuka: insalata verde, cicoria, pomodori, porcini alla griglia con aglio, formaggio

Pokljuka ensalada: ensalada verde, achicoria, tomate, boletus a la plancha con ajo, queso

Pokljuka salade: salade verte, chicorée, tomates, boletus grillés avec ail, fromage

Pokljuka salata : zelena solata, radič, rajčica, vrganj na žaru sa češnjakom, sir

Pokljuka Salat: Grüner Salat, Chicoree, Tomaten, gegrillten Steinpilzen mit Knoblauch, Käse

Pokljuka salade: groene sla, chicorei, tomaten, gegrild eekhoortjesbrood met look, kaas

Pokljuka salad: green salad, chicory salad, tomatoes, grilled ceps mushrooms with garlic, cheese

Салат «Поклюка»: зеленый и цикорийный салат, помидор, белые грибы на гриле с чесноком, сыр

Salatni bife

SELF – SERVICE INSALATA
SELF – SERVICE ENSALADA
SELF – SERVICE SALADE
SALATNI BAR
SELBSTBEDIENUNG SALAT
SALADE BUFFET
SELF – SERVICE SALAD
САЛАТ- БАР



Velika solata

Insalata grande
Ensalada grande
Grande salade
Velika salata

Grosser Salat
Grote gemengde salade
Big salad
Большая порция салата

Mala solata

Insalata piccola
Ensalada pequena
Petite salade
Mala salata

Kleiner Salat
Kleine gemengde salade
Small salad
Малая порция салата

Cena solat velja, ko si enkrat naložim v skodelico. Če si naložim večkrat v isto skodelico, bom plačal več. Hvala za razumevanje.
Price for salad is valid, when you help yourself from salad bar once, if you take salad twice or more time – on the same plate, we will have to charge you more. Thank you for your understanding.

Le prix de la salade est pour une seule portion. En prenant deux ou plusieurs fois, vous devez payer plus. Merci pour votre comprehension.

Цена салата указана за один подход. Если Вы накладываете салат два и более раз на одну тарелку, мы будем вынуждены потребовать заплатить Вас дополнительно. Спасибо за понимание.

Priloge

CONTORNI

ADITAMENTOS

CONTOURS

PRILOZI

BEILAGEN

GROENTE EN SUPPLEMENTEN

SIDE DISHES

ГАРНИР



Ocvrti krompir

Patate fritte
Patatas fritas
Pommes frites
Pomfrit

Pommes frites
Patat-fritten
French fried potatoes
Картофель фри

Kuhan krompir

Patate lesse
Patatas hervidas
Pommes de terre bouillies
Kuvani krompir

Salzkartoffeln
Gekookte aardappelen
Boiled potatoes
Отварной картофель

Pražen krompir

Patate arrostita (con cipole)
Patatas asadas (con cebolla)
Pommes de terre (avec oignon)
Restovan krompir

Geröstete Kartoffeln (mit Zwiebel)
Geroosterde aardappelen (met ui)
Sauté potatoes (with onion)
Картофель сое (с луком)

Krompirjevi kroketi

Crocchette di patate
Croquetas de patatas
Pommes en croquettes
Kroketi od krompira

Kartoffelkroketten
Aardappelen Kroketten
Potatoe croquettes
Картофельные крокеты

Dušeni riž

Riso stufato al burro
Arroz con mantequilla
Riz au beurre
Riža

Gedünsteter Butterreis
Droge rijst
Butter rice
Рис с маслом

Zelenjava na maslu

Verdura cotta al burro
Verdura con mantequilla
Legumes au beurre
Povrče na maslacu

Gemüse mit Butter
Groenten met boter
Buttered vegetables
Овощи с маслом

Ajdovi žganci

Grano saraceno
Desplome duro del alforfón
Grumeaux de sarrasin
Ajdovi žganci

Buchweizensterz
Boekweit
Hard-boiled buckwheat mush
Гречневая каша

Kislo zelje

Crauti
Col
Chou
Kiseli kupus

Sauerkraut
Zuurkool
Sauerkraut
Квашеная капуста

Sladki kotiček

DOLCI
DULCES
DESSERTS
DESERTI
SÜSS – SPEISEN
NAGERECHTEN
SWEETS
ДЕСЕРТЫ



Domači sirovi štruklji z drobtinicami

Struccoli di ricotta, con briciole

Pasteles de requeson con pan rallado

Roules au fromage avec chapelure

Domači štruklji od sira sa prezlom

Ziehteig Rolle mit Quark Füllung mit Krume

Kaas knoedels met broodkruimels

Homemade cheese rolls with breadcrumbs

Домашние сырные рулетики в панировке

Hišna grmada

Mucchio

Pastel – grmada

Dessert – grmada

Kučni desert-grmada

Scheiterhaufen

Grmada gebakt

Dessert – grmada

Десерт – grmada

Čokoladna bombica presenečenja

Sorpresa di cioccolato (con gelato e cioccolata calda)

Sorpresa de chocolate (avec helado y chocolate caliente)

Surprise chocolatée (avec glace et chocolat chaud)

Kinder jaje (sa sladoledom i vručom čokoladom)

Schokolade Überraschung (mit Eis und heisse Schokolade)

Chocolade verrassing (met roomijs en warme chocoladesaus)

Chocolate Surprise (with ice cream and hot chocolate)

Шоколадный сюрприз (с мороженым и горячим шоколадом)

Palačinke

(z marmelado ali orehi ali čokolado ali nutelo)

Panicelli-crepes (con nocchi oppure cioccolato oppure marmelata)

Tortillas franceses

Crepes (noix ou chocolat ou marmelade)

Palačinke

Palatschinken-Pfannkuchen (mit Nusse oder Schokolade oder Marmelade)

Pannekoeken (met nootjes, chocolade of marmelade)

Pancakes (with nuts or chocolate or marmelade)

Блины (с абрикосовым джемом, орехами, шоколадом или нутеллой)

Palačinke Carmen

(s sladoledom in čokolado)

Panicelli Carmen (con gelato e cioccolato)

Tortillas franceses Carmen (con helado y chocolate)

Crepes Carmen (avec glace et chocolat chaud)

Palačinke Carmen (sa sladoledom i vručo čokolado)

Palatschinken Carmen mit Eis und heisse Schokolade

Pannekoek Carmen (met ys en warme chocoladesaus)

Pancakes Carmen with ice and hot chocolate

Блины «Кармен» с мороженым и горячим шоколадом

Torta

Torta
Tarta
Gateau
Torta

Torte
Gebak
Cake
Торты

Jogurtova strjenka z vročimi gozdnimi sadeži

Pannacotta con salsa di frutta calda
Panna cotta con salsa de frutas caliente
Panna cotta au coulis chaud aux fruits des bois
Pannacotta sa vručim vočnim preljevom

Panna Cotta mit heisse Fruchtsauce
Panna cotta met warme vruchtensaus
Homemade panna cotta with hot fruit sauce
Панакотта с горячим соусом из лесных ягод

Sadna kupa

Macedonia di frutta
Macedonia de frutas
Fruit parfait
Vočni kup

Obstbecher
Vruchten beker
Fruit sundae
Десерт из фруктов

Sladoledna kupa

Coppa di gelato
Copa de helado
Coupe glace
Sladoledni kup

Eisbecher
Ijsscoupe
Ice sundae
Десерт из мороженого с различными наполнителями

Vaniljev sladoled z vručim sadnim prelivom

Coppa di gelato con salsa di frutta calda
Copa de helado con salsa de frutas caliente
Coupe glace au coulis chaud aux fruits des bois
Vaniljev sladoled sa vručim vočnim preljevom

Eisbecher mit Heisse Früchte Sauce
Ijsscoupe met warme vruchtensaus
Ice sundae with hot fruit gravy
Мороженое с горячей фруктовой подливкой

Ledena kava

Café gelato con panna
Café con hielo y nata montada
Café glace avec de la crème
Ledena kava

Eiskaffee mit Sahne
Ijs koffie
Ice coffee with cream
Кофе глясе

Pice / pizza



Pica Margarita

paradižnik, sir, origano

Pomodoro, formaggio, origano

Tomate, queso, oregano

Tomate, fromage, origan

Tomaten, Käse, Oregano

Tomaten, kaas, origano

Tomato, cheese, oregano

Помидоры, сыр, орегано

Pica Klasika

paradižnik, šunka, gobe, sir, origano

Pomodoro, prosciutto, funghi,

formaggio, origano

Tomate, jamón, setas, queso, oregano

Tomate, jambon, champignons, fromage, origan

Tomaten, Schinken, Pilze, Käse, Oregano

Tomaten, kaas, ham, origano, champignons

Tomato, ham, cheese, mushrooms, oregano

Помидоры, ветчина, сыр, грибы, орегано

Pica Vražja

paradižnik, šunka, gobe, sir, origano, feferoni, česen, olive

Pomodoro, prosciutto, funghi, formaggio, aglio, peperone, olive, origano

Tomate, jamón, setas, queso, ajo, guindilla verde, aceitunas, oregano

Tomate, jambon, champignons, fromage, piment, ail, olives

Tomaten, Schinken, Pilze, Käse, Oregano, Peperoni (Pfefferoni), Knoblauch, Oliven

Tomaten, kaas, ham, olijven, origano, champignons, spicy peppers, knoflook

Tomato, ham, mushrooms, cheese, garlic, spicy pepper, oregano, olives

Помидоры, ветчина, грибы, сыр, чеснок, острый перец, орегано, оливки

Pica Bohinjska

paradižnik, šunka, sir, klobasa v zaski, gobe, origano

Pomodoro, prosciutto, formaggio, salsiccia in lardo tritato, funghi, origano

Tomate, jamón, queso, salsicha, setas, oregano

Tomate, jambon, fromage, saucisse locale, champignons, origan

Tomaten, Schinken, Käse, Wurst im gehackten Speck, Pilze, Oregano

Tomaten, kaas, harde worst, ham, champignons, origano

Tomato, ham, cheese, Bohinj sausage, mushrooms, oregano

Помидоры, ветчина, сыр, Бохиньская колбаска, грибы, орегано

Pica Lovska

paradižnik, sir, salama, gobe, feferoni, kisla smetana, origano

Pomodoro, formaggio, salami, funghi, peperone, panna acida, origano

Tomate, queso, salami, setas, guindilla verde, crema amarga, oregano

Tomate, fromage, saucisson, champignons, piment, crème aigre, origan

Tomaten, Käse, Salami, Pilze, Peperoni (Pfefferoni), Sauerrahm, Oregano

Tomaten, kaas, salami, champignons, spicy peppers, room, origano

Tomato, cheese, salami, mushrooms, spicy pepper, sour cream, oregano

Помидоры, сыр, салями, грибы, острый перец, сметана, орегано

Pica Kraška

paradižnik, gobe, sir, pršut, olive, origano

Pomodoro, funghi, formaggio, prosciutto crudo, olive, origano, Tomate, setas, jamón Karst, queso, oregano, aceitunas Tomate, champignons, jambon du Karst, fromage, origan, olives

Tomaten, Pilze, Karstenschinken, Käse, Oregano, Oliven, Tomaten, kaas, champignons, rauwe ham, origano, olijves Tomato, Karst dried ham, mushrooms, cheese, oregano, olives Помидоры, прирут, грибы, сыр, орегано, оливки

Pica Tuna

paradižnik, gobe, tuna, sir, čebula, origano

Pomodoro, tonno, funghi, formaggio, cipolla, origano Tomate, setas, atún, queso, cebolla, oregano Tomate, thon, champignons, fromage, oignon, origan

Tomaten, Thunfisch, Pilze, Käse, Oregano, Zwibeln Tomaten, kaas, thunfisch, origano, champignons Tomato, tunafish, cheese, mushrooms, oregano, onion Помидоры, тунец, сыр, грибы, орегано, лук

Pica Vegi

paradižnik, mešana zelenjava, gobe, sir, origano

Pomodoro, verdura mista, funghi, formaggio, origano Tomate, verdura mixta, setas, queso, oregano Tomate, legumes mixtes, champignons, fromage

Tomaten, gemischte Gemüse, Pilze, Käse, Oregano Tomaten, div.soorten groenten, champignons, kaas, knoflook, origano Tomato, mixed vegetables, cheese, mushrooms, oregano Помидоры, овощи, сыр, грибы, орегано

Pica 4 siri

(paradižnik, origano, gobe, dimljeni sir, mocarela, gauda, bohinjski sir)

Pomodoro, funghi, 4 formaggi, origano Tomate, setas, 4 quesos, oregano Tomate, champignons, 4 fromage, origan

Tomaten, Pilze, 4 Käse, Oregano Tomaten, 4 kaas, origano, champignons Tomato, 4 cheeses, mushrooms, oregano Помидоры, 4 вида сыра, грибы, орегано

BREZGLUTENSKO TESTO ZA PICO, doplačilo

Pasta per pizza senza glutine / Masa per pizza senza glutine / Pate pizza sans gluten / Tijesto za picu bez glutena / Glutenfreies Pizzateig / Gluten-free pizza pastry

DODATKI ZA PICE

pelati, tržaška omaka, čebula, koruza, feferoni, kislá smetana, majoneza, olive, paprika, paradižnik, bučke, česen

gobe, tatarska omaka, šunka, sir, salama, tuna, jajce

pršut, bohinjska klobasa

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПИЦЦЫ (ПО ВЫБОРУ):

Томатная основа, соус по-триестски, лук, кукуруза, острый перец, сметана, майонез, оливки паприка, помидоры, кабачки, чеснок, грибы, соус тартар, ветчина, сыр, салями, тунец, яйцо, пршут, бохиньская колбаска

Vse pice je možno dobiti tudi srednje velikosti in so 0,50 EUR cenejše.

All pizzas are available in medium size and are 0,50 EUR cheaper.

Tous pizzas sont disponibles en mesures plus petits et coûtent 0,50 EUR moins.

Пицца среднего размера на 0,50 Евро дешевле.

Cenik pijač in napitkov

ŽGANE PIJAČE

STRONG DRINKS / СПИРТНЫЕ НАПИТКИ	0,03 l	EUR / (ЕВРО)
Slivovka		2,80
Brinjevec		2,50
Sadjevec		1,80
Travarica		1,80
Rum		1,70
Bacardi Rum		2,20
Vodka		2,00
Stock		1,80
Gin		1,80
Viljamovka		3,20
Martell		3,50
Ballantines, C.C.		2,90
Jack Daniels		2,90
Chivas Regal (12 let)		5,00
Vinjak Pilon - Vipava		15,00

LIKERJI

LIQUEURS / ЛИКЕР	0,03 l	EUR / (ЕВРО)
Campari Bitter		2,10
Pelinkovec		1,80
Cynar		1,90
Jaegermeister		2,30
Borovničevvec		1,80
Limonca		1,80
Malibu Coco, Smrekovec		2,00
Carolans / Baileys		2,50
Martini Bianco	0.10 l	3,50
Martini Rosso	0.10 l	3,50

PIVO

BEER / ПИВО		EUR / (ЕВРО)
Svetlo toč.	0.50 l	2,50
Svetlo toč.	0.30 l	2,20
Svetlo toč.	0.20 l	2,00
Temno toč.	0.50 l	2,50
Temno toč.	0.30 l	2,20
Temno toč.	0.20 l	2,00
Mešano toč.	0.50 l	2,50
Mešano toč.	0.30 l	2,20
Mešano toč.	0.20 l	2,00
Union, Laško	0.50 l st.	2,50
Union	0.33 l st.	2,20
Union nefiltrirano svetlo	0.50 l st.	2,60
Lahko Laško	0.50 l	2,50
Brezalk. Uni	0.50 l st.	2,20
Radler Union	0.50 l st.	2,40
Brezalk. Radler	0.50 l st.	2,20
Pšenično pivo	0.50 l	2,50

BREZALKOHOLNE PIJAČE

SOFT DRINKS/ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ		EUR / (ЕВРО)
Cola, ora, bitter	0.10 l	0,90
Cola, ora, bitter	0.50 l	3,50
Sprite - Tonik - Pepsi	0.25 l st.	2,00
Coca Cola zero/light	0.50 l	3,50
Cockta	0.25 l st.	1,80
Gosti, redki	0.20 l st.	2,00
Jabolčni, juice	0.10 l	0,90
Jabolčni, juice	0.50 l	3,50
Ledeni čaj	0.10 l	0,90
Ledeni čaj	0.50 l	3,50
Radenska	0.10 l	0,40
Radenska	0.50 l st.	2,00
Orangina	0.25 l st.	2,10
Naravni pom. sok	0.10 l	1,50
Nar. limonada	0.30 l	2,50
Nav. voda z okusom	0.50 l	1,90
Vstekleničena nav. miner. voda	0.50 l st.	1,70
Postrežnina navadne nevstekleničene vode	0.10 l	0,10

TOPLI NAPITKI

WARM DRINKS AND COFFEE		EUR / (ЕВРО)
ТЕПЛЫЕ НАПИТКИ И КОФЕ		EUR / (ЕВРО)
Kava		1,10
Kava s smetano		1,40
Kava z mlekom, kapučino		1,40
Macchiato		1,20
Brezkofeinska kava		1,50
Brezkofeinska kava s smetano		1,80
Brezkofeinska kava z mlekom, kapučino		1,80
Brezkofeinski macchiato		1,60
Turška kava		1,50
Turška kava z mlekom		1,80
Turška kava s smetano		1,80
Dvojna kava		2,00
Dvojna kava z mlekom, kapučino		2,50
Dvojna kava s smetano		2,50
Bela kava		1,60
Brezkofeinska bela kava		2,00
Irska kava		4,50
Kakao		1,70
Kakao s smetano		1,90
Vroča čokolada		2,10
Vroča čokolada s smetano		2,30
Čaj z limono		1,40
Čaj z mlekom		1,50
Čaj z medom		1,70
Mleko	0.20 l	1,40
Grog	0.20 l	2,80
Kuhano vino (belo, rdeče)	0.10 l	1,30

OPOZORILO: v primeru, da vam natakar/-ica ne izstavi računa oziroma vam dopisuje na račun, vam ni potrebno plačati!

WARNING: Dear guests, if a waiter/-tress doesnt give you the bill, it is not necessary to pay.

ВНИМАНИЕ: если официант не выдал Вам счет или дописал что-либо вручную, Вы не обязаны оплачивать счет!

CENE SO IZRAŽENE V EUR IN VSEBUJEJO DDV. CENIK VELJA OD 23. 12. 2016 / PRICES ARE IN EURO AND INCLUDE VAT.

ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В ЕВРО, ВКЛЮЧАЯ НДС.

Vinska karta

EUR / (ЕВРО)

ODPRTO BELO VINO OPEN WHITE WINE / ОТКРЫТЫЕ БЕЛЫЕ ВИНА (1Л)

Sauvignon*	11	12,00
Haložan**	11	12,00

ODPRTO RDEČE VINO OPEN RED WINE / ОТКРЫТЫЕ КРАСНЫЕ ВИНА (1Л)

Cviček*	11	12,00
Cabernet sauvignon*	11	13,00
Refošk*	11	13,00

BUTELJČNA BELA VINA BOTTLED WHITE WINE / БЕЛЫЕ ВИНА (0,75 Л)

Malvazija* Vipava	0,75 l	19,00
Pinela* Vipava	0,75 l	19,00
Sivi pinot* Kristančič (Medana)	0,75 l	20,00
Zelen* Vipava	0,75 l	21,00
Renski rizling** Pra-Vino, Čurin-Prapotnik	0,10 l	2,60
Renski rizling** Pra-Vino, Čurin-Prapotnik	0,75 l	19,00
Sauvignon** Pra-Vino, Čurin-Prapotnik	0,75 l	19,00
Traminec*** Radgonske gorice	0,20 l	4,80
Chardonnay Reserva* Meum (starano 30 mesecev v hrastovih sodčkih)	0,75 l	29,00

ROSE BOTTLED ROSE WINE / ВИНО РОЗЕ (0,75 Л)

Rose* Štokelj	0,75 l	19,00
---------------	--------	-------

BUTELJČNA RDEČA VINA BOTTLED RED WINE / КРАСНЫЕ ВИНА (0,75 Л)

Cabernet Franc* Ščurek (starano 10 mesecev v hrastovih sodčkih)	0,75 l	22,00
Refošk Antonius* Santomas	0,10 l	3,90
Refošk Antonius* Santomas	0,75 l	29,00
Stara brajda* Ščurek (starano 24 mesecev v hrastovih sodčkih)	0,75 l	29,00
(sorta: 30% Merlot, 20% Cabernet Franc, 20% Cabernet sauvignon, 30% Refošk)		
Modri Pinot* Meum (starano 30 mesecev v hrastovih sodčkih)	0,75 l	29,00

DESERTNO BELO VINO DESSERT WHITE WINE / ДЕСЕРТНЫЕ БЕЛЫЕ ВИНА (0,375 Л)

Martini bianco****	0,10 l	3,50
Vipavski beli Pikolit****	0,375 l	25,00

DESERTNO RDEČE VINO DESSERT RED WINE / ДЕСЕРТНЫЕ КРАСНЫЕ ВИНА

Martini rosso****	0,10 l	3,50
-------------------	--------	------

PENEČA VINA SPARKLING WINES / ИГРИСТЫЕ И ШАМПАНСКИЕ ВИНА (0,75 Л)

Penina Rose*	0,75 l	20,00
Srebrna Radgonska penina*	0,75 l	20,00
Penina Zelena**	0,75 l	20,00
Srebrna Radgonska penina**	0,375 l	11,00

* *subo, dry, secco, trocken, droog, сухое*

** *polsubo, half dry, demi sec, halb trocken, half droog, полусухое*

*** *polsladko, half sweet, demi dolce, halb süss, half zoet, полусладкое*

**** *sladko, sweet, dolce, süss, zoet, сладкое*

