



RESTAVRACIJA
KAISER
ROGAŠKA

JEDILNI LIST

SPEISEKARTE

MENÙ

MENU

МЕНЮ

Cenik jedi velja od 29.3.2024. Vse cene vsebujejo DDV!

HOTEL SAVA ROGAŠKA, d.o.o. Zdraviliški trg 6, 3250 Rogaška Slatina

SPOMLADANSKI DEGUSTACIJSKI MENU

FRÜHLINGS-DEGUSTATIONSMENÜ

MENÙ DEGUSTAZIONE PRIMAVERILE

SPRING TASTING MENU

ВЕСЕННЕЕ ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ



Krožnik lokalnih dobrot

(divjačinska pašteta, domača salama, lokalni sir)

Teller mit lokalen Köstlichkeiten

(Hirschpastete, hausgemachte Salami, lokaler Käse)

Piatto di prelibatezze locali

(patè di cervo, salame fatto in casa, formaggio locale)

Plate of local delicacies

(venison pate, homemade salami, local cheese)

Тарелка местных деликатесов

(паштет из оленины, домашняя салями, местный сыр)

Špargljeva kapučino juha

Spargel-Cappuccino-Suppe

Zuppa Di Asparagi Al Cappuccino

Asparagus Cappuccino Soup

Суп-капучино со спаржей

Tortellini z rikoto in špinačo na špargljevi kremi in parmezanom

Tortellini mit Ricotta und Spinat auf Spargelcreme und Parmesan

Tortellini di ricotta e spinaci su crema di asparagi e parmigiano

Tortellini with ricotta and spinach on asparagus cream and parmesan

Тортеллини с рикоттой и шпинатом на креме из спаржи и пармезане

Tunin file na žaru z rižoto s suhimi paradižniki in rukolo

Gegrilltes Thunfischfilet mit Risotto mit sonnengetrockneten Tomaten und Rucola

Filetto di tonno alla griglia con risotto ai pomodori secchi e rucola

Grilled tuna fillet with risotto with sun-dried tomatoes and arugula

Филе тунца на гриле с ризотто с вялеными томатами и рукколой

Ramstek na žaru s tartufovim maslom, pečenimi krompirjevimi krlji in šparglji na žaru

Gegrilltes Rumpsteak mit Trüffelbutter, gebackenen Kartoffelchips und gegrilltem Spargel

Bistecca di scamone alla griglia con burro al tartufo, patatine al forno e asparagi grigliati

Grilled rump steak with truffle butter, baked potato chips and grilled asparagus

Жареный ромштек с трюфельным маслом, запеченными картофельными чипсами и спаржей на гриле

Creme brule s svežim jagodičevjem

Crème Brûlée mit frischen Beeren

Creme brûlée con frutti di bosco freschi

Creme brulee with fresh berries

Крем-брюле со свежими ягодами

Cena za 3 - hodni menu: 30€ /Preis für ein 3-Gänge-Menü/ Prezzo per un menu di 3 portate/ Price for a 3-course menu/ Цена за меню из 3 блюд

Cena za 4 - hodni menu: 38€/Preis für ein 4-Gänge-Menü/ Prezzo per un menu di 4 portate/ Price for a 4-course menu/ Цена за меню из 4 блюд

Cena za 5 - hodni menu: 45€ /Preis für ein 5-Gänge-Menü/ Prezzo per un menu di 5 portate/ Price for a 5-course menu/ Цена за меню из 5 блюд

Cena za 6 - hodni menu: 60€ /Preis für ein 6-Gänge-Menü/ Prezzo per un menu di 6 portate/ Price for a 6-course menu/ Цена за меню из 6 блюд



**PONUDBA POMLADNIH JEDI/ ANGEBOT AN FRÜHLINGSGERICHTEN/
OFFERTA PIATTI PRIMAVERILI/ OFFER OF SPRING DISHES/ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ВЕСЕННИХ БЛЮД**

Krožnik lokalnih dobrot (divjačinska pašteta, domača salama, lokalni mlad sir in špargljeva solata) <i>Ein Teller mit lokalen Köstlichkeiten</i> <i>(Hirschpastete, hausgemachte Salami, einheimischer junger Käse und Spargelsalat)</i> Un piatto di prelibatezze locali (patè di cervo, salame fatto in casa, formaggio giovane locale e insalata di asparagi) <i>A plate of local delicacies</i> <i>(venison pate, homemade salami, local young cheese and asparagus salad)</i> Тарелка местных деликатесов (паштет из оленины, домашняя салями, местный молодой сыр и салат из спаржи)	11€
Špargljeva kapučino juha <i>Spargel-Cappuccino-Suppe</i> Zuppa Di Asparagi Al Cappuccino <i>Asparagus Cappuccino Soup</i> Суп-капучино со спаржей	6,5€
Špargljeva rižota z nabodalom gamberov na žaru <i>Spargelrisotto mit gegrillten Gamber-Spießen</i> Risotto agli asparagi con spiedini di gamberi alla griglia <i>Asparagus risotto with grilled gamber skewers</i> Ризотто со спаржей и шашлыками из гамбера на гриле	15€
Tortellini z ricotta in špinačo na špargljevi kremi in parmezanovo liziko <i>Tortellini mit Ricotta und Spinat auf Spargelcreme und Parmesan-Lutscher</i> Tortellini di ricotta e spinaci su crema di asparagi e lecca-lecca di parmigiano <i>Tortellini with ricotta and spinach on asparagus cream and Parmesan lollipop</i> Тортеллини с рикоттой и шпинатом на сливочном креме из спаржи и леденце с пармезаном	13€
Šparglji s holandsko omako <i>Spargel mit Sauce Hollandaise</i> Asparagi con salsa olandese <i>Asparagus with hollandaise sauce</i> Спаржа с голландским соусом	12€
Svinjski file ovit v slanino z mladim kuhanim krompirjem na maslu in šparglji s holandsko omako <i>Schweinefilet im Speckmantel mit neuen Salzkartoffeln in Butter und Spargel mit Sauce Hollandaise</i> Filetto di maiale avvolto nella pancetta con patate novelle lesse al burro e asparagi con salsa olandese <i>Pork fillet wrapped in bacon with new boiled potatoes in butter and asparagus with hollandaise sauce</i> Свиное филе, завернутое в бекон, с молодым отварным картофелем в сливочном масле и спаржей под голландским соусом	22€
Ramstek na žaru s pečenimi krompirjevimi krlji in šparglji na žaru <i>Gegrilltes Rumpsteak mit gebackenen Kartoffelchips und gegrilltem Spargel</i> Bistecca alla griglia con patatine al forno e asparagi grigliati	25€

Grilled rumpsteak with baked potato chips and grilled asparagus

Жареный стейк с запеченными картофельными чипсами и спаржей на гриле

Tunin file na žaru s popečenimi šparglji in rukolo s parmezanom

25€

Gegrilltes Thunfischfilet mit geröstetem Spargel und Rucola mit Parmesan

Filetto di tonno alla griglia con asparagi arrostiti e rucola alla parmigiana

Grilled tuna fillet with roasted asparagus and arugula with parmesan

Филе тунца на гриле с жареной спаржей и рукколой с пармезаном

Pavlova z limeto in sadjem

7,5€

Pavlova mit Limette und Früchten

Pavlova con lime e frutta

Pavlova with lime and fruit

Павлова с лаймом и фруктами



PRIGRIZKI / SNACKS

SPUNTINI / SNACK / ЗАКУСКИ

HIŠNI BURGER

9,5€

BBQ omaka, zorjena govedina, domača krušna bombica, gratinirani brie sir, solatni list, sveži paradižnik, čebulna marmelada in ocvrt krompir

BURGER DES HAUSES - BBQ-Sauce, gereiftes Rindfleisch, hausgemachtes Burger-Brötchen, gratinierter Brie-Käse, Salatblatt, frische Tomaten, Zwiebelmarmelade, frittierte Kartoffeln

HAMBURGER DELLA CASA - salsa BBQ, carne di manzo frollata, pane casereccio, formaggio brie gratinato, insalata, pomodori freschi, marmellata di cipolla, patate fritte

HOUSE BURGER - BBQ sauce, matured beef, homemade bread bomblet, au gratin brie cheese, lettuce, fresh tomatoes, onion jam, fried potatoes

ДОМАШНИЙ БУРГЕР - Соус барбекю, выдержанная говядина, домашний хлебный шарик, сыр гратен бри, салатный лист, фрпомидоры, луковое варенье, жареный картофель

* A1, A3, A4, A6, A9, A10, A11

GURMANSKI BURGER PO CESARSKO

13€

BBQ omaka, zorjena govedina, domača krušna bombica, kremni sir s tartufi, panceta, solatni list, čebulna marmelada, sušen paradižnik, prepeličje jajce in ocvrt krompir

KAISERLICHER GOURMET-BURGER - BBQ-Sauce, gereiftes Rindfleisch, hausgemachtes Burger-Brötchen, Frischkäse mit Trüffeln, Pancetta, Salatblatt, Zwiebelmarmelade, getrocknete Tomaten, Wachtelei und Kartoffeln

HAMBURGER GOURMET CESAR - salsa BBQ, carne di manzo frollata, pane casereccio, crema di formaggio al tartufo, pancetta, insalata, Confettura di cipolle, pomodoro secco, uovo di quaglia e patate

HAMBURGER GOURMET CESAR - BBQ sauce, aged beef, homemade bun, cream cheese with truffles, pancetta, lettuce, onion jam, dried tomato, quail egg and potatoes

БУРГЕР «ГУРМАН ПО-КОРОЛЕВСКИ» - соус барбекю, созревшая говядина, домашние хлебцы, сливочный сыр с трюфелями, панчетта, листья салата, луковый джем, сушеные помидоры, перепелиное яйцо и картофель

* A1, A3, A4, A6, A9, A10, A11

HLADNE PREDJEDI / KALTE VORSPEISEN
ANTIPASTI FREDDI / COLD STARTERS / ХОЛОДНЫЙ АПЕРИТИВ

16,9€

DILCA KAISERJEVIH DOBROT

Pata negra – iberski pršut, bela slanina, račja terina, jabolčni chutney ,lokálni sir z orehi, marinirana rdeča čebula domači kruh z bučnicami in štajerskim bučnim oljem

KAISER-KÖSTLICHKEITEN - AUF BRETT SERVIERT

Pata negra – iberischer Schinken, weißer Speck, Ententerrine, Apfelchutney, heimischer Käse mit Walnüssen, marinierte rote Zwiebeln, hausgemachtes Brot mit Kürbis und steirisches Kürbiskernöl

KAISER - SPECIALITA' AL TAGLIERE

Pata negra – Prosciutto iberico, pancetta bianca, terrina d'anatra, chutney di mele, formaggio locale alle noci, cipolla rossa marinata, pane fatto in casa con zucca e olio di zucca stiriano

KAISER – DELICACIES SERVED ON A WOODEN BOARD

Pata negra – Iberian ham, white bacon, duck terrine, apple chutney, local cheese with walnuts, marinated red onion, homemade bread with pumpkin and Styrian pumpkin oil

ДЕЛИКАТЕСЫ НА ДЕРЕВЯННОЙ ДОСКЕ

Pata negra – иберийская ветчина, белый бекон, утиный террин, яблочное чатни, местный сыр с грецкими орехами, маринованный красный лук, домашний хлеб с тыквой и штирийским тыквенным маслом

* A1, A6, A7, A11

TATARSKI BIFTEK PRIPRAVLJEN PRED GOSTOM za dve osebi

39€

VOR DEM GAST ZUBEREITETES TATAR-STEAK für zwei Personen

BISTECCA TATARARE PREPARATA DAVANTI ALL'OSPITE per due persone

STEAK TATAR PREPARED BEFORE THE GUEST for two people

СТЕЙК ТАТАРСКИЙ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ ПЕРЕД ГОСТЕМ, на двоих

* A1, A3, A6, A7, A9, A11

CAPRESE Z PISTACIJEVIM PESTOM, BUFALO MOZARELO, PARADIŽNIKOM, POPEČENIMI PINJOLAMI NA RUKOLI IN DOMAČO KRUHOVO PALČKO

11€

CAPRESE MIT PISTAZIENPESTO, BÜFFELMOZZARELLO, TOMATEN, GERÖSTETEN PINIENKERNEN AUF RUGULA UND HAUSGEMACHTEM BROTSTICK

CAPRESE CON PESTO DI PISTACCHI, MOZZARELLO DI BUFALA, POMODORI, PINOLI TOSTATI SU RUGOLA E GRISSINO FATTO IN CASA

CAPRESE WITH PISTACHIO PESTO, BUFFALO MOZZARELLO, TOMATOES, TOASTED PINE NUTS ON RUGULA AND HOMEMADE BREAD STICK

КАПРЕЗЕ С ФИСТАШКОВЫМ ПЕСТО, МОЦАРЕЛЛО БУФФАЛО, ПОМИДОРАМИ, ПОДЖАРЕННЫМИ КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ НА РУКОЛЕ И ДОМАШНЕМ ХЛЕБЕ

* A1, A4, A6, A7, A11

DIMLJEN LOSOS Z RUKOLO, KAPRAMI, OLIVAMI IN PARMEZANOM

14,9€

GERÄUCHERTER LACHS MIT RUCOLA, KAPERN, OLIVEN UND PARMESAN

SALMONE AFFUMICATO CON RUCOLA, CAPPERI, OLIVE E PARMIGIANO

SMOKED SALMON WITH ARUGULA, CAPERS, OLIVES AND PARMESAN

КОПЧЕНЫЙ ЛОСОСЬ С РУКОГУЛОЙ, КАПЕРСАМИ, ОЛИВКАМИ И ПАРМЕЗАНОМ

* A1, A6, A7, A11



**CESARJEVE SOLATNE UVODNE JEDI / VORSPEISENSALATE /
ANTIPASTI DI VERDURA / SALAD STARTERS / САЛАТЫ**

SOLATNI KROŽNIK – CEZAR S PIŠČANCEM

12,9€

Zelena solata, češnjevi paradiznik, kruhove kocke, majonezni priliv, parmezan

CAESAR SALAD MIT HÄHNCHEN

Blattsalat, Cherrytomaten, Brotwürfel, Mayonnaise-Dressing, Parmesan

INSALATA – CEZAR CON POLLO

Lattuga, pomodorini ciliegini, cubetti di pane, salsa alla maionese, parmigiano

CAESAR SALAD WITH CHICKEN

Lettuce, Cherry tomatoes, Toast, Parmesan, Mayonnaise – Dressing

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ

латук, помидоры черри, тосты, пармезан, майонезная заправка

** A1, A3, A5, A6, A7, A8, A9, A11*

SOLATNI KROŽNIK – CEZAR S HOBOTNICO ALI GAMBERI

15,9€

Zelena solata, češnjevi paradiznik, kruhove kocke, majonezni priliv, parmezan

CAESAR SALAD MIT OCTOPUS ODER GARNELEN

Blattsalat, Cherrytomaten, Brotwürfel, Mayonnaise-Dressing, Parmesan

INSALATA – CEZAR CON POLPO O GAMBERI

Lattuga, pomodorini ciliegini, cubetti di pane, salsa alla maionese, parmigiano

CAESAR SALAD WITH OCTUPUS OR GAMBERS

Lettuce, Cherry tomatoes, Toast, Parmesan, Mayonnaise – Dressing

ЦЕЗАРЬ С ОСЬМИНОГОМ ИЛИ ГАМБЕРЫ

латук, помидоры черри, тосты, пармезан, майонезная заправка

**A1, A2, A3, A5, A6, A7, A8, A9, A11, A13*

SEZONSKA SOLATA / SALAT DER SAISON /

6,5€

INSALATA DI STAGIONE / SEASONAL SALAD / СЕЗОННЫЕ САЛАТЫ

** A11*

**JUHE / SUPPEN /
ZUPPE / SOUPS / СУП**

GOVEJA JUHA Z GOVEDINO, KORENJEM IN PRIKUHO

5,5€

RINDSUPPE MIT RINDFLEISCH, MÖHREN UND BEILAGE

BRODO DI MANZO CON CARNE, CAROTE E CONTORNO COTTO

BEEF SOUP WITH BEEF MEAT, CARROT AND PASTA

ГОВЯЖИЙ БУЛЬОН С ГОВЯДИНО, МОРКОВЬЮ И МАКАРОНАМИ

**A1, A6, A8, A11*

DNEVNO SVEŽA SISSY JUHA

5,5€

SISSY-SUPPE, TÄGLICH FRISCH

ZUPPA SISSY DEL GIORNO

DAILY FRESH SISSY SOUP

СВЕЖИЙ СУП ОТ SISSY

** A1, A6, A11*

DOMAČA GOBOVA JUHA S SMETANOVO JERPICO 7,5€
HAUSGEMACHTE PILZSUPPE MIT SAHNE JERPICA
ZUPPA DI FUNGHI FATTA IN CASA CON CREMA JERPICA
HOMEMADE MUSHROOM SOUP WITH CREAM JERPICA
ДОМАШНИЙ ГРИБНОЙ СУП С КРЕМОМ JERPICA

*A1, A6, A11

TOPLE PREDJEDI / WARME VORSPEISEN /
PRIMI PIATTI / WARM STARTERS / ТЕПЛЫЙ АПЕРИТИВ

NJOKI S PIŠČANCEM V SMETANI 15€
GNOCCHI MIT HUHN IN CREME
GNOCCHI CON POLLO IN CREMA
GNOCCHI WITH CHICKEN IN CREAM
НЬОККИ С КУРИЦЕЙ В СЛИВКАХ

* A1, A3, A6, A11

ISTRSKI FUŽI Z TARTUFI IN PARMEZANOM 17€
ISTRISCHE „FUŽI“ (NUDELN) MIT TRUFFELN UND PARMESAN
FUJI ISTRIANI CON TARTUFI E PARMIGIANO
ISTRIAN FUSI WITH TRUFFLES AND PARMESAN
ИСТРИЙСКАЯ ФУДЖИ С ТРЮФЕЛЯМИ И ПАРМЕЗАНОМ

* A1, A2, A3, A4, A5, A6, A11

ARBORIO RIŽOTA Z JURČKI 15€
ARBORIO - RISOTTO MIT STEINPILZEN
RISOTTO ARBORIO CON PORCINI
RISOTTO ARBORIO WITH PORCINI
АРБОРИО РИЗОТТО С ЦУРКОМ

* A1, A3, A5, A6, A11

RIBE IN RAKI / FISCH UND KREBSE /
SECONDI DI PESCE E CROSTACEI / FISH AND CRABS / РЫБА И РАКОВЫЕ

KROŽNIK MORSKIH DOBROT 27€
(file brancina, hubotnica na žaru z rakci na pireju od zelene in juliene zelenjavo)
MEERESFRÜCHTELLER
(Wolfsbarschfilet, gegrillter Oktopus mit Krabben auf Selleriepüree und Julienne-Gemüse)
PIATTO DI FRUTTI DI MARE
(filetto di branzino , polpo alla griglia con granchi su purea di sedano e julienne di verdure)
SEAFOOD PLATE
(seabass filet, grilled octopus with crabs on celery purée and julienned vegetables)
ТАРЕЛКА МОРЕПРОДУКТОВ
(филе сибаса, осьминог на гриле с крабами на пюре из сельдерея и овощной соломкой)

* A1, A2, A3, A6, A11, A13

FILE BRANCINA ALI FILE ORADE Z JULIENE ZELENJAVO IN OCVRTIM KROMPIRČKOM 30€
WOLFSBARSCHFILET MIT JULIENE-GEMÜSE UND BRATKARTOFFELN
FILETTO DI BRANZINO O FILETTO DI ORATA CON VERDURE JULIENE E PATATE FRITTE
BASS FILLET OR BREAM FILLET WITH JULIENE VEGETABLES AND FRIED POTATOES
ФИЛЕ БАСА ИЛИ ЛЕЩА С ЖУЛЬЕНАМИ ОВОЩЕЙ И ЖАРеным КАРТОФЕЛЕМ

* A1, A2, A3, A6, A11, A13

FILE LOSOSA Z ROŽMARINOVIM MASLOM, PIRE OD ZELENE IN JULIENE ZELENJAVA 25€
LACHSFILETS MIT ROSMARIN-BUTTER, SELLERIEPÜRE UND JULIENE GEMÜSE
FILETTI DI SALMONE AL BURRO DI ROSMARINO, PURE SEDANO E VERDURE JULIEN
SALMON FILLET WITH ROSEMARY BUTTER, CELERY PURÉE AND JULIEN VEGETABLES
ФИЛЕ ЛОСОСЯ С РОЗМАРИНОВЫМ МАСЛОМ, ЗЕЛЕННЫМИ ПУРЕСАМИ И СМЕШАННЫМИ
ОВОЩАМИ

* A1, A6, A11

POLNJENI LIGNJI Z MOZZARELLO, GAMBERI IN LOVKAMI PO MEDITERANSKO 19€
MITTELMEER GEFÜLLTER TINTENFISCH MIT MOZZARELLA, GARNELEN UND TENTAKELN
CALAMARI RIPIENI ALLA MEDITERRANEA CON MOZZARELLA, GAMBERI E TENTACOLI
MEDITERRANEAN STUFFED SQUID WITH MOZZARELLA, SHRIMPS AND TENTACLES
СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЕ КАЛЬМАРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ С МОЦАРЕЛЛОЙ, КРЕВЕТКАМИ И
ЩУПАЦАМИ

* A1, A2, A3, A6, A11, A13

MESNE JEDI / FLEISCHSPEISEN /
SECONDI DI CARNE / *MEAT DISHES* / МЯСНЫЕ БЛЮДА

KAISER KROŽNIK MESNIH DOBROT 25€
(telečji hrbet v kaprni omaki, file piščanca ovit v panceto, ocvrt krompirček in zelenjava z žara)

KAISER-FLEISCHTELLER

(Kalbsrücken in Kapernsauce, Hähnchenfilet im Pancettamantel, Bratkartoffeln und Grillgemüse)

PIATTO DI CARNE KAISER

(lombo di vitello in salsa di capperi, filetto di pollo avvolto nella pancetta, patate fritte e verdure grigliate)

KAISER MEAT PLATE

(veal rack in caper sauce, chicken fillet wrapped in pancetta, fried potatoes and grilled vegetables)

КАЙЗЕР МЯСНАЯ ТАРЕЛКА - (телячья корейка в соусе из каперсов, куриное филе в панчетте, жареный картофель и воши гриль)

* A1, A6, A9, A11

SUHO ZORJEN ARGENTINSKI STEAK NA ŽARU S KONJAK OMAKO, JULIEN ZELENJAVO IN SKUTINI ŠTRUKLJI 32€

GEREIFTER ARGENTINISCHER STEAK MIT COGNAC SAUCE, JULIEN-GEMÜSE UND TOPFENSTRUDELN

BISTECCA ARGENTINA STROPATA ALLA GRIGLIA CON SALSA AL COGNAC, VERDURE JULIEN, STRUCCOLI AL FORMAGGIO

GRILLED RIPPED ARGENTINE STEAK WITH COGNAC SAUCE, JULIEN VEGETABLES AND ŠTRUKLJI WITH CHEESE FILLING

ЖАРЕНЫЙ НА ГРИЛЬ АРГЕНТИНСКИЙ СТЕЙК С КОНЬЯЧНЫМ СОУСОМ, ЖУЛЬЕН ОВОЩАМИ И СЫРНЫМИ СТРУКЛИ

* A1, A3, A6, A9, A11

BIFTEK V POPROVI OMAKI, PIRE KROMPIR S TARTUFI IN LOKALNI DOMAČI SIR NA ŽARU 35€
STEAK IN PFEFFERSAUCE, KARTOFFELPÜREE MIT TRÜFFELN UND LOKALER HAUSGEMACHTER GRILLKÄSE

BISTECCA IN SALSA AI PEPERONI, PURÈ DI PATATE AL TARTUFO E FORMAGGIO LOCALE ALLA GRIGLIA FATTO IN CASA

STEAK IN PEPPER SAUCE, MASHED POTATOES WITH TRUFFLES AND LOCAL HOMEMADE GRILLED CHEESE

СТЕЙК В ПЕРЕЧНОМ СОУСЕ, КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ТРЮФЕЛЯМИ И МЕСТНЫМ ДОМАШНИМ СЫРОМ НА ГРИЛЕ

* A1, A6, A8, A9, A11

<p>TELEČJA TAGLIATA NA ŽARU NA RUKOLI Z PEKORINO SIROM IN ČEŠNJEVIM PARADIŽNIKOM</p> <p><i>GEGRILLTE TAGLIATA VOM KALB AUF RUCKULA MIT PECORONI-KÄSE UND CHERRY-TOMATEN</i> <i>TAGLIATA DI VITELLO ALLA GRIGLIA SU RUCOLA CON PECORINO E POMODORINI</i> <i>GRILLED VEAL TAGLIATA WITH PECORONI CHEESE AND CHERRY TOMATOES</i> ТАЛЬЯТА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ НА ГРИЛЬ С РУКОЛОЙ С СЫРОМ ПЕКОРОНИ И ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ</p> <p style="text-align: center;">*A1, A3, A6, A9, A10, A11</p>	<p>26,5€</p>
<p>SVINJSKI FILE V JURČKOVI OMAKI, OCVRT KROMPIRČEK IN ZELENJAVA Z ŽARA</p> <p><i>SCHWEINEFILET IN STEINPILZE-SAUCE, BRATKARTOFFELN UND GEGRILLTES GEMÜSE</i> FILETTO DI MAIALE IN SALSA AL FUNGI, PATATE FRITTE E VERDURE GRIGLIATE <i>PORK FILLET IN MUSHROOMS SAUCE, FRIED POTATOES AND GRILLED VEGETABLES</i> СВИНОЕ ФИЛЕ В ГРИБНОМ СОУСЕ, ЖАРЕНЬИЙ КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ НА ГРИЛЬ</p> <p style="text-align: center;">* A1, A6, A8, A9, A11</p>	<p>22€</p>
<p>PURANOV DUNAJSKI S POMFRIJEM, ZELENJAVO IN TATARSKO OMAKO</p> <p><i>PUTENSCHNIETZEL NACH WIENER ART MIT POMMES FRITES, GEMÜSE UND TATARENSAUCE</i> SCALOPPINA TURCHIA CON PATATE FRITTE, VERDURE E SALSA TARTARA <i>ESCALOPE TURKEY WIENNA STYLE WITH FRENCH POTATOES, VEGETABLES AND TARTAR SAUCE</i> БЕНСКАЯ ИНДЕЙКА С ФРИ, ОВОЩАМИ И СОУСОМ ТАРТАР</p> <p style="text-align: center;">*A1, A3, A6, A9, A10, A11</p>	<p>15,9€</p>
<p>PIŠČANČJI FILE NA ŽARU S POMFRIJEM, ZELENJAVO IN COCTAIL OMAKO</p> <p><i>GEGRILLTES HÄHNCHENFILET MIT POMMES, GEMÜSE UND COCTAIL-SAUCE</i> FILETTI DI POLLO ALLA GRIGLIA CON PATATE FRITTE, VERDURE E SALSA COCTAIL <i>GRILLED CHICKEN FILLETS WITH FRIES, VEGETABLES AND TARTAR SAUCE</i> КУРИНОЕ ФИЛЕ ГРИЛЬ С ФРИ, ОВОЩАМИ И КОКТЕЙЛЬНЫМ СОУ</p> <p style="text-align: center;">*A1, A3, A6, A9, A10, A11</p>	<p>15,9€</p>
<p>ČIČERIKIN FALAFEL V PARADIŽNIKOVI OMAKI, HUMUS Z MLETO DIMLJENO PAPRIKO</p> <p><i>KICHERERBSEN-FALAFEL IN TOMATENSAUCE, HUMUS MIT GEMAHLENER GERÄUCHERTER PAPRIKA</i> FALAFEL DI CECI IN SALSA DI POMODORO, HUMUS CON PEPE AFFUMICATO MACINATO <i>CHICKPEA FALAFEL IN TOMATO SAUCE, HUMUS WITH GROUND SMOKED PEPPER</i> ФАЛАФЕЛЬ ИЗ НУТА В ТОМАТНОМ СОУСЕ, ХУМУСЕ С МОЛОТЫМ КОПЧЕНЫМ ПЕРЕЦОМ</p> <p style="text-align: center;">*A5, A7, A8, A11</p>	<p>15,9€</p>
<p>PRILOGE:</p> <p>KROMPIRJEV PIRE, ZELIŠČNI KROMPIR, ŠIROKI REZANCI, RIŽ, KORUZNA POLENTA, AJDOVI ŽGANCİ Z OCVIRKI, ZELENJAVA NA ŽARU</p> <p><i>BEILAGEN: KARTOFFELPÜREE, KRÄUTERKARTOFFELN, BANDNUDELN, MAIS- STERZ, BUCHWEIZEN – STERZ, GRILLGEMÜSE</i> CONTURNI: PURE DE PATATE, PATATE ALLE ERBE, PAPPARDELLE, POLENTA DI MAIS, GRANO SARACENO CON LARDO FRITTO, VERDURE ALLA GRIGLIA <i>SIDE DISHES: MASHED POTATO, HERB POTATO, PAPPARDELLE PASTA, POLENTA, BUCKWHEAT MUSH WITH CRUCKLINGS, GRILLED VEGETABLES</i> КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ, КАРТОФЕЛЬ С ЗЕЛЕНЬЮ, ЛАПША ПАППАРДЕЛЛЕ, КУКУРУЗНАЯ ПОЛЕНТА, ОВОЩИ НА ГРИЛЕ, ГРЕЧЕВЬИЕ ГРИЛЬИ И ЧИПСЫ</p>	<p>6€</p>
<p>NA VAŠO ŽELJO LAHKO NAROČITE TRŽAŠKO OMAKO, TATARSKO OMAKO, MAJONEZO, KETCHAP, GORČICA, OLIVE, DIVJE KAPRE, SLADKA KORUZA, PARMEZAN</p> <p><i>AUF WUNSCH KÖNNEN SIE BESTELLEN: TRIESTER SAUCE, TATARSAUCE, MAYONNAISE, SENF, KETCHUP, OLIVEN WILDE KAPERN, ZUCKERMAIS, PARMESAN</i> SU RICHIESTA, E POSSIBILE ORDINARE SALSA TRIESTINA, SALSA TARTARA, MAIONESE, KETCHUP, SENAPE, OLIVE, CAPPERI SELVATICI, MAIS DOLCE, PARMIGIANO</p>	

YOU CAN ALSO ORDER GARLIC AND PARSLEY DRESSING, TATAR SAUCE, MAYONNAISE, MUSTERD, KETCHUP, OLIVES, WILD CAPERS, SWEET CORN, PARMESAN
ДОПОЛНИТЕЛЬНО В НАЛИЧИИ ЧЕСНОЧНО-ПЕТРУШЕЧНЫЙ СОУС, СОУС «ТАРТАР», МАЙОНЕЗ, ГОРЧИЦА, КЕТЧУП, ОЛИВКИ, КАПЕРСЫ, СЛАДКАЯ КУКУРУЗА, ПАРМЕЗАН

**SLADICE / DESSERTS /
DOLCI / DESSERTS / ДЕСЕРТЫ**

JABOLKO KAISER 8,5€

APFEL KAISER
MELA KAISER
APPLE KAISER
ЯБЛОЧНЫЙ КАЙЗЕР

* A1, A3, A4, A6, A7, A11

SLADKA SISSY PREGREHA 7,8€

(beli in črni mus, čokoladna zemlja, sveže sadje, sladoled)

SISSYS SÜSSE SÜNDE

(weißes und dunkles Mousse, Schokoladenerde, frisches Obst, Eis)

DOLCE PECCAMINOSO DI SISSY

(mousse bianca e nera, tortino al cioccolato, frutta fresca, gelato)

SWEET SISSY'S SIN

(white and dark mousse, chocolate soil, fresh fruit, ice cream)

«СЛАДКИЙ ГРЕХ» ОТ SISSY

(белый и темный мусс, шоколад молотый, свежие фрукты, мороженое)

* A1, A3, A4, A6

ČOKOLADNI SOUFLE S KANDIRANO POMARANČO 11€

SCHOKOLADENSOUFFLÉ MIT KANDIERTER ORANGE

SOUFFLE AL CIOCCOLATO CON ARANCE CANDITE

CHOCOLATE SOUFFLE WITH CANDIED ORANGE

ШОКОЛАДНОЕ СУФЛЕ С ЗАСАХАРЕННЫМИ АПЕЛЬСИНАМИ

* A1, A3, A6, A7, A11

HIŠNI JABOČNI ZAVITEK Z VANILIJEVIM SLADOLEDOM IN KARAMELNO OMAKO 6,9€

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL MIT VANILLEEIS UND KARAMELL-SAUCE

ROTOLO DI MELE FATTO IN CASA CON GELATO ALLA VANIGLIA E SALSA AL CARMELLO

HOUSE SPECIAL APPLE STRUDEL WITH VANILLA ICE CREAM AND CARAMEL SAUCE

ДОМАШНИЙ ЯБЛОЧНЫЙ РУЛЕТ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ И КАРАМЕЛЬНЫМ СОУСОМ

* A1, A3, A6, A11



ALERGENI / ALLERGENE / ALLIMENTARI / ALLERGENI / АЛЛЕРГЕНЫ

A1-GLUTEN- VSE ŽITO (PIRA, PŠENICA, RIŽ, OVES)

A1-GLUTEN ALLE GETREIDEARTEN (DINKEL, WEIZEN, REIS, HAFER)
A1-GLUTINE- TUTTI I CEREALI (FARRO, GRANO, RISO, AVENA)
A1-GLUTEN- ALL GRAIN (SEELET, WHEAT, RICE, OATS)
A1-ГЛЮТЕН - ВСЕ ЗЛАКОВЫЕ (ПОЛБА, ПШЕНИЦА, РИС, ОБЕС)

A3-JAJCA IN IZDELKI

A3-EIER UND PRODUKTE MIT EIERN
A3-UOVA E PRODOTTI
A3-EGGS AND PRODUCTS
A3-ЯЙЦА И ЯЙЦЕСОДЕРЖАЩИЕ

A5-SOJA IN IZDELKI

A5-SOJA UND SOJAPRODUKTE
A5-SOIA E PRODOTTI
A5-SOY AND PRODUCTS
A5-СОЯ И СОЕСОДЕРЖАЩИЕ

A7-OREŠČKI

A7-NÜSSE
A7-NOCCIOLINE
A7-NUTS
A7-ОРЕХИ

A9-GORČIČNO SEME

A9-SENFSAAMEN
A9-SEMI DI SENAPE
A9-MUSTARD SEED
A9-ГОРЧИЧНОЕ СЕМЯ

A11-ŽVEPLOV DIOKSID IN SULFITI (KONZERVANSI, NAHAJO SE V SUHEM SADJU, KISU, VINU, SADNIH IN ZELENJAVNIH PIJAČAH)

A11-SCHWEFELDIOXID UND SULFITE (KONSERVIERUNGSSOFFE; BEFINDEN SICH IN TROCKENOBST, ESSIG, WEIN, OBST- UND GEMÜSEGETRÄNKEN)
A11-ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (CONSERVANTI, SI TROVANO NELLA FRUTTA SECCA, NELL'ACETO, NEL VINO, NELLE BIBITE O SPREMUDE DI FRUTTA E VERDURA)
A11-SULFUR DIOXIDE AND SULPHITE (PRESERVATIVES CONTAINED IN DRIED FRUITS, VINEGAR, WINE, FRUIT AND VEGETABLE BEVERAGES)
A11-ДИОКСИД СЕРЫ И СУЛЬФИТЫ (КОНСЕРВАНТЫ, СОДЕРЖАЩИЕСЯ В СУШЕНЫХ ФРУКТАХ, УКСУСЕ, ВИНЕ, ФРУКТОВЫХ И ОВОЩНЫХ НАПИТКАХ)

A2-RAKI (RAKI, ŠKAMPI, KOZICE)

A2-KREBSE (KREBSE, SCAMPI, GARNELEN)
A2-GAMBERI (GRANCHI, SCAMPI, GAMBERETTI)
A2-CRABIES (CRABIES, SHRIMPS)
A2-РАКООБРАЗНЫЕ (РАКИ, КРЕВЕТКИ)

A4-ARAŠIDI

A4-ERDNÜSSE
A4-ARACHIDI
A4-PEANUTS
A4-АРАХИС

A6-MLEKO IN MLEČNI IZDELKI

A6-MILCH UND MILCHPRODUKTE
A6-LATTE E PRODOTTI CASEARI
A6-MILK AND DAIRY PRODUCTS
A6-МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

A8-ZELENA (STEBLO, LISTI, GOMOLJ)

A8-SELLERIE (STÄNGEL, BLÄTTER, KNOLLE)
A8-SEDANO (GAMBO, FOGLIE, TUBERO)
A8-CELERY (STEM, LEAVES, TUBE)
A8-ЗЕЛЕНЬ (СТЕБЛИ, ЛИСТЬЯ, КЛУБНИ)

A10-SEZAMOVO SEME

A10-SESAMSAMEN
A10- SEMI DI SESAMO
A10-SESAME SEED
A10-КУНЖУТНОЕ СЕМЯ

A12-VOLČJI BOB

A12-LUPINEN
A12-LUPINO
A12-LUPIN
A12-ЛЮПИН

A13-MENKUŽCI (HOBOTNICA, LIGNJI, SIPE, ŠKOLJKE)

A13-WEICHTIERE (TINTENFISCH, CALAMARI, SEPIEN, MUSCHELN)
A13-MOLLUSCHI (POLIPO, CALAMARI, SEPIE, CONCHIGLIE, MITILI)
A13-MOLLUSCS (OCTOPUS, SQUID, SCULPTURES, SHELLS)
A13-МОЛЛЮСКИ (ОСЬМИНОГИ, КАЛЬМАРЫ, КАРАКАТИЦА, МИДИИ)



Slovenski pridelovalci in predelovalci hrane ter trgovci se zavedajo, da je jasna informacija o izvoru surovin za potrošnika zelo pomembna. Prepoznavanje v Sloveniji pridelanih in predelanih kakovostnih proizvodov je lažje tudi zaradi sheme kakovosti »izbrana kakovost«.

Slowenische Lebensmittelproduzenten, -verarbeiter und -händler sind sich bewusst, dass klare Informationen über die Herkunft der Rohstoffe für den Verbraucher sehr wichtig sind. Auch die Anerkennung von in Slowenien hergestellten und verarbeiteten Qualitätsprodukten ist dank des Qualitätsschemas „ausgewählte Qualität“ einfacher.

I produttori, trasformatori e commercianti alimentari sloveni sanno che per il consumatore è molto importante avere informazioni chiare sull'origine delle materie prime. Anche riconoscere i prodotti di qualità prodotti e trasformati in Slovenia è più semplice grazie al sistema di qualità "qualità scelta".

Slovenian food producers and processors and traders are aware that clear information about the origin of raw materials is very important for the consumer. Recognizing quality products produced and processed in Slovenia is also easier thanks to the "chosen quality" quality scheme.

Словенские производители, переработчики и торговцы продуктами питания осознают, что ясная информация о происхождении сырья очень важна для потребителя. Признавать качественную продукцию, произведенную и переработанную в Словении, также легче благодаря схеме качества «выбранное качество».