



RESTAVRACIJA
KAISER
ROGAŠKA

JEDILNI LIST

SPEISEKARTE

MENÙ

MENU

МЕНЮ

Cenik jedi velja od 29.6.2024. Vse cene vsebujejo DDV!

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

JESENSKI DEGUSTACIJSKI MENU

HERBST-DEGUSTATIONSMENÜ

MENÙ DEGUSTAZIONE AUTUNNO

AUTUMN TASTING MENU

ОСЕНЬ ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ



Kročnik lokalnih dobrot (hišna terina, domača budjola, lokalni mladi sir)

Ein Teller mit lokalen Köstlichkeiten (hausgemachte Terrine, Budjola, lokaler junger Käse)

Un piatto di prelibatezze locali (terrina fatta in casa, budjola fatta in casa, formaggio giovane locale)

A plate of local delicacies (homemade terrine, homemade budjola, local young cheese)

Тарелка местных деликатесов (домашний террин, домашняя буджолола, местный молодой сыр)

Kremna juha iz muškate buče in karameliziranimi bučnimi semeni

Cremige Butternusskürbissuppe mit karamellisierten Kürbiskernen

Zuppa cremosa di zucca con semi di zucca caramellati

Creamy pumpkin soup with caramelized pumpkin seeds

Сливочный тыквенный суп с карамелизованными тыквенными семечками

Opečeni jurčki z mladim sirom na steljici rukole

Gebratene Steinpilze mit jungem Käse auf Rucolabett

Funghi porcini arrostiti con formaggio giovane su letto di rucola

Roasted porcini mushrooms with young cheese on a bed of arugula

Жареные белые грибы с молодым сыром на подушке из рукколы

Jelenov file v brusnični omaki, domači bučni štruklji, popečena hruška

Hirschfilet in Preiselbeersauce, hausgemachte Kürbistopfstrudeln, geröstete Birne

Filetto di cervo in salsa di mirtilli rossi, struklji di zucca fatti in casa, pere arrostate

Deer fillet in cranberry sauce, homemade pumpkin cottage cheese dumplings, roasted pear

Филе оленя в клюквенном соусе, домашние тыквенные штрукли, жареная груша

Jesenska sladka kostanjeva pripoved

Herbstliche Kastaniengeschichte

Racconto autunnale di castagne dolci

Autumn sweet chestnut tale

Осенняя сказка о сладком каштане

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: 40€ /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: 50€ /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

**PONUDBA JESENSKIH JEDI/ ANGEBOT AN HERBSTGERICHTEN/
OFFERTA PIATTI AUTUNNI/ OFFER OF AUTUMN DISHES/ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОСЕНЬ БЛЮД**

Kročnik lokalnih dobrot (hišna terina, domača budjola, lokalni mladi sir) <i>Ein Teller mit lokalen Köstlichkeiten</i> <i>(hausgemachte Terrine, hausgemachtes Budjola, lokaler junger Käse)</i> Un piatto di prelibatezze locali <i>(terrina fatta in casa, budjola fatta in casa, formaggio giovane locale)</i> <i>A plate of local delicacies</i> <i>(homemade terrine, homemade budjola, local young cheese)</i> Тарелка местных деликатесов <i>(домашний террин, домашняя буджола, местный молодой сыр)</i> * A1, A4, A5, A6, A7, A9, A10, A11	11€
Kraljeva solata s pršutom, feta sirom, suhimi paradizniki, rukolo in mandlji <i>Königlicher Salat mit Prosciutto, Feta-Käse, getrockneten Tomaten, Rucola und Mandeln</i> Insalata reale con prosciutto, feta, pomodori secchi, rucola e mandorle <i>Royal salad with prosciutto, feta cheese, sun-dried tomatoes, arugula and almonds</i> Королевский салат с прошутто, сыром фета, вялеными томатами, рукколой и миндалем * A1, A6, A7, A8, A9, A10, A11	12,90€
Kremna juha iz muškatne buče in karameliziranimi bučnimi semeni <i>Cremige Butternusskürbissuppe mit karamellisierten Kürbiskernen</i> <i>Zuppa cremosa di zucca con semi di zucca caramellati</i> <i>Creamy pumpkin soup with caramelized pumpkin seeds</i> Сливочный тыквенный суп с карамелизованными тыквенными семечками * A1, A5, A6, A10	6,50€
Opečeni jurčki z mladim sirom na steljici rukole <i>Gebratene Steinpilze mit jungem Käse auf Rucolabett</i> <i>Funghi porcini arrostiti con formaggio giovane su letto di rucola</i> <i>Roasted porcini mushrooms with young cheese on a bed of arugula</i> Жареные белые грибы с молодым сыром на подушке из рукколы * A6	13€
File postrvi v koruzni srajčki, bučni pire, zelenjavno nabodalo <i>Forellenfilet im Maishemd, Kürbispüree, Gemüsespieß</i> Filetto di trota in camicia di mais, purea di zucca, spiedino di verdure <i>Trout fillet in a corn shirt, pumpkin puree, vegetable skewer</i> Филе форели в кукурузной рубашке, тыквенное пюре, овощной шашлык * A6, A8	19€
Rumpsteak v porto omaki, ajdova kaša z jurčki, opečene bučke <i>Rumpsteak in Portweinsauce, Buchweizenbrei mit Steinpilzen, geröstete Zucchini</i> Bistecca in salsa di porto, polenta di grano saraceno con funghi porcini, zucchini arrostiti <i>Rumpsteak in port sauce, buckwheat porridge with porcini mushrooms, roasted zucchini</i> Ромштекс в портвейне, гречневая каша с белыми грибами, жареные кабачки * A1, A11	35€

Jelenov file v brusnični omaki, domači bučni štruklji, popečena hruška

35€

Hirschfilet in Preiselbeersauce, hausgemachte Kürbistopfenstrudeln, geröstete Birne

Filetto di cervo in salsa di mirtilli rossi, struklji di zucca fatti in casa, pere arrostate

Deer fillet in cranberry sauce, homemade pumpkin cottage cheese dumplings, roasted pear

Филе оленя в клюквенном соусе, домашние тыквенные шtrukли, жареная груша

* A1, A3, A6, A11

Jesenska sladka kostanjeva pripoved

6,50€

Herbstliche Kastaniengeschichte

Racconto autunnale di castagne dolci

Autumn sweet chestnut tale

Осенняя сказка о сладком каштане

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



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, фромидоры, 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, lokalni 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 BROTSSTICK

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 БУФАЛО, 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, češnjev paradižnik, 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, češnjev 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

<p>ISTRSKI FUŽI Z TARTUFI IN PARMEZANOM <i>ISTRISCHE „FUŽI“ (NUDELN) MIT TRUFFELN UND PARMESAN</i> FUJI ISTRIANI CON TARTUFI E PARMIGIANO <i>ISTRIAN FUSI WITH TRUFFLES AND PARMESAN</i> ИСТРИЙСКАЯ ФУДЖИ С ТРЮФЕЛЯМИ И ПАРМЕЗАНОМ * A1, A2, A3, A4, A5, A6, A11</p>	<p>17€</p>
<p>ARBORIO RIŽOTA Z JURČKI <i>ARBORIO - RISOTTO MIT STEINPILZEN</i> RISOTTO ARBORIO CON PORCINI <i>RISOTTO ARBORIO WITH PORCINI</i> АРБОРИО РИЗОТТО С ЦУРКОМ * A1, A3, A5, A6, A11</p>	<p>15€</p>
<p>RIBE IN RAKI / FISCH UND KREBSE / SECONDI DI PESCE E CROSTACEI / <i>FISH AND CRABS</i> / РЫБА И РАКОВЫЕ</p>	
<p>KROŽNIK MORSKIH DOBROT (file brancina, hubotnica na žaru z rakci na pireju od zelene in juliene zelenjavo) <i>MEERESFRÜCHTELLER</i> <i>(Wolfsbarschfilet, gegrillter Oktopus mit Krabben auf Selleriepüree und Julienne-Gemüse)</i> PIATTO DI FRUTTI DI MARE <i>(filetto di branzino , polpo alla griglia con granchi su purea di sedano e julienne di verdure)</i> SEAFOOD PLATE <i>(seabass filet, grilled octopus with crabs on celery purée and julienned vegetables)</i> ТАРЕЛКА МОРЕПРОДУКТОВ (филе сибаса, осьминог на гриле с крабами на пюре из сельдерея и овощной соломкой) * A1, A2, A3, A6, A11, A13</p>	<p>27€</p>
<p>FILE BRANCINA ALI FILE ORADE Z JULIENE ZELENJAVO IN OCVRTIM KROMPIRČKOM <i>WOLFSBARSCHFILET MIT JULIENE-GEMÜSE UND BRATKARTOFFELN</i> FILETTO DI BRANZINO O FILETTO DI ORATA CON VERDURE JULIENE E PATATE FRITTE <i>BASS FILLET OR BREAM FILLET WITH JULIENE VEGETABLES AND FRIED POTATOES</i> ФИЛЕ БАСА ИЛИ ЛЕЩА С ЖУЛЬЕНАМИ ОВОЩЕЙ И ЖАРеныМ КАРТОФЕЛЕМ * A1, A2, A3, A6, A11, A13</p>	<p>30€</p>
<p>FILE LOSOSA Z ROŽMARINOVIM MASLOM, PIRE OD ZELENE IN JULIENE ZELENJAVA <i>LACHSFILETS MIT ROSMARIN-BUTTER, SELLERIEPÜRE UND JULIENE GEMÜSE</i> FILETTI DI SALMONE AL BURRO DI ROSMARINO, PURE SEDANO E VERDURE JULIEN <i>SALMON FILLET WITH ROSEMARY BUTTER, CELERY PURÉE AND JULIEN VEGETABLES</i> ФИЛЕ ЛОСОСЯ С РОЗМАРИНОВЫМ МАСЛОМ, ЗЕЛеныМИ ПУРЕСАМИ И СМЕШАННЫМИ ОВОЩАМИ * A1, A6, A11</p>	<p>30€</p>
<p>POLNJENI LIGNJI Z MOZZARELLO, GAMBERI IN LOVKAMI PO MEDITERANSKO <i>MITTELMEER GEFÜLLTER TINTENFISCH MIT MOZZARELLA, GARNELEN UND TENTAKELN</i> CALAMARI RIPIENI ALLA MEDITERRANEA CON MOZZARELLA, GAMBERI E TENTACOLI <i>MEDITERRANEAN STUFFED SQUID WITH MOZZARELLA, SHRIMPS AND TENTACLES</i> СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЕ КАЛЬМАРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ С МОЦАРЕЛЛОЙ, КРЕВЕТКАМИ И ЩУПАЦАМИ * A1, A2, A3, A6, A11, A13</p>	<p>19€</p>

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 овощи 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

ЖАРЕННЫЙ 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

TELEČJA TAGLIATA NA ŽARU NA RUKOLI Z PEKORINO SIROM IN ČEŠNJEVIM PARADIŽNIKOM **29€**

GTEGRILLTE TAGLIATA VOM KALB AUF RUCKULA MIT PECORONI-KÄSE UND CHERRY-TOMATEN

TAGLIATA DI VITELLO ALLA GRIGLIA SU RUCOLA CON PECORINO E POMODORINI

GRILLED VEAL TAGLIATA WITH PECORONI CHEESE AND CHERRY TOMATOES

ТАЛЬЯТА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ НА ГРИЛЬ С РУКОЛОЙ С СЫРОМ ПЕКОРОНИ И ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ

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

SVINJSKI FILE V JURČKOVI OMAKI, OCVRT KROMPIRČEK IN ZELENJAVA Z ŽARA **22€**

SCHWEINEFILET IN STEINPILZE-SAUCE, BRATKARTOFFELN UND GTEGRILLTES GEMÜSE

FILETTO DI MAIALE IN SALSA AL FUNGI, PATATE FRITTE E VERDURE GRIGLIATE

PORK FILLET IN MUSHROOMS SAUCE, FRIED POTATOES AND GRILLED VEGETABLES

СВИНОЕ ФИЛЕ В ГРИБНОМ СОУСЕ, ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ НА ГРИЛЬ

* A1, A6, A8, A9, A11

PURANOV DUNAJSKI S POMFRIJEM, ZELENJAVO IN TATARSKO OMAKO **15,9€**

PUTENSCHNIETZEL NACH WIENER ART MIT POMMES FRITES, GEMÜSE UND TATARENSAUCE
SCALOPPINA TURCHIA CON PATATE FRITTE, VERDURE E SALSA TARTARA
ESCALOPE TURKEY WIENNA STYLE WITH FRENCH POTATOES, VEGETABLES AND TARTAR SAUCE
ВЕНСКАЯ ИНДЕЙКА С ФРИ, ОВОЩАМИ И СОУСОМ ТАРТАР

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

PIŠČANČJI FILE NA ŽARU S POMFRIJEM, ZELENJAVO IN COCTAIL OMAKO **15,9€**

GEGRILLTES HÄHNCHENFILET MIT POMMES, GEMÜSE UND COCTAIL-SAUCE
FILETTI DI POLLO ALLA GRIGLIA CON PATATE FRITTE, VERDURE E SALSA COCTAIL
GRILLED CHICKEN FILLETS WITH FRIES, VEGETABLES AND TARTAR SAUCE
КУРИНОЕ ФИЛЕ ГРИЛЬ С ФРИ, ОВОЩАМИ И КОКТЕЙЛЬНЫМ СОУ

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

ČIČERIKIN FALAFEL V PARADIŽNIKOVI OMAKI, HUMUS Z MLETO DIMLJENO PAPIRIKO **15,9€**

KICHERERBSEN-FALAFEL IN TOMATENSAUCE, HUMUS MIT GEMAHLENER GERÄUCHERTER PAPIKA

FALAFEL DI CECI IN SALSA DI POMODORO, HUMUS CON PEPE AFFUMICATO MACINATO
CHICKPEA FALAFEL IN TOMATO SAUCE, HUMUS WITH GROUND SMOKED PEPPER
ФАЛАФЕЛЬ ИЗ ЦУТА В ТОМАТНОМ СОУСЕ, ХУМУСЕ С МОЛОТЫМ КОПЧЕНЫМ ПЕРЕЦОМ

*A5, A7, A8, A11

PRILOGE: **6€**

KROMPIRJEV PIRE, ZELIŠČNI KROMPIR, ŠIROKI REZANCI, RIŽ, KORUZNA POLENTA, AJDOVI ŽGANCİ Z OCVIRKI, ZELENJAVA NA ŽARU

BEILAGEN: KARTOFFELPÜREE, KRÄUTERKARTOFFELN, BANDNUDELN, MAIS- STERZ, BUCHWEIZEN – STERZ, GRILLGEMÜSE

CONTURNI: PURE DE PATATE, PATATE ALLE ERBE, PAPPARDELLE, POLENTA DI MAIS, GRANO SARACENO CON LARDO FRITTO, VERDURE ALLA GRIGLIA

SIDE DISHES: MASHED POTATO, HERB POTATO, PAPPARDELLE PASTA, POLENTA, BUCKWHEAT MUSH WITH CRUCKLINGS, GRILLED VEGETABLES

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ, КАРТОФЕЛЬ С ЗЕЛЕНЬЮ, ЛАПША ПАППАРДЕЛЛЕ, КУКУРУЗНАЯ ПОЛЕНТА, ОВОЩИ НА ГРИЛЕ, ГРЕЧЕВЫЕ ГРИЛЬИ И ЧИПСЫ

NA VAŠO ŽELJO LAHKO NAROČITE TRŽAŠKO OMAKO, TATARSKO OMAKO, MAJONEZO, KETCHAP, GORČICA, OLIVE, DIVJE KAPRE, SLADKA KORUZA, PARMEZAN

AUF WUNSCH KÖNNEN SIE BESTELLEN: TRIESTER SAUCE, TATARSAUCE, MAYONNAISE, SENF, KETCHUP, OLIVEN WILDE KAPERN, ZUCKERMAIS, PARMESAN

SU RICHIESTA, È POSSIBILE ORDINARE SALSA TRIESTINA, SALSA TARTARA, MAIONESE, KETCHUP, SENAPE, OLIVE, CAPPERI SELVATICI, MAIS DOLCE, PARMIGIANO

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**

HIŠNA JABOLČNA TORTA 4€

HAUSGEMACHTER APFELKUCHEN
TORTA DI MELE FATTA IN CASA
HOMEMADE APPLE CAKE
ДОМАШНИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ТОРТ

* 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 KAMELNO OMAKO 6,9€

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL MIT VANILLEEIS UND KAREMELL-SAUCE

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

HOUSE SPECIAL APPLE STRUDEL WITH VANILLA ICE CREAM AND CAMEL 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 (KONSERVIERUNGSTOFFE; 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 SPREMUTE 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 СУЩЕНЫХ 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».