RESTAVRACIJA

KAISER

ROGAŠKA

JEDILNI LIST

SPEISEKARTE

MENÙ

MENU

МЕНЮ

Cenik jedi velja od 22.9.2026. Vse cene vsebujejo DDV!

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

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

Krožnik lokalnih dobrot **12,5€**
(divjačinska pašteta z brusnicami, domača budjola, lokalni mlad sir z oreški)
Platte mit regionalen Spezialitäten
*(Wildpastete mit Preiselbeeren, hausgemachte *Budjola*, frischer regionaler Käse mit Nüssen)*
Tagliere di specialità locali
(paté di cervo ai mirtilli rossi, *budjola* artigianale, formaggio fresco locale con noci)
Platter of local delicacies
*(venison pâté with cranberries, homemade *budjola*, local fresh cheese with nuts)*
Ассорти местных деликатесов
(паштет из оленины с клюквой, домашняя бужола, свежий местный сыр с орехами)
* A5, A7, A8, A10, A11, A12

Kraljeva solata s pršutom, feta sirom, suhimi paradižniki, rukolo in mandlji **13,9€**
Königlicher Salat mit Prosciutto, Feta, getrockneten Tomaten, Rucola und Mandeln
Insalata reale con prosciutto crudo, feta, pomodori secchi, rucola e mandorle
Royal salad with prosciutto, feta cheese, sun-dried tomatoes, arugula, and almonds
Королевский салат с прошутто, сыром фета, вялеными томатами, рукколой и миндалем
* A7, A8, A9, A10, A11, A12

Kraljeva solata z burato in mariniranimi suhimi jabolčnimi krhlji **12,9€**
Königlicher Salat mit Burrata und marinierten, getrockneten Apfelscheiben
Insalata reale con burrata e fettine di mela essiccata marinata
Royal salad with burrata and marinated dried apple slices
Королевский салат с бурратой и маринованными ломтиками сушеных яблок
* A7, A8, A9, A10, A11, A12

Bučna juha z bučnim oljem in mandljevimi lističi **5,5€**
Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und Mandelblättchen
Vellutata di zucca con olio di semi di zucca e lamelle di mandorle
Pumpkin soup with pumpkin seed oil and almond flakes
Тыквенный суп с маслом из тыквенных семечек и миндальными лепестками
* A1, A8, A10, A11

Kremna rižota z bučo in gamberi **15€**
Cremiges Kürbis-Garnelen-Risotto
Risotto cremoso alla zucca e gamberi
Creamy pumpkin and shrimp risotto
Сливочное ризотто с тыквой и креветками
* A2, A7, A8

Ramstek v porto omaki z domačimi širokimi rezanci in brusnični čatni **39€**
Rumpsteak in Portweinsauce mit hausgemachten breiten Nudeln und Cranberry-Chutney
Bistecca di scamone in salsa al Porto con tagliatelle fatte in casa e chutney di mirtilli rossi
Rump steak in port wine sauce with homemade wide noodles and cranberry chutney
Рамп-стейк в соусе из портвейна с домашней широкой лапшой и клюквенным чатни
* A1, A3, A10, A12

Telečja tagliatta, ocvrti domači njoki in zelenjavna zloženka **35€**
Kalbs-Tagliata, gebratene hausgemachte Gnocchi und Gemüsegratin
Tagliata di vitello, gnocchi fatti in casa fritti e gratin di verdure
Veal tagliata, fried homemade gnocchi, and vegetable gratin
Тальята из телятины, жареные домашние ньокки и овощной гратен
* A1, A3, A10

Svinjski file v jurčkovi omaki, bučkin muffin in zelenjavna košarica **31€**
Schweinefilet in Steinpilzsoße, Zucchini-Muffin und Gemüsekörbchen
Filetto di maiale in salsa ai funghi porcini, muffin alle zucchine e cestino di verdure
Pork tenderloin in porcini mushroom sauce, zucchini muffin, and vegetable basket
Свиная вырезка в соусе из белых грибов, маффин из цукини и овощная корзинка
* A1, A8, A9, A10, A11

File smuča na žaru, zelenjavni ješprenj in pesin kreker **30€**
Gegrilltes Zanderfilet, Gerstengemüse und Rote-Bete-Cracker
Filetto di lucioperca alla griglia, orzo con verdure e cracker alla barbabietola
Grilled zander fillet, vegetable barley, and beetroot cracker
Филе судака на гриле, перловка с овощами и свекольный крекер
* A1, A4, A10, A11

Karamelni tiramisu **4,5€**
Karamell-Tiramisu
Tiramisù al caramello
Caramel Tiramisu
Карамельный тирамису
* A1, A3, A7, A8

Krostata s štajerskimi jabolki in sladoledom **6,5€**
Steirische Apfeltarte mit Eis
Crostata di mele della Stiria con gelato
Styrian apple tart with ice cream
Штирийский яблочный пирог с мороженым
* A1, A3, A7

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 яйцои 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 TTARARE 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, 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 paradižnik, 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 **30€**
(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)
* A2, A4, A7, A11, A14

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
* A2, A4, A7, A11

FILE LOSOSA Z ROŽMARINOVIM MASLOM, PIRE OD ZELENE IN JULIENE ZELENJAVA **30€**
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, ЗЕЛЕНЫМИ ПУРЕСАМИ И СМЕШАННЫМИ ОВОЩАМИ
* A4, A7

LIGNJI NA ŽARU PO TRŽAŠKO **19€**
GEGRILLTER TINTENFISCH NACH TRISCHE-ART
CALAMARI GRIGLIATI ALLA TRISCHE
GRILLED SQUID TRISCHE STYLE
КАЛЬМАРЫ-ГРИЛЬ В СТИЛЕ ТРИШЕ
* A14

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

KAISER KROŽNIK MESNIH DOBROT **35€**
(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 вощи гриль)
* A1, A6, A9, A11

SUHO ZORJEN ARGENTINSKI STEAK NA ŽARU S KONJAK OMAKO, JULIEN ZELENJAVO IN SKUTINI ŠTRUKLJI **39€**
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 **45€**
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 **35€**
GEGRILLTE 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 **31€**
SCHWEINEFILET IN STEINPILZE-SAUCE, BRATKARTOFFELN UND GEGRILLTES 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, ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ НА ГРИЛЬ
* A1, A6, A8, A9, A11

PURANOV DUNAJSKI S POMFRIJEM, ZELENJAVO IN TATARSKO OMAKO **17,9€**
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, ZELENAVO IN COCTAIL OMAKO **17,9€**
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 PAPRIKO **15,9€**
KICHERERBSEN-FALAFEL IN TOMATENSAUCE, HUMUS MIT GEMAHLENER GERÄUCHERTER PAPRIKA
FALAFEL DI CECI IN SALSA DI POMODORO, HUMUS CON PEPE AFFUMICATO MACINATO
CHICKPEA FALAFEL IN TOMATO SAUCE, HUMUS WITH GROUND SMOKED PEPPER
ФАЛАФЕЛЬ ИЗ НУТА В ТОМАТНОМ СОУСЕ, ХУМУСЕ С МОЛОТЫМ КОПЧЕНЫМ ПЕРЕЦОМ
*A5, A7, A8, A11

PRILOGE: **6€**
KROMPIRJEV PIRE, ZELIŠČNI KROMPIR, ŠIROKI REZANCI, RIŽ, KORUZNA POLENTA, AJDOVI ŽGANCI 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, E 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 KARAMELNO OMAKO **6,9€**
HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL MIT VANILLEEIS UND KARAMELL-SAUCE
ROTOLO DI MELE FATTO IN CASA CON GELATO ALLA VANIGLIA E SALSA AL CARAMELLO
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, ОВЕС)

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

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

A4-RIBE IN PROIZVODI IZ NJIH
A4-FISCH UND FISCHPRODUKTE
A4-PESCE E PRODOTTI ITTICI
A4-FISH AND FISH PRODUCTS
A4-РЫБА И РЫБНЫЕ ПРОДУКТЫ

A5-ARAŠIDI
A4-ERDNÜSSE
A4-ARACHIDI
A4-PEANUTS
A4-АРАХИС

A6-SOJA IN IZDELKI
A5-SOJA UND SOJAPRODUKTE
A5-SOIA E PRODOTTI
A5-SOY AND PRODUCTS
A5-СОЯ И СОЕСОДЕРЖАЩИЕ

A7-MLEKO IN MLEČNI IZDELKI
A6-MILCH UND MILCHPRODUKTE
A6-LATTE E PRODOTTI CASEARI
A6-MILK AND DAIRY PRODUCTS
A6-МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

A8-OREŠČKI
A7-NÜSSE
A7-NOCCIOLINE
A7-NUTS
A7-ОРЕХИ

A9-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-GORČIČNO SEME
A9-SENFSAMEN
A9-SEMI DI SENAPE
A9-MUSTARD SEED
A9-ГОРЧИЧНОЕ СЕМЯ

A12-ŽVEPLOV DIOKSID IN SULFITI (KONZERVANSI, NAHAJO SE V SUHEM SADJU, KISU, VINU, SADNIH IN ZELENJAVNIH PIJAČAH)
A11-SCHWEFELDIOXID UND SULFITE (KONSERVIERUNGSSTOFFE; 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)

A11-SEZAMOVO SEME
A10-SESAMSAMEN
A10- SEMI DI SESAMO
A10-SESAME SEED
A10-КУНЖУТНОЕ СЕМЯ

A13-VOLČJI BOB
A12-LUPINEN
A12-LUPINO
A12-LUPIN
A12-ЛЮПИН

A14-MEHKUŽCI (HOBOTNICA, LIGNJI, SIPE, ŠKOLJKE)
A13-WEICHTIERE (TINTENFISCH, CALAMARI, SEPIEN, MUSCHELN)
A13-MOLLUSCHI (POLIPO, CALAMARI, SEPPIE, 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».