



RESTAVRACIJA  
KAISER  
ROGAŠKA

# JEDILNI LIST

*SPEISEKARTE*

MENÙ

*MENU*

МЕНЮ

Cenik jedi velja od 20.3.2025. Vse cene vsebujejo DDV!

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

## DEGUSTACIJSKI MENU

DEGUSTATIONSMENÜ

MENÙ DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ



### **Krožnik lokalnih dobrot (divjačinska pašteta, domača salama, lokalni mlad sir in špargljeva solata)**

*Ein Teller mit lokalen Köstlichkeiten*

*(Hirschkastete, hausgemachte Salami, einheimischer junger Käse und Spargelsalat)*

Un piatto di prelibatezze locali

*(patè di cervo, salame fatto in casa, formaggio giovane locale e insalata di asparagi)*

*A plate of local delicacies (venison pate, homemade salami, local young cheese and asparagus salad)*

Тарелка местных деликатесов

*(паштет из оленины, домашняя салями, местный молодой сыр и салат из спаржи)*

\*\*\*\*

### **Špargljeva kapučino juha z dehidrirano jagodo**

*Spargel-Cappuccino-Suppe mit getrockneten Erdbeeren*

Zuppa cappuccino di asparagi con fragole disidratate

*Asparagus Cappuccino Soup with Dehydrated Strawberry*

Суп-капучино из спаржи и сушеной клубники

\*\*\*\*

### **Tortelini z ricotta in špinačo na špargljevi kremi in parmezanovo liziko**

*Tortellini mit Ricotta und Spinat auf Spargelcreme und Parmesan-Lutscher*

Tortellini di ricotta e spinaci su crema di asparagi e lecca-lecca di parmigiano

*Tortellini with ricotta and spinach on asparagus cream and parmesan lollipop*

Тортеллини с рикоттой и шпинатом на креме из спаржи и леденце на палочке с пармезаном

\*\*\*\*

### **Svinjski file v temni omaki z mladim kuhanim krompirjem na maslu in šparglji na žaru**

*Schweinefilet in dunkler Soße mit neuen Salzkartoffeln in Butter und gegrilltem Spargel*

*Gemüsekorb*

Filetto di maiale in salsa scura con patate novelle lesse al burro e asparagi grigliati

*Pork fillet in dark sauce with new boiled potatoes in butter and grilled asparagus*

Свиное филе в темном соусе с молодым отварным картофелем на сливочном масле и спаржей на гриле

\*\*\*\*

### **Spomladanska sadna krostata**

*Frühlingsfrucht-Crostata*

Crostata ai frutti primaverili

*Spring fruit crostata*

Весенние фруктовые кростаты

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

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Kročnik lokalnih dobrot</b><br><b>(divjačinska pašteta, domača salama, lokalni mlad sir in špargljeva solata)</b><br><i>Ein Teller mit lokalen Köstlichkeiten</i><br><i>(Hirschpastete, hausgemachte Salami, einheimischer junger Käse und Spargelsalat)</i><br>Un piatto di prelibatezze locali<br><i>(patè di cervo, salame fatto in casa, formaggio giovane locale e insalata di asparagi)</i><br><i>A plate of local delicacies</i><br><i>(venison pate, homemade salami, local young cheese and asparagus salad)</i><br>Тарелка местных деликатесов<br><i>(паштет из оленины, домашняя салями, местный молодой сыр и салат из спаржи)</i><br>* A1, A4, A5, A6, A7, A9, A10, A11 | <b>12,5€</b> |
| <b>Špargljeva kapučino juha z dehidrirano jagodo</b><br><i>Spargel-Cappuccino-Suppe mit getrockneten Erdbeeren</i><br>Zuppa cappuccino di asparagi con fragole disidratate<br><i>Asparagus Cappuccino Soup with Dehydrated Strawberry</i><br>Суп-капучино из спаржи и сушеной клубники<br>* A1, A6  | <b>7€</b>    |
| <b>Špargljeva rižota z nabolom gamberov na žaru</b><br><i>Spargelrisotto mit gegrillten Gamber-Spießen</i><br><i>Risotto agli asparagi con spiedini di gamberi alla griglia</i><br><i>Asparagus risotto with grilled shrimp skewers</i><br><i>Ризотто со спаржей и шашлыками из гамбера на гриле</i><br>* A1, A2, A6  | <b>17€</b>   |
| <b>Tortellini z ricotta in špinačo na špargljevi kremi in parmezanovo liziko</b><br><i>Tortellini mit Ricotta und Spinat auf Spargelcreme und Parmesan-Lutscher</i><br><i>Tortellini di ricotta e spinaci su crema di asparagi e lecca-lecca di parmigiano</i><br><i>Tortellini with ricotta and spinach on asparagus cream and parmesan lollipop</i><br><i>Тортеллини с рикоттой и шпинатом на креме из спаржи и леденце на палочке с пармезаном</i><br>* A1, A3, A6   | <b>13€</b>   |
| <b>Šparglji s holandsko omako</b><br><i>Spargel mit Sauce Hollandaise</i><br>Asparagi con salsa olandese<br><i>Asparagus with hollandaise sauce</i><br>Спаржа с голландским соусом<br>* A1, A3, A6  | <b>13€</b>   |
| <b>Svinjski file v temni omaki z mladim kuhanim krompirjem na maslu in šparglji na žaru</b><br><i>Schweinefilet in dunkler Soße mit neuen Salzkartoffeln in Butter und gegrilltem Spargel</i><br><i>Gemüsekorb</i><br>Filetto di maiale in salsa scura con patate novelle lesse al burro e asparagi grigliati<br><i>Pork fillet in dark sauce with new boiled potatoes in butter and grilled asparagus</i><br>Свиное филе в темном соусе с молодым отварным картофелем на сливочном масле и спаржей на гриле<br>A1, A6, A9, A11   | <b>25€</b>   |

**Ramstek na žaru s krompirjevimi rostiji in šparglji s holandsko omako** **35€**

*Gegrilltes Rumpsteak mit Kartoffelrösti und Spargel mit Sauce Hollandaise*

*Bistecca di scamone alla griglia con rosti di patate e asparagi con salsa olandese*

*Grilled rump steak with potato rosties and asparagus with hollandaise sauce*

*Рамштекс на гриле с картофельными рости и спаржей под голландским соусом*

\* A1, A3, A6, A7, A8, A9

**Tunin file na žaru s špargljevo rižoto in popečenimi šparglji** **30€**

*Gegrilltes Thunfischfilet mit Spargelrisotto und geröstetem Spargel*

*Filetto di tonno alla griglia con risotto agli asparagi e asparagi arrostiti*

*Grilled tuna fillet with asparagus risotto and roasted asparagus*

*Филе тунца на гриле с ризотто со спаржей и жареной спаржей*

\*A1, A6, A7

**Spomladanska sadna krostata** **4,20€**

*Frühlingsfrucht-Crostata*

*Crostata ai frutti primaverili*

*Spring fruit crostata*

*Весенние фруктовые кростаты*



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, фрепомидоры, 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 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 prilih, 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

|   |                     |
|---|---------------------|
| <p><b>SOLATNI KROŽNIK – CEZAR S HOBOTNICO ALI GAMBERI</b></p> <p><b>Zelena solata, češnjev paradižnik, kruhove kocke, majonezni priliv, parmezan</b></p> <p><i>CAESAR SALAD MIT OCTOPUS ODER GARNELEN</i></p> <p><i>Blattsalat, Cherrytomaten, Brotwürfel, Mayonnaise-Dressing, Parmesan</i></p> <p><b>INSALATA – CEZAR CON POLPO O GAMBERI</b></p> <p>Lattuga, pomodorini ciliadini, cubetti di pane, salsa alla maionese, parmigiano</p> <p><i>CAESAR SALAD WITH OCTUPUS OR GAMBERS</i></p> <p><i>Lettuce, Cherry tomatoes, Toast, Parmesan, Mayonnaise – Dressing</i></p> <p><b>ЦЕЗАРЬ С ОСЬМИНОГОМ ИЛИ ГАМБЕРЫ</b></p> <p>латук, помидоры черри, тосты, пармезан, майонезная заправка</p> <p style="text-align: right;">*A1, A2, A3, A5, A6, A7, A8, A9, A11, A13</p> | <p><b>15,9€</b></p> |
| <p><b>SEZONSKA SOLATA / SALAT DER SAISON /</b></p> <p><b>INSALATA DI STAGIONE / SEASONAL SALAD / СЕЗОННЫЕ САЛАТЫ</b></p> <p style="text-align: center;">* A11</p>   | <p><b>6,5€</b></p>  |
| <p><b>JUHE / SUPPEN /</b></p> <p><b>ZUPPE / SOUPS / СУП</b></p>   |                     |
| <p><b>GOVEJA JUHA Z GOVEDINO, KORENJEM IN PRIKUHO</b></p> <p><i>RINDSUPPE MIT RINDFLEISCH, MÖHREN UND BEILAGE</i></p> <p>BRODO DI MANZO CON CARNE, CAROTE E CONTORNO COTTO</p> <p><i>BEEF SOUP WITH BEEF MEAT, CARROT AND PASTA</i></p> <p>ГОВЯЖИЙ БУЛЬОН С ГОВЯДИНО, МОРКОВЬЮ И МАКАРОНАМИ</p> <p style="text-align: right;">*A1, A6, A8, A11</p>  | <p><b>5,5€</b></p>  |
| <p><b>DNEVNO SVEŽA SISSY JUHA</b></p> <p><i>SISSY-SUPPE, TÄGLICH FRISCH</i></p> <p>ZUPPA SISSY DEL GIORNO</p> <p><i>DAILY FRESH SISSY SOUP</i></p> <p>СВЕЖИЙ СУП ОТ SISSY</p> <p style="text-align: right;">* A1, A6, A11</p>   | <p><b>5,5€</b></p>  |
| <p><b>DOMAČA GOBOVA JUHA S SMETANOVO JERPICO</b></p> <p><i>HAUSGEMACHTE PILZSUPPE MIT SAHNE JERPICA</i></p> <p>ZUPPA DI FUNGHI FATTA IN CASA CON CREMA JERPICA</p> <p><i>HOMEMADE MUSHROOM SOUP WITH CREAM JERPICA</i></p> <p>ДОМАШНИЙ ГРИБНОЙ СУП С КРЕМОМ JERPICA</p> <p style="text-align: right;">*A1, A6, A11</p>  | <p><b>7,5€</b></p>  |
| <p><b>TOPLE PREDJEDI / WARME VORSPEISEN /</b></p> <p><b>PRIMI PIATTI / WARM STARTERS / ТЕПЛЫЙ АПЕРИТИВ</b></p>  |                     |
| <p><b>NJOKI S PIŠČANCEM V SMETANI</b></p> <p><i>GNOCCHI MIT HUHN IN CREME</i></p> <p>GNOCCHI CON POLLO IN CREMA</p> <p><i>GNOCCHI WITH CHICKEN IN CREAM</i></p> <p>НЬОККИ С КУРИЦЕЙ В СЛИВКАХ</p> <p style="text-align: right;">* A1, A3, A6, A11</p>   | <p><b>15€</b></p>   |

**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** **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  
\* 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 ЦУПАЦАМИ  
\* 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 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 PAPRIKO** **15,9€**  
*KICHERERBSEN-FALAFEL IN TOMATENSAUCE, HUMUS MIT GEMAHLENER GERÄUCHERTER PAPRIKA*  
 FALAFEL DI CECI IN SALSA DI POMODORO, HUMUS CON PEPE AFFUMICATO MACINATO  
 ЧИЧКРЕА 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 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, PARMESAN**  
*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 ЧЕСОЧНО-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 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 (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».