



RESTAVRACIJA
K A I S E R
R O G A Š K A

**PRIGRIZKI • SNACKS
SPUNTINI • SNACK • ЗАКУСКИ**

HIŠNI BURGER

BBQ omaka, zorjena govedina, domača krušna bombica, nacho sir, solatni list, konfiran paradiznik, čebulna marmelada, ocvrt krompir

BURGER DES HAUSES

BBQ-Sauce, gereiftes Rindfleisch, hausgemachtes Burger-Brötchen, Nacho-Käse, Salatblatt, konfierte Tomate, Zwiebelmarmelade, frittierte Kartoffeln

HAMBURGER DELLA CASA

salsa BBQ, carne di manzo frollata, pane casereccio, formaggio nacho, insalata, pomodori confit, marmellata di cipolla, patate fritte

HOUSE BURGER

BBQ sauce, matured beef, homemade bread bomblet, Nacho cheese, lettuce, Confit, tomatoes, onion jam, fried potatoes

ДОМАШНИЙ БУРГЕР

Соус для барбекю, выдержанная говядина, домашняя булочка, сыр Начо, латтук, томатное конфи, луковое варенье, картофель фри

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

6,90 EUR

GURMANSKI BURGER PO CESARSKO

BBQ omaka, zorjena govedina, domača krušna bombica, sveži sir s tartufovo kremom, panceta, solatni list, konfiran paradiznik, čebulna marmelada, ocvrt krompir

KAISERLICHER GOURMET-BURGER

BBQ-Sauce, gereiftes Rindfleisch, hausgemachtes Burger-Brötchen, frischer Käse mit Trüffelcreme, Pancetta, Salatblatt, konfierte Tomate, Zwiebelmarmelade, frittierte Kartoffeln

HAMBURGER GOURMET CESAR

salsa BBQ, carne di manzo frollata, pane casereccio, formaggio fresco con crema di tartufi pancetta, insalata, pomodori confit, marmellata di cipolle, patate fritte

HAMBURGER GOURMET CESAR

BBQ sauce, aged beef, homemade bun, fresh cheese with truffle cream, pancetta, lettuce, tomato confit, onion jam, French fries

БУРГЕР «ГУРМАН ПО-КОРОЛЕВСКИ»

Соус для барбекю, выдержанная говядина, домашняя булочка, свежий сыр с трюфельным кремом, панчетта, латтук, томатное конфи, луковое варенье, картофель фри

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

8,80 EUR



**HLADNE PREDJEDI • KALTE VORSPEISEN
ANTIPASTI FREDDI • COLD STARTERS • ХОЛОДНЫЙ АПЕРИТИВ**

DILCA KAISERJEVIH DOBROT

(Kraški pršut, domača salama, štajersko meso iz tunke in zaseka, suha slanina, zašinek, savinjski želodec, lokalni mladi sir, domača skuta, domača pašteta ter okisana zelenjava)

KAISER-KÖSTLICHKEITEN, AUF BRETT SERVIERT

(Karstschinken, hausgemachte Salami, Kübelfleisch und Verhackert aus der Steiermark, Trockenspeck, Trockenfleisch, luftgetrocknetes Fleisch, lokaler junger Käse, hausgemachter Quark, pastete des Hauses saures Gemüse)

KAISER - SPECIALITA' AL TAGLIERE

(prosciutto crudo del Carso, salame di casa, tunka - insaccato tipico della Stiria e lardo speziato (zaseka), pancetta, zašinek (osso collo), savinjski želodec (salame tipico), formaggio fresco locale, pate della casa, ricotta casareccia, sottaceti)

KAISER - DELICACIES SERVED ON A WOODEN BOARD

(“Kraški pršut” prosciutto, homemade salami, tunka and bacon jam meat from Štajerska, cured bacon, zašinek (cured meat), savinjski želodec (dried meat), local young cheese, homemade curd cheese, house special pate pickled vegetables, decorated with grapes, walnuts and dried figs)

ДЕЛИКАТЕСЫ НА ДЕРЕВЯННОЙ ДОСКЕ

(Прошутто «Kraški pršut», домашняя салями с тыквенными семечками, штирийское мясо из тунки и бекона, сыровяленый бекон, заšinek (сыровяленая свиная шейка), savinjski želodec (салями), ПИРОГ «HOUSE PATÉ», местный невыдержанный сыр, домашний творог, маринованные овощи, украшенные виноградом, грецкими орехами и цукатами из инжира)

* A1, A6, A7, A11

11,90 EUR



DIMLJEN LOSOS NA RUKOLI S PARMEZANOM, DIVJIMI KAPRI IN KALAMATA OLIVAMI

GERÄUCHERTER LACHS AUF RUCOLA MIT PARMESAN, WILDEN KAPERN UND KALAMATA-OLIVEN

SALMONE AFFUMICATO CON PARMIGGIANO SU LETTO DI RUCOLA, CAPPERI SELVATICI E OLIVE CALAMATA

SMOKED SALMON ON A BED OF ARUGULA WITH PARMESAN, WILD CAPERS AND KALAMATA OLIVES

КОПЧЕНЫЙ ЛОСОСЬ НА ПОДЛОЖКЕ ИЗ РУККОЛЫ С ПАРМЕЗАНОМ, ДИКОРАСТУЩИМИ КАПЕРСАМИ И ОЛИВКАМИ СОРТА КАЛАМАТА

* A1, A6, A7, A11

9,90EUR

TATARSKI BIFTEK PRIPRAVLJEN PRED GOSTOM

TATARBEEFSTEAK – ZUBEREITET VOR DEM GAST

TARTARA PREPARATA SUL MOMENTO DAL VIVO

STEAK TARTARE PREPARED TABLE SIDE

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ ЗА СТОЛОМ

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

30,00 EUR

CAPRESE Z BAZILIČNIM PESTOM, POPEČENIMI PINJOLAMI IN OLIVNO PALČKO

CAPRESE MIT BASILIKUM-PESTO, GERÖSTETEN PINIENKERNEN UND OLIVENSTICK

CAPRESE CON PESTO AL BASILICO, PINOLI ARROSTITI ED OLIVE

CAPRESE SALAD WITH BASIL PESTO, TOASTED PINE NUTS AND AN OLIVE STICK

САЛАТ «КАПРЕЗЕ» С ПЕСТО ИЗ БАЗИЛИКА, ЖАРеныМИ КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ И ОЛИВКОВОЙ ВЕТОЧКОЙ

* A1, A4, A6, A7, A11

8,50 EUR



**SOLATNE UVODNE JEDI • VORSPEISENSALATE
ANTIPASTI DI VERDURA • SALAD STARTERS • САЛАТЫ**

SOLATNI KROŽNIK – CEZAR S PIŠČANCEM

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

8,90EUR

SOLATA ŠEFA KUHINJE Z GAMBERI ALI MLADIM SIROM

CHEF-DE-CUISINE-SALAD MIT GARNELEN ODER JUNGEM KÄSE

INSALATA DELLO CHEF CON GAMBERI E FORMAGGIO GIOVANE

CHEFS SALAD WITH PRAWNS OR YOUNG CHEESE

САЛАТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА С КРЕВЕТКАМИ но СВЕЖИМ СЫРОМ

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

8,90EUR



**SEZONSKA SOLATA • SALAT DER SAISON
INSALATA DI STAGIONE • SEASONAL SALAD • СЕЗОННЫЕ САЛАТЫ**

* A11

5,00 EUR

**JUHE • SUPPEN
ZUPPE • SOUPS • СУП**

***GOVEJA JUHA Z GOVEDINO IN KORENJEM
RINDSUPPE MIT RINDFLEISCH UND MÖHREN
BRODO DI MANZO CON CARNE E CAROTINE
BEEF SOUP WITH BEEF MEAT AND CARROT
ГОВЯЖИЙ БУЛЬОН С ГОВЯДИНОЙ И МОРКОВЬЮ***

*A1, A6, A8, A11

4,00EUR

**DNEVNO SVEŽA SISSY JUHA
SISSY-SUPPE, TÄGLICH FRISCH
ZUPPA SISSY DEL GIORNO
DAILY FRESH SISSY SOUP
СВЕЖИЙ СУП ОТ SISSY**

* A1, A6, A11

4,00 EUR



DOMAČA GOBOVA JUHA
HAUSGEMACHTE PILZSUPPE
MINISTRA DI FUNGHI DELLA CASA
HOMEMADE MUSHROOM SOUP
ДОМАШНИЙ ГРИБНОЙ СУП

*A1, A6, A11

4,50EUR

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

NJOKI Z JURČKI, ŠPINAČO IN GORGONZOLO
GNOCCHI MIT STEINPILZEN, SPINAT UND GORGONZOLA
GNOCCHI CON FUNGHI PORCINI, SPINACI E GORGONZOLA
GNOCCHI WITH PORCINI, SPINACH AND GORGONZOLA
НЬОККИ С ГРИБАМИ, ШПИНАТОМ И ГОРГОНЗОЛОЙ

*A1, A3, A6

9,90 EUR

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

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

11,90EUR



ŠPAGETI CARBONARA ALI S PIŠČANCEM

SPAGHETTI CARBONARA ODER MIT HÄHNCHEN

SPAGHETTI ALLA CARBONARA O CON POLLO

SPAGHETTI CARBONARA OR WITH CHICKEN

ПАСТА КАРБОНАРА НО КУРИЦЕЙ

*A1, A3, A6

10,50 EUR

ARBORIO RIŽOTA Z JURČKI IN LISIČKAMI

ARBORIO-RISOTTO MIT STEINPILZEN UND PFIFFERLINGEN

RISOTTO ARBORIO CON PORCINI E GALLETTI

RISOTTO ARBORIO WITH PORCINI AND CHANTERELLE

РИЗОТТО С РИСОМ АРБОРИО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ЛИСИЧКАМИ

*A1, A3, A5, A6, A11

10,90EUR

HOBOTNICA NA ŽARU S CITRUSI

TINTENFISCH VOM GRILL MIT ZITRUSFRÜCHTEN

POLPO ALLA GRIGLIA CON AGRUMI

GRILLED OCTOPUS WITH CITRUS FRUITS

ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ С ЦИТРУСОВЫМИ

*A2, A11, A13

19,90EUR



DOMAČA ŠTAJERSKA KLOBASA Z JABOLČNO ČEŽANO, ČEBULNIMI OBROČKI IN DIJONSKO GORČICO

STEIRISCHE WURST MIT APFELMUS, ZWIEBELRINGEN UND DIJON-SENF

TIPICA SALSICCIA DELLA REGIONE ŠTAJERSKA CON PUREA DI MELE, ANELLI DI CIPOLLA E SENAPE DI DIGIONE

THE ŠTAJERSKA SAUSAGE WITH APPLE PUREE, ONION RINGS AND DIJON MUSTARD

ШТИРИЙСКАЯ КОЛБАСА С ЯБЛОЧНЫМ СОУСОМ, ЛУКОВЫМИ КОЛЬЦАМИ И ГОРЧИЦЕЙ

* A1, A6, A7, A11

9,80EUR



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

KAISER PLOŠČA MORSKIH DOBROT ZA DVE OSEBI
(file brancina, jadranski lignji ,kozice in kraljevi raki ter krompir z mlado špinačo)

KAISER-PLATTE MIT DELIKATESSEN AUS DEM MEER FÜR ZWEI
(Wolfsbarsch-Filet, Adria-Calamari und Königsgarnelen, Kartoffeln mit jungem Spinat)

PIATTO KAISER CON SPECIALITA' DI MARE PER DUE PERSONE
(filetto di branzino, calamari dell'Adriatico,gamberetti, granchi reali e patate con spinaci novelli)

THE KAISER PLATTER OF SEAFOOD DELICACIES FOR TWO
(European bass fillet, Adriatic squid, prawns and king crabs with baby spinach and potatoes)

ФИРМЕННОЕ АССОРТИ МОРЕПРОДУКТОВ НА ДВОИХ
(филе лаврака, адриатических кальмаров, креветки и королевских крабов с молодым шпинатом и картофелем)
* A1, A2, A3, A6, A11, A13

35,00 EUR

RIBJI DUO IZ REKE V MORJE
(file šarenke v koruzni skorjici, file orade na rožmarinovem olju in sotirana zelenjava)

FISCH-DUO VOM FLUSS INS MEER
(Regenbogenforellen-Filet in Maiskruste, Goldbrassen-Filet auf Rosmarin-Öl und sautiertes Gemüse)

DUETTO DI PESCE FIUME - MARE
(filetto di trota iridea in crosta di mais, filetto di orata in olio di rosmarino e verdure saltate)

THE RIVER-TO-SEA FISH DUET
(Corn-crusted fillet of the rainbow trout and gilt-head bream fillet in rosemary oil with sautéed vegetables)

ДУЭТ ИЗ РЕЧНОЙ И МОРСКОЙ РЫБЫ
(филе радужной форели в кукурузной панировке и филе дорады в розмариновом масле с тушеными овощами)
* A1

19,90EUR



FILE LOSOSA Z ROŽMARINOVIM MASLOM, PEČENO BUČKO IN LIMETINA REDUKCIJA

**LACHSFILET VOM GRILL MIT ROSMARIN-BUTTER, GEBRATENEN ZUCCHINI
UND LIMETTENREDUKTION**

**FILETTO DI SALMONE AL FERRI CON BURRO AL PROFUMO DI ROSMARINO, ZUCCHINE ARROSTO
E RIDUZIONE DI LIME**

GRILLED SALMON FILLET WITH ROSEMARY BUTTER, SAUTEED COURGETTE AND LIME REDUCTION

**ФИЛЕ ЛОСОСЯ НА ГРИЛЕ С РОЗМАРИНОВЫМ МАСЛОМ, ОБЖАРЕННЫМИ ЦУКИНИ
И ЛАЙМОВЫМ СОУСОМ**

* A1, A6, A11

17,90EUR



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

KAISER PLOŠČA MESNIH DOBROT ZA DVE OSEBI
(telečji hrbet, piščančji file, pikantna klobasa s čebulno marmelado in dolar krompirjem)
KAISER-PLATTE MIT FLEISCHDELIKATESSEN FÜR ZWEI
(Kalbsrücken, Hähnchenfilet, pikante Wurst mit Zwiebelmarmelade und Kartoffelscheiben)

PIATTO KAISER CON SPECIALITA' DI CARNE PER DUE PERSONE
(lombo di vitello, filetto di pollo, salsiccia piccante con marmellata di cipolle e patate dollar)
THE KAISER PLATTER OF MEAT DELICACIES FOR TWO
(Veal rack, chicken fillet, spicy sausage with onion jam and dollar chips)
ФИРМЕННОЕ АССОРТИ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ НА ДВОИХ
(телятина, куриное филе, острая колбаса с луковым мармеладом и картофельными чипсами по-домашнему)
* A1, A6, A9, A11

28,00 EUR

ZORJEN JUNČJI HRBET NA ŽARU V DRUŽBI ZELENJAVNE ZLOŽENKE IN SIROVIH ŠTRUKLJEV

**GEREIFTER JUNGRINDRÜCKEN VOM GRILL MIT GEMÜSEAUFLAUF UND
TOPFEN „ŠTRUKLJI“ (TEIGRÖLLCHEN)**

LOMBO DI MANZO FROLLATO CON VERDURE ASSORTITE, STRUCCOLI AL FORMAGGIO
**AGED RACK OF BULLOCK BEEF ACCOMPANIED BY A VEGETABLE CASSEROLE AND ŠTRUKLJI WITH
CHEESE FILLING**

**ВЫДЕРЖАННАЯ ТЕЛЯТИНА С ОВОЩНОЙ ЗАПЕКАНКОЙ И СЛАДКИЙ ТВОРОГ ШТРУКЛИ
НА ГРИЛЕ**
* A1, A3, A6, A9, A11

15,50EUR



**BIFTEK V NARAVNI OMAKI IN ZELENJAVNO NABODALO
BEEFSTEAK IN NATURSAUCE UND GEMÜSE-SPIESS**

**BISTECCA CON SUGO NATURALE E SPIEDINO DI VERDURE
BEEFSTEAK AU JUS AND A VEGETABLE SKEWER
БИФШТЕКС В СОУСЕ И ОВОЩНОЙ КЕБАБ**

* A1, A6, A9, A11

29,90EUR

**TELEČJA TAGLIATA NA ŽARU Z TARTUFOVO POLENTO IN OCVRTO CVETAČO
GEGRILLTE TAGLIATA VOM KALB MIT TRÜFFEL-POLENTA UND GEBRATENER BLUMENKOHL**

**TAGLIATA DI VITELLO AI FERRI CON POLENTA AL TARTUFO E CAVOLOFIORE FRITTO
GRILLED VEAL TAGLIATA WITH TRUFFLE POLENTA AND FRIED CAULIFLOWER
ТАЛЬЯТА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ НА ГРИЛЕ С ПОЛЕНТОЙ С ТРЮФЕЛЕМ И ЖАРЕНАЯ
ЦВЕТНАЯ КАПУСТА**

A1, A3, A6, A9, A10, A11

23,50EUR



PURANJI DUNAJSKI S POMFRIJEM, ZELENJAVO IN TATARSKO OMAKO

WIENER SCHNITZEL VON DER PUTE MIT POMMES FRITES, GEMÜSE UND TATARENSAUCE

WIENER SCHNITZEL DI TACCHINO CON PATATE FRITTE, VERDURE E SALSA TARTARE

TURKEY WIENER SCHNITZEL WITH FRENCH FRIES, VEGETABLES AND TARTAR SAUCE

ВЕНСКИЙ ШНИЦЕЛЬ ИЗ ИНДЕЙКИ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ, ОВОЩАМИ И СОУСОМ «ТАРТАР»

A1, A3, A6, A9, A10, A11

9,50EUR

DIMLJEN TOFU Z RIŽEVIMI REZANCI IN Z ZELENJAVO IZ VOKA

GERÄUCHERTER TOFU MIT REIS-NUDELN UND WOKGEMÜSE

TOFU AFFUMICATO CON TAGLIATELLE DI RISO E VERDURE AL WOK

SMOKED TOFU WITH RICE NOODLES AND VEGETABLE STIR FRY

КОПЧЕНЫЙ ТОФУ С РИСОВОЙ ЛАПШОЙ И ЖАРЕННЫМИ ОВОЩАМИ

A5, A7, A8, A11

9,50 EUR



PRILOGE:

KROMPIRJEV PIRE, ZELIŠČNI KROMPIR, ŠIROKI REZANCI, RIŽ, KORUZNA POLENTA, ZELENJAVA NA ŽARU

BEILAGEN: KARTOFFELPÜREE, KRÄUTERKARTOFFELN, BANDNUDELN, MAIS-POLENTA, GRILLGEMÜSE

CONTURNI: PURE DE PATATE, PATATE ALLE ERBE, PAPPARDELLE, POLENTA DI MAIS, VERDURE ALLA GRIGLIA

SIDE DISHES: MASHED POTATO, HERB POTATO, PAPPARDELLE PASTA, POLENTA, GRILLED VEGETABLES

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ, КАРТОФЕЛЬ С ЗЕЛЕНЬЮ, ЛАПША ПАППАРДЕЛЛЕ, КУКУРУЗНАЯ ПОЛЕНТА, ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

5,00EUR

NA VAŠO ŽELJO LAHKO NAROČITE TRŽAŠKO OMAKO, TATARSKO OMAKO, MAJONEZO, KETCHAP AUF WUNSCH KÖNNEN SIE BESTELLEN: TRIESTER SAUCE, TATARSAUCE, MAYONNAISE, SENF, KETCHUP

YOU CAN ALSO ORDER GARLIC AND PARSLEY DRESSING, TATAR SAUCE, MAYONNAISE, MUSTERD, KETCHUP

SU RICHIESTA, E POSSIBILE ORDINARE SALSA TRIESTINA, SALSA TARTARA, MAIONESE, SANAPE, KETCHUP

ДОПОЛНИТЕЛЬНО В НАЛИЧИИ ЧЕСОЧНО-ПЕТРУШЕЧНЫЙ СОУС, СОУС «ТАРТАР», МАЙОНЕЗ, ГОРЧИЦА, КЕТЧУП

3,00EUR



**SLADICE • DESSERTS
DOLCI • DESSERTS • ДЕСЕРТЫ**

SLADKA SISSY PREGREHA

(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

6,00 EUR

ČOKOLADNI SOUFLE S KANDIRANO POMARANČO

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

11,00EUR



CREAM BRULE S SORBETOM ČRNEGA RIBEZA

CRÈME BRÛLÉE MIT SORBET AUS SCHWARZEN JOHANNISBEEREN

CREMBRULE CON SORBETTO AL RIBES NERO

CREME BRULEE WITH BLACKCURRANT SORBET

КРЕМ-БРЮЛЕ С СОРБЕТОМ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

** A1, A3, A6*

6.00EUR

PRINCES KROF Z VANILJEVO KREMO IN JAGODIČEVJEM

WINDBEUTEL MIT VANILLECREME UND BEEREN

KRAPFEN PRINCIPESSA CON CREMA ALLA VANIGLIA E FRUTTI DI BOSCO

PRINCESS DOUGHNUT WITH VANILLA CREAM AND BERRIES

ПРОФИТРОЛИ С ВАНИЛЬНЫМ КРЕМОМ И ЯГОДАМИ

** A1, A3, A6, A11*

4,50EUR



HIŠNI JABOČNI ZAVITEK Z VANILIJEVIM SLADOLEDOM IN SMETANO
HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL MIT VANILLEEIS UND SAHNE
ROTOLO DI MELE FATTO IN CASA CON GELATO ALLA VANIGLIA E PANNA
HOUSE SPECIAL APPLE STRUDEL WITH VANILLA ICE CREAM AND WHIPPED CREAM
ДОМАШНИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ
И ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

* A1, A3, A6, A11

5,00EUR



MENIJI SE STREŽEJO OD 12.00 – 15.00 URE

MENÜS WERDEN VON 12.00 – 15.00 UHR SERVIERT

I MENU SONO SERVITI DALLE ORE 12.00 – 15.00

MENUS ARE SERVED FROM 12.00 – 15.00 HOURS

МЕНЮ ПОДАЮТСЯ С 12.00 – 15.00 ЧАСОВ.

RIBJI MENI • FISCHMENÜ • MENU' DI PESCE • FISH MENU • РЫБНОЕ МЕНЮ
16,00EUR

- *Krompirjeva juha*
- *Ribji duo iz reke v morje file šarenke v koruzni skorjici, file orade na rožmarinovem olju, sotirana zelenjava*
- *Sezonska solata*

- *Kartoffelsuppe*
- *Fisch-Duo vom Fluss ins Meer: Regenbogenforellen-Filet in Maiskruste, Goldbrassen-Filet auf Rosmarin-Öl und sautiertes Gemüse*
- *Salat der Saison*
- *Brodo di patate*
- *Duetto di pesce fiume - mare, filetto di trota iridea in crosta di mais, filetto di orata in olio di rosmarino e verdure saltate*
- *Insalata di stagione*

- *Potato soup*
- *The river-to-sea fish duet: corn-crusted fillet of the rainbow trout and gilt-head bream fillet in rosemary oil with sautéed vegetables.*
- *Season salad*

- *картофельный суп*
- *Дуэт из речной и морской рыбы: филе радужной форели в кукурузной панировке и филе дорады в розмариновом масле с тушеными овощами.*
- *Сезонный салат*

MESNI MENI • FLEISCHMENÜ • MENU' DI CARNE • MEAT MENU • МЯСНОЕ МЕНЮ
16,00EUR

- *Goveja juha s prikuho*
- *Puranji dunajski s pomfrijem, zelenjavo in tatarsko omako*
- *Sezonska solata*

- *Rindsuppe mit Beilage*
- *Wiener Schnitzel von der Pute mit Pommes frites, Gemüse und Tatarensauce*
- *Salat der Saison*
- *Brodo di manzo con contorno*
- *Wiener schnitzel di tacchino con patate fritte, verdure e salsa tartare*
- *Insalata di stagione*

- *Beef soup with pasta*
- *Turkey Wiener schnitzel with French fries, vegetables and Tartar sauce*
- *season salad*
- *говяжий бульон с посыпкой*
- *Венский шницель из индейки с картофелем фри, овощами и соусом «Тартар»*
- *Сезонный сала*

VEGETARJANSKI MENI • VEGETARISCHES MENÜ • MENU' VEGETARIANO • VEGETARIAN MENU
• ВЕГЕТАРИАНСКОЕ МЕНЮ

16,00EUR

- *Caprese z baziličnim pestom, popečenimi pinjolami in olivno palčko*
- *Dimjen tofu z riževimi rezanci in z zelenjavo iz voka*
- *Sezonska solata*

- *Caprese mit Basilikum-Pesto, gerösteten Pinienkernen und Olivenstick*
- *Geräucherter Tofu mit Reis-Nudeln und Wokgemüse*
- *Salat der Saison*
- *Caprese con pesto al basilico, pinoli arrostiti ed olive*
- *Tofu affumicato con tagliatelle di riso e verdura al wok*
- *Insalata di stagione*

- *Caprese salad with basil pesto, toasted pine nuts and an olive stick*
- *Smoked tofu with rice noodles and vegetable stir fry*
- *Season salad*
- *Салат «Капрезе» с песто из базилика, жареными кедровыми орехами и оливковой веточкой*
- *копченый тофу с рисовой лапшой и жареными овощами*

- *Сезонный салат*

ALERGENI • АЛЛЕРГЕНИ • ALLERGENI • ALLIMENTARI • ALLERGENE

A1-GLUTEN- VSE ŽITO (PIRA, PŠENICA, RIŽ, OVES)
A1-ГЛЮТЕН - ВСЕ ЗЛАКОВЫЕ (ПОЛБА, ПШЕНИЦА, РИС, ОБЕС)
A1-GLUTINE- TUTTI I CEREALI (FARRO, GRANO, RISO, AVENA)
A1-GLUTEN ALLE GETREIDEARTEN (DINKEL, WEIZEN, REIS, HÄFER)

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

A3-JAJCA (IN IZDELKI)
A3-ЯЙЦА (И ЯЙЦЕСОДЕРЖАЩИЕ)
A3-UOVA (E PRODOTTI)
A3-EIER (UND PRODUKTE MIT EIERN)

A4-ARAŠIDI
A4-АРАХИС
A4-ARACHIDI
A4-ERDNÜSSE

A5-SOJA IN IZDELKI
A5-СОЯ И СОБСОДЕРЖАЩИЕ
A5-SOIA E PRODOTTI
A5-SOJA UND SOJAPRODUKTE

A6-MLEKO IN MLEČNI IZDELKI
A6-МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ
A6-LATTE E PRODOTTI CASEARI
A6-MILCH UND MILCHPRODUKTE

A7-OREŠČKI
A7-ОРЕХИ
A7-NOCCIOLINE
A7-NÜSSE

A8-ZELENA (STEBLO, LISTI, GOMOLJ)
A8-ЗЕЛЕНЬ (СТЕБЛИ, ЛИСТЬЯ, КЛУБНИ)
A8-SEDANO (GAMBO, FOGLIE, TUBERO)
A8-SELLERIE (STÄNGEL, BLÄTTER, KNOLLE)

A9-GORČIČNO SEME
A9-ГОРЧИЧНОЕ СЕМЯ
A9-SEMI DI SENAPE
A9-SENFAMEN

A10-SEZAMOVO SEME
A10-КУНЖУТНОЕ СЕМЯ
A10- SEMI DI SESAMO
A10-SESAMSAMEN

A11-ŽVEPLOV DIOKSID IN SULFITI (KONZERVANSI, NAHAJO SE V SUHEM SADJU, KISU, VINU, SADNIH IN ZELENJAVNIH PIJAČAH)
A11-ДИОКСИД СЕРЫ И СУЛЬФИТЫ (КОНСЕРВАНТЫ, СОДЕРЖАЩИЕСЯ В СУШЕНЫХ ФРУКТАХ, УКСУСЕ, ВИНЕ, ФРУКТОВЫХ И ОВОЩНЫХ НАПИТКАХ)
A11-ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (CONSERVANTI, SI TROVANO NELLA FRUTTA SECCA, NELL'ACETO, NEL VINO, NELLE BIBITE O SPREMUTE DI FRUTTA E VERDURA)
A11-SCHWEFELDIOXID UND SULFITE (KONSERVIERUNGSSOFFE; BEFINDEN SICH IN TROCKENOBST, ESSIG, WEIN, OBST- UND GEMÜSEGETRÄNKEN)

A12-VOLČJI BOB
A12-ЛЮПИН
A12-LUPINO
A12-LUPINEN

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

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