

PREDJEDI

SL

- | | | |
|----|---|------|
| 01 | GOVEJI TATAR HABAKUK
Tatar 125 g, toast, maslo, vložena zelenjava,
prepeličje jajce
<i>(Mleko, riba, jajce, sulfid)</i> | € 19 |
| 02 | NAREZEK LOKALNIH DOBROT HABAKUK
Jelenov pršut, divjačinska salama, pohorska bunka,
chutney brusnice, divjačinska pašteta, lokalni sir,
vložena mini zelenjava
<i>(Mleko, orehi, pšenični gluten, sulfid)</i> | € 17 |
| 03 | LOKALNI SIRI Z DŽEMOM OREŠČKI IN
SUHIM SADJEM
Seneni sir s tartufi, sir s papriko, mladi sir z bučnim
pestom, dimljen sir, sir z zelišči
<i>(Mleko, pšenični gluten, sulfid)</i> | € 14 |
| 04 | DIMLJEN LOSOS
Dimljen losos, hrenov mousse z jabolki, beluga leča,
krema agrumov, micro solata
<i>(Pšenični gluten, riba, mleko, gorčična semena)</i> | € 17 |
| 05 | BURATTINA
Burattina, rukola, variacija rumenega paradižnika,
rdeči pesto, pinjole, prah olivnega olja
<i>(Pšenični gluten, mleko, sulfid, oreščki)</i> | € 15 |

JUHE

- | | | |
|----|--|-----|
| 01 | GOVEJA JUHA
z rezanci, zelenjavo in govedino
<i>(Mleko, pšenični gluten, zelena)</i> | € 6 |
| 02 | KROMPIRJEVA JUHA
s tartufi s tartufovim oljem in parmezanovo peno
<i>(Mleko, pšenični gluten, sulfid)</i> | € 9 |

TOPLE PREDJEDI

- | | | |
|----|--|------|
| 01 | ŠPAGETI BOLOGNESE
Parmezan, micro bazilika
<i>(Mleko, pšenični gluten, sulfid, jajce)</i> | € 16 |
| 02 | TAGLIARINI
s pistacijevim pestom, buratto in paradižnikovimi
kosmiči
<i>(Mleko, pšenični gluten, oreščki, sulfid, jajce)</i> | € 21 |
| 03 | RAVIOLI
z rikoto in lisičkami, omaka pečene smetane,
pecorino romano
<i>(Mleko, pšenični gluten, sulfid, jajce)</i> | € 22 |

GLAVNE JEDI

Z ŽARA

01	FILE MIGNON	
	190g	€ 23
	250g	€ 30
02	RIB-EYE STEAK (BLACK ANGUS)	
	150g	€ 16
	200g	€ 24
	300g	€ 33
03	JAGNJEČJE KRONE	
	150g	€ 19
	200g	€ 25
	300g	€ 37
04	SVINJSKI TOMAHAWK	
	250g	€ 20
05	T-bone steak Black Angus (600g-1000g)	
	10g	€ 1.2

CHEF PRIPOROČA

01	DUNAJSKI ZREZEK	€ 24.50
	Telečji hrbet 200 g, limona, brusnice, pommes frites (Mleko, pšenični gluten, jajce)	
02	GOVEJA LIČKA	€ 26
	Goveja lička 200g, demi glace, pire zelene z gorčičnimi semeni, baby zelenjava na rjavem maslu (Mleko, pšenični gluten, sulfat, zelena)	
03	RAČJI FILE	€ 30
	Račji file 200g, agrumi, črna leča, divji brokoli, bučni chutney, karameliziran kostanj (Mleko, pšenični gluten, sulfat, gorčično seme)	
04	PIŠČANČJI BREESE FILE	€ 23
	Piščančji file pečen na koži, baby zelenjava, pire zelene, krema tartufov (Mleko, pšenični gluten, sulfat, zelena)	
05	FILE LOSOSA	€ 25
	Losos file 200g, s pistacijo, pire buče, glazirano korenje (Mleko, pšenični gluten, oreščki, sulfat)	

SOLATE

01	CEZARJEVA SOLATA	€ 14
	Romanska solata, croutoni, dresing, parmezan (Mleko, riba, pšenični gluten)	
	Piščančji file 100g	€ 20
	Rakovi repki 100g	€ 23
	File mignon 125g	€ 28
02	MALA MEŠANA SOLATA	€ 6

PRILOGE

01	Sotiran krompir na maslu	€ 5
02	Baby zelenjava na lešnikovem maslu	€ 5
03	Pire zelene z gorčičnimi semeni	€ 5
04	Sladki pomfri	€ 5

OMAKE, MASLA, CHUTNEY, GORČICE

01	Masla: Caffé de paris, zeliščno maslo, jurčkovno maslo	€ 2
02	Chutney: Mango, brusnica, buča	€ 2
03	Omake: Zeleni poper, Holandska omaka, Demi-glacé, BBQ	€ 3.5
04	Gorčice: Dijonska, dijonska s semeni, gorčica s figo	€ 2

SLADICE

01	CHEESECAKE	€ 8
	Borovnice, sorbet ribeza in borovničk (Mleko, pšenični gluten, sulfiti)	
02	DUBAI LAVA CAKE	€ 10
	Kataif, pistacijev sladoled, pistacijev crumble (Mleko, pšenični gluten, oreščki, jajce)	
03	JABOLČNI ZAVITEK	€ 8
	Krema z bourbonsko vanilijo, sorbet zelenega jabolka (Mleko, pšenični gluten)	

SL

Cene so v EUR in vključujejo DDV. Pridržujemo si pravico do spremembe cen. Cenik velja od 17. 11. 2025. Informacija o alergenih po Uredbi o izvajanju uredbe (EU) o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom (UL RS št. 6/2014) je na voljo na informacijski točki lokala ter pri osebju. Vse jedi so pripravljene v prostorih, kjer se uporabljajo tudi snovi in proizvodi, ki povzročajo alergije in preobčutljivosti.

EN

Prices are in EUR and include VAT. We reserve the right to change prices. The price list is valid from 17th November 2025. Information on allergens according to Regulation implementing Regulation (EU) on the Provision of Food Information to Consumers (OJ RS No. 6/2014) is available at the bar's information point and from the staff. All dishes are prepared in premises where substances and products that cause allergies and sensitivities are also used.