



Slovensko

TAPASI KOT PREDJEDI, s penino spremljave

PetNat Steras

- Hobotnica v solati
- Kanaštrele in kapelunge na žaru
- Trakci kovača z limonino majonezo
- Gratinirane kapasante
- Sipin golaž s svežimi tartufi in polento
- Popražene lovke kalamara v paradižnikovi omaki (rahlo pekoče)
- Ocvrti gamberi s česnovim maslom
- Mediteranski ocvrti kalamari



GLAVNE JEDI (po izbiri), s penino spremljave

Rosé Opara

- Hobotnica (souse vide) na žare
- Tris gratinirane ribe s parmezanom in tartufi
- Rezanci s popraženimi kalamari in tremi paradižniki
 - Črni sipini rezanci z gamberi in tuno
 - Njoki s hobotnico in kapesantami
 - Limonini rezanci s hobotnico
 - Limonini rezanci z marinirano orado
 - Rižota jurčki gamberi tartufi
 - Fuži s tartufi



SLADICA (po izbiri), s penino spremljave

Muškat Vinakoper

46 €

Cena vključuje penino, vodo, kavo in domače degestive.
Posebne žganice in buteljčna vina se računajo posebej!

Informacije in rezervacije:

041 327 654



Italiano

Antipasti, primi piatti e dolci in un viaggio tra i sapori del mare e della tradizione.

TAPAS di pesce come antipasto, accompagnato da

PetNat Steras

- Polpo in insalata
- Canestrelle e Capellunga alla griglia
- Straccetti di san pietro con maionese al limone
- Capasante Gratiniate
- Gulash di seppie con tartufo fresco e polenta
- Tentacoli di calamari in salsa di pomodoro (leggermente piccante)
- Gamberi fritti con burro all'aglio
- Calamari fritti alla mediterranea



Primi e secondi (a scelta), accompagnati da

Rosé Opara

- Polpo alla griglia (sous vide)
- Tris di pesce gratinato con parmigiano e tartufo
 - Tagliatelle con calamari e tre pomodori
 - Tagliatelle nere con gamberi e tonno
 - Gnocchi con polpo e capasante
 - Tagliatelle al limone con polpo
 - Tagliatelle al limone con orata marinata
- Risotto funghi porcini, gamberi al tartufo
 - Fuzi (pasta tradizionale) al tartufo



DESSERT (a scelta), accompagnato da

Muškat Vinakoper

46 €

*Il prezzo include spumante, acqua, caffè e digestivo fatto in casa.
Brandy speciali e vini in bottiglia sono esclusi. Prenotazione obbligatoria. Persone minimum 2. Disponibile dal 1 al 30 dicembre.*

Per informazioni e prenotazioni:

041 327 654





English

A SPARKLING FEAST OF FLAVORS
Embark on a festive culinary journey through the flavors of the sea and tradition, perfect for the holiday season.

TAPAS STARTERS, paired with

PetNat Steras

- Octopus Salad
- Grilled Queen Scallops and Razor Clams
- Fried John Dory with lemon mayonnaise
- Gratinated Scallops
- Cuttlefish Goulash with fresh truffle and polenta
- Crispy Squid Tentacles in a lightly spiced tomato sauce
- Garlic Butter Prawns
- Mediterranean-Style Fried Calamari



MAIN COURSE (choose one), paired with

Rosé Opara

- Grilled Octopus (sous vide)
- Sea Bream, Shrimp, and Cuttlefish with Parmesan and truffle
- Spicy Calamari Tagliatelle with three tomatoes
- Black Tagliatelle with prawns and tuna
 - Gnocchi with octopus and scallops
 - Lemon Tagliatelle with octopus
- Lemon Tagliatelle with marinated sea bream
- Porcini Mushroom Risotto with prawns and truffle
 - Fuži Pasta with truffle



DESSERT of your choice, paired with

Muškat Vinakoper

46 €

The price includes sparkling wine, water, coffee, and homemade digestif. Special brandies and bottled wines are not included. Reservation required. Available: December 1 – December 30

For information and reservations:

041 327 654



Deutsch

Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts – eine Reise durch die Aromen des Meeres und der Tradition.

Tapas-Vorspeisen, Gepaart mit

PetNat Steras

- Tintenfisch (Krake) Salat
- Kleine Jakobsmuscheln und Rasiermuscheln vom Grill
- Gebratene Stücke vom Peterfisch mit Zitronen-Mayonnaise
- Gratinierte Jakobsmuscheln
- Tintenfischgulasch mit frischem Trüffel und Polenta
- Tentakeln von Tintenfisch in leicht scharfer Tomatensoße
- Frittierte Garnelen mit Knoblauchbutter
- Mittelmeer-Stil frittierte Tintenfische



Hauptgerichte (Zur Auswahl), Gepaart mit

Rosé Opara

- Gegrillter Oktopus-Krake (Sous Vide)
- Meerespfanne mit Parmesan und Trüffel
- Tagliatelle mit Tintenfisch und drei Tomaten
- Schwarze pasta mit Thunfisch und Garnelen
 - Gnocchi mit Oktopus (krake) und Jakobsmuscheln
 - Zitronen-Tagliatelle mit Oktopus (krake)
- Zitronen-Tagliatelle mit mariniertem Dorade und Kapern
 - Risotto mit Pilzen, Garnelen und Trüffel
 - Fuzi-Nudeln mit Trüffel



DESSERT nach Wahl, Gepaart mit

Muškat Vinakoper

46 €

Im Preis enthalten: Perlwein, Wasser, Kaffee und hausgemachter Digestif. Besondere Brände und Flaschenweine sind nicht inbegriffen. Reservierung erforderlich. Mindestens 2 Personen. Verfügbar vom 1. bis 30. Dezember.

Für Informationen und Reservierungen:

041 327 654

