



HOTEL EVROPA

since 1873



À la carte

JEDILNI LIST / MENU

HLADNE PREDJEDI

COLD STARTERS / KALTE VORSPEISEN / ANTIPASTI FREDDI

Mousse hišne paštete, hruška, pistacija

House mousse pâté, pear, pistachio

Mousse hausgemachte Pastete, Birne, Pistazie

Mousse di paté della casa, pera, pistacchio

9,80 €

Goveji tatar, čebulica, kruhov krispi, peteršilj, gorčična semena, šampinjoni

Beef tartare, baby onions, bread crispies, parsley, mustard seeds, button mushrooms

Rindertatar, Zwiebel, Brot-Crispy, Petersilie, Senfkörner, Champignons

Tartara di manzo, cipollotto, pane croccante, prezzemolo, semi di senape, funghi

12,80 €

Solata rakovice, čemaževa majoneza, prah olivnega olja, kumarica, vložen češnjev paradiznik

Crab salad, wild garlic mayonnaise, olive oil powder, cucumber, pickled cherry tomatoes

Krabbensalat, Zuckerrohrmayonnaise, Olivenöl, Gurke, eingelegte Kirschtomaten

Insalata di granseola, maionese all'aglio orsino, olio d'oliva, cetriolo, pomodorini in salamoia

12,60 €

Muss kozjega sira, gomoljice, lešniki

Goat cheese mousse, root vegetables, hazelnut

Mousse aus Ziegenkäse, Trüffel, Haselnuss

Mousse di formaggio caprino, tuberi, nocciola

8,20 €

JUHE

SOUPS / SUPPEN / ZUPPE

Piščančja velute juha, poširan piščanec, zelenjava

Chicken velouté soup, poached chicken, vegetables

Hähnchensuppe, pochiertes Hähnchen, Gemüse

Vellutata di pollo, pollo affogato, verdure

3,80 €

Juha jurčkov z zelenjavo in z miso pasto, žličnik ajdove moke, gel kisle smetane, peteršiljevo olje

Porcini mushroom soup with vegetables and miso paste, buckwheat flour dumpling, sour cream gel, parsley oil

Steinpilzsuppe mit Gemüse und Miso-Nudeln, Buchweizenmehlnockerln, Gel aus Sauerrahm, Petersilienöl

Zuppa di porcini con verdure e pasta miso, gnocchetti di grano saraceno, gel di panna acida, olio al prezzemolo

4,20 €

Bučna kremna juha z listi limete, kraljevi rak, mlečna pena

Creamy pumpkin soup with lime leaves, king crab, milk foam

Kürbiscremesuppe mit Limettenblättern, Königskrebs, Milchschaum

Crema di zucca con foglie di lime, gambero reale, schiuma di latte

4,20 €

TOPLE PREDJEDI

WARM STARTERS / WARME VORSPEISEN / ANTIPASTI CALDI

Rezine gosjih jeter, karameliziranimi agrumi, mangov pire

Goose liver slices, caramelized citrus, mango puree

Geschnittene Gänseleber, karamellisierte Zitrusfrüchte, Mangopüree

Fegato d'oca affettato, agrumi caramellati, purea di mango

18,50 €

Rižota potočnih rakov, dimljena postrv, parmezan, česnova pena

Crayfish risotto, smoked trout, Parmesan, garlic foam

Reis von Flußkrebstieren, geräucherte Forelle, Parmesan, Knoblauchschaum

Risotto di gamberi di torrente, trota affumicata, Parmigiano, schiuma d'aglio

10,40 €

Polnjene testenine z parmezanom in tartufato, krema tartufov, tartufi

Stuffed pasta with Parmesan and truffle sauce, truffle cream, truffles

Gefüllte Pasta mit Parmesan und Trüffel, Trüffel, Trüffel-Creme

Pasta ripiena con crema di parmigiano e tartufo, crema di tartufi, tartufi

9,40 €

GLAVNE JEDI

MAIN COURSES/ HAUPTSPEISEN / PIATTI PRINCIPALI

Telečja zarebrnica, ocvrta polenta, korenček, čebulna marmelada, zelen fižol 22,80 €
Veal chop, fried polenta, carrots, onion marmalade, green beans
Kalbskotelett, gebratene Polenta, Karotte, Zwiebelmarmelade, grüne Bohnen
Costata di vitello, polenta frita, carota, marmellata di cipolle, fagiolini verdi

Goveji file, pire krompir z tartufato, dušena čebula v vinu, cvetača, porto omaka 25,80 €
Beef tenderloin, mashed potatoes with truffle sauce, wine-braised onions, cauliflower, Porto sauce
Rinderfilet Kartoffelpüree mit Trüffel, gedämpfte Zwiebel in Wein, Blumenkohl, Portosauce
Filetto di manzo, purea di patate con tartufo, cipolla affogata nel vino, cavolfiore, salsa al porto

Krone jagenčka v rožmarinovi skorjici, jagenčkov priželj, krema jajčevcev, fregola, omaka 23,80 €
Lamb crowns in rosemary crust, lamb sweetbread, eggplant cream, fregola, sauce
Lammkronen in Rosmarinkruste, Lammbrises, Sahne aus Auberginen, Fregola, Sauce
Corone di agnello in crosticina di rosmarino, timo di agnello, crema di melanzane, fregola, salsa

Jelenov file, hruška, štrukelj pregrete smetane, zelena, brstični ohrovt, omaka bezga 23,50 €
Venison tenderloin, pear, heated up cream strukelj, celery, Brussels sprouts, elderflower sauce
Hirschfilet, Birne, Teigtasche mit überhitzter Creme, Sellerie, Rosenkohl, Holundersauce
Filetto di cervo, pera, strucolo di panna ribollita, verde, cavoletti di Bruxelles, salsa di sambuco

Brancin, krompirjev ocvrtek, krema zelene, solata koromača 16,80 €
Sea bass, potato croquette, celery cream, fennel salad
Seebarsch, Kartoffelkrokette, Selleriecreme, Fenchelsalat
Spigola, crostata di patate, crema di sedano, insalata di finocchio

Poširana postrv v bučnem olju, pražene krompirjeve kocke z limono, bučna krema, bob, ribja veloute omaka 14,20 €
Poached trout in pumpkin oil, roasted potato cubes with lemon, pumpkin cream, broad beans, fish velouté sauce
Pochierte Forelle in Kürbisöl, geröstete Kartoffelwürfel mit Zitrone, Kürbiscreme, Ackerbohnen, Fisch-Samt-Sauce
Trotta affogata in olio di zucca, cubetti di patate arrostite al limone, crema di zucca, fave, salsa vellutata di pesce

Hobotnica na žaru, rižota s sipinem črnilom, alge, žafranova holandska omaka 17,80 €
Grilled octopus, risotto with cuttlefish ink, algae, saffron Hollandaise sauce
Gegrillter Krake, Risotto mit Tintenfischtinte, Algen, Safran-Holland-Sauce
Piovra ai ferri, risotto al nero di seppia, alghe, salsa olandese al zafferano

Buča, feta sir, poširano jajce, testenine, špinača, pena parmezana 8,40 €
Pumpkin, feta cheese, poached egg, pasta, spinach, Parmesan foam
Kürbis, Feta-Käse, pochiertes Ei, Nudeln, Spinat, Parmesanschaum
Zucca, formaggio feta, uovo affogato, pasta, spinaci, schiuma di parmigiano

SLADICE IN SIRI

DESSERTS AND CHEESES / DESSERT UND KÄSE / DOLCI E FORMAGGI

Poširana hruška v belem vinu, mousse lešnika in cimeta, lešnikov sponge, sorbet hruške, ajdov drobljenec 5,60 €
Poached pear in white wine, hazelnut and cinnamon mousse, hazelnut sponge, pear sorbet, buckwheat crumble
Pochierte Birne in Weißwein, Haselnuss-und Zimtmousse, Haselnuss-Sponge, Birnensorbet, Buchweizenkrümel
Pera affogata in vino bianco, mousse di nocciola e cannella, spugna di nocciole, sorbetto di pera, sbriciolata di grano saraceno

Čokoladni soufflé, karamelna omaka, gel limete, gel pomaranče, sorbet kisle smetana 5,80 €
Chocolate soufflé, caramel sauce, lime gel, orange gel, sour cream sorbet
Schokoladensoufflé, Karamellsoße, Limettengel, Orangengel, Sauerrahm-Sorbet
Soufflé al cioccolato, salsa al caramello, gel di lime, gel all'arancia, sorbetto alla panna acida

Izbor sirov 8,80 €
Selection of cheeses
Auswahl an Käse
Selezione di formaggi

*Že več kot 140 let v zavetje naših opojnih
kulinaričnih vonjav, objem gostoljubja in iskrivih
doživetij privabljamo številne obiskovalce.*

*Vaše zgodbe zapisujemo v vaše najdragocenejše
trenutke in z njimi zaznamujemo
bogato tradicijo Evrope.*

*Ustavite se pri nas in okusite brezčasnost
kulinaričnega razvijanja.*



EUROTAS HOTELI

+386 (0)3 426 90 00 | info@hotel-evropa.si | www.hotel-evropa.si

Eurotas Hoteli, d.o.o., PE Hotel Evropa, Krekov trg 4, 3000 Celje. ID za DDV SI17733332. Vse cene so v EUR in vključujejo 9,5% DDV. Cenik je veljaven od 1.9.2018

All above mentioned prices are in EUR and include the statutory VAT. The price list is valid as of 1st September 2018.