

A' LA CARTE

MENI

MENU
MENÜ
IL MENU



HOTEL EVROPA

since 1873



DEGUSTACIJSKI MENI

TASTING MENU DEGUSTATIONSMENU MENU DEGUSTAZIONE

45,00 € / 60,00 € / 95,00 €

5 - 7 - 9 bodni / 5 - 7 - 9 courses / 5 - 7 - 9 Gänge / 5 - 7 - 9 portate

15:00 - 21:00

HLADNE PREDJEDI

COLD STARTERS

Kozice, zelene alge, avokado, pomarančno olivno olje <i>Shrimp, green algae, avocado, orange olive oil</i>	11,90 €
Zorjena govedina, granatno jabolko, gorčična semena, med <i>Aged beef, pomegranate, mustard seeds, honey</i>	10,50 €
Karpačo bučk, kremni sir, bučni drobljenec, polsušeni rumeni paradižnik <i>Zucchini carpaccio, cream cheese, crushed pumpkin, semi-dried yellow tomato</i>	9,90 €

JUHE

SOUPS

Goveja juha z domačimi rezanci in jušno zelenjavo <i>Beef soup with homemade noodles and soup vegetables</i>	5,50 €
Kremna koruzna juha s kokicami in mlado koruzo <i>Creamy corn soup with popcorn and baby corn</i>	5,90 €
Kremna juha pečene paprike <i>Creamy roasted pepper soup</i>	5,70 €

TOPLE PREDJEDI

WARM STARTERS

Domači ravioli, rikota, bučnice, parmezan, dimljen losos, bučna krema <i>Homemade ravioli, ricotta, pumpkin, parmesan, smoked salmon, pumpkin cream</i>	13,90 €
Ocvrta gobova juha z žafranovo omako <i>Fried mushroom soup with saffron sauce</i>	11,90 €

GLAVNE JEDI

MAINS

Rolada brancina, krema pastinaka, melancani, bučke, redukcija brancina s kaviarjem <i>Sea bass roulade, parsnip cream, eggplant, zucchini, sea bass reduction with caviar</i>	23,20 €
Piščančja millefoglie, piščančja redukcija, baby koruza, korenčkova krema, romanesco <i>Chicken millefoglie, chicken reduction, baby corn, carrot cream, romanesco</i>	21,40 €
Jelenov hrbet, brusnice, ajdov ocvrtek, štrukelj, krema pastinaka <i>Venison loin, cranberries, buckwheat fritter, strukelj, parsnip cream</i>	28,90 €
Jagenjčkova krača, pikantni fižol, jagenjčkova redukcija, korenje <i>Shank of lamb, spicy beans, lamb reduction, carrots</i>	25,90 €
Pljučni file, krema sladkega krompirja, ocvrt skutni žličnik, demi glaze <i>Fillet mignon, sweet potato cream, fried curd spoon, demi glaze</i>	32,00 €

RIŽOTE IN TESTENINE

RISOTTO AND PASTA

Piščančja rižota s sezonsko zelenjavo <i>Chicken risotto with seasonal vegetables</i>	15,50 €
Domači njoki z gobami in burrata <i>Homemade gnocchi with mushrooms and burrata</i>	17,20 €

SOLATE

SALADS

Cezar solata <i>Caesar salad</i>	12,90 €
Babičin radič s krompirjem in hrustljivo panceto <i>Radichio with potatoes and crispy pancetta</i>	13,90 €

DEGUSTACIJSKI MENI

TASTING MENU DEGUSTATIONSMENU MENU DEGUSTAZIONE

45,00 € / 60,00 € / 95,00 €

5 - 7 - 9 *hodni* / 5 - 7 - 9 *courses* / 5 - 7 - 9 *Gänge* / 5 - 7 - 9 *portate*

15:00 - 21:00

KALTE VORSPEISEN

ANTIPASTI FREDDI

Garnelen, Grünalgen, Avocado, Orangen-Olivenöl <i>Gamberi, alghe verdi, avocado, olio d'oliva all'arancia</i>	11,90 €
Gereiftes Rindfleisch, Granatapfel, Senfkörner, Honig <i>Manzo stagionato, melograno, semi di senape, miele</i>	10,50 €
Zucchini-Carpaccio, Frischkäse, zerkleinerter Kürbis, halbgetrocknete gelbe Tomate <i>Carpaccio di zucchini, crema di formaggio, zucca schiacciata, pomodoro giallo semisecco</i>	9,90 €

SUPPEN

ZUPPE

Rindfleischsuppe mit hausgemachten Nudeln und Suppengemüse <i>Zuppa di manzo con tagliatelle fatte in casa e zuppa di verdure</i>	5,50 €
Cremige Maissuppe mit Popcorn und jungem Mais <i>Zuppa cremosa di mais con popcorn e baby mais</i>	5,90 €
Cremige geröstete Paprikasuppe <i>Zuppa cremosa di peperoni arrostiti</i>	5,70 €

WARME VORSPEISEN

ANTIPASTI CALDI

Hausgemachte Ravioli, Ricotta, Kürbis, Parmesan, Räucherlachs, Kürbiscreme <i>Ravioli fatti in casa, ricotta, zucca, parmigiano, salmone affumicato, crema di zucca</i>	13,90 €
Gebratene Pilzsuppe mit Safransauce <i>Zuppa di funghi fritti con salsa allo zafferano</i>	11,90 €

HAUPTSPEISEN

I PRIMI

Wolfsbarschroulade, Pastinakencreme, Aubergine, Zucchini, Wolfsbarschreduktion mit Kaviar <i>Involto di branzino, crema di pastinaca, melanzane, zucchini, riduzione di branzino al caviale</i>	23,20 €
Hähnchen-Migglefogle, Hähnchenreduktion, Babymais, Karottencreme, Romanesco <i>Migglefogle di pollo, riduzione di pollo, baby corn, crema di carote, romanesco</i>	21,40 €
Hirschlende, Preiselbeeren, Buchweizenküchlein, Strukeljč, Pastinakencreme <i>Lombo di cervo, mirtilli rossi, frittella di grano saraceno, strukeljč, crema di pastinaca</i>	28,90 €
Lammkeule, würzige Bohnen, Lammreduktion, Karotten <i>Stinco d'agnello, fagioli piccanti, riduzione d'agnello, carote</i>	25,90 €
Fillet mignon, Süßkartoffelcreme, frittierter Quarklöffel, Halbglasur <i>Filetto mignon, crema di patate dolci, cucchiaio di cagliata frita, glassa demi</i>	32,00 €

RISOTTO UND PASTA

RISOTTO E PASTA

Hühnerrisotto mit Gemüse der Saison <i>Risotto di pollo con verdure di stagione</i>	15,50 €
Hausgemachte Gnocchi mit Pilzen und Burrata <i>Gnocchi fatti in casa con funghi e burrata</i>	17,20 €

SALATE

INSALATE

Caesar Salat <i>Insalata Cesare</i>	12,90 €
Radicchio mit Kartoffeln und knusprigem Pancetta <i>Radicchio con patate e pancetta croccante</i>	13,90 €

Več kot 150 let privabljam o številne obiskovalce v zavetje naših očarljivih kulinaričnih vonjav, objema gostoljubja in sijajnih doživetij. Vaše zgodbe zapisujemo med naše najdragocenejše trenutke in z njimi označujemo bogato tradicijo Evrope. Pridite in okusite brezčasno kulinarično razvajanje z nami.

For more than 150 years, we have been drawing countless visitors into the embrace of our enchanting culinary aromas, the warm hospitality, and sparkling experiences.

We capture your stories within our most cherished moments, weaving them into the tapestry of Europe's rich tradition. Come and taste the timeless essence of culinary delight with us.

150 YEARS

+386 3 426 90 00 evropa@eh.si
www.hotel-evropa.si

Cenik je veljaven od 5.2.2024. Cene so v EUR in vključujejo zakonsko določen DDV.

The price list is valid from 5.2.2024. Prices are in EUR with vat included.
Die Preisliste ist gültig ab 5.2.2024. Die Preise verstehen sich in EURO inklusive Mehrwertsteuer.

Il listino è valido dal 5.2.2024. I prezzi sono in EURO con IVA inclusa.