

# A'LA CARTE

**MENI**

MENU

MENÜ

IL MENU

150  
YEARS

HOTEL EUROPA



DEGUSTACIJSKI MENIJI  
TASTING MENUS DEGUSTATIONSMEUS ZWISCHEN MENU DEGUSTAZIONE

5 hodni 5 courses 5 Gänge 5 portate  
7 hodni 7 courses 7 Gänge 7 portate  
9 hodni 9 courses 9 Gänge 9 portate

15:00 - 21:00

50,00 €  
65,00 €  
100,00 €

## HLADNE PREDJEDI

COLD STARTERS KALTE VORSPEISEN ANTIPASTIFREDDI

### Lososov tatar, gel citrusov, domača majoneza, daši juha

Salmon tartare, citrus gel, homemade mayonnaise, dashi soup

Lachstatar, Zitrusgel, hausgemachte Mayonnaise, Dashi-Suppe

Tartare di salmone, gel agli agrumi, maionese fatta in casa, brodo dashi

11,90 €

### Fermentirana koleraba, skuta koprcica, gorčična semena, chia semena s kumino

Fermented kohlrabi, dill cottage cheese, mustard seeds, cumin chia seeds

Fermentierter Kohlrabi, Dillquark, Senfsamen, Chia-Samen mit Kümmel

Cavolo rapa fermentato, ricotta all'aneto, semi di senape, semi di chia al cumino

9,90 €

### Dimljen goveji tatar, majoneza črnega česna, okisana domača zelenjava, kutina

Smoked beef tartare, black garlic mayonnaise, pickled homemade vegetables, quince

Geräuchertes Rindertatar, schwarze Knoblauchmayonnaise, eingelegtes hausgemachtes Gemüse, Quitte

Tartare di manzo affumicato, maionese all'aglio nero, verdure sottaceto fatte in casa, cotogna

11,40 €

## JUHE

SOUPS SUPPEN ZUPPE

### Goveja juha z domačimi rezanci in jušno zelenjavo

Beef soup with homemade noodles and soup vegetables

Rindfleischsuppe mit hausgemachten Nudeln und Suppengemüse

Zuppa di manzo con tagliatelle fatte in casa e zuppa di verdure

5,90 €

### Dnevna kremna juha

Daily cream soup

Tagescremesuppe

Zuppa cremosa del giorno

5,50 €

## TOPLE PREDJEDI

WARM STARTERS WARME VORSPEISEN ANTIPASTICALDI

### Račja jetra, črni oreh, krema topinamburja, ocvrt topinambur, bešamelov ocvrtek

Duck liver, black walnut, Jerusalem artichoke cream, fried Jerusalem artichoke, béchamel croquette

Entenleber, Schwarznuss, Topinamburcreme, frittierter Topinambur, Béchamelkroketten

Fegato d'anatra, noce nera, crema di topinambur, topinambur fritto, crocchetta di besciamella

16,90 €

### Piščančja ričota s sezonsko zelenjavo

Chicken barley-risotto with seasonal vegetables

Hähnchen Graupen-Risotto mit saisonalem Gemüse

Risotto di orzo di pollo con verdure di stagione

14,50 €

### Bučni njoki, dimljena rdeča postrv, bučno olje, čips bučnic, zeliščna maslena ribja omaka

Pumpkin gnocchi, smoked red trout, pumpkin seed oil, pumpkin seed chips, herb butter fish sauce

Kürbisgnocchi, geräucherte rote Forelle, Kürbiskernöl, Kürbiskernchips, Kräuterbutter-Fischsauce

Gnocchi di zucca, trota affumicata, olio di semi di zucca, chips di semi di zucca, salsa di pesce al burro alle erbe

14,90 €

### Ravioli kozje skute z zelišči, gobji ragu, okisana zelenjava

Goat cheese ravioli with herbs, mushroom ragout, pickled vegetables

Ziegenkäseravioli mit Kräutern, Pilzragout, eingelegtes Gemüse

Ravioli di formaggio di capra alle erbe, ragù di funghi, verdure in agrodolce

15,90 €

JESEN  
ZIMA

## GLAVNE JEDI

MAINS HAUPTSPEISEN I SECONDI

**Korenčkova rolada, korenčkov demi-glace, čips chia semen, krema korenja in koromača** 22,90 €  
*Carrot roulade, carrot demi-glace, chia seed chips, carrot and fennel cream*  
*Karottenroulade, Karotten demi-glace, Chiasamen-Chips, Karotten- und Fenchelcreme*  
*Rotolo di carota, demi-glace di carota, chips di semi di chia, crema di carota e finocchio*

**File kirnje, krompirjev žličnik, polnjen s sipinim ragujem, maslena bučna omaka** 25,60 €  
*Dusky grouper fillet, potato dumpling stuffed with cuttlefish ragout, butter pumpkin sauce*  
*Braune Zackenbarsch-Filet, Kartoffelnocken gefüllt mit Tintenfischragout, Kürbis-Buttersauce*  
*Filetto di Cernia bruna, gnocchi di patate ripieni di ragù di seppia, salsa al burro di zucca*

**Telečji hrbet, krema rdeče pese in kruha, pečena pesa, ocvrto kislo zelje, lardo, gel maline, demi glace** 27,90 €  
*Veal loin, red beet and bread cream, roasted beet, fried sauerkraut, lardo, raspberry gel, demi-glace*  
*Kalbsrücken, Rote-Bete- und Brotcreme, gebackene Rote Bete, gebratenes Sauerkraut, Lardo, Himbeergel, Demi-Glace*  
*Lombo di vitello, crema di barbabietola e pane, barbabietola arrosto, crauti fritti, lardo, gel di lampone, demi-glace*

**File divjega prašiča, pire pečene zelene z lešniki, demi-glace z gomoljno zelenjavo, domač njok z mavrahi** 28,90 €  
*Wild boar fillet, roasted celery puree with hazelnuts, demi-glace with root vegetables, homemade gnocchi with morels*  
*Wildschweinfilet, geröstetes Selleriepüree mit Haselnüssen, Demi-Glace mit Wurzelgemüse, hausgemachte Gnocchi mit Morcheln*  
*Filetto di cinghiale, purè di sedano arrostito con nocciole, demi-glace con verdure a radice, gnocchi fatti in casa con spugnole*

**Potrebuševina mangelice, ocvrtek možganov in krompirja, okisan belgijski radič, krema topinamburja** 26,80 €  
*Mangalica pork belly, fried brain and potato croquette, pickled Belgian endive, Jerusalem artichoke cream*  
*Mangalitzza-Schweinebauch, frittierte Hirn- und Kartoffelkroketten, eingelegter belgischer Endivien, Topinamburcreme*  
*Pancetta di maiale mangalica, crocchette di cervello e patate fritte, indivia belga in agrodolce, crema di topinambur*

## SOLATE

SALADS SALATE INSALATE

**Cezar solata** 14,90 €  
*Caesar salad*  
*Caesar Salat*  
*Insalata Cesare*

## SLADICE

DESSERTS NACHSPEISEN DOLCI

**Medena panna cotta, sladoled žajblja, zimski drobljenec, hrustljava mlečna pena** 7,40 €  
*Honey panna cotta, sage ice cream, winter crumble, crispy milk foam*  
*Honig-Panna-Cotta, Salbeisorbet, Winter-Crumble, knuspriger Milch-Schaum*  
*Panna cotta al miele, gelato alla salvia, crumble invernale, schiuma di latte croccante*

**Brownie buče golice, sladoled burbonske vanilije, disk bučnic** 6,90 €  
*Pumpkin "golica" brownie, bourbon vanilla ice cream, pumpkin seed disk*  
*Kürbis "Golica" Brownie, Bourbon-Vanille-Eis, Kürbiskern-Platte*  
*Brownie di zucca "golica", gelato alla vaniglia bourbon, disco di semi di zucca*

AUTUMN /  
WINTER

