

FIGOVEC

Zima 2018 / 2019
Winter 2018 / 2019



Ljubljančani so vedno malce sloveli po ekscesnem uživanju v hrani in pijači - celo tako, da je ljubljanski magistrat v 17. stoletju sprejel odlok, ki je določal, da se sme na gostijah ponuditi največ 20 vrst jedi.

The residents of Ljubljana have always been a bit known for their excessive indulgence in food and drink – to the extent where in the 17th century the Town Hall issued a decree allowing only up to 20 different dishes to be served at feasts.

Cheese board 8,8€

(Pustotnik farm's "kozovč", Planika dairy's "tolminc", Škander Eco farm's "Bovški ovčji" sheep cheese, cottage cheese with pumpkin seeds)

Geographical board 8,2€

(Škander Eco farm's "Bovški sheep cheese", Planika dairy's "tolminc cheese," Oštirjeva farm's "Kraška panceta", Oštirjeva farm's "Kraški pršut", Kodila's "prleška tünka", Kodila's prekmurska šunka, grated horseradish, hard-boiled egg)

Beef tongue with onions and pumpkin seed oil 5,2€

The beef tongue was widely available in the town butcher shops as early as the late 19th century and hasn't been regarded solely as a Sunday lunch treat in a very long time. Cooked beef tongue is served with onions and pumpkin seed oil from the Prekmurje region.

Figovec pâté 5,7€

(Home-made chicken pâté with butter and fig jam)

Spread trio 6,2€

(Cottage cheese spread with pumpkin seeds, Figovec pâté, Gorenjska zaseka (minced lard)).

Prosciutto and cheese 7,6€

(Oštirjeva farm's "Kraški pršut", Pustotnik farm's "Kozovč", pickled zucchini)

"Tlačénka ali žolca" 5,3€

Pork terrine with rapunzel, onions, pumpkin oil, hardboiled egg and horse raddish.

Sirova dila 8,8€

(kozovč Kmetija Pustotnik, tolminc Mlekarna Planika, bovški ovčji sir Ekološka kmetija Škander, skutni namaz z bučnimi semeni)

Geografska dila 8,2€

(bovški ovčji sir Ekološka kmetija Škander, tolminc Mlekarna Planika, kraška panceta Oštirjeva kmetija, kraški pršut Oštirjeva kmetija, prleška tünka Kodila, prekmurska šunka Kodila, nariban hren, trdo kuhano jajce)

Goveji jezik s čebulo in bučnim oljem 5,2€

Goveji jezik je bil že od poznega 19. stoletja v stalni ponudbi mestnih mesarij in ni veljal več le za priboljšek ob nedeljskemu kosilu. Za ljubljansko območje je bilo značilno, da so goveji jezik postregli v družbi hrena in praženega krompirja, lahko pa tudi kot samostojno jed.

Pašteta Figovec 5,7€

(domača piščančja pašteta z maslom in figovo marmelado)

Tris namazov 6,2€

(skutni namaz z bučnimi semeni, pašteta Figovec, gorenjska zaseka)

Pršut pa sir 7,6€

(kraški pršut Oštirjeva kmetija, kozovč Kmetija Pustotnik, vložene bučke)

Tlačénka ali žolca 5,3€

Tlačénka z motovilcem, čebulo, bučnim oljem, trdo kuhanim jajcem ter naribanim hrenom.

**Cold starters****Hladne začetne jedi**

Rouxed turnip with kraška panceta

In lard roasted turnip with "kraška panceta" in a sour cream sauce topped with egg yolk.

4,8€**Kras "ričota"**

"Ričota" is barley porridge prepared as risotto, we added Bovški ovčji sir (sheeps cheese from Bovec area), kraški pršut and red raddichio.

7,6€**"Čompe" potatoes with ricotta (style) cheese**

"Bovške čompe" is a Slovenian dish from the Soča river Valley's Bovec region. It is a dish composed of boiled potatoes and ricotta. Boiled "čompe" (potatoes) are cut in half and stuffed with ricotta enriched with sour cream.

4,8€**"Štruklji" with wild garlic sauce**

Savory cottage cheese roll toasted on butter in a creamy wild garlic sauce.

4,8€**Zaroštana repa s kraško panceto in rumenjkom**

Na svinjski masti prepražena repa z dodano kisló smetano, panceto in rumenjkom.

4,8€**Kraška ričota**

Ričota je ječmenova kaša narejena po principu rižote, kraški ričoti je dodan bovški ovčji sir, kraški pršut in rdeč radič.

7,6€**Čompe s sirarsko skuto in drobnjakom**

Doma na Bovškem na voljo v Ljubljani. Bovške čompe s skuto so slovenska jed sestavljena iz kuhanega krompirja in skute. Kuhane čompe (krompir) razpolovimo in nadevamo s svežo skuto, ki je lahko mešanica ovčje, kozje ali kravje obogatene s kisló smetano.

4,8€**Štruklji v čemaževi omaki**

Štruklji so postali sinonim za slovensko sladico tudi izven meja Sloveniji, pri nas jih poznamo v vseh možnih oblikah in nadevih, značilni za vsa območja Slovenije, težko je reči in pripisati štrukljem izvorno območje. Štruklji so zelo stara jed, med najstarejšimi zapisanimi recepti iz leta 1589 je recept za slovenske pehtranove štruklje, ki so ga našli zapisanega v kuharskih knjigah v Gradcu. Imajo pa tudi veliko variacij v imenu - na Dolenjskem, vlečenka, Prekmurju so štruklji preisne pogače, reteš, povitice, vitice na Goričkem, gluhi štruklji, štrukeljci, zvitki.

4,8€**Warm starters****Tople začetne jedi**

Beef soup with noodles

We use our mothers recipes to prepare soup every day.

4,2€**Vegetable minestrone**

Minestrone is a rich vegetable soup, in principle there are no rules because every house has its own recipe.

4,2€**“Bograč” goulash**

There are many goulashes, but only one is called “Bograč” – the king of goulash and the richest among them! Never is there a feast in Prekmurje without “Bograč” which has to be made with at least three types of meat and onions roasted in lard.

6,4€**Daily soup****3,2€****Goveja juha z rezanci**

Pri nas kuhamo govejo juho po receptu naših mam.

4,2€**Zelenjavna mineštra**

Mineštra je bogata juha iz zelenjave, načeloma ni pravil saj ima vsaka hiša svoj recept.

4,2€**Bograč**

Poznamo veliko golažev ampak samo eden je kralj med njimi - to je bograč! Zakaj? Kralj golažev in nabogatejši med njimi, doma v Prekmurju ne mine praznovanje brez bograča, ta mora vsebovati najmanj tri vrste mesa in čebula se mora prepražiti na svinjski masti. Bograč ima pa tudi svojo prestolnico - Lendavo, kjer vsako leto priredijo tekmovanje - Bogračfest, kjer se na prostem v bakrenih kotlih na stotine prijavljenih tekmovalcev in ekip bori za naslov najboljšega.

6,4€**Dnevna juha****3,2€**

*Ask the waiter for the
daily soup*

*Za dnevno jed na žlico
vprašajte strežno osebje*

Soups**Jedi na žlico**

“Kranjska klobasa” with sauerkraut and buckwheat mush 7,8€

“Kranjska klobasa” is a semi-durable sausage made from the best meaty parts and bacon, seasoned with garlic water, salt and pepper, and smoked. As an interesting fact, let us add that the sausage, being divinely delicious, is also universally famous as it literally reached the stars in 2006 with Sunita Williams, an astronaut of Slovenian descent.

“Krvavica” or Black pudding with buckwheat mush 8,8€

Roasted black buckwheat pudding served with a side of “žganci” and larded turnip.

“Pečenica” or Baked fresh sausage 7,8€

This is the last one from our “koline” collection, roasted and accompanied by žganci and sauerkraut.

Pan fried veal liver with onion with a side dish 7,6€

Veal liver roasted on onions and lard, perfected with some home-made sauce.

Kranjska klobasa z zabeljenim zeljem in ajdovimi žganci 7,8€

Zašpiljeno dobra, to je vendar kranjska klobasa. Kranjska klobasa je poltrajna klobasa, ki mora biti iz najboljših delov mesa in slanine, začinjena s česnovno vodo, soljo in poprom ter prekajena. Kot zanimivost lahko povemo, da je kranjska klobasa že vesoljno znana, saj je v letu 2006 poletela med zvezde z ameriško astronautko slovenskega rodu Sunito Williams.

Krvavica 8,8€

Ni kolin brez krvavic in ni regije v Sloveniji, ki ne bi imela recepta zanje. Krvavice - za Slovence prosto po Prešernu, krvavica je poltrajna klobasa, mesu je dodana kuhana kaša in kri, ta se obari, nato je krvavica pripravljena za peko. Poznamo različne tipe krvavic, kašnate klobase, bele krvavice, prosene krvavice, črne ajdove, črne s krvjo, ječmenove, goriške šankande, kraške sladke mulnce... Je več dnevno kut klobas, so rekli.

Pečenica 7,8€

Še zadnja z nabora kolin, popečena in obdana z zabeljenimi žganci in zeljem.

Pražena telečja jetrca na čebuli s prilogo 7,6€

Na svinjski masti s čebulo popražena telečja jetrca s hišno omako.

Main dishes

Glavne jedi

Slow braised beef ribs with smoked onion sauce and grilled vegetables 11,6€

Ribs roasted ten hours on a low temperature.

Cooked beef shank 7,8€

Beef shank cooked in soup, served with roasted potatoes and home-made horse raddish and cream sauce.

Filet mignon with truffle butter, truffles and a side dish 26,4€

4-6 weeks dry aged filet mignon (250g)

Veal roast 9,7€

Boneless veal chop slowly roasted in an oven, served with roasted potatoes.

Vension loin with pumpkin pureé 26,3€

Goveja rebra s prekajeno čebulno omako in pečeno zelenjavo 11,6€

Rebra, počasi pečena na nizki temeperaturi.

Bočnik iz juhe 7,8€

V juhi kuhan bočnik, postrežen s praženim krompirjem ter hrenovo omako s kislo smetano.

Goveji file s tartufovim maslom, naribanim tartufom in prilogo po izbiri 26,4€

4-6 tednov suho zorjen goveji file (250g)

Telečja pečenka 9,7€

Kos zarebrnice ali budjole brez kosti, počasi pečen v pečici, postrežen s praženim krompirjem.

Srnin file z bučnim pirejem 26,3€

Main dishes

Glavne jedi

**Pork neck in a honey mustard sauce
with millet porridge with brussel sprouts** 12,2€

“Ljubljanski zrezek” 8,6€

Each capital has its pride and a piece of meat which it can be proud of, “Kranjska klobasa” reigned in the time of “Kranjska”. Ljubljana has its own steak. Our “Ljubljanski zrezek” is a story for itself, a pork steak with cooked prosciutto, home-made cheese, folded and coated in eggs and breadcrumbs.

**“Leteči žganci” with pan-fried potatoes
with onions** 9,7€

According to sources, the wittily named fried chicken thighs and chicken wings, were a favorite for dock workers on the Ljubljanica river in the 17th century. Once a snack for paupers is everybody’s treat today.

Fried chicken half 15,0€
whole 25,0€
We serve chicken thighs with skin or skinless.

**Svinjski vrat v medeni gorčični omaki
s proseno kašo z brstičnim ohrovtom** 12,2€

Ljubljanski zrezek 8,6€

Vsaka prestolnica ima svoj ponos in kos mesa, s katerim se lahko pohvali, Kranjska klobasa je kraljevala v času dežele Kranjske, Ljubljana pa ima svoj ljubljanski zrezek, ki se lahko kosa z vsemi šnicli. Naš ljubljančan je zgodba zase, svinjski zrezek nadevan s kuhanim pršutom, domačim sirom in zavrit v tančico skrivnosti (malce se šalimo) jajček in krušne drobtine.

Leteči žganci s praženim krompirjem 9,7€

Leteči žganci so po virih iz 17. stoletja bili med pristaniškimi delavci ob Ljubljanici najbolj priljubljena malica. Leteči žganci so ocvrta piščančja bedra in perutnice, ki so jih duhovito poimenovali leteči žganci. Veljali so za najbolj vsakdanjo jed revežev, danes pa za pravo poslastico, pri Figovcu vam postrežemo bedra.

Pohan pščan’c polovica 15,0€
cel 25,0€
V krušnih drobtinah, po želji s kožo ali brez.

Main dishes

Glavne jedi

**Grilled chicken fillet
with polenta and beetroot purée** 11,2€

“Loparnica” 8,6€
Colourful spectre of taste in a layered cake made from carrots, brussel sprouts, white and red cabbage, a ricotta-style cheese and a drop of sour cream.

“Idrijski žlikrofi” a la Figovec 11,8€
Idrijski žlikrofi in a gravy made from fresh sausage filling, with roasted beetroot, sliced carrots and a baby spinach. Idrijski žlikrofi are traditional Slovenian dumplings that originate from Idrija. They are made from dough with potato filling and are often served either as a side dish to meat or on their own.

**Roasted cabbage with cream,
“kraška panceta” and brussel sprouts** 9,8€

Piran sea bass fillet 18,6€
Piran sea bass fillet served with “idrijski žlikrofi” and sautéed vegetables.

**Piščančji file na žaru s prilogo
polente in pesinega pireja** 11,2€

Loparnica 8,6€
Pisana paleta okusov v zloženci vlečenega testa, ki jo sestavljajo plasti ohrovt, belega in rdečega zelja, korenja, sirarske skute in kančka kisle smetane.

Idrijski žlikrofi po Figčevo 11,8€
Idrijski žlikrofi z razstavljenimi pečenicami, popečeno rdečo peso in korenjem ter mlado špinačo. Idrijski žlikrofi so slovenska jed z zajamčeno tradicionalno posebnostjo zaščiteno s strani Evropske Unije, gre za nadevane rezančeve testenine z značilno klobučasto obliko, ki jih skuhamo in postrežemo zabeljene ali s prilogo bakalce iz koštruna. Recept za uživanje žlikrofov: “Enega se ima v ustih, drugega se drži pred nosom na vilicah in tretjega se gleda še v skledi kot prihodnjega zbranega.”

**Gratinirano zelje z ohrovtom, kraško panceto,
rumenjacom in kislo smetano** 9,8€

File piranskega brancina 18,6€
File piranskega brancina s prilogo krompirjevih žlikrofov in sotirano gomoljno zelenjavo.

Main dishes

Glavne jedi

Figovec salad

Ljubljanska ledenka salad, pear slices, walnuts, sliced beetroot and carrots, mixed goat and sheep cheese from Farm Pustotnik, vinegar with unfiltered apple juice and olive oil, with roasted pumpkin and beetroot pureé dressing.

6,2€

Valentin Vodnik salad

Vodnik's Rapunzel salad. The famous recipe was published in the first Slovenian cook book written by Valentin Vodnik, the renowned Kuharske bukve from the year 1799. Rapunzel is accompanied by a cooked cauliflower, beetroot and a hard-boiled egg.

6,4€

Beef salad

Shredded cooked beef seasoned with pumpkin seed oil, freshened up with a drop of vinegar and enriched with onions and a hard-boiled egg.

5,8€

The mighty chicory

Chicory dressed with potatoes, lard and cracknels freshened up with a touch of apple vinegar.

7,4€

Solata Figovec

Ljubljanska ledenka, rezine hruške, naribano korenje, nasekljana rdeča pesa, mešani kozji in ovčji sir Kmetije Pustotnik, orehi, zabeljeni z olivnim oljem z jabolčnim kisom in motnim jabolčnim sokom s polivko pečene buče in rdeče pese.

6,2€

Vodnikova solata

Vodnikova motovilčeva ali »repunclova« solata. Slavni recept za solato je objavil v prvi kuharski knjigi v slovenskem jeziku Valentin Vodnik v »Kuharskih bukvah«, ki so izšle v Ljubljani l. 1799. Solato sestavlja motovilec, kuhana cvetača in rdeča pesa in trdo kuhano jajce. Solato zabelimo po želji.

6,4€

Govedina v solati

Kuhana govedina natrgana in zabeljena z bučnim oljem, osvežena z malo kisa in obogatena čebulo ter trdo kuhanim jajcem

5,8€

Ornk radič

Radič zabeljen s krompirjem, mastjo in ocvirki, svežino pa pričara jabolčni kis.

7,4€

Salads

Solate

Beans and cabbage

3,2€

Fižol in zelje na kislo

3,2€

Seasonal salad

Mixed salad with local seasonal ingredients.

small **2,8€**

large **4,7€**

Solata s tržn'ce

Mešana solata z nabora sezonskih sestavin slovenskega porekla.

mala **2,8€**

velika **4,7€**

Salads

Solate

Roasted potatoes with onions

2,7€

A king among potatoes with more recipes for it than there are Slovenians. A hymn has been written for the dish and there is a support group, striving to proclaim it a separate one-course meal. Roasted potatoes with onions, larded with pork cracklings.

“Ajdovi žganci”

2,7€

Ajdovi “žganci” or buckwheat “žganci” are a well renowned traditional Slovenian dish, typical for the hinterland where buckwheat played an important role. There are various ways to prepare them: the Koroška region’s way, the štajerska way, and the gorenjska way. All agree that “žganci” need to be mixed well, abundantly larded and so tender they shake in the bowl.

Pražen krompir

2,7€

Pražen krompir je kralj krompirja, receptov zanj je toliko kolikor je Slovencev. Pražen krompir ima tudi svoje podporno društvo, ki se prizadeva za priznanje praženega krompirja kot samostojne jedi, ima tudi svojo himno, vsako leto pa društvo organizira svetovni festival praženega krompirja, kjer lahko poskusite nešteto različic praženega, tenstanega ali zarošanega krompirja. Ena ljubezen - pražen krompir.

Ajdovi žganci

2,7€

Ajdovi žganci so vseprisotni in znani na Slovenskem prostoru, bolj značilni za notranjost Slovenije kjer je svojo vlogo odigrala prisotnost ajde. V starih časih so bili ajdovi žganci samostojna jed, ki se je rada družila s kislim mlekom, danes v časih “bogatiije” so postali dober sopotnik glavnih jedi in zablesteli kot priloga. Za ajdove žgance poznamo več načinov priprave, po koroško, po štajersko in po gorenjsko. Za žgance velja, da so dobro zmešani, obilno zabeljeni ter tako rahli, da se v skledi kar tresejo.

| | | | |
|---|-------------|---|-------------|
| Sautéed vegetables | 2,7€ | Sotirana zelenjava Na maslu pražena - dušena zelenjava. | 2,7€ |
| Larded sauerkraut Sauerkraut dressed with cracklings, lard and spices. | 2,7€ | Zabeljeno zelje Kislo zelje zabeljeno z ocvirki, mastjo in začimbami. | 2,7€ |
| Larded turnip Turnip larded and spiced. | 2,7€ | Zabeljena repa Na svinjski masti prepražena repa. | 2,7€ |
| Cottage cheese "štruklji" "Štruklji" sautéed in butter, served as a savory side dish. | 3,4€ | Sirovi štruklji Sirovi štruklji so štruklji narejeni iz vlečenega testa in slana različica skutnih štrukljev, zato jih nekateri poimenujejo sirovi in se uporabljajo kot priloga jedem ali kot samostojna jed, največkrat jih srečamo zabeljene z drobtinami. | 3,4€ |
| Polenta Home-made cornmeal mush stirred in with cream and milk. | 2,7€ | Polenta Na smetani in mleku zakuhan domač koruzni zdrob. | 2,7€ |
| Millet porridge | 2,7€ | Prosenka kaša | 2,7€ |
| Pumpkin pureé | 2,7€ | Bučin pire | 2,7€ |

Side dishes

Priloge



“Ljubljanske palačinke”

Curd pancakes, gratined, sweet and stuffed with dried apricots and cottage cheese.

6,5€

“Prekmurska gibanica”

This Prekmurje layer pastry is a real specialty among desserts, a Slovenian national culinary delicacy and a symbol with secured traditional features. Kodila prepares ours.

4,6€

“Kremšnita”

Cream cake or “kremšnita” is well known all around Slovenia. We serve it our way.

4,1€

“Štruklji” with cottage cheese and estragon

“Štruklji” are a very old dish. The oldest recipes were found in cook books in Graz in 1589, mentioning the estragon “štrukelj”. “Štruklji” have many different names in different areas: they’re called “vlečenka” in the Dolenjska region, in Prekmurje they are “preisne pogače”... Ours are made from strudel dough, filled with home-made cottage cheese, cream and spices. They are sautéed on butter and coated in honey breadcrumbs.

4,8€

“Ajdovi žganci” with forest honey and apple dressing with roasted hazelnuts

4,7€

Ljubljanske skutne palačinke

Gratinirane, sladke in nadevane s suhimi marelicami in skuto.

6,5€

Prekmurska gibanica

Prekmurska gibanica je posebnost med sladicami, uvrščamo jo med slovenske nacionalne kulinarne dobrote. Ponaša se z evropsko zaščiteno tradicionalno posebnostjo. Ta bogata prekmurska praznična in obredna jed je dobila ime po besedi güba in se je v pokrajini ob Muri uveljavljala že v zelo starih časih. Prekmurska gibanica je sestavljena iz 9 plasti testa in nadevov, jabolčnega, skutnega, makovega, orehovega in smetanovega ter maščobnega poliva. Našo pripravlja Kodila.

4,6€

Kremna rezina v teglcu

Dobrota in slaščica doma z Bleda, pri nas na voljo v teglcu. Sestavljajo jo jajčna kremna baza, s stepeno smetano in hrustljivo kronico vlečenega testa.

4,1€

Skutni štruklji s pehtranom

Štruklji so postali sinonim za slovensko sladico tudi izven meja Slovenije, pri nas jih poznamo v vseh možnih oblikah in nadevih, značilni za vsa območja Slovenije, težko je reči in pripisati štrukljem izvorno območje. Štruklji so zelo stara jed, med najstarejšimi zapisanimi recepti iz leta 1589 je recept za slovenske pehtranove štruklje, ki so ga našli zapisanega v kuharskih knjigah v Gradcu. Imajo pa tudi veliko variacij v imenu - na Dolenjskem, vlečenka, Prekmurju so štruklji preisne pogače, reteš, povitice, vitice na Goriškem, gluhi štruklji, štrukelji, zvitki. Postrežemo jih z medenimi drobtinami.

4,8€

Ajdovi žganci z gozdnim medom, jabolčno čežano in praženimi lešniki

4,7€

Desserts

Sladice



Pijača / Drinks

| | |
|-------------------------------|------|
| Espresso | 1,5€ |
| Ristretto | 1,5€ |
| Americano | 1,5€ |
| Coffee with cream | 1,7€ |
| Coffee with milk | 1,7€ |
| Cappuccino | 1,7€ |
| Café latte | 2,1€ |
| Large café latte | 2,3€ |
| Decaf coffee | 1,8€ |
| Decaf coffee with extras | 2,1€ |
| Decaf café latte | 2,4€ |
| Cankar Turkish coffee | 2,8€ |
| Cankar Turkish coffee for two | 3,8€ |

| | |
|--------------------|------|
| Fresh mint tea | 2,2€ |
| Grandma's tea | 2,2€ |
| Elderflower tea | 2,2€ |
| Home-made tea | 2,2€ |
| Tea for a good day | 2,2€ |

Warm beverages

| | |
|--------------|------|
| Honey syrup | 0,3€ |
| Raisin syrup | 0,3€ |
| Lemon | 0,3€ |
| Milk | 0,3€ |
| Honey | 0,4€ |

| | |
|----------------------------------|------|
| Kratka kava | 1,5€ |
| Res kratka kava | 1,5€ |
| Podaljšana kava | 1,5€ |
| Kava s smetano | 1,7€ |
| Kava z mlekom | 1,7€ |
| Kava s kremnim spenjenim mlekom | 1,7€ |
| Bela kava | 2,1€ |
| Velika bela kava | 2,3€ |
| Brezkofeinska kava | 1,8€ |
| Brezkofeinska z dodatkom | 2,1€ |
| Bela brezkofeinska kava | 2,4€ |
| Cankarjeva kava v kavniku | 2,8€ |
| Cankarjeva kava v kavniku za dva | 3,8€ |

| | |
|------------------|------|
| Čaj sveže mete | 2,2€ |
| Babičin čaj | 2,2€ |
| Bezgov čaj | 2,2€ |
| Domači čaj | 2,2€ |
| Čaj za dober dan | 2,2€ |

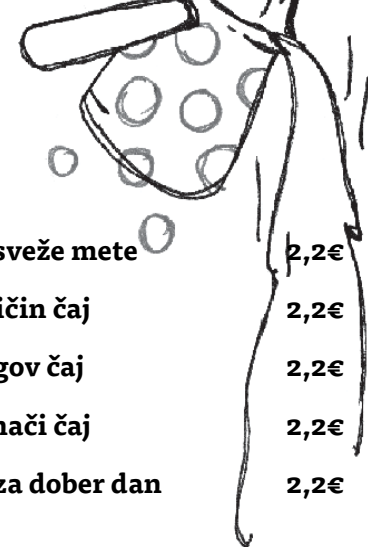
Topli napitki

| | |
|---------------|------|
| Medeni sirup | 0,3€ |
| Rozinov sirup | 0,3€ |
| Limona | 0,3€ |
| Mleko | 0,3€ |
| Med | 0,4€ |

Extras



Dodatki



| | | |
|---|--------|-------------|
| Zala still water | 0,5l | 1,9€ |
| Zala flavoured water | 0,5l | 2,2€ |
| First Antistress water <i>(pear & lavender)</i> | 0,5l | 2,5€ |
| First Vitality water <i>(mint & lime)</i> | 0,5l | 2,5€ |
| Radenska | 0,5l | 2,5€ |
| Radenska | 1,0l | 3,5€ |
| Radenska <i>(Petanje spring)</i> | 1,0l | 3,5€ |
| Ice Tea | 0,33l | 2,3€ |
| Ora | 0,33l | 2,3€ |
| Multi sola | 0,33l | 2,3€ |
| Cockta | 0,275l | 2,3€ |
| Cockta Black Tonic | 0,25l | 2,3€ |
| Blueberry juice | 0,2l | 2,3€ |
| Unfiltered Apple juice | 0,1l | 1,4€ |
| Clear Apple juice | 0,1l | 1,4€ |
| Beetroot juice | 0,1l | 1,4€ |

| | | |
|--|------|-------------|
| Peach nectar | 0,1l | 1,4€ |
| Grape juice | 0,1l | 1,4€ |
| Pear juice | 0,1l | 1,4€ |
| Elderflower cordial | 0,3l | 1,8€ |
| Lemonade | 0,3l | 2,3€ |
| Lemonade with extras <i>(mint/basil/elderflower/honey)</i> | 0,3l | 2,6€ |
| Home-made ice tea | 0,3l | 2,6€ |



Water, juices and fizzy drinks

| | | |
|--|--------|-------------|
| Zala | 0,5l | 1,9€ |
| Zala z okusom | 0,5l | 2,2€ |
| First Antistress voda <i>(sivka in hruška)</i> | 0,5l | 2,5€ |
| First Vitalna voda <i>(meta in limeta)</i> | 0,5l | 2,5€ |
| Radenska | 0,5l | 2,5€ |
| Radenska | 1,0l | 3,5€ |
| Radenska <i>(Petanjski vrelec)</i> | 1,0l | 3,5€ |
| Ledeni čaj | 0,33l | 2,3€ |
| Ora | 0,33l | 2,3€ |
| Multi sola | 0,33l | 2,3€ |
| Cockta | 0,275l | 2,3€ |
| Cockta Black Tonic | 0,25l | 2,3€ |
| Borovničev sok | 0,2l | 2,3€ |
| Jabolčni motni | 0,1l | 1,4€ |
| Jabolčni bistri | 0,1l | 1,4€ |
| Sok rdeče pese | 0,1l | 1,4€ |

| | | |
|---|------|-------------|
| Breskov nektar | 0,1l | 1,4€ |
| Grozdni sok | 0,1l | 1,4€ |
| Hruškov sok | 0,1l | 1,4€ |
| Šebesa | 0,3l | 1,8€ |
| Limonada | 0,3l | 2,3€ |
| Limonada z dodatki <i>(meta/bazilika/bezeg/med)</i> | 0,3l | 2,6€ |
| Domači ledeni čaj | 0,3l | 2,6€ |

Vode, sokovi in gazirane pijače

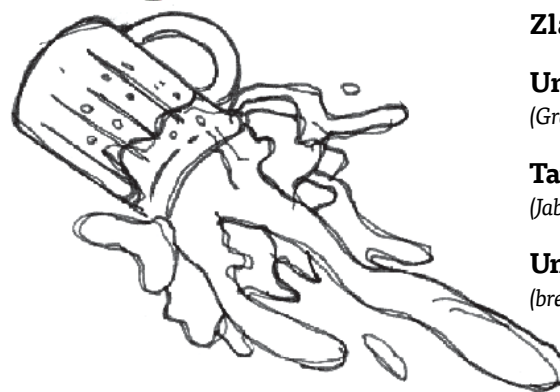
| | | | | | | | | | | | |
|------------------------------|------|-------------|--------------------------------|-------|-------------|--|------|-------------|--------------------------------|-------|-------------|
| Union | 0,2l | 2,2€ | Reservoir Dogs | 0,33l | 3,9€ | Union točeno | 0,2l | 2,2€ | Reservoir Dogs | 0,33l | 3,9€ |
| | | | <i>Grim Reaper IPA</i> | | | | | | <i>Grim Reaper IPA</i> | | |
| Union | 0,3l | 2,6€ | Reservoir Dogs | 0,33l | 3,9€ | Union točeno | 0,3l | 2,6€ | Reservoir Dogs | 0,33l | 3,9€ |
| | | | <i>Warrior Pale Ale</i> | | | | | | <i>Warrior Pale Ale</i> | | |
| Union | 0,5l | 3,2€ | Reservoir Dogs | 0,33l | 3,9€ | Union točeno | 0,5l | 3,2€ | Reservoir Dogs | 0,33l | 3,9€ |
| | | | <i>Session Ale</i> | | | | | | <i>Session Ale</i> | | |
| Union unfiltered | 0,3l | 2,9€ | Reservoir Dogs | 0,33l | 3,9€ | Union nefiltrirano točeno | 0,3l | 2,9€ | Reservoir Dogs | 0,33l | 3,9€ |
| | | | <i>Starvation Imperial IPA</i> | | | | | | <i>Starvation Imperial IPA</i> | | |
| Union unfiltered | 0,5l | 3,5€ | Reservoir Dogs | 0,33l | 4,3€ | Union nefiltrirano točeno | 0,5l | 3,4€ | Reservoir Dogs | 0,33l | 4,3€ |
| | | | <i>Starvation Imperial IPA</i> | | | | | | <i>Starvation Imperial IPA</i> | | |
| Union unfiltered dark | 0,3l | 2,8€ | Tektonik Iggi | 0,33l | 3,9€ | Union nefiltrirano temno točeno | 0,3l | 2,8€ | Tektonik Iggi | 0,33l | 3,9€ |
| | | | <i>IPA</i> | | | | | | <i>IPA</i> | | |
| Union unfiltered dark | 0,5l | 3,4€ | Tektonik Herkul | 0,33l | 3,8€ | Union nefiltrirano temno točeno | 0,5l | 3,4€ | Tektonik Herkul | 0,33l | 3,8€ |
| | | | <i>Blanche</i> | | | | | | <i>Blanche</i> | | |
| Union IPA | 0,3l | 3,8€ | Human Fish | 0,5l | 3,4€ | Union IPA | 0,3l | 3,8€ | Human Fish | 0,5l | 4,3€ |
| | | | <i>SIPA</i> | | | | | | <i>SIPA</i> | | |
| | | | Human Fish | 0,5l | 4,3€ | | | | Human Fish | 0,5l | 3,4€ |
| | | | <i>Stout</i> | | | | | | <i>Stout</i> | | |
| | | | Laško | 0,33l | 2,8€ | | | | Laško | 0,33l | 2,8€ |
| | | | Zlatorog dark | 0,5l | 3,4€ | | | | Zlatorog temno | 0,5l | 3,4€ |
| | | | Union radler | 0,5l | 3,0€ | | | | Union radler | 0,5l | 3,0€ |
| | | | <i>(Grapefruit)</i> | | | | | | <i>(Grenivka)</i> | | |
| | | | Tat Slovenian Cider | 0,5l | 3,4€ | | | | Tat Slovenski Cider | 0,5l | 3,4€ |
| | | | <i>(Apple)</i> | | | | | | <i>(Jabolko)</i> | | |
| | | | Uni | 0,5l | 2,8€ | | | | Uni | 0,5l | 2,8€ |
| | | | <i>(non-alcoholic)</i> | | | | | | <i>(brezalkoholno)</i> | | |

Draft beer

Bottled beer

Točeno pivo

Ustekleničeno pivo



Plum spirit *Pleter* 0,03l **4,0€**
Honey spirit *Matijovc* 0,03l **4,0€**
Pelinkovec *Bahne* 0,03l **4,0€**
Pelinkovec *Fructal* 0,03l **4,0€**
Bramble spirit *Bahne* 0,03l **4,0€**
Raspberry spirit *Bahne* 0,03l **3,5€**
Lemon spirit *Bahne* 0,03l **3,5€**
Pear spirit *Zima* 0,03l **3,5€**
Pear spirit *Bahne* 0,03l **4,0€**
Viljamovka *Pleter* 0,03l **4,0€**
Viljamovka 0,03l **4,0€**
Prior reserve *Fructal*
Vinjak *Pilon* 0,03l **7,0€**
Kalvan *Fructal* 0,03l **3,5€**
(apple brandy)
Lower Carniolan 0,03l **4,0€**
fruit brandy *Dana*
Fruit brandy *Pleter* 0,03l **4,0€**
Brkinski slivovec 0,03l **4,0€**
plum brandy
Sadjarska kmetija Šiškovič
Kraški brinjevec 0,03l **4,0€**
Sadjarska kmetija Šiškovič

Vodka Slovenia 0,03l **4,0€**
London gin *Berryshka* 0,03l **3,5€**
Monologue gin 0,03l **4,0€**
Whiskey *Gamsar* 0,03l **3,5€**

Slivovo *Pleter* 0,03l **4,0€**
Medeno *Matijovc* 0,03l **4,0€**
Pelinkovec *Bahne* 0,03l **4,0€**
Pelinkovec *Fructal* 0,03l **4,0€**
Robidovec *Bahne* 0,03l **4,0€**
Malina *Bahne* 0,03l **3,5€**
Limona *Bahne* 0,03l **3,5€**
Viljamovka *Zima* 0,03l **3,5€**
Viljamovka *Bahne* 0,03l **4,0€**
Viljamovka *Pleter* 0,03l **4,0€**
Viljamovka 0,03l **4,0€**
Prior rezerva *Fructal*
Vinjak *Pilon* 0,03l **7,0€**
Kalvan *Fructal* 0,03l **3,5€**
Dolenjski 0,03l **4,0€**
sadjevec *Dana*
Sadjevec *Pleter* 0,03l **4,0€**
Brkinski slivovec 0,03l **4,0€**
Sadjarska kmetija Šiškovič
Kraški brinjevec 0,03l **4,0€**
Sadjarska kmetija Šiškovič

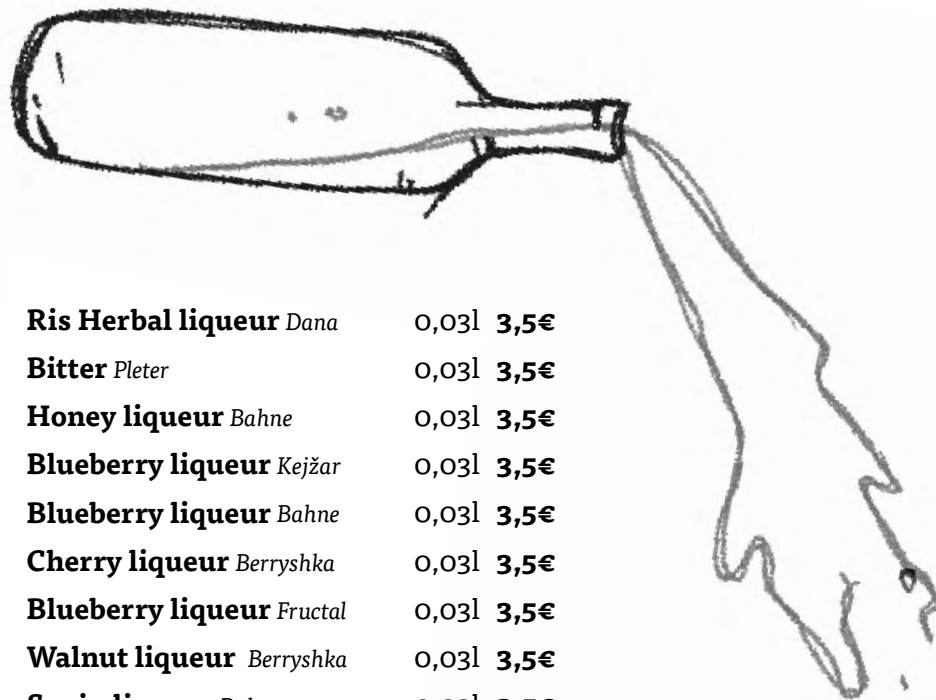
Metino žganje 0,03l **3,5€**
Bahne
Vodka Slovenia 0,03l **4,0€**
London gin *Berryshka* 0,03l **3,5€**
Monologue gin 0,03l **4,0€**
Viski *Gamsar* 0,03l **3,5€**



Spirits



Žganja



| | | |
|--|-------|------|
| Ris Herbal liqueur <i>Dana</i> | 0,03l | 3,5€ |
| Bitter <i>Pleter</i> | 0,03l | 3,5€ |
| Honey liqueur <i>Bahne</i> | 0,03l | 3,5€ |
| Blueberry liqueur <i>Kejžar</i> | 0,03l | 3,5€ |
| Blueberry liqueur <i>Bahne</i> | 0,03l | 3,5€ |
| Cherry liqueur <i>Berryshka</i> | 0,03l | 3,5€ |
| Blueberry liqueur <i>Fructal</i> | 0,03l | 3,5€ |
| Walnut liqueur <i>Berryshka</i> | 0,03l | 3,5€ |
| Sapin liqueur <i>Bahne</i> | 0,03l | 3,5€ |
| Mint liqueur <i>Bahne</i> | 0,03l | 3,5€ |
| Red Rose <i>Krucefix</i> | 0,03l | 3,5€ |
| Roman liqueur <i>Kmetija Turk</i> | 0,03l | 3,5€ |
| Lavender liqueur <i>Krucefix</i> | 0,03l | 3,5€ |
| Blackberry liqueur <i>Berryshka</i> | 0,03l | 3,5€ |
| Smrekovec <i>Bahne</i> | 0,03l | 4,0€ |

| | | |
|---|-------|------|
| Ris zeliščni liker <i>Dana</i> | 0,03l | 3,5€ |
| Grenčica <i>Pleter</i> | 0,03l | 3,5€ |
| Medeni liker <i>Bahne</i> | 0,03l | 3,5€ |
| Borovničke <i>Kejžar</i> | 0,03l | 3,5€ |
| Borovničke <i>Bahne</i> | 0,03l | 3,5€ |
| Češnjev liker <i>Berryshka</i> | 0,03l | 3,5€ |
| Borovničev liker <i>Fructal</i> | 0,03l | 3,5€ |
| Orehov liker <i>Berryshka</i> | 0,03l | 3,5€ |
| Hojevec <i>Bahne</i> | 0,03l | 3,5€ |
| Rdeča vrtnica <i>Krucefix</i> | 0,03l | 3,5€ |
| Rimski liker <i>Kmetija Turk</i> | 0,03l | 3,5€ |
| Sivka <i>Krucefix</i> | 0,03l | 3,5€ |
| Robidov liker <i>Berryshka</i> | 0,03l | 3,5€ |
| Smrekovec <i>Bahne</i> | 0,03l | 4,0€ |

Liqueurs

Likerji



Enostavne mešane pijače, poznane pod imenom “long drinks” kot so gin tonic, screwdriver ali juice vodka, vodka berry, in podobni, so v Slovenski hiši dobili svoje slovenske vrstnike.

Upamo in želimo si, da vas bodo prav tako dobro sproščali in nasmejali.

Simple mixed drinks, or “long drinks”, such as gin&tonic, screwdriver or juice vodka, vodka berry, and others, got their Slovenian peers here at Slovenian House. We hope and wish they relax and cheer you up just as well.

Enostavne mešanice / Long drinks

| | |
|--|-------------|
| Vodka jabi (vodka, apple juice, lemon slice) | 4,8€ |
| Vodka šebesa (vodka, lemon juice, elderflower juice, lemon slice) | 4,8€ |
| Prede muca (vodka, lemon juice, soda water) | 4,8€ |
| Vodka s stilom (vodka, Ora lemon, lemon slice) | 4,8€ |
| Gin 90 (gin, lemon juice, soda water, lemon slice) | 4,8€ |
| Grozdni gin (gin, grape juice, lemon juice, lemon slice) | 4,8€ |
| Gin black tonic (gin, cockta black tonic, lemon juice, lemon slice) | 4,8€ |
| Viski Jabi (whiskey, apple juice) | 4,8€ |
| Viski soda (whiskey, soda water, lemon peel) | 4,8€ |
| Viski limonada (whiskey, home-made raisin syrup, lemon juice, soda water) | 4,8€ |
| Pelinkovec soda (absinthe liqueur, lemon juice, soda water, lemon slice) | 4,8€ |
| Ris Cockta (Ris, lemon juice, Cockta, lemon slice) | 4,8€ |

| | |
|--|-------------|
| Vodka jabi (vodka, jabolčni sok, krhelj limone) | 4,8€ |
| Vodka šebesa (vodka, limonin sok, bezgov sok, krhelj limone) | 4,8€ |
| Prede muca (vodka, limonin sok, soda) | 4,8€ |
| Vodka s stilom (vodka, Ora limona, krhelj limone) | 4,8€ |
| Gin 90 (gin, limonin sok, soda, krhelj limone) | 4,8€ |
| Grozdni gin (gin, grozdni sok, limonin sok, krhelj limone) | 4,8€ |
| Gin black tonic (gin, cockta black tonic, limonin sok, krhelj limone) | 4,8€ |
| Viski Jabi (viski, jabolčni sok) | 4,8€ |
| Viski soda (viski, soda, limonina lupina) | 4,8€ |
| Viski limonada (viski, domači sirup rozin, limonin sok, soda) | 4,8€ |
| Pelinkovec soda (pelinkovec, limonin sok, soda, krhelj limone) | 4,8€ |
| Ris Cockta (Ris, limonin sok, Cockta, krhelj limone) | 4,8€ |

Long drinks

Enostavne mešanice

Slovenian House now presents “Rusalke” – refreshing cocktail drinks named after mythological water nymphs. Rusalke were young girls of exceptional beauty, with pale skin and long hair, wrapped in gowns made of river mists. When the days became warmer, Rusalke came out of the water and passed life to the land. They lived in the forests, protected the fields, danced and sang across the glades and with their song and beauty they enchanted passers-by. Let them put a spell on you as well:

| | |
|---|-------------|
| Rusalka <i>(Berryshka London gin, elderflower syrup, lemon slice)</i> | 4,8€ |
| Forest Rusalka <i>(Berryshka London gin, bramble liqueur, elderflower syrup, lemon slice)</i> | 4,8€ |
| Garden Rusalka <i>(Berryshka London gin, basil, elderflower syrup, lemon slice)</i> | 4,8€ |
| Joyous Rusalka <i>(Berryshka London gin, fresh mint leaves, sparkling wine, elderflower syrup, lemon slice)</i> | 4,8€ |
| Fruity Rusalka <i>(Berryshka London gin, raspberry liqueur, elderflower syrup, lemon slice)</i> | 4,8€ |
| Rosy Rusalka <i>(Berryshka London gin, Krucefix red rose, elderflower syrup, lemon slice)</i> | 4,8€ |

V Slovenski Hiši smo oblikovali “Rusalke” - osvežilne koktejle imenovane po vodnih vilah.

Rusalke so bile deklice izjemne lepote, blede kože in dolgih las, odete v obleke iz rečnih megliv. S toplejšimi dnevi so se rusalke preselile iz vode in prenašale življenje na kopno. Naselile so se v gozdovih, varovale polja, plesale in pele na jasah ter s svojo lepoto in čudovitim petjem začarale mimoidoče. Naj rusalke začarajo tudi vas:

| | |
|--|-------------|
| Rusalka <i>(Berryshka London gin, bezgov sirup, krhelj limone)</i> | 4,8€ |
| Gozdna Rusalka <i>(Berryshka London gin, robidov’c, bezgov sirup, krhelj limone)</i> | 4,8€ |
| Vrtna Rusalka <i>(Berryshka London gin, bazilika, bezgov sirup, krhelj limone)</i> | 4,8€ |
| Radoživa Rusalka <i>(Berryshka London gin, metini listi, penina, bezgov sirup, krhelj limone)</i> | 4,8€ |
| Sadna Rusalka <i>(Berryshka London gin, malinov’c, bezgov sirup, krhelj limone)</i> | 4,8€ |
| Rožnata Rusalka <i>(Berryshka London gin, Krucefix rdeča vrtnica, bezgov sirup, krhelj limone)</i> | 4,8€ |

Na zdravje



V dokaz, da je slovensko dovolj dobro in da pri nas raste vse, kar nam daje možnost doseči svet smo naredili še nekaj zahtevnih mešanih pijač, bolj poznanih pod besedo koktejl.

As proof that Slovenian is enough and that everything that will help us conquer the World grows right here, we mixed some special cocktails of our own.

Koktejli ustvarjeni v Slovenski Hiši / Slovenska Hiša Cocktails

Black Hugo

*Kraški teran sparkling wine, lemon juice,
Elderflower syrup, fresh mint, Radenska*

Flowerpot

*Berryshka London gin, Krucefix spruce bitter,
lemon juice, home-made raisin syrup, unfiltered apple juice,
dried apple, lemon*

Mala terasa (Petit terrace)

*Berryshka London gin, grape juice, home-made raisin syrup,
lemon juice and lemon slices*

Raspberry

*Berryshka London gin, raspberry Bahne, lemon juice,
sugar syrup, Radenska and lemon slices*

House spritzer (rose)

Rose liqueur, dry sparkling wine, lemon juice, Radenska

Slovenian mojito

*Krucefix field mint, lemon juice, raisin syrup, fresh mint leaves,
Radenska, mint tip*

4,5€

6,0€

6,0€

6,0€

6,0€

6,0€

Črni Hugo

*Kraška teranova penina, limonin sok,
bezgov sirup, sveža meta, Radenska*

Tegle

*Berryshka London gin, Krucefix smrekova grenčica,
limonin sok, domači rozinov sirup, nefiltrirani jabolčni sok,
suho jabolko in limona*

Mala terasa

*Berryshka London gin, grozdni sok, domači rozinov sirup,
limonin sok in rezine limone*

Malinovec

*Berryshka London gin, malinovec Bahne, limonin sok,
sladkorni sirup, Radenska in rezine limone*

Hišni špricer (vrtnica)

Liker vrtnice, suha penina, limonin sok, Radenska

Slovenski mohito

*Krucefix divja meta, limonin sok, rozinov sirup, sveža meta
Radenska, vršiček mete*

4,5€

6,0€

6,0€

6,0€

6,0€

6,0€



Slovenska Hiša cocktails

Koktejli ustvarjeni v Slovenski Hiši

*Gast Entertainment d.o.o.
Celovška cesta 166, 100 Ljubljana
Davčna št. SI: 61684589
Matična št.: 6879233000*

*P.E. Slovenska Hiša Figovec
Gospovetska cesta 1, 1000 Ljubljana
Vrsta obrata: Gostilna z mehansko ali živo glasbo oziroma
družabnim programom (z gostinskim vrtom)*

*9,5% in 22% DDV je vračunan v ceni. Cene so v EUR.
Cenik velja od 4.2.2019*