

FIGOVEC

Pomlad / Poletje 2019
Spring / Summer 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

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

9,2€

Geographical board

(Škander Eco farm's "Bovec ovčji 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)

9,1€

Beef tongue with onions and pumpkin seed oil

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.

6,2€

Figovec pâté

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

6,4€

Spread trio

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

6,7€

Prosciutto and cheese

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

8,3€

"Tlačenka ali žolca"

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

6,2€

Sirova dila

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

9,2€

Geografska dila

(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)

9,1€

Goveji jezik s čebulo in bučnim oljem

Goveji jezik je bil že od poznega 19. stoletja v stalni ponudbi mestnih mesarij. Kuhan goveji jezik postrežemo s čebulo in prekmurskim bučnim oljem.

6,2€

Pašteta Figovec

(domača piščančja pašteta z maslom in figovo marmelado)

6,4€

Tris namazov

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

6,7€

Pršut pa sir

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

8,3€

Tlačenka ali žolca

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

6,2€



Cold starters

Hladne začetne jedi

Kraški toč

Polenta with thick “teran” wine sauce and “kraški pršut”.

6,8€**Green “ričota”**

“Ričota” is barley porridge prepared as risotto. We’ve added zucchini cream, grilled asparagus and cherry tomatoes to the spring version of the dish.

8,4€**“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.

5,3€**“Štruklji” with wild garlic sauce**

Savory cottage cheese roll toasted on butter with a side of creamy wild garlic sauce.

5,7€**Kraški toč**

Polenta in toč terana s popečenim kraškim pršutom kmetije Oštir.

6,8€**Zelena ričota**

Ričota je ječmenova kaša narejena po principu rižote. Zelena ričota je narejena z bučkino kremo, popečenimi šparglji, češnjev paradižnik in za piko nad i ji dodamo bovški ovčji sir kmetije Škander

8,4€**Čompe s sirarsko skuto in drobnjakom**

Bovške čompe s skuto so slovenska jed sestavljena iz kuhanega krompirja in skute. Kuhane čompe (krompir) razpolovimo in nadevamo s svežo skuto, ki je obogatena s kislo smetano in sveže seseklanim drobnjakom.

5,3€**Štruklji v čemaževi omaki**

Slan sirov štrukelj, popečen na maslu s prilogo kremne čemaževe omake.

5,7€**Warm starters****Tople začetne jedi**

Beef soup

We use our mothers recipes to prepare soup every day.

4,6€**Vegetable minestrone**

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

4,6€**“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.

7,1€**Goveja juha z rezanci**

Po receptu mame, se kuha pri nas goveja juha.

4,6€**Zelenjavna mineštra**

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

4,6€**Bograč**

Poznamo veliko golažev, a le en je bograč - kralj golažev in nabogatejši med njimi! V Prekmurju ne mine praznovanje brez bograča, ki mora vsebovati najmanj tri vrste mesa in čebula se mora prepražiti na svinjski masti.

7,1€

*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** **8,6€**

“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.

Pan fried veal liver with onions and a side dish **8,8€**

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

Cooked beef shank **8,4€**

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

**Kranjska klobasa z zabeljenim zeljem in
ajdovimi žganci** **8,6€**

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 nebeško dobra in tudi že vesoljno znana, saj je v letu 2006 poletela med zvezde z ameriško astronautko slovenskega rodu Sunito Williams.

Pražena telečja jetrca s čebulo in prilogo **8,8€**

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

Bočnik iz juhe **8,4€**

V juhi kuhan bočnik, postrežen s praženim krompirjem ter omako hrena in kisle smetane.

Main dishes

Glavne jedi

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

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

Veal roast 10,8€

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

Venison loin with carrot pureé 26,3€

Roulade with sautéed vegetables 12,6€

Roasted rolled pork neck with fresh herbs served with sautéed vegetables.

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

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

Telečja pečenka 10,8€

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

Srnin file s prilogo korenčkovega pireja 26,3€

Rulada s sotirano zelenjavo 12,6€

Svinjska vratovina s svežimi zelišči povita v rulado in počasi pečena v pečici s prilogo na maslu popečene zelenjave.

Main dishes

Glavne jedi

Ljublján'c na obroke

Crispily fried pork tenderloins are served with creamy "Bovški ovčji sir" sheep cheese sauce and "Prleška tünka" on top.

* We tried to translate it by a literal translation. Ljubljana's resident on an instalment plan, 'obrok' is also another word for a meal *.

9,8€**"Leteči žganci" with pan-fried potatoes with onions**

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. We're serving chicken thighs.

9,7€**Fried chicken**

With crispy bread crumbs, skin is optional.

half **15,0€**
whole **25,0€**

Grilled chicken fillet with roasted cherry tomato and home-made polenta

Grilled chicken fillet with roasted cherry tomato and home-made polenta

11,2€**Lamb chops with pear and pureé**

Lamb chops sized with fresh herbs, slowly roasted with a pear, served with pureé.

17,8€**Ljublján'c na obroke**

Ljubljanski zrezek smo razstavili in mu dodali to, kar mu najbolj pristoji. Pohani svinjski ribici smo dodali omako bovškega ovčjega sira in prleško tünko. Ljublján'c na obroke!

9,8€**Leteči žganci s praženim krompirjem**

Ocvrta piščančja bedra in perutnice, ki so jih duhovito poimenovali leteči žganci, so bili po virih iz 17. stoletja najbolj priljubljena malica pristaniških delavcev ob Ljubljanici. Nekoč vsakdanja jed revežev je danes prava poslastica. Pri nas postrežemo piščančja bedra.

9,7€**Pohan pščan'c**

V krušnih drobtinah, po želji s kožo ali brez.

polovica **15,0€**
cel **25,0€**

Piščančji file na žaru s prilogo pečenega češnjevca in domačo polento**11,2€****Jagenjček s hruško in zmečkanim krompirjem**

Počasi pečene marinirane jagnečje kronice s hruško s prilogo zmečkanega krompirja.

17,8€**Main dishes****Glavne jedi**

Layered pastry with albumin cottage cheese, spinach and nettle 9,6€

Layered pastry filled with albumin cottage cheese, spinach and nettle. Fresh from the garden.

“Idrijski žlikrofi” a la Figovec 12,8€

Idrijski žlikrofi in a minced meat gravy, 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 red radicchio with grilled cheese 9,4€

Piran sea bass fillet 18,6€

Piran sea bass fillet served with “idrijski žlikrofi” and sautéed vegetables.

Zloženska s koprivo, špinačo in sirarsko skuto 9,6€

Skutna vrtna zloženska narejena iz listnatega testa z nadevom kopriv in špinače.

Idrijski žlikrofi po Figčevo 12,8€

Idrijski žlikrofi s popečenim mešanim mesom, popečeno rdečo peso in korenjem ter mlado špinačo. Idrijski žlikrofi so slovenska jed z zajamčeno tradicionalno posebnostjo zaščiten 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.”

Pečen rdeč radič z mladim sirom iz žara 9,4€

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 beetroot and carrot 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.

6,8€

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.

6,4€

The mighty chicory

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

8,2€

Mixed tomato salad with albumin cottage cheese

Mix of different tomato varieties and albumin cottage cheese seasoned with fresh herbs.

7,6€

Seasonal salad

Mixed salad with local seasonal ingredients.

small **3,1€**
large **4,9€**

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 rdeče pese in korenčkovega pireja.

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.

6,8€

Govedina v solati

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

6,4€

Ornk radič

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

8,2€

Paradižnikova solata z začinjeno albuminsko skuto

Mešanica paradižnikov, volovskega srca, češnjevcev, klasičnih in slivovih paradižnikov in začinjeno albuminsko skuto.

7,6€

Solata s tržn'ce

Mešana solata z nabora sezonskih sestavin slovenskega porekla.

mala **3,1€**
velika **4,9€**

Salads

Solates

Roasted potatoes with onions

2,9€

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.

Mashed potatoes

2,9€

Boiled potato chunks, mashed and enriched with plenty of butter, milk, salt and a drop of sour cream.

“Ajdovi žganci”

2,9€

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

2,9€

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.

Zmečkan krompir

2,9€

Kuhan krompir v kosih, pretlačen in obogaten z obilico masla, malo mleka, soli in kisle smetane.

Ajdovi žganci

2,9€

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	2,9€	Sotirana zelenjava Na maslu pražena - dušena zelenjava.	2,9€
Larded sauerkraut Sauerkraut dressed with cracklings, lard and spices.	2,9€	Zabeljeno zelje Kislo zelje zabeljeno z ocvirki, mastjo in začimbami.	2,9€
Cottage cheese "štruklji" "Štruklji" sautéed in butter, served as a savory side dish.	3,7€	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.	3,7€
Polenta Home-made cornmeal mush stirred in with cream and milk.	2,9€	Polenta Na smetani in mleku zakuhan domač koruzni zdrob.	2,9€
Carrot pureé	2,9€	Korenčkov pire	2,9€

Side dishes

Priloge



“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.

4,9€

Prekmurska gibanica

Prekmurska gibanica je posebnost med sladicami, uvrščamo jo med slovenske nacionalne kulinarične dobrote. Ponaša se z evropsko zaščito zajamčene tradicionalne posebnosti. 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.

4,9€

“Kremšnita”

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

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.

4,6€

“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.

5,1€

Skutni štruklji s pehtranom

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. Postrežemo jih z medenimi drobtinami.

5,1€


Pear cooked in ‘teran’ wine in a carob cream with crumble

5,7€

Hruška v teranu z rožičevo kremo in drobljencem


5,7€

“Praženec” with apple sauce

Shredded pancake (kaiserschmarrn) with apple sauce. 

5,4€

Praženec s čežano

Šmorn s čežano. 

5,4€

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€
Fruit tea	2,2€

Warm beverages

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

Extras

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€

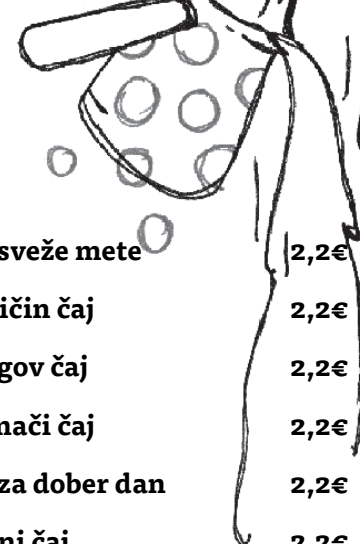


Čaj sveže mete	2,2€
Babičin čaj	2,2€
Bezgov čaj	2,2€
Domači čaj	2,2€
Čaj za dober dan	2,2€
Sadni čaj	2,2€

Topli napitki

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

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 Free	0,275l	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€
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

Cockta Black Tonic	0,25l	3,0€
Gini Bee Tonic	0,25l	3,8€
Hoppy Tonic	0,25l	3,8€
Tonic Water	0,2l	3,8€
Tonic Water Cherry	0,2l	3,8€
Tonic Water Bitter Lemon	0,2l	3,8€
Tonic Water Mediteraneo	0,2l	3,8€

Tonic

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 Free	0,275l	2,3€
Borovničev sok	0,2l	2,3€
Jabolčni motni	0,1l	1,4€
Jabolčni bистри	0,1l	1,4€
Sok rdeče pese	0,1l	1,4€

Breskov nektar	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

Cockta Black Tonic	0,25l	3,0€
Gini Bee Tonic	0,25l	3,8€
Hoppy Tonic	0,25l	3,8€
Tonic Water	0,2l	3,8€
Tonic Water Češnjja	0,2l	3,8€
Tonic Water Limona	0,2l	3,8€
Tonic Water Mediteraneo	0,2l	3,8€

Tonik

Union	0,2l	2,2€
Union	0,3l	2,6€
Union	0,5l	3,2€
Union unfiltered	0,3l	2,9€
Union unfiltered	0,5l	3,5€
Union unfiltered dark	0,3l	2,8€
Union unfiltered dark	0,5l	3,4€
Union IPA	0,3l	3,8€

Draft beer

Reservoir Dogs <i>Grim Reaper IPA</i>	0,33l	3,9€
Reservoir Dogs <i>Warrior Pale Ale</i>	0,33l	3,9€
Tektonik Iggi <i>IPA</i>	0,33l	3,9€
Pelicon Black Aurora	0,5l	4,7€
Pelicon The 3rd Pill	0,5l	4,9€
Pelicon Winter	0,75l	11,3€
Laško	0,33l	2,8€
Zlatorog dark	0,5l	3,4€
Union radler <i>(Grapefruit)</i>	0,5l	3,0€
Tat Slovenian Cider <i>(Apple)</i>	0,33l	3,0€
Uni <i>(non-alcoholic)</i>	0,5l	2,8€

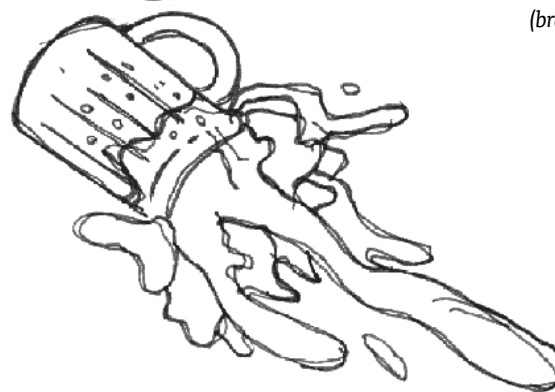
Bottled beer

Union točeno	0,2l	2,2€
Union točeno	0,3l	2,6€
Union točeno	0,5l	3,2€
Union nefiltrirano točeno	0,3l	2,9€
Union nefiltrirano točeno	0,5l	3,4€
Union nefiltrirano temno točeno	0,3l	2,8€
Union nefiltrirano temno točeno	0,5l	3,4€
Union IPA	0,3l	3,8€

Točeno pivo

Reservoir Dogs <i>Grim Reaper IPA</i>	0,33l	3,9€
Reservoir Dogs <i>Warrior Pale Ale</i>	0,33l	3,9€
Tektonik Iggi <i>IPA</i>	0,33l	3,9€
Pelicon Black Aurora	0,5l	4,7€
Pelicon The 3rd Pill	0,5l	4,9€
Pelicon Winter	0,75l	11,3€
Laško	0,33l	2,8€
Zlatorog temno	0,5l	3,4€
Union radler <i>(Grenivka)</i>	0,5l	3,0€
Tat Slovenski Cider <i>(Jabolko)</i>	0,33l	3,0€
Uni <i>(brezalkoholno)</i>	0,5l	2,8€

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
Prior reserve *Fructal* 0,03l **4,0€**
Vinjak *Pilon* 0,03l **7,0€**
Kalvan *Fructal* 0,03l **3,5€**
(apple brandy)
Lower Carniolan
fruit brandy *Dana* 0,03l **4,0€**
Fruit brandy *Pleter* 0,03l **4,0€**
Brkinski slivovec
plum brandy 0,03l **4,0€**
Sadjarska kmetija Šiškovič
Kraški brinjevec 0,03l **4,0€**
Sadjarska kmetija Šiškovič

Mint Spirit *Bahne* 0,03l **3,5€**
Vodka Slovenia 0,03l **4,0€**
London gin *Berryshka* 0,03l **3,5€**
Monologue gin 0,03l **4,0€**
Bratinov #3 0,03l **5,5€**
One Key Gin 0,03l **4,8€**
Aufbix 0,03l **4,7€**
Gini Bee 0,03l **5,1€**
Whiskey *Gamsar* 0,03l **3,5€**



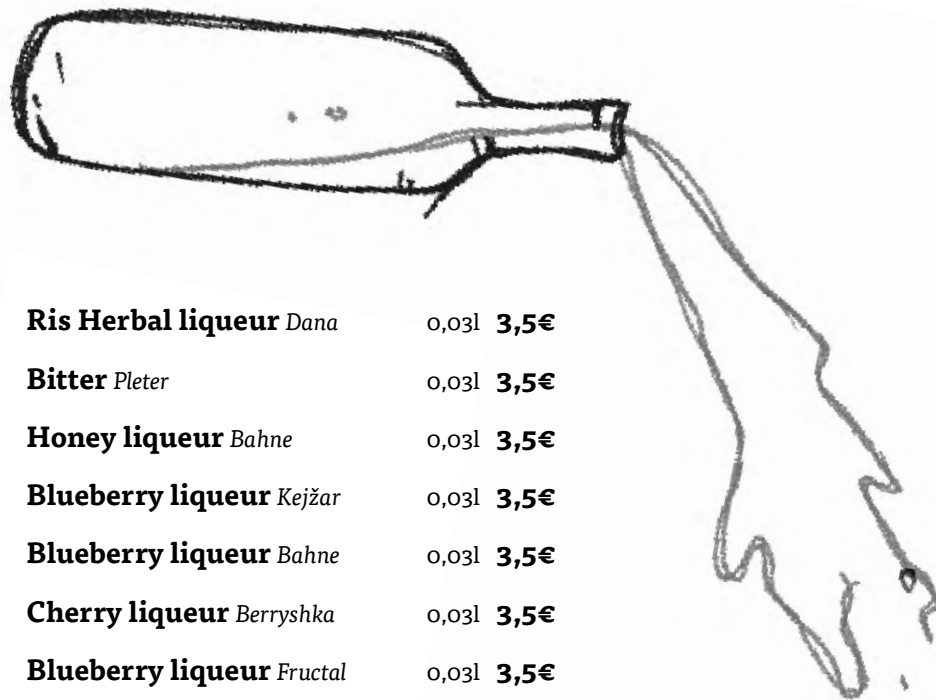
Spirits

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
Prior rezerva *Fructal* 0,03l **4,0€**
Vinjak *Pilon* 0,03l **7,0€**
Kalvan *Fructal* 0,03l **3,5€**
Dolenjski
sadjevec *Dana* 0,03l **4,0€**
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 *Bahne* 0,03l **3,5€**
Vodka Slovenia 0,03l **4,0€**
London gin *Berryshka* 0,03l **3,5€**
Monologue gin 0,03l **4,0€**
Bratinov#3 0,03l **5,5€**
One Key Gin 0,03l **4,8€**
Aufbix 0,03l **4,7€**
Gini Bee 0,03l **5,1€**
Viski *Gamsar* 0,03l **3,5€**



Žganja



Ris Herbal liqueur *Dana* 0,03l **3,5€**

Bitter *Pleter* 0,03l **3,5€**

Honey liqueur *Bahne* 0,03l **3,5€**

Blueberry liqueur *Kejžar* 0,03l **3,5€**

Blueberry liqueur *Bahne* 0,03l **3,5€**

Cherry liqueur *Berryshka* 0,03l **3,5€**

Blueberry liqueur *Fructal* 0,03l **3,5€**

Walnut liqueur *Berryshka* 0,03l **3,5€**

Sapin liqueur *Bahne* 0,03l **3,5€**

Mint liqueur *Bahne* 0,03l **3,5€**

Red Rose *Krucefix* 0,03l **3,5€**

Lavender liqueur *Krucefix* 0,03l **3,5€**

Blackberry liqueur *Berryshka* 0,03l **3,5€**

Smrekovec *Bahne* 0,03l **4,0€**

Ris zeliščni liker *Dana* 0,03l **3,5€**

Grenčica *Pleter* 0,03l **3,5€**

Medeni liker *Bahne* 0,03l **3,5€**

Borovničke *Kejžar* 0,03l **3,5€**

Borovničke *Bahne* 0,03l **3,5€**

Češnjev liker *Berryshka* 0,03l **3,5€**

Borovničev liker *Fructal* 0,03l **3,5€**

Orehov liker *Berryshka* 0,03l **3,5€**

Hojevec *Bahne* 0,03l **3,5€**

Metin liker *Bahne* 0,03l **3,5€**

Rdeča vrtnica *Krucefix* 0,03l **3,5€**

Sivka *Krucefix* 0,03l **3,5€**

Robidov liker *Berryshka* 0,03l **3,5€**

Smrekovec *Bahne* 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

Gini Bee	+	Gini Bee Tonic	8,9€
Bratinov #3	+	Hoppy Tonic	9,2€
Monologue	+	Mediteraneo Tonic	7,8€
One Key Gin	+	Tonic Water	8,6€
Aufbix	+	Hoppy Tonic	8,6€
Berryshka London Gin	+	Tonic Water Cherry / Bitter Lemon	7,3€
Berryshka London Gin	+	Black Tonic	6,5€

Gini Bee	+	Gini Bee Tonic	8,9€
Bratinov #3	+	Hoppy Tonic	9,2€
Monologue	+	Mediteraneo Tonic	7,8€
One Key Gin	+	Tonic Water	8,6€
Aufbix	+	Hoppy Tonic	8,6€
Berryshka London Gin	+	Tonic Water Češnja / Limona	7,3€
Berryshka London Gin	+	Black Tonic	6,5€

Mix it!

Gin tonic

Berryshka London Dry	0,03l	3,5€	Gini Bee Tonic	0,25l	3,8€
Monologue gin	0,03l	4,0€	Hoppy Tonic	0,25l	3,8€
Bratinov #3	0,03l	5,5€	Tonic Water	0,2l	3,8€
One Key Gin	0,03l	4,8€	Tonic Water Cherry	0,2l	3,8€
Aufbix	0,03l	4,7€	Tonic Water Bitter Lemon	0,2l	3,8€
Gini Bee	0,03l	5,1€	Tonic Water Mediteraneo	0,2l	3,8€

Gin

Black Tonic Cockta 0,25l 3,0€

Tonic

Zmešaj si!

Džin tonik

Berryshka London Dry	0,03l	3,5€	Gini Bee Tonic	0,25l	3,8€
Monologue gin	0,03l	4,0€	Hoppy Tonic	0,25l	3,8€
Bratinov #3	0,03l	5,5€	Tonic Water	0,2l	3,8€
One Key Gin	0,03l	4,8€	Tonic Water Češnja	0,2l	3,8€
Aufbix	0,03l	4,7€	Tonic Water Limona	0,2l	3,8€
Gini Bee	0,03l	5,1€	Tonic Water Mediteraneo	0,2l	3,8€
			Black Tonic Cockta	0,25l	3,0€

Džin

Tonik

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>	5,0€
Forest Rusalka <i>(Berryshka London gin, bramble liqueur, elderflower syrup, lemon slice)</i>	5,0€
Garden Rusalka <i>(Berryshka London gin, basil, elderflower syrup, lemon slice)</i>	5,0€
Joyous Rusalka <i>(Berryshka London gin, fresh mint leaves, sparkling wine, elderflower syrup, lemon slice)</i>	5,0€
Fruity Rusalka <i>(Berryshka London gin, raspberry liqueur, elderflower syrup, lemon slice)</i>	5,0€
Rosy Rusalka <i>(Berryshka London gin, Krucefix red rose, elderflower syrup, lemon slice)</i>	5,0€

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>	5,0€
Gozdna Rusalka <i>(Berryshka London gin, robidov’c, bezgov sirup, krhelj limone)</i>	5,0€
Vrtna Rusalka <i>(Berryshka London gin, bazilika, bezgov sirup, krhelj limone)</i>	5,0€
Radoživa Rusalka <i>(Berryshka London gin, metini listi, penina, bezgov sirup, krhelj limone)</i>	5,0€
Sadna Rusalka <i>(Berryshka London gin, malinov’c, bezgov sirup, krhelj limone)</i>	5,0€
Rožnata Rusalka <i>(Berryshka London gin, Krucefix rdeča vrtnica, bezgov sirup, krhelj limone)</i>	5,0€

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*

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*

GIN 90

Gin, lemon juice, soda water, lemon slice

Purring pussy

Vodka, lemon juice, soda water

Vodka šebesa

Vodka, lemon juice, elderflower juice, lemon slice

Vodka jabi

Vodka, apple juice, lemon slice

Otočec

*Vodka, rum, gin, home-made ice tea,
Cockta, fresh mint, lemon slice*

4,8€**6,0€****6,0€****5,0€****5,0€****5,0€****5,0€****7,0€****Črni Hugo**

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

Hišni špricer (vrtnica)

Liker vrtnice, suha penina, limonin sok, Radenska

Slovenski mohito

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

GIN 90

Džin, limonin sok, soda, krhelj limone

Prede muca

Vodka, limonin sok, soda

Vodka šebesa

Vodka, limonin sok, bezgov sok, krhelj limone

Vodka jabi

Vodka, jabolčni sok, krhelj limone

Otočec

*Vodka, rum, gin, domač ledeni čaj,
Cockta, meta, rezina limone*

4,8€**6,0€****6,0€****5,0€****5,0€****5,0€****5,0€****7,0€****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 1.5.2019*