



FIGOVEC

Zima 2019 / 2020
Winter 2019 / 2020



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 "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.

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 Ptujski luk (onions indigenous to the City Municipality of Ptuj).

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, Ptujski luk (onions indigenous to the City Municipality of Ptuj), 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 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.

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 ptujskim lukom.

6,7€

Pršut pa sir

Kraški pršut Oštirjeva kmetija, kozovč Kmetija Pustotnik, vložene bučke.

8,3€

Tlačenka ali žolca

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

6,2€



Cold starters

Hladne začetne jedi

Rouxed turnip with kraška panceta

In lard roasted turnip with smoked bacon and home-made lard sauce.

5,4€**Buckwheat porridge with “kraški pršut”**

Buckwheat porridge in prosciutto sauce with red radicchio, broccoli and crispy beetroot.

7,2€**“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 in a creamy wild garlic sauce.

5,7€**“Štruklji” with mushrooms sauce**

Savoury cottage cheese roll toasted in butter with a side of creamy mushrooms sauce.

5,7€**Zaroštana repa s kraško panceto in rumenjacom**

Na svinjski masti prepražena repa z dodano prekajeno slanino in domačo zabelo.

5,4€**Ajdova kaša s kraškim pršutom**

Ajdova kaša z omako popečenega kraškega pršuta, rdečega radiča, brokolija in hrustljivo rdečo peso.

7,2€**Čompe s sirarsko skuto in drobnjakom**

Doma na Bovškem na voljo v Ljubljani, bovške čompe s skuto je 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 kislo smetano, dobrote slovenskih planin, če imate čompe, mi jih imamo.

5,3€**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.

5,7€**Štruklji v gobovi omaki**

Sirovi štruklji v gobovi omaki.

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€**Daily soup****5,1€****Goveja juha z rezanci**

Pri nas kuhamo govejo juho po receptu naših mam.

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 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.

7,1€**Dnevna juha****5,1€**

*Ask the waiter
for the daily soups*

*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.

“Pečenica” or Baked fresh sausage **8,6€**

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

“Krvavica” or Black pudding with buckwheat mush **9,6€**

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

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

Veal liver roasted on ptujski luk (onions indigenous to the City Municipality of Ptuj) and lard, perfected with some home-made sauce.

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

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.

Pečenica **8,6€**

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

Krvavica **9,6€**

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 dnevu kut klobas, so rekli..

Pražena telečja jetrca na čebuli s prilogo **8,8€**

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

Rumpsteak with ptujski lük and plums

Rumpsteak in "ptujski lük" and plum puree sauce, with a side of roasted vegetables.

15,8€**Cooked beef shank**

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

8,4€**Filet mignon with truffle butter, truffles and a side dish**

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

26,4€**Veal roast**

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

10,8€**Vension loin with pumpkin pureé****26,3€****Ramstek s ptujskim lükom in slivo**

Goveji ramstek z omako iz ptujskega lüka in slivovega pireja, ter popečeno gomoljno zelenjavo.

15,8€**Bočnik iz juhe**

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

8,4€**Goveji file s tartufovimi maslom, naribanim tartufom in prilogo po izbiri**

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

26,4€**Telečja pečenka**

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

10,8€**Srnin file z bučnim pirejem****26,3€****Main dishes****Glavne jedi**

**Pork neck in a honey mustard sauce
and buckwheat porridge with brussel sprouts** 13,7€

“Ljubljana’c na obroke” 9,8€
Crispily fried pork tenderloins with “Bovški ovčji sir” sauce
and “Prleška tünka” on top.

**“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€
We serve chicken thighs with skin or skinless. whole 25,0€

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

**Svinjski vrat v medeno-gorčični omaki
z ajdovo kašo in brstičnim ohrovtom** 13,7€

Ljubljana’c na obroke 9,8€
Ljubljanski zrezek smo razstavili in mu dodali to, kar mu najbolj pristoji.
Pohani svinjski ribici smo dodali omako bovškega ovčjega sira in prleško tünko.
Ljubljana’c na obroke!

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€
V krušnih drobtinah, po želji s kožo ali brez. cel 25,0€

**Piščančji file na žaru
s pirejem rdeče pese in polento** 11,2€

Main dishes

Glavne jedi

**Istrian "fuži" with truffles
and creamy chicken ragu** 11,3€

"Loparnica" 9,6€
Colourful spectre of taste in a layered cake made from layer, carrots, of brussel sprouts, white and red cabbage, a ricotta-style cheese and a drop of sour cream.

"Idrijski žlikrofi" a la Figovec 12,8€
„Idrijski žlikrofi" pasta 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.

**"Idrijski žlikrofi" pasta with creamy mushroom
and vegetable sauce** 11,8€

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

Sea bream Fonda (300 g) 18,4€
Roasted sea bream from the Bay of Piran, served with sauteed vegetables.

**Istrski fuži s tartufi
in piščancem v kremni omaki** 11,3€

Loparnica 9,6€
Pisana paleta okusov v zloženci vlečenega testa, ki jo sestavljajo plasti ohrovta, belega in rdečega zelja, korenja, sirarske skute in kančka kisle smetane.

Idrijski žlikrofi po Figčevo 12,8€
Idrijski žlikrofi z razstavljenjo pečeno popečeno rdečo peso in korenjem ter mlado špinačo. Idrijski žlikrofi so slovenska jed z zajamčeno tradicionalno posebnostjo zaščiteni 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."

Idrijski žlikrofi z gobami in zelenjavo 11,8€

**File piranskega brancina krompirjevi
žlikrofi in gomoljno sotirano zelenjavo** 18,6€
File piranskega brancina s prilogo krompirjevih žlikrofov in sotirano gomoljno zelenjavo

Orada Fonda (300g) 18,4€
Pečena orada ribarnice Fonda gojena v Piranskem zalivu s prilogo sotirane zelenjave.

Main dishes

Glavne jedi

The Figovec salad

Ljubljanska ledenka salad, pear slices, walnuts, sliced beetroot and carrots, mixed goat and sheep cheese 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.

6,8€

Beef salad

Shredded cooked beef seasoned with pumpkin seed oil, freshened up with a drop of vinegar and enriched with "ptujski lük" (onions autochthonous to City Municipality of Ptuj) and a hard-boiled egg.

6,4€

The mighty chicory

Chicory dressed with potatoes, lard and cracknels. Its freshness comes from a touch of apple vinegar.

8,2€

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, 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 s ptujskim lükom ter trdo kuhanim jajcem

6,4€

Ornk radič

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

8,2€

Salads

Solate

Beans and cabbage

3,8€

Seasonal salad

Mixed salad with local seasonal ingredients.

small **3,1€**

large **4,9€**

Fižol in zelje

3,8€

Solata s tržn'ce

Mešana solata z nabora sezonskih sestavin slovenskega porekla.

mala **3,1€**

velika **4,9€**

Salads

Solate

Roasted potatoes with onions

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.

2,9€

“Ajdovi žganci”

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.

2,9€

Pražen krompir

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.

2,9€

Ajdovi žganci

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.

2,9€

Sautéed vegetables	2,9€	Sotirana 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€
Larded turnip Turnip larded and spiced.	2,9€	Zabeljena repa Na svinjski masti prepražena repa.	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€
Buckwheat porridge	2,9€	Ajdova kaša	2,9€
Pumpkin pureé	2,9€	Bučin pire	2,9€

Side dishes

Priloge



“Praženec” with apple sauce

Shredded pancake with apple sauce.

5,4€

“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€

“Kremšnita”

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

4,6€

“Štruklji” - Cottage cheese rolls

“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 curd, cream and spices. They are sautéed on butter and coated in honey breadcrumbs.

5,1€

Figovec pie

Homemade pie with crunchy crust, filled with ricotta style cheese, juicy plums and cinnamon.

5,4€

Praženec s čežano

S čežano, ker ni vse en in isti šmorn.

5,4€

Prekmurska gibanica

Prekmurska gibanica je posebnost med sladicami, uvrščamo jo med slovenske nacionalne kulinarne dobrote. Ponaša se z evropsko zaščiteno zajamčeno tradicionalno 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.

4,9€

Kremna rezina v teglcu

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

4,6€

Skutini 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.

5,1€

Figčeva pita

Hišna pita narejena iz krhkega testa z nadevom sirarske skute, sočnimi slivami in cimetom.

5,4€

Desserts

Sladice

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

P.E. Slovenska Hiša Figovec
Gospodsvetska 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 13.11.2019