

FIGOVEC



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 / A, G, H / **9,2€**
(Pustotnik farm's "kozovč", Planika dairy's "tolminc", Škander Eco farm's "Bovški ovčji" sheep cheese, sweet walnuts.

Geographical board / C, G / **9,1€**
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.

Beef tongue with onions and pumpkin seed oil **6,2€**
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 / G, L / **6,4€**
Home-made chicken pâté with butter and reduction of cviček wine.

Spread trio / G / **6,7€**
Cottage cheese spread with pumpkin seeds, Figovec pâté, Gorenjska zaseka (minced lard) with onions.

Prosciutto and cheese / G / **8,3€**
Oštirjeva farm's "Kraški pršut", Pustotnik farm's "kozovč", pickled zucchini.

"Tlačénka ali žolca" / C / **6,2€**
Pork Terine with rapunzel, onions, pumpkin oil, hardboiled egg and horse raddish.

Beef salad / C / **6,4€**
Shredded cooked beef seasoned with pumpkin seed oil, freshened up with a drop of vinegar and enriched with onions and a hard-boiled egg.



Cold starters

Sirova dila / A, G, H / **9,2€**
Kozovč Kmetija Pustotnik, tolminc Mlekarna Planika, bovški ovčji sir Ekološka kmetija Škander, sladki orehi.

Geografska dila / C, G / **9,1€**
Bovški ovčji sir Ekološka kmetija Škander, tolminc Mlekarna Planika, kraška pan-ceta Oštirjeva kmetija, kraški pršut Oštirjeva kmetija, prleška tünka Kodila, prek-murska šunka Kodila, nariban hren, trdo kuhano jajce.

Goveji jezik s čebulo in bučnim oljem **6,2€**
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 / G, L / **6,4€**
Domača piščančja pašteta z maslom in redukcijo cvička.

Tris namazov / G / **6,7€**
Skutni namaz z bučnimi semeni, pašteta Figovec, gorenjska zaseka s ptujskim lükom.

Pršut pa sir / G / **8,3€**
Kraški pršut Oštirjeva kmetija, kozovč Kmetija Pustotnik, vložene bučke.

Tlačénka ali žolca / C / **6,2€**
Tlačénka z motovilcem, ptujski lükom, bučnim oljem, trdo kuhanim jajcem ter naribanim hrenom.

Govedina v solati / C / **6,4€**
Kuhana govedina natrgana in zabeljena z bučnim oljem, osvežena z malo kisa in obogatena čebulo ter trdo kuhanim jajcem.

Hladne začetne jedi

Rouxed turnip with kraška panceta / C, G / **5,4€**
In lard roasted turnip with smoked bacon and home-made lard sauce.

»Buckwheat porridge in a karst way« / G / **7,2€**
Buckwheat porridge in prosciutto sauce with red radicchio and seasonal vegetables.

“Čompe” potatoes with ricotta (style) cheese / G / **5,3€**
“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.

“Štruklji” with wild garlic sauce / A, G, C / **5,7€**
Savory cottage cheese roll toasted on butter with a side of creamy wild garlic sauce.

“Štruklji” with mushrooms sauce *seasonal / A, G, C / **5,7€**
Savory cottage cheese roll toasted on butter with a side of creamy mushrooms sauce.

Zaroštana repa s kraško panceto in rumenjacom / C, G / **5,4€**
Na svinjski masti prepražena repa z dodano prekajeno slanino in domačo zabelo.

Ajdova kaša po kraško / G / **7,2€**
Ajdova kaša z omako popečenega kraškega pršuta, rdečega radiča ter sezonsko zelenjavo.

Čompe s sirarsko skuto in drobnjakom / G / **5,3€**
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.

Štruklji v čemaževi omaki / A, G, C / **5,7€**
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 Goričkem, gluhi štruklji, štrukeljci, zvitki. (mlečni izdelki, jajca)

Štruklji v gobovi omaki *sezonsko / A, G, C / **5,7€**
Sirovi štruklji v gobovi omaki.

Warm starters

Tople začetne jedi

Beef soup / A, C, G /

4,6€

We use our mothers recipes to prepare soup every day.

Vegetable minestrone / I /

4,6€

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

“Bograč” goulash / A, G /

7,1 €

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.

Goveja juha z rezanci / A, C, G /

4,6€

Po receptu mame, se kuha pri nas goveja juha.

Zelenjavna mineštra / I /

4,6€

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

Bograč / A, G /

7,1 €

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.

“Kranjska klobasa” with sauerkraut and buckwheat mush **8,6€**

“Kranjska klobasa” is a semi-durable sausage made from the bestmeaty 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 *seasonal **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 *seasonal **9,6€**

Roasted black buckwheat pudding served with side of »žganci« and larded turnip.

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

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

Pan fried chicken liver with side dish / L / **8,8€**

Cooked beef shank / G / **8,4€**

Beef shank cooked in soup, served with mashed potatoes, creamy spinach and grated horseradish.

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.

Pečenica *sezonsko **8,6€**

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

Krvavica *sezonsko **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 razkučne tipe krvavic, kašnate klobase, bele krvavice, prosene krvavice, črne ajdove, ječmenove, goriške šankadela, kraške sladke mulnce... Je več dnevu kut klobas, so rekli...

Pražena telečja jetrca s čebulo in prilogo / G, C / **8,8€**

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

Pražena piščančja jetrca s prilogo / L / **8,8€**

Bočnik iz juhe / G / **8,4€**

V juhi kuhan bočnik postrežen s pire krompirjom, kremno špinačo ter naribanim hrenom.

Beef cheeks 15,8€
Slowly cooked beef cheeks with roasted potatoes, carrot and onion with plum.

Veal roulade / C / 10,8€
Slowly baked veal roulade stuffed with bread and chicken liver filling.

Rumpsteak 15,8€
Beef rump steak with fried onions and roasted tuberous vegetables and beef reduction.

Venison loin with pumpkin pureé / A / 26,3€
Venison loin rolled in breadcrumbs with juniper berries and a side dish of pumpkin puree.

»Bržola« / G / 15,8€
Rib eye with seasonable vegetables.

Filet mignon with truffle butter truffles and side dish / G / 26,4€
4-6 weeks dry aged filet mignon (250g).

Pork leg with baked potatoes in natural sauce / G / 14,1€

Goveja lička 15,8€
Počasi dušena goveja lička s praženim krompirjom, korenčkom ter čebulo s slivami.

Telečja rolada / C / 10,8€
Počasi pečena telečja rolada, nadevana z nadevom iz kruha ter piščančjih jeter.

Ramestek 15,8€
Goveji ramstek z ocvrto čebulo ter popečeno gomoljno zelenjavo in govejo redukcijo. (gluten, mlečni izdelki)

Srnin file z bučnim pirejem / A / 26,3€
Srnin file povaljan v drobtine z brinovimi jagodami in prilogo bučni pire.

Bržola / G / 15,8€
Rib eye z sezonsko zelenjavo.

Goveji file s tartufovim maslom, naribanim tartufom in prilogo po izbiri / G / 26,4€
4-6 tednov suho zorjen goveji file (250g).

Svinjska krača s pečenim krompirjem in naravno omako / G / 14,1€

Main dishes

Glavne jedi

Ljubljana'c na obroke / A, G, C / **9,8€**
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*.

"Leteči žganci" with pan-fried potatoes with onions / A, C / **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 / A / *half* **15,0€**
With crispy bread crumbs, skin is optional. *whole* **25,0€**

Grilled chicken filet with creamy polenta and seasonable vegetables / G / **11,2€**

Ljubljana'c na obroke / A, G, C / **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 / A, C / **9,7€**
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 Ljubljani. Nekoč vsakdanja jed revežev je danes prava poslastica. Pri nas postrežemo piščančja bedra.

Pohan piščan'c / A / *polovica* **15,0€**
V krušnih drobtinah, po želji s kožo ali brez. *cel* **25,0€**

Piščančji file na žaru s kremno polento in sezonsko prilogo / G / **11,2€**

Main dishes

Glavne jedi

Istrian »fuži« with truffles / A, G, C /	11,3€
»Loparnica« / A, G, C / Colorful spectre of taste in layered cake made from leek, red cabbage and riccota-styled cheese.	9,6€
Idrijski žlikrofi ala figovec / A, C /	12,8€
Idrijski žlikrofi with mushrooms and vegetables *seasonal / A, C /	11,8€
The Piran sea bass fillet in »škrtoc« with istrian »fuži« and tuberous vegetables / A, C, G, D /	18,6€
Mussels with Istrian wine Sreča / N /	10€

Istrski fuži s tartufi / A, G, C /	11,3€
Loparnica / A, G, C / Pisana paleta okusov v zloženci vlečenega testa, ki jo sestavljajo plasti pora, rdečega zelja ter siraske skute.	9,6€
Idrijski žlikrofi po figčevo / A, C / Idrijski žlikrofi z hišnim ajmohtom.	12,8€
Idrijski žlikrofi z gobami in zelenjavo *sezonsko / A, C /	11,8€
File piranskega brancina v škrtocu z istrskimi fuži in gomoljno zelenjavo / A, C, G, D /	18,6€
Školjke s Srečo / N / Školjke na buzaro z istrsko malvazijo Sreča.	10€

Main dishes

Glavne jedi

Veal shank

Offered at least 2 days in advance. For three hungry, four full people.

45€**»Figovec plate«** / C, G / 4 persons

4 »štruklji«, roasted potatoes, saurkraut, »žganci«, turnip, veal roulade, pork leg, kranjska klobasa, krvavica or black pudding with buckwheat mush.

53€**Telečja krača**

Ponudi se jo vsaj 2 dni v naprej. Za tri lačne, štiri site.

45€**Figčeva kmečka pojedina** / C, G / 4 osebe

4 štruklji, pražen krompir, kislo zelje, žganci, repa, telečja rolada, svinjska krača, kranjska klobasa, krvavica.

53€

Pre-order dishes

Jedi po naročilu

Figovec salad /IG / **6,2€**
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.

Valentin Vodnik salad /C / **6,8€**
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.

The mighty chicory **8,2€**
Chicory dressed with potatoes, lard and cracknelsfreshened up with a touch of apple vinegar.

Seasonal salad *small* **3,1€**
Mixed salad with local seasonal ingredients. *large* **4,9€**

Beans & cabagge **3,8€**

Cauliflower with pumpkin oil dressing **3,8€**

Solata Figovec /IG / **6,2€**
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.

Vodnikova solata /C / **6,8€**
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.

Ornk radič **8,2€**
Radič zabeljen s krompirjem, mastjo in ocvirki, svežino pa pričara jabolčni kis. Paradižnikova solata z začinjeno albuminsko skuto 7,6€ Mešanica paradižnikov, volovskega srca, češnjevcev, klasičnih in slivovih paradižnikov in začinjeno albuminsko skuto.

Solata s tržn'ce *mala* **3,1€**
Mešana solata z nabora sezonskih sestav *velika* **4,9€**
in slovenskega porekla.

Fižol zelje **3,8€**

Cvetača z prelivom bučnega olja **3,8€**

Salads

Solate

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 / G /

2,9€

Bread Dumplings / A, C, G /

3,7€

“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 orga-nizira svetovni festival praženega krompirja, kjer lahko poskusite nešteto različic praženega, tenstanega ali zaroštanega krompirja. Ena ljubezen - pražen krompir.

Pire / G /

2,9€

Kruhovi cmoki / A, C, G /

3,7€

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 t r e s e j o.

Sautéed vegetables / G /

2,9€

Larded sauerkraut

Sauerkraut dressed with cracklings, lard and spices.

2,9€

Larded turnip

Turnip larded and spiced.

2,9€

Cottage cheese "štruklji" / A, G, C /

"Štruklji" sautéed in butter, served as a savory side dish.

3,7€

Polenta / A, G /

Home-made cornmeal mush stirred in with cream and milk.

2,9€

Pražena zelenjava / G /

Na maslu pražena - dušena zelenjava.

2,9€

Zabeljeno zelje

Kislo zelje zabeljeno z ocvirki, mastjo in začimbami.

2,9€

Zabeljena repa

Na svinjski masti prepražena repa.

2,9€

Sirovi štruklji / A, G, C /

Sirovi štruklji so štruklji narejeni iz vlečenega testa in slana različica skutnih štruk-ljev, zato jih nekateri poimenujejo sirovi in se uporabljajo kot priloga jedem ali kot samostojna jed, največkrat jih srečamo zabeljene z drobtinami.

3,7€

Polenta / A, G /

Na smetani in mleku zakuhan domač koruzni zdrob.

2,9€

Side dishes

Priloge

**“Praženec” with apple sauce** / A, G, C /

Shredded pancake (kaiserschmarrn) with apple sauce.

**5,4€****“Prekmurska gibanica”** / A, G, C, H /

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”** / A, G, C /

Cream cake or “kremšnita” is well known all around Slovenia.

We serve it our way.

4,6€**“Štruklji” with cottage cheese and estragon** / A, G, C /

“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€**»Štruklji« with honey and breadcrumbs** / A, G, C /**5,1€****Apple »štrudelj«** / A, G /**5,4€****Praženec s čežano** / A, G, C /

S čežano, ker ni vse en in isti šmorn.

**5,4€****Prekmurska gibanica** / A, G, C, H /**4,9€**

Prekmurska gibanica je posebnost med sladicami, uvrščamo jo med slovenske nacionalne kulinarne dobrote. Ponaša se z evropsko zaščito zajamčene tradicionalne posebnosti. Ta bogata prekmurska praznična in obredna jed je dobila ime po besedi gūba 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.

Kremna rezina v teglcu / A, G, C /**4,6€**

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

Skutini štruklji s pehtranom / A, G, C /**5,1€**

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.

Skutini štruklji z medom in drobtinami / A, G, C /**5,1€****Jabolčni štrudelj** / A, G /**5,4€****Desserts****Sladice**



Pijača / Drinks

Warm beverages

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€
Extras	
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€

Topli napitki

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€

Dodatki

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



Water, juices and fizzy drinks

Zala still water	0,5l	1,9€	Peach nectar	0,1l	1,4€
Zala flavoured water	0,5l	2,2€	Pear juice	0,1l	1,4€
First Antistress water <i>(pear& lavender)</i>	0,5l	2,5€	Elderflower cordial	0,3l	1,8€
First Vitality water <i>(mint & lime)</i>	0,5l	2,5€	Lemonade	0,3l	2,3€
Radenska	0,5l	2,5€	Lemonade with extras <i>(mint/basil/elderflower/honey)</i>	0,3l	2,6€
Radenska	1,0l	3,5€	Home-made ice tea	0,3l	2,6€
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€			

Tonic

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€

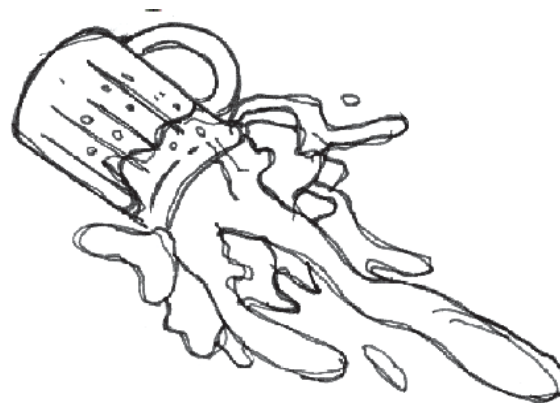
Vode, sokovi in gazirane pijače

Zala	0,5l	1,9€	Breskov nektar	0,1l	1,4€
Zala z okusom	0,5l	2,2€	Hruškov sok	0,1l	1,4€
First Antistress voda <i>(sivka in hruška)</i>	0,5l	2,5€	Šebesa	0,3l	1,8€
First Vitalna voda <i>(meta in limeta)</i>	0,5l	2,5€	Limonada	0,3l	2,3€
Radenska	0,5l	2,5€	Limonada z dodatki <i>(meta/bazilika/bezeg/med)</i>	0,3l	2,6€
Radenska	1,0l	3,5€	Domači ledeni čaj	0,3l	2,6€
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 bistri	0,1l	1,4€			
Sok rdeče pese	0,1l	1,4€			

Tonik

Gini Bee Tonic	0,25l	3,8€
Hoppy Tonic	0,25l	3,8€
Tonic Water	0,2l	3,8€
Tonic Water Češnja	0,2l	3,8€
Tonic Water Limona	0,2l	3,8€
Tonic Water Mediteraneo	0,2l	3,8€

Draft beer		Bottled beer		Točeno pivo		Ustekleničeno pivo	
Union	0,2l 2,2€	Smile	0,33l 3,4€	Union točeno	0,2l 2,2€	Smile	0,33l 3,4€
Union	0,3l 2,6€	Pelicon Black Aurora	0,5l 5,7€	Union točeno	0,3l 2,6€	Pelicon Black Aurora	0,5l 5,7€
Union	0,5l 3,2€	Pelicon The 3rd Pill	0,5l 5,5€	Union točeno	0,5l 3,2€	Pelicon The 3rd Pill	0,5l 5,5€
Union unfiltered	0,3l 2,9€	Laško	0,33l 2,8€	Union nefiltrirano točeno	0,3l 2,9€	Laško	0,33l 2,8€
Union unfiltered	0,5l 3,5€	Zlatorog dark	0,5l 3,4€	Union nefiltrirano točen	0,5l 3,4€	Zlatorog temno	0,5l 3,4€
		Union radler <i>(Grapefruit)</i>	0,5l 3,0€			Union radler <i>(Grenivka)</i>	0,5l 3,0€
		Tat Slovenian Cider <i>(Apple)</i>	0,33l 3,0€			Tat Slovenski Cider <i>(Jabolko)</i>	0,33l 3,0€
		Uni <i>(non-alcoholic)</i>	0,5l 2,8€			Uni <i>(brezalkoholno)</i>	0,5l 2,8€



Spirits

Plum spirit <i>Pleter</i>	0,03l	4,0€
Honey spirit <i>Matijovc</i>	0,03l	4,0€
Pelinkovec <i>Bahne</i>	0,03l	4,0€
Pelinkovec <i>Fructal</i>	0,03l	4,0€
Bramble spirit <i>Bahne</i>	0,03l	4,0€
Raspberry spirit <i>Bahne</i>	0,03l	3,5€
Lemon spirit <i>Bahne</i>	0,03l	3,5€
Pear spirit <i>Zima</i>	0,03l	3,5€
Pear spirit <i>Bahne</i>	0,03l	4,0€
Viljamovka <i>Pleter</i>	0,03l	4,0€
Viljamovka Prior reserve <i>Fructal</i>	0,03l	4,0€
Vinjak <i>Pilon</i>	0,03l	7,0€
Kalvan <i>Fructal</i> <i>(apple brandy)</i>	0,03l	3,5€
Lower Carniolan fruit brandy <i>Dana</i>	0,03l	4,0€
Fruit brandy <i>Pleter</i>	0,03l	4,0€
Travarica <i>Fructal</i>	0,03l	5,5€

Brkinski slivovec plum brandy <i>Sadjarska kmetija Šiškovič</i>	0,03l	4,0€
Kraški brinjevec <i>Sadjarska kmetija Šiškovič</i>	0,03l	4,0€
Mint Spirit <i>Bahne</i>	0,03l	3,5€
Vodka Slovenia	0,03l	4,0€
London gin <i>Berryshka</i>	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 <i>Gamsar</i>	0,03l	3,5€
Brinjevec Prior <i>Fructal</i>	0,03l	4,0€



Slivovo <i>Pleter</i>	0,03l	4,0€
Medeno <i>Matijovc</i>	0,03l	4,0€
Pelinkovec <i>Bahne</i>	0,03l	4,0€
Pelinkovec <i>Fructal</i>	0,03l	4,0€
Robidovec <i>Bahne</i>	0,03l	4,0€
Malina <i>Bahne</i>	0,03l	3,5€
Limona <i>Bahne</i>	0,03l	3,5€
Viljamovka <i>Zima</i>	0,03l	3,5€
Viljamovka <i>Bahne</i>	0,03l	4,0€
Viljamovka <i>Pleter</i>	0,03l	4,0€
Viljamovka Prior rezerva <i>Fructal</i>	0,03l	4,0€
Vinjak <i>Pilon</i>	0,03l	7,0€
Kalvan <i>Fructal</i>	0,03l	3,5€
Dolenjski sadjevec <i>Dana</i>	0,03l	4,0€
Sadjevec <i>Pleter</i>	0,03l	4,0€
Travarica <i>Fructal</i>	0,03l	5,5€



Žganja

Brkinski slivovec <i>Sadjarska kmetija Šiškovič</i>	0,03l	4,0€
Kraški brinjevec <i>Sadjarska kmetija Šiškovič</i>	0,03l	4,0€
Metino žganje <i>Bahne</i>	0,03l	3,5€
Vodka Slovenia	0,03l	4,0€
London gin <i>Berryshka</i>	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 <i>Gamsar</i>	0,03l	3,5€
Brinjevec Prior <i>Fructal</i>	0,03l	4,0€



Liqueurs

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€
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€

Likerji

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€
Metin liker <i>Bahne</i>	0,03l	3,5€
Rdeča vrtnica <i>Krucefix</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€



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

Gin tonic

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

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 Mediterraneo	0,2l 3,8€

Džin tonik

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

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 Mediterraneo	0,2l 3,8€

Rusalke

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€

Sreča spritz

Istra spritz <i>Sreča Vina Koper, elderflower syrup, lemon juice, Radenska sparkling water, fresh basil.</i>	4,5€
Šebesa spritz <i>Sreča Vina Koper, lemon juice, Slovenian Tonic, fresh rosemary.</i>	4,5€

Rusalke

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 moidoče. 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€

Sreča špric

Istra špric <i>Sreča Vina Koper, bezgov sirup, limonin sok, Radenska, sveža bazilika</i>	4,5€
Šebesa špric <i>Sreča Vina Koper, limonin sok, Slovenski Tonic, svež rožmarin</i>	4,5€

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

Slovenska Hiša cocktails

Black Hugo <i>Kraški teran sparkling wine, lemon juice, Elderflower syrup, fresh mint, Radenska</i>	4,8€
House spritzer (rose) <i>Rose liqueur, dry sparkling wine, lemon juice, Radenska</i>	6,0€
Slovenian mojito <i>Krucefix field mint, lemon juice, raisin syrup, fresh mint leaves, Radenska, mint tip</i>	6,0€
GIN 90 <i>Gin, lemon juice, soda water, lemon slice</i>	5,0€
Purring pussy <i>Vodka, lemon juice, soda water</i>	5,0€
Vodka šebesa <i>Vodka, lemon juice, elderflower juice, lemon slice</i>	5,0€
Vodka jabi <i>Vodka, apple juice, lemon slice</i>	5,0€
Otočec <i>Vodka, rum, gin, home-made ice tea, Cockta, fresh mint, lemon slice</i>	7,0€

Koktejli ustvarjeni v Slovenski Hiši

Črni Hugo <i>Kraška teranova penina, limonin sok, bezgov sirup, sveža meta, Radenska</i>	4,8€
Hišni špricer (vrtnica) <i>Liker vrtnice, suha penina, limonin sok, Radenska</i>	6,0€
Slovenski mohito <i>Krucefix divja meta, limonin sok, rozinov sirup, sveža meta Radenska, vršiček mete</i>	6,0€
GIN 90 <i>Džin, limonin sok, soda, krhelj limone</i>	5,0€
Prede muca <i>Vodka, limonin sok, soda</i>	5,0€
Vodka šebesa <i>Vodka, limonin sok, bezgov sok, krhelj limone</i>	5,0€
Vodka jabi <i>Vodka, jabolčni sok, krhelj limone</i>	5,0€
Otočec <i>Vodka, rum, gin, domač ledeni čaj, Cockta, meta, rezina limone</i>	7,0€



GAST F&B d.o.o.
Cesta dveh cesarjev 170, 1000 Ljubljana
Davčna št.: 94111154
Matična št.: 6879683000

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 XX.XX.2020