

**FIGOVEC**

## **Food/Menu**



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.

*Gli abitanti di Lubiana sono da sempre stati famosi per il loro amore esagerato per il buon cibo e l'ottimo vino, tanto che, già nel XVII secolo, il magistrato di Lubiana emanò un decreto che limitava l'offerta a soli 20 tipi di cibo.*

## Antipasti freddi

### Tagliere di formaggi

15,5€

Kozovč (formaggio misto di capra e pecora) e Volbenk della fattoria Pustotnik, Tolminc della latteria Planika, formaggio di pecora Bovec della fattoria Ecologica Škander, formaggio di capra con Terrano della fattoria Žerjal, Dimček (formaggio di mucca affumicato) della fattoria Kukenberg e noci caramellate.

### Tagliere geografico

24€

Formaggio di pecora Bovec dell'azienda ecologica Škander, Tolminc della latteria Planika, pancetta e prosciutto del Carso dell'azienda agricola Oštir, prosciutto di Prekmurje e prosciutto cotto di Kodila, zucchine sott'aceto, cren e uovo sodo.

### Lingua di manzo con cipolla e olio di zucca

7,2€

Dalla fine del XIX secolo, la lingua di manzo è entrata a far parte dell'offerta quotidiana delle macellerie, e non è più considerata una prelibatezza da gustare solo nei pranzi domenicali. Nei dintorni di Lubiana, per tradizione, la lingua di manzo viene servita con cren e patate fritte, ma anche da sola.

## Cold starters

### Cheese board

15,5€

Pustotnik farm's Volbenk and "Kozovč" (mixed and sheep cheese), Planika dairy's "Tolminc" cheese, Škander Eco farm's "Bovški" sheep cheese, Žerjal farm's goat and goat cheese with Teran wine, Kukenberg farm's "Dimček" (smoked cow cheese), caramelized walnuts.

### Geographical board

24€

Škander Eco farm's "Bovec" sheep cheese, Planika dairy's "Tolminc" cheese, Oštirjeva farm's "Kraška" pancetta and bacon from Slovenian Karst, Kodila's "prleška tünka" ham, pickled zucchini, grated horseradish, hard-boiled egg.

### Beef tongue with onions and pumpkin seed oil

7,2€

Since the late 19th century, the beef tongue was widely known and available in the town's butcher shops and hasn't been regarded just as a Sunday lunch treat anymore. Typically cooked beef tongue is served with horseradish and roasted potatoes, but we serve it as a separate dish.



## Antipasti freddi

### Paté Figovec

Paté di pollo fatto in casa con burro e marmellata di fichi casereccia.

7,5€

### Tris di creme spalmabili

Ricotta spalmabile con olio di zucca e semi di zucca, patè Figovec, carne macinata dell'Alta Carniola (Gorenjska) con cipolla rossa.

8€

### Prosciutto e formaggio

Prosciutto del Carso della fattoria Oštir, formaggio Kozovč della fattoria Pustotnik, zucchini sott'aceto.

11,9€

### Insalata di manzo

Carne di manzo cotta in brodo, condita con olio di semi di zucca, insaporita con una goccia di aceto di mele e arricchita con cipolla rossa e uovo sodo.

14,8€

## Cold starters

### Figovec pâté

Home-made chicken pâté with butter and homemade plum jam

7,5€

### Spread trio

Cottage cheese spread with pumpkin seed oil and seeds, Figovec pâté, minced lard from Gorenjska region and red onions.

8€

### Prosciutto and cheese

Oštirjeva farm's "Kraški" prosciutto from Slovenian Karst, Pustotnik farm's "Kozovč" cheese, pickled zucchini.

11,9€

### Beef salad

Pulled, cooked beef flank seasoned with pumpkin seed oil, refreshed with a drop of apple vinegar and enriched with red onions and a hard-boiled egg.

14,8€

## **Antipasti caldi**

### **Čompe con ricotta ed erba cipollina**

**6,5 €**

Originarie di Bovec e ora offerte anche a Lubiana, le čompe con la ricotta rappresentano un piatto tradizionale sloveno a base di patate lesse con la buccia e ricotta. La čompa lessa viene tagliata a metà e farcita con ricotta fresca, preparata con latte di pecora, capra o mucca, arricchita con panna acida, prelibatezze di montagna ed erbe aromatiche.

Se desideri assaggiarle, da noi le trovi!

### **»Štruklji« in salsa di aglio selvatico**

**8,5€**

Štruklji ai formaggi freschi con pesto di aglio selvatico fatto in casa.

Gli štruklji al formaggio, conosciuti anche come sirovi štruklji, sono preparati con una base di pasta fillo e rappresentano la versione salata degli štruklji di ricotta. Sono un piatto versatile, che può essere servito come contorno o come piatto unico. Spesso vengono arricchiti con una copertura di briciole, per un tocco croccante e ancora più saporito.

## **Warm starters**

### **“Čompe” potatoes with ricotta (style) cheese and fresh chives**

**6,5€**

“Bovške čompe” is a Slovenian dish from the Soča river valley Bovec region. It is a dish composed of boiled potatoes and ricotta cheese, which is a mixture of sheep, goat or cow fresh cheese. Boiled “čompe” (potatoes) are cut in half, stuffed with ricotta and enriched with sour cream and fresh herbs.

### **“Štruklji” with wild garlic sauce**

**8,5€**

Savory cottage cheese roll roasted on butter with breadcrumbs and a side of creamy wild garlic sauce.

## »Al cucchiaino«

## Soups

### **Brodo di manzo con tagliolini**

4,6€

Il nostro brodo di manzo è preparato seguendo la ricetta della mamma.

### **Minestrone di verdure**

4,6€

Il minestrone è una ricca zuppa di verdure. Non ha ingredienti fissi, perché ogni famiglia ha la sua ricetta.

### **»Bograč«**

8,5€

Esistono molti tipi di gulasch, ma solo uno è il bograč. È il re dei gulasch, il più gustoso e il più ricco di ingredienti. Nel Prekmurje, nessuna festa è completa senza il bograč, che deve necessariamente contenere almeno tre tipi di carne. Il nostro bograč è preparato con carne di cervo, maiale e manzo, e le cipolle vengono fritte esclusivamente nello strutto, secondo la tradizione.

### **Beef soup**

4,6€

We prepare it as our mothers used to cook it.

### **Vegetable minestrone**

4,6€

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

### **“Bograč” goulash**

8,5€

There are many goulashes, but only one is called “Bograč” – the king of goulash and the richest among them! There is no feast in Prekmurje without “Bograč”, which has to be made out of at least three types of meat (venison, pork and beef meat), while the onions are roasted in lard.

*Per la zuppa del  
giorno chiedete il personale*

*Ask the waiter for the  
daily soup*

## Secondi piatti

**»Salsiccia carniolana« con senape  
al miele e crema al rafano** **9,8€**

La "Kranjska klobasa" è una salsiccia semidura preparata con le migliori parti della carne e della pancetta, affumicata e aromatizzata con aglio, acqua, sale e pepe. Un fatto interessante: questa salsiccia, oltre ad essere divinamente deliziosa, è anche universalmente famosa. Nel 2006 ha letteralmente raggiunto le stelle, accompagnando Sunita Williams, l'astronauta di origini slovene, durante la sua missione nello spazio.

**Fegato di vitello saltato in padella  
con cipolle e contorno** **12,4€**

Fegato di vitello arrosto con cipolla, strutto e vino rosso.

**Stinco di manzo cotto** **14,3€**

Stinco di manzo cotto in brodo, servito con purè di patate, crema di spinaci e rafano grattugiato.

**Guancia di manzo** **19,4€**

Guancia di manzo a cottura lenta, servito con patate arrosto, carote, cipolla e una prugna.

## Main dishes

**"Kranjska klobasa" with honey mustard  
and creamy horseradish** **9,8€**

"Kranjska klobasa" is a semi-durable sausage made from the best parts of meat and bacon, smoked and seasoned with garlic water, salt and pepper. As an interesting fact, let us add that the sausage, being heavenly 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** **12,4€**  
and a side dish

Veal liver roasted on onions, lard and red wine.

**Cooked beef flank** **14,3€**

Beef flank cooked in soup, served with mash potatoes, creamy spinach and grated horseradish.

**Beef cheeks** **19,4€**

Slowly cooked beef cheeks with roasted potatoes, carrot and onion with a plum.

## Secondi piatti

## Main dishes

**Arrosto di maiale al naturale  
con patate arrosto**

12,2€

**Roast pork in natural sauce  
with roasted potatoes**

12,2€

**»Bržola«**

Costata di manzo con verdure di stagione.

24,2€

**»Bržola«**

Rib eye steak with seasonable vegetables and fried onion.

24,2€

**Filet mignon al burro  
di tartufo e contorno a scelta**

Filet mignon stagionato 4-6 settimane (250 g).

34€

**Filet mignon with truffle butter  
and a side dish of your choice**

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

34€

**Stinco di maiale con patate al forno**

25€

**Pork shank with baked potatoes**

25€



## Secondi piatti

### »Ljublján'c na obroke«

Filetti di maiale fritti e croccanti, serviti con una salsa cremosa al formaggio di pecora "Bovški" e prosciutto "Prleška tünka".

Nota: "Obrok" in sloveno può anche significare "pasto".

14,8€

### "Leteči žganci" con patate arrosto e cipolle

Secondo le fonti, i "leteči žganci", dal nome spiritoso, ovvero cosce e ali di pollo fritte, erano il pranzo preferito dai lavoratori portuali sul fiume Ljubljánica nel XVII secolo.

Quello che una volta era uno spuntino per i poveri è oggi un piacere per tutti.

12,8€

### Pollo fritto con patate al forno

Con briciole di pane croccanti

*metà* 18€  
*intero* 29,5€

### Filetto di pollo alla griglia con polenta cremosa (polenta di mais) e verdure di stagione

15,5€

## Main dishes

### Ljublján'c na obroke

Crispy fried pork tenderloins are served with creamy "Bovški" sheep cheese sauce and "Prleška tünka" ham on top.\* We tried to translate it by a literal translation. "Obrok" is also another word for a meal in Slovenian language\*.

14,8€

### "Leteči žganci" with roasted potatoes with onions

According to sources, the wittily named "Flying mush" - fried chicken thighs and chicken wings, were an absolute favorite lunch for dock workers on the Ljubljánica river in the 17th century.

Once a snack for paupers is everybody's treat today.

12,8€

### Fried chicken with roasted potatoes

With crispy bread crumbs, skin is optional.

*half* 18€  
*whole* 29,5€

### Grilled chicken filet with creamy polenta (cornmeal mush) and seasonable vegetables

15,50€

## Secondi piatti

**Fuzi istriani al tartufo** 18€

Fuži istriani al tartufo e pecorino di Bovec.

**»Loparnica«** 11,5€

Un colorato spettro di sapori nella torta a strati, a base di pasta fillo, porro, cavolo rosso, carota e ricotta.

**“Idrijski žlikrofi ala Figovec”** 19€

Gnocchi della tradizione slovena, ripieni di patate e un biscotto croccante, serviti con salsa di vitello e ortaggi a radice.

**“Idrijski žlikrofi” con verdure  
\*di stagione** 14,5€

Gnocchi tradizionali sloveni con verdure di stagione.

**Il filetto di branzino di Pirano  
al cartoccio servito con fuzi istriani,  
ortaggi a radice e salsa di pesce.** 19,8€

## Main dishes

**Istrian »fuži« with truffle paste** 18€

Istrian “fuži” pasta with truffle paste, and “Bovški” sheep cheese.

**»Loparnica«** 11,5€

Colorful specter of taste in layered cake made from filo pastry, leek, red cabbage, carrot and ricotta-styled cheese.

**“Idrijski žlikrofi ala Figovec”** 19€

Traditional Slovenian dumplings, filled with potatoes and cracknels, with veal sauce and root vegetables.

**“Idrijski žlikrofi” with vegetables  
\*seasonal** 14,5€

Traditional Slovenian dumplings with seasonal vegetables.

**The Piran sea bass fillet in »škrtoč«  
with istrian »fuži«, root vegetables  
and fish sauce** 19,8€

## Insalate

### Insalata Figovec

Insalata iceberg nostrana, fette di pera, tuberi e carote a fette, formaggio caprino della fattoria Žerjal, noci, aceto di mele non filtrato e olio d'oliva, arricchita con succo di barbabietole e purè di carote.

8,6€

### Insalata »Valentin Vodnik«

Insalata di valerianella di Vodnik, conosciuta anche come insalata "rapunzel". La famosa ricetta è stata pubblicata nel primo libro di cucina sloveno, scritto da Valentin Vodnik, "Kuharske bukve", nel 1799. La valerianella viene servita con cavolfiore, barbabietola rossa cotta e uovo sodo. Il tutto è condito con olio di semi di zucca e aceto di mele.

9€

### Il radicchio potente

Al radicchio rosso si aggiungono patate, lardo e ciccioli, completando il tutto con una nota di freschezza data dall'aceto di mele e dall'olio di semi di zucca.

9,7€

### Insalata di stagione

Insalata mista con ingredienti di stagione nostrani.

*piccola* 4€

*grande* 5,5€

## Salads

### Figovec salad

Iceberg salad from Ljubljana region, pear slices, walnuts, sliced beetroot and carrots, goat cheese from Farm Žerjal, vinegar with unfiltered apple juice and olive oil, with beetroot and carrot pureé dressing.

8,6€

### Valentin Vodnik salad

Vodnik's rapunzel salad. The famous recipe was published in the first Slovenian cook book written by Valentin Vodnik, "Kuharske bukve" from the year 1799. Rapunzel is accompanied by a cooked cauliflower, beetroot and a hard-boiled egg. Dressing made out of pumpkin seed oil and apple vinegar.

9€

### The mighty chicory

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

9,7€

### Seasonal

Mixed salad with local seasonal ingredients.

*small* 4€

*large* 5,5€

## Contorni

### **Patate arrosto con ciccioli**

**3,6€**

La patata arrosto è la regina delle patate, e in Slovenia esiste una ricetta diversa per ogni abitante. C'è persino un'associazione dedicata alla promozione delle patate arrosto come piatto unico. L'associazione ha un proprio inno e organizza ogni anno il Festival Mondiale delle Patate Arrosto, dove è possibile assaggiarle in innumerevoli varianti.

Un amore unico: le patate arrosto.

### **Purè di patate**

**3,6€**

### **Verdure arrosto**

**3,6€**

Verdure al burro.

### **»Štruklji« al formaggio**

**5,2€**

Gli štruklji al formaggio, preparati con una base di pasta fillo, sono la versione salata degli štruklji di ricotta, motivo per cui molti li chiamano "sirovi štruklji". Si possono gustare come contorno o come piatto unico, e spesso vengono serviti ricoperti di briciole croccanti.

### **Polenta**

**3,6€**

Farina di mais fatta in casa cotta con panna e latte.

## Side dishes

### **Roasted potatoes with cracknels**

**3,6€**

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

One love - roasted potatoes.

### **Mashed potatoes**

**3,6€**

### **Sautéed vegetables**

**3,6€**

Butter roasted vegetables.

### **Cottage cheese "štruklji"**

**5,2€**

Sautéed in butter and sometimes larded with breadcrumbs, the dish is served as a savory side dish.

### **Polenta**

**3,6€**

Home-made cornmeal mush stirred in cream and milk.

## Dolci

### »Praženec« con purè di mela

Servito con purè di mela, perché non tutto si fa allo stesso modo.

### Prekmurska gibanica

La Prekmurska gibanica è una vera specialità e occupa un posto di rilievo tra le prelibatezze culinarie nazionali slovene. A livello europeo, è stata riconosciuta come specialità culinaria locale protetta. Questo ricco dolce festivo, originario della regione del Prekmurje, prende il nome dalla parola gūba ed è conosciuto e preparato nella zona del fiume Mura fin dai tempi antichi. La Prekmurska gibanica è composta da 9 strati, realizzati con impasto, mele, ricotta, semi di papavero, noci, panna e una nappatura a base di grasso.

### Fetta di torta alla crema in vasetto

Ottimo dolce tipico di Bled, servito in vasetto. crema pasticcera alla vaniglia all'uovo, panna montata e pasta fillo croccante.

### Štruklji di ricotta con miele e pangrattato

6€

7,5€

6€

6,8€

## Desserts

### “Praženec” with apple sauce

Shredded pancake (kaiserschmarrn) with apple puree sauce.

6€

### “Prekmurska gibanica”

This Prekmurje layer pastry is a real specialty among desserts. It is a Slovenian national culinary delicacy and a symbol with secured traditional features. It originates from region Prekmurje by the river Mura, where the people have known it for a very long time. It is a rich and festive dessert, that is made out of 9 layers of dough and stuffings.

7,5€

### Kremna rezina v teglcu

Cream cake or “kremšnita” is well known all around Slovenia. Egg vanilla cream, whipped cream and crunchy filo pastry. We serve it our way in a glass jar.

6€

### »Štruklji« with honey and breadcrumbs

6,8€



**Bevande**

**Drinks**



## Bevande calde

## Warm drinks

Caffè ristretto	1,9€	Tè alla menta fresca	2,6€	Short coffee	1,9€	Fresh mint Tea	2,6€
Caffè molto ristretto	1,9€	Tè della nonna	2,6€	Really short coffee	1,9€	Grandma's Tea	2,6€
Caffè lungo	1,9€	Tè al sambuco	2,6€	Extended coffee	1,9€	Elderberry Tea	2,6€
Caffè con panna	2,1€	Tè fatto In casa	2,6€	Coffee with whipped cream	2,1€	Tea that feels like home	2,6€
Caffè con latte	2,1€	Tè del buongiorno	2,6€	Coffe with milk	2,1€	Tea for a good day	2,6€
Caffè con latte montato cremoso	2,1€	Tè alla frutta	2,6€	Coffee with creamy frothed milk	2,1€	Fruit Tea	2,6€
Caffelatte	2,6€	Cioccolata calda	3,4€	White coffee	2,6€	Hot Chocolate	3,4€
Caffelatte grande	2,9€	Cioccolata calda con panna	3,7€	Large white coffee	2,9€	Hot Chocolate with whipped cream	3,7€
Caffè decaffeinato	2,1€			Decaff coffee	2,1€		
Caffè decaffeinato con aggiunta	2,4€			Decaff Coffee with supplement	2,4€		
Caffelatte decaffeinato	2,7€	Limone	0,5€	White decaff Coffee	2,7€	Lemon	0,5€
Caffè di Cankar nella caffettiera	3,1€	Latte	0,5€	Cankar's Coffee served in a coffee pot	3,1€	Milk	0,5€
Caffè di Cankar nella caffettiera per due	4,4€	Miele	0,6€	Cankar's Coffee in coffee pot - for two	4,4€	Honey	0,6€

### Aggiunte

### Extras



## Acque, succhi e bevande gassate

<b>Zala</b>	0,5l	<b>2,3€</b>
<b>Zala aromatizzata</b>	0,5l	<b>2,5€</b>
<b>First Antistress</b> (lavanda e pera)	0,5l	<b>4,1€</b>
<b>First acqua vitale</b> (menta e lime)	0,5l	<b>4,1€</b>
<b>Radenska</b> (classic / naturelle )	0,25l	<b>2,4€</b>
<b>Radenska aromatizzata</b>	0,25l	<b>2,5 €</b>
<b>Radenska Naturelle</b>	1,0l	<b>6€</b>
<b>Oraketa</b> (vari gusti)	pezzo	<b>2,5€</b>
<b>Tè freddo</b>	0,33l	<b>3,2€</b>
<b>Ora</b>	0,33l	<b>3,2€</b>
<b>Multi sola</b>	0,33l	<b>3,2€</b>
<b>Cockta</b> (original, free )	0,275l	<b>3,2€</b>
<b>Succo di mirtillo</b>	0,2l	<b>2,9€</b>
<b>Succo di fragola</b>	0,2l	<b>2,9€</b>

<b>Succo di mela torbido</b>	0,1l	<b>1,8€</b>
<b>Succo di mela limpido</b>	0,1l	<b>1,8€</b>
<b>Succo di barbabietola rossa</b>	0,1l	<b>1,9€</b>
<b>Nettare di pesca</b>	0,1l	<b>1,8€</b>
<b>Succo di pera</b>	0,1l	<b>1,8€</b>
<b>Šabasa</b>	0,3l	<b>2,7€</b>
<b>Limonata</b>	0,3l	<b>2,9€</b>
<b>Limonata con aggiunte</b> (menta, sambuco, miele)	0,3l	<b>3,3€</b>
<b>Tè freddo fatto in casa</b>	0,3l	<b>3,2€</b>
<b>Tonic</b>		
<b>Hoppy Tonic</b>	0,25l	<b>5,5€</b>
<b>Dialogue Tonic</b>	0,2l	<b>4,1€</b>

<b>Zala Water</b>	0,5l	<b>2,3€</b>
<b>Zala Flavored Water</b>	0,5l	<b>2,5€</b>
<b>First Antistress Water</b> (Pear & Lavender)	0,5l	<b>4,1€</b>
<b>First Vital Water</b> (Lime & Mint)	0,5l	<b>4,1€</b>
<b>Radenska Water</b> (sparkling / still )	0,25l	<b>2,4€</b>
<b>Radenska Flavored</b>	0,25l	<b>2,5 €</b>
<b>Radenska, Naturelle</b> (sparkling/ still)	1,0l	<b>6€</b>
<b>Oraketa</b> (multiple flavors)	kos	<b>2,5€</b>
<b>Ice Tea</b>	0,33l	<b>3,2€</b>
<b>Ora</b>	0,33l	<b>3,2€</b>
<b>Multi sola</b>	0,33l	<b>3,2€</b>
<b>Cockta</b> (original, free )	0,275l	<b>3,2€</b>
<b>Blueberry Juice</b>	0,2l	<b>2,9€</b>
<b>Strawberry Juice</b>	0,2l	<b>2,9€</b>
<b>Cloudy apple Juice</b>	0,1l	<b>1,8€</b>

## Non-alkoholic drinks

<b>Apple Juice</b>	0,1l	<b>1,8€</b>
<b>Beetroot Juice</b>	0,1l	<b>1,9€</b>
<b>Peach nectar</b>	0,1l	<b>1,8€</b>
<b>Pear nectar</b>	0,1l	<b>1,8€</b>
<b>Elderberry nectar</b>	0,3l	<b>2,7€</b>
<b>Lemonade</b>	0,3l	<b>2,9€</b>
<b>Lemonade with</b> (mint/elderberry/honey)	0,3l	<b>3,3€</b>
<b>Homemade Ice Tea</b>	0,3l	<b>3,2€</b>
<b>Tonic</b>		
<b>Hoppy Tonic</b>	0,25l	<b>5,5€</b>
<b>Dialogue Tonic</b>	0,2l	<b>4,1€</b>





## Birra alla spina

Union alla spina	0,2l	2,8€
Union alla spina	0,3l	3,4€
Union alla spina	0,5l	3,8€
Union non filtrata alla spina	0,3l	3,6€
Union non filtrata alla spina	0,5l	3,9€
Union IPA	0,3l	3,7€
Union IPA	0,5l	4,2€

## Draft Beer

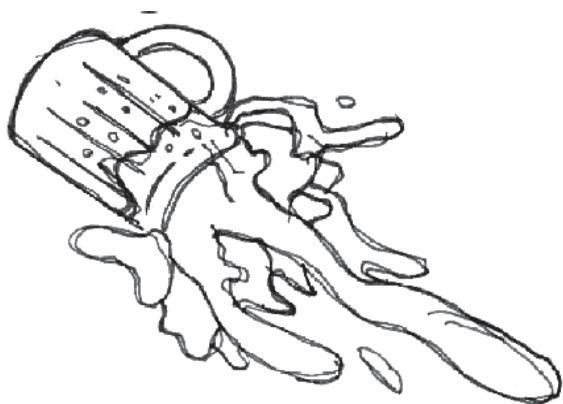
Union	0,2l	2,8€
Union	0,3l	3,4€
Union	0,5l	3,8€
Union Unfiltered	0,3l	3,6€
Union Unfiltered	0,5l	3,9€
Union IPA	0,3l	3,7€
Union IPA	0,5l	4,2€

## Birra In bottiglia

Smile	0,33l	3,9€
Pelicon Black Aurora	0,5l	5,9€
Pelicon The 3rd Pill	0,5l	5,7€
Laško	0,33l	3,2€
Zlatorog scura	0,5l	3,9€
Union radler (pompelmo)	0,5l	3,7€
Hoppy Lager 0.0 (anacolica)	0,5l	3,6€

## Bottled Beer

Smile	0,33l	3,9€
Pelicon Black Aurora	0,5l	5,9€
Pelicon The 3rd Pill	0,5l	5,7€
Laško	0,33l	3,2€
Zlatorog temno	0,5l	3,9€
Union radler (Grape fruit)	0,5l	3,7€
Hoppy Lager 0.0 (non-alcoholic)	0,5l	3,6€



## Distillati

**Slivovitz** *Pleter* 0,03l **4,6€**

**Pelinkovec** *Bahne* 0,03l **4€**

### Premium

**Pelinkovec** *Fructa* 0,03l **4,2€**

**Distillato di lampone** *Bahne* 0,03l **4€**

**Distillato di limone** *Bahne* 0,03l **4€**

**Distillato di pera** 0,03l **4,6€**

**Distillato di pera** 0,03l **4,6€**

**Vinjak Pilon** 0,03l **7€**

**Distillato di frutta** *Dana* 0,03l **4€**

**Distillato di frutta** *Pleter* 0,03l **4,4€**



**Travarica** *Fructal* 0,03l **4€**

**Distillato alla menta** *Bahne* 0,03l **4€**

**Vodka Slovenia** *Fructal* 0,03l **4,4€**

**Whisky** *Gamsar* 0,03l **4,4€**

**Distillato di ginepro** *Dana* 0,03l **4€**

## Liquori

**Liquore alle erbe** *Bahne* 0,03l **4€**

**Liquore di mirtillo** *Bahne* 0,03l **4€**

**Liquore al miele** *Bahne* 0,03l **4€**

**Liquore di abete** *Bahne* 0,03l **4€**

**Liquore di mora** *Bahne* 0,03l **4€**

**Liquore di pino** *Bahne* 0,03l **4€**

## Brandy

**Plum Brandy** *Pleter* 0,03l **4,6€**

**Bitter Herbal Liquor** *Bahne* 0,03l **4€**

### Premium

**Bitter Herbal Liquor** *Fructal* 0,03l **4,2€**

**Raspberry Brandy** *Bahne* 0,03l **4€**

**Lemon Brandy** *Bahne* 0,03l **4€**

**Williams Pear Brandy** *Zima* 0,03l **4,6€**

**Williams Pear Brandy** *Prior reserve* *Fructal* 0,03l **4,6€**

**Grape Brandy** *Pilon* 0,03l **7€**

**Fruit Brandy** *Dana* 0,03l **4€**

**Fruit Brandy** *Pleter* 0,03l **4,4€**

**Herbal Brandy** *Fructal* 0,03l **4€**

## Liqueurs

**Mint Brandy** *Bahne* 0,03l **4€**

**Vodka Slovenia** *Fructal* 0,03l **4,4€**

**Whisky** *Gamsar* 0,03l **4,4€**

**Juniper Brandy** *Dana* 0,03l **4€**

**Herbal Liqueur** *Bahne* 0,03l **4€**

**Blueberry Liqueur** *Bahne* 0,03l **4€**

**Honey Liqueur** *Bahne* 0,03l **4€**

**Spruce needle Liqueur** *Bahne* 0,03l **4€**

**Blackberry Liqueur** *Bahne* 0,03l **4€**

**Spruce tip Liqueur** *Bahne* 0,03l **4€**

## Miscele semplici

*Le semplici bevande miscelate, conosciute come "long drinks", come gin tonic, screwdriver o juice vodka, vodka berry e simili, hanno trovato i loro equivalenti sloveni nella Slovenska Hiša. Speriamo e desideriamo che vi rilassino e vi facciano sorridere altrettanto bene!*

### Gin & Tonic

<b>Monologue</b>	<b>+</b>	<b>Dialogue Tonic</b>	<b>9€</b>
<b>Aufbix</b>	<b>+</b>	<b>Hoppy Tonic</b>	<b>9€</b>
<b>Parson grappy gin</b>	<b>+</b>	<b>Dialogue Tonic</b>	<b>9€</b>

## Easy Mix

*Easy mixes known as Long Drinks, like Gin&tonic, Screwdriver or Vodka-Juice, Vodka-Berry etc. got peers in Slovenska hiša. We wish and hope that they will relax you and make you laugh just as well.*

*Mix it!*

		<b>Gin</b>		<b>Tonic</b>
<b>Aufbix</b>	0,03l	<b>5,5€</b>	<b>Hoppy Tonic</b>	0,25l <b>5,5€</b>
<b>Monologue gin</b>	0,03l	<b>5,5€</b>	<b>Dialogue Tonic</b>	0,2l <b>4,1€</b>
<b>Parson grappy gin</b>	0,03l	<b>5,5€</b>		

## Rusalke

Alla Slovenska Hiša abbiamo creato le “Rusalke” – rinfrescanti cocktail ispirati alle ninfe d’acqua. Le Rusalke erano fanciulle di straordinaria bellezza, dalla pelle diafana e lunghi capelli, avvolte in abiti fatti di nebbie fluviali. Con l’arrivo dei giorni più caldi, le Rusalke lasciavano l’acqua per portare la vita sulla terra. Si insediavano nei boschi, proteggevano i campi, danzavano e cantavano nelle radure, incantando i passanti con la loro bellezza e il loro canto meraviglioso.

Lasciatevi incantare anche voi dalle Rusalke:

### **Rusalka**

Aufbix gin, sciroppo di sambuco, Radenska, fetta di limone

**7,3€**

### **Rusalka del bosco**

Aufbix gin, liquore di mora, sciroppo di sambuco, Radenska, fetta di limone

**7,3€**

### **Rusalka vivace**

Aufbix gin, foglie di menta, spumante, sciroppo di sambuco, Radenska, fetta di limone

**7,3€**

### **Rusalka rosa**

Aufbix gin, liquore di lampone, sciroppo di sambuco, Radenska, fetta di limone

**7,3€**

## Rusalke

In Slovenska Hiša we created “Rusalka” - refreshing cocktails named after water fairies. Rusalke were girls of extraordinary beauty, pale skin and long hair, dressed in clothes made of river mists. With the warmer days, Rusalke moved out of the water and carried on life on land. They settled in the forests, guarded the fields, danced and sang in the clearings and enchanted passers by their beauty and heavenly singing.

Let Rusalke do their magic for you too:

### **Rusalka**

Aufbix gin, elderberry sirup, sparkling water, slice of lemon

**7,3€**

### **Rusalka from the woods**

Aufbix gin, Blackberry Liqueur, elderberry sirup, sparkling water, slice of lemon

**7,3€**

### **Cheerful Rusalka**

Aufbix gin, mint leaves, sparkling wine, elderberry sirup, sparkling water, slice of lemon

**7,3€**

### **Pink Rusalka**

Aufbix gin, Raspberry Brandy, elderberry syrup, sparkling water, slice of lemon

**7,3€**

## Miscele di vino

**Spricer** (0,1 l vino bianco, 0,1 l Radenska)

2,9€

**Žvižgovc** (0,2 l cviček, 0,1 l Radenska)

4,8€

**Miš maš** (0,2 l vino rosso, 0,1 l Ora)

4,8€

**Bambus** (0,1 l vino rosso, 0,1 l Cockta)

2,9€

**Bevanda** (0,1 l vino bianco, 0,1 l acqua)

2,2€

## Wine mix

**Spritzer** (0,1 l white wine, 0,1 l Radenska sparkling water)

2,9€

**Žvižgovc** (0,2 l cviček wine, 0,1 l Radenska sparkling water)

4,8€

**Miš maš** (0,2 l red wine, 0,1 l Ora)

4,8€

**Bambus** (0,1 l red wine, 0,1 l Cockta)

2,9€

**Bevanda** (0,1 l white wine, 0,1 l still water)

2,2€

## Sreča špric

**Istra špric**

Sreča Vina Koper, succo di limone, tonica slovena, rosmarino fresco

6€

**Šabesa špric**

Sreča Vina Koper, sciroppo di sambuco, succo di limone, Radenska, basilico fresco

5€

## Sreča spritz

**Istra spritz**

Sreča Vina Koper, slice of lemon, slovenian tonic, fresh rosmary

6€

**Šabesa spritz**

Sreča Vina Koper, elderberry syrup, lemon juice, Radenska sparkling water, fresh basil

5€

## Cocktail creati alla Slovenska Hiša

A dimostrazione che il sloveno è abbastanza buono e che da noi cresce tutto ciò che ci dà la possibilità di raggiungere il mondo, abbiamo creato alcune bevande miscelate più sofisticate, meglio conosciute con la parola cocktail.

### **Hugo Nero**

Spumante rosso del Carso, succo di limone, sciroppo di sambuco, menta fresca, Radenska

7€

### **Spritzer della casa**

Liquore di lampone, spumante secco, succo di limone, Radenska

7€

### **Mojito sloveno**

Krucefix menta salvatica, succo di limone, sciroppo di uva passa, menta fresca, Radenska, foglia di menta

8€

### **GIN 90**

Gin, succo di limone, soda, fetta di limone

7€

### **Il gato che fa le fusa**

Vodka, succo di limone, soda

7€

### **Vodka šabesa**

Vodka, succo di limone, sciroppo di sambuco, fetta di limone

6,5€

### **Vodka jabi**

Vodka, succo di mela, fetta di limone

6,5€

### **Otočec**

Vodka, rum, gin, tè freddo fatto In casa, Cockta, menta, fetta di limone

8€

## Cocktails created in Slovenska Hiša

As proof that Slovenian is good enough and that everything that grows here gives us the opportunity to reach the world, we have created some more challenging mixed drinks, better known under the name Cocktail.

### **Black Hugo**

Karst teran sparkling wine, lemon juice, Elderberry syrup, fresh mint, Radenska sparklig wine

7€

### **Inhouse Spritzer**

Raspberry liqueur, dry sparkling wine, lemon juice, Radenska sparkling water

7€

### **Slovenian Mojito**

Krucefix wild mint, lemon juice, raisin syrup, fresh mint, Radenska sparkling water, mint tip

8€

### **GIN 90**

Gin, lemon juice, soda, slice of lemon

7€

### **Purring Kitty**

Vodka, lemon juice, soda

7€

### **Vodka šabesa**

Vodka, lemon juice, elderberry juice, slice of lemon

6,5€

### **Vodka apple**

Vodka, apple juice, slice of lemon

6,5€

### **Otočec**

Vodka, rum, gin, homemade Ice Tea, Cockta, mint, slice of lemon

8€

L'elenco dei piatti e delle bevande contenenti allergeni si trova al bar

A list of dishes and drinks containing allergens is located at the bar

*S HIŠA d.o.o.  
Cesta dveh cesarjev 170, 1000 Ljubljana  
Davčna številka: SI80200672  
Matična številka: 8960216000*

*P.E. Slovenska Hiša Figovec  
Gospovetska cesta 1, 1000 Ljubljana  
Vrsta obrata: Gostilna z gostinskim vrtom*

*9,5% oz. 22% DDV je vračunan v ceni. Cene so v EUR.  
Cenik velja od 25. 11. 2024*