

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 famosi per il loro amore esagerato per il buon cibo e l'ottimo vino, tanto che, già nel 17° secolo, il magistrato di Lubiana emanò un decreto limitava l'offerta a soli 20 tipi di cibo.

Antipasti freddi

Tagliere di formaggi / A, G, H /

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.

15,5€

Tagliere geografico / C, G /

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.

17,5€

Lingua di manzo con cipolla e olio di zucca

Dalla fine del 19° secolo, la lingua di manzo entra 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 la lingua di manzo, per tradizione, viene servita con cren e patate fritte, ma anche da sola.

7,20€

Cold starters

Cheese board / A, G, H /

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

15,5€

Geographical board / C, G /

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 courgettes, grated horseradish, hard-boiled egg.

17,5€

Beef tongue with onions and pumpkin seed oil

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.

7,2€



Antipasti freddi

Paté Figovec / G, L / Paté di pollo fatto in casa con burro e riduzione di cviček (vino).	7,5€
Tris di creme da spalmare / G / 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 / G / Prosciutto del Carso della fattoria Oštir, formaggio Kozovč della fattoria Pustotnik, zucchine sott'aceto.	10,4€
Insalata di manzo / C / Carne bovina cotta in brodo condita con olio di zucca, alleggerita da una goccia di aceto di mele ed arricchita con cipolla rossa e uovo sodo	8,7€

Cold starters

Figovec pâté / G, L / Home-made chicken pâté with butter and reduction of Cviček wine.	7,5€
Spread trio / G / Cottage cheese spread with pumpkin seed oil and seeds, Figovec pâté, minced lard from Gorenjska region and red onions.	8€
Prosciutto and cheese / G / Oštirjeva farm's "Kraški" prosciutto from Slovenian Karst, Pustotnik farm's "Kozovč" cheese, pickled courgettes.	10,4 €
Beef salad / C / Shredded, cooked beef shank seasoned with pumpkin seed oil, refreshed with a drop of apple vinegar and enriched with red onions and a hard-boiled egg.	8,7€

Antipasti caldi

Čompe con ricotta ed erba cipollina / G /

Originarie di Bovec, offerte a Lubiana. Le čompe con la ricotta sono un piatto tipico sloveno composto da patate lesse con la buccia e ricotta.

La čompa lessa viene tagliata a metà e farcita con ricotta fresca, che può essere una composta da ricotta di pecora, capra o mucca con aggiunta di panna acida, prelibatezze di montagna ed erbe aromatiche.

Se desideri assaggiarle, da noi le trovi .

6,5 €

»Štruklji« in salsa di aglio selvatico / A, G, C /

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

Gli štruklji al formaggio sono fatti a base di pasta fillo e sono la versione salata degli štruklji di ricotta, perciò molti li chiamano »sirovi štruklji«.

Li potete gustare come contorno o come piatto unico, il più delle volte li troverete ricoperti di briciole.

7,9€

Warm starters

“Čompe” potatoes with ricotta (style) cheese and fresh chives / G /

“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.

6,5€

“Štruklji” with wild garlic sauce / A, G, C /

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

7,9€

»Al cucchiaino«

Soups

Brodo di manzo con tagliatelle / A, C, G / **4,6€**
Il nostro brodo di manzo viene preparato secondo la ricetta della mamma.

Minestrone di verdure / I / **4,6€**
Il minestrone è una ricca zuppa di verdure. Non ci sono ingredienti specifici, poiché ogni casa ha la sua ricetta.

»Bograč« / A, G / **7,5€**
Esistono molti gulasch, ma solo uno è il bograč. È il re fra i gulasch ed è anche quello più gustoso e ricco di ingredienti. A Prekmurje non c'è festa senza bograč, che deve contenere almeno tre tipi di carne. Da noi è composto da carne di cervo, maiale e manzo e le cipolle devono essere fritte esclusivamente nello strutto.

Beef soup / A, C, G / **4,6€**
We prepare it as our mothers used to cook it.

Vegetable minestrone / I / **4,6€**
Minestrone is a rich vegetable soup, where in principle there are no rules because every house has its own recipe.

“Bograč” goulash / A, G / **7,5 €**
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*

Piatti principali

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

La "Kranjska klobasa" è una salsiccia semidura fatta con le parti migliori della carne e della pancetta, viene affumicata e condita con aglio, acqua, sale e pepe. Come dato interessante, aggiungiamo che la salsiccia, essendo divinamente deliziosa, è anche universalmente famosa in quanto ha letteralmente raggiunto le stelle nel 2006 con Sunita Williams, astronauta di origini slovene.

**Fegato di vitello saltato in padella
con cipolle e contorno / G, C /** **11,2€**

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

Stinco di manzo cotto **11,5€**

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

**Guancette/Guanciale
(forse meglio guanciale) di manzo** **17,2€**

Guancette/Guanciale di manzo a cottura lenta con patate arrosto, carote e cipolla con una prugna.

Main dishes

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

"Kranjska klobasa" is a semi-durable sausage made from the best parts of meat and bacon, it is 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
and a side dish / G, C /** **11,2€**

Veal liver roasted on onions, lard and red wine.

Cooked beef shank / G / **11,5€**

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

Beef cheeks **17,2€**

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

Piatti principali

**Arrosto di maiale al naturale
con patate arrosto / A /** **12,2€**

»Bržola« / G / **24,2€**
Costata di manzo con verdure di stagione.

**Filet mignon al burro al tartufo,
tartufo fresco e contorno a scelta / G /** **26,4€**
Filet mignon stagionato 4-6 settimane (250 g).

Stinco di maiale con patate al forno / G / **17,8€**

Main dishes

**Roast pork in natural sauce
with roasted potatoes** **12,2€**

»Bržola« / G / **24,2€**
Rib eye steak with seasonable vegetables.

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

Pork leg with baked potatoes / G / **17,8€**

Piatti principali

»Ljublján'c na obroke« / A, G, C / **14,8€**

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

* Abbiamo cercato di tradurlo con una traduzione letterale. "Obrok" è anche un'altra parola per un pasto in lingua slovena*.

"Leteči žganci" con patate arrosto con cipolle / A, C / **11,5€**

Secondo le fonti, la "leteči žganci" dal nome spiritoso - cosce di pollo fritte e ali di pollo, era il pranzo preferito in assoluto dai lavoratori portuali sul fiume Ljubljánica nel XVII secolo. Una volta che uno spuntino per i poveri è un piacere per tutti oggi.

Pollo fritto con patate al forno / A / *metà* **18€** *intero* **27€**

Con briciole di pane croccanti, con o senza pelle, a piacere.

Filetto di pollo alla griglia con polenta cremosa / G / **13€**

(pasta di mais) e verdure di stagione

Main dishes

Ljublján'c na obroke / A, G, C / **14,8€**

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*.

"Leteči žganci" with roasted potatoes with onions / A, C / **11,5€**

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.

Fried chicken with roasted potatoes / A / *half* **18€** *whole* **27€**

With crispy bread crumbs, skin is optional.

Grilled chicken filet with creamy polenta (cornmeal mush) and seasonable vegetables / G / **13€**

Piatti principali

Fuzi istriani al tartufo / A, G, C / Fuži istriani al tartufo e pecorino di Bovec.	14,5€
»Loparnica« / A, G, C / Spettro di gusto colorato nella torta a strati a base di pasta fillo, porro, cavolo rosso, carota e ricotta.	11,5€
“Idrijski žlikrofi ala Figovec” / A, C / Gnocchi della tradizione slovena, ripieni di patate e un biscotto croccante duro, con salsa di vitello e ortaggi da radice.	14,5€
“Idrijski žlikrofi” con verdure *di stagione / A, C / Gnocchi tradizionali sloveni con verdure di stagione.	14,5€
Il filetto di branzino di Pirano in »cartoccia« con fuzi istriano, ortaggi da radice e salsa di pesce. / A, C, G, D /	19,8€

Main dishes

Istrian »fuži« with truffle paste / A, G, C / Istrian “fuži” pasta with truffle paste, and “Bovški” sheep cheese.	14,5€
»Loparnica« / A, G, C / Colorful specter of taste in layered cake made from filo pastry, leek, red cabbage, carrot and ricotta-styled cheese.	11,5€
“Idrijski žlikrofi ala Figovec” / A, C / Traditional Slovenian dumplings, filled with potatoes and cracknels, with veal sauce and root vegetables.	14,5€
“Idrijski žlikrofi” with vegetables *seasonal / A, C / Traditional Slovenian dumplings with seasonal vegetables.	14,5€
The Piran sea bass fillet in »škrtoč« with istrian »fuži«, root vegetables and fish sauce / A, C, G, D /	19,8€

Insalate

Insalata Figovec /IG/

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, e aggiunta di succo di barbabietole e purè di carote.

8,6€

Insalata »Valentin Vodnik« /C/

Insalata di valerianella di Vodnik anche detta insalata »rapunzel«. La famosa ricetta è stata pubblicata nel primo libro di cucina sloveno, scritto da Valentin Vodnik, "Kuharske bukve" nell'anno 1799. La valerianella viene servita con cavolfiore barbabietola rossa cotti e uovo sodo. Viene condita con olio di semi di zucca e aceto di mele.

9€

Il radicchio potente

Al radicchio rosso vengono aggiunte patate, lardo e ciccioli, viene poi aggiunta una nota di freschezza dall'aceto di mele e dall'olio di semi di zucca.

9,7€

Insalata di stagione

Insalata mista con ingredienti nostrani di stagione.

piccola **4€**
grande **5,5€**

Salads

Figovec salad /IG/

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 /C/

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 seeds.

9,7€

Seasonal

Mixed salad with local seasonal ingredients.

small **4€**
large **5,5€**

Contorni

Side dishes

Patate arrosto con ciccioli

La patata arrosto è la regina delle patate, ed esiste una ricetta per ogni abitante della Slovenia. Esiste anche un'associazione impegnata nella promozione delle patate arrosto anche come piatto unico. L'associazione ha anche il suo inno ed ogni anno organizza il Festival mondiale delle patate arrosto, dove si possono assaggiare in innumerevoli preparazioni.

Un amore: le patate arrosto.

3,6€

Roasted potatoes with cracknels

A king among potatoes with more recipes for it 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.

3,6€

Purè di patate / G /

3,6€

Mashed potatoes / G /

3,6€

Gnocchi di pane / A, C, G /

4,5€

Bread Dumplings / A, C, G /

4,5€

Verdure arrosto

Verdure al burro.

3,6€

Sautéed vegetables / G /

Butter roasted vegetables.

3,6€

»Štruklji« al formaggio / A, G, C /

Gli štruklji al formaggio sono fatti a base di pasta fillo e sono la versione salata degli štruklji di ricotta, perciò molti li chiamano »sirovi štruklji«. Li potete gustare come contorno o come piatto unico, il più delle volte li troverete ricoperti di briciole.

5,2€

Cottage cheese "štruklji" / A, G, C /

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

5,2€

Polenta / A, G /

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

3,6€

Polenta / A, G /

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

3,6€

Dolci

»Praženec« con purè di mela / A, G, C /

Con il purè di mela, perché non si fa tutto allo stesso modo.

Prekmurska gibanica / A, G, C, H /

La Prekmurska gibanica è una specialità. Rientra di diritto tra le prelibatezze culinarie nazionali slovene. A livello Europeo è stata inserita tra le specialità culinarie locali protette. Questo ricco dolce festivo di Prekmurje prende il nome dalla parola gūba e viene conosciuto e preparato nella regione del fiume Mura fin dai tempi antichi.

La Prekmurska gibanica è composta da 9 strati composti dall'impasto, da mele, ricotta, papavero, noci, panna e nappage di grasso.

Fetta di torta alla crema in vasetto / A, G, C /

Ottimo dolce tipico di Bled, viene servito in vasetto. La base è di crema all'uovo con panna montata e pasta fillo croccante.

Štruklji di ricotta con miele e briciole / A, G, C /

6€

»Praženec« with apple sauce / A, G, C /

Shredded pancake (kaiserschmarrn) with apple sauce.

6€

6,5€

»Prekmurska gibanica« / A, G, C, H /

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.

6,5€

6€

»Kremšnita« / A, G, C /

Cream cake or "kremšnita" is well known all around Slovenia. Egg-based cream combined with whipped cream and crunchy filo pastry. We serve it our way.

6€

6,5€

»Štruklji« with honey and breadcrumbs / A, G, C /

6,5€



Drinks / Bevande



Warm beverages / Bevande calde

Kratka kava	1,5€	Čaj sveže mete	2,2€
Res kratka kava	1,5€	Babičin čaj	2,2€
Podaljšana kava	1,5€	Bezgov čaj	2,2€
Kava s smetano	1,8€	Domači čaj	2,2€
Kava z mlekom	1,8€	Čaj za dober dan	2,2€
Kava s kremnim spenjenim mlekom	1,8€	Sadni čaj	2,2€
Bela kava	2,1€	Vroča čokolada	2,4€
Velika bela kava	2,3€	Vroča čokolada s smetano	2,7€
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€		
		Extras / Extra	
		Medeni sirup	0,3€
		Rozinov sirup	0,3€
		Limona	0,3€
		Mleko	0,3€
		Med	0,4€



Water, juices and fizzy drinks / Acqua, succhi e bibite gassate

Zala	0,5l	2,1€	Borovničev sok	0,2l	2,9€
Zala z okusom	0,5l	2,3€	Jabolčni motni sok	0,1l	1,6€
First Antistress voda (sivka in hruška)	0,5l	3,9€	Jabolčni bistri sok	0,1l	1,6€
First Vitalna voda (meta in limeta)	0,5l	3,9€	Sok rdeče pese	0,1l	1,6€
Radenska (classic / medium)	0,25l	2,1€	Breskov nektar	0,1l	1,6€
Radenska z okusom	0,25l	2,2 €	Hruškov sok	0,1l	1,6€
Radenska, Naturelle	1,0l	6€	Šebesa	0,3l	2,3€
Radenska, Naturelle	0,25l	2,1€	Limonada	0,3l	2,9€
Oaza (razni okusi)	0,25l	2,2€	Limonada z dodatki (meta/bazilika/bezeg/med)	0,3l	3,1€
Oraketa (razni okusi)	kos	2,3€	Domači ledeni čaj	0,3l	2,9€
Ledeni čaj	0,33l	3,1€			
Ora	0,33l	3,1€			
Multi sola	0,33l	2,8€			
Cockta (original, free, blonde)	0,275l	3€			

Tonic / Aqua Tonica

Gini Bee Tonic	0,25l	4,2€
Hoppy Tonic	0,25l	5,5€
Hoppy Collins	0,25l	6,2€
Dialogue Tonic Water dry bitter	0,2l	4,1€
Dialogue Tonic Water mediterranean	0,2l	4,1€

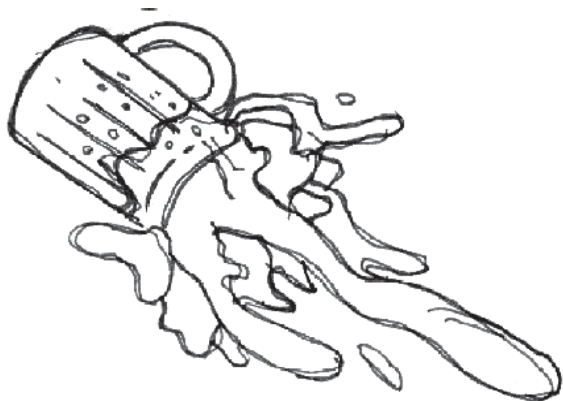


Draft beer / Birra alla spina

Union točeno	0,2l	2,3€
Union točeno	0,3l	2,9€
Union točeno	0,5l	3,7€
Union nefiltrirano točeno	0,3l	3€
Union nefiltrirano točeno	0,5l	3,8€

Bottled beer / 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	3,1€
Zlatorog temno	0,5l	3,9€
Union radler (Grenivka)	0,5l	3,6€
Tat Slovenski Cider (Jabolko)	0,33l	3,4€
Uni (brezalkoholno)	0,5l	3,3€



Spirits / Superalcolici

Slivovo Pleter	0,03l	4,6€	Dolenjski Sadjevec Dana	0,03l	4€
Pelinkovec Bahne	0,03l	4€	Sadjevec Pleter	0,03l	4,4€
Pelinkovec Fructal	0,03l	4€	Travarica Fructal	0,03l	4€
Malina Bahne	0,03l	4€	Metino žganje Bahne	0,03l	4€
Limona Bahne	0,03l	4€	Vodka Slovenia	0,03l	4,4€
Viljamovka Zima	0,03l	4,6€	Viski Gamsar	0,03l	4,4€
Viljamovka Prior rezerva Fructal	0,03l	4,6€	Brinjevec Prior Fructal	0,03l	4€
Vinjak Pilon	0,03l	7€			

Liqueurs / Liquori

Zeliščni liker Fructal	0,03l	3,8€
Borovničke Bahne	0,03l	3,8€
Medeni liker Bahne	0,03l	3,8€
Češnjev liker Berryshka	0,03l	3,8€
Borovničev liker Fructal	0,03l	3,8€
Orehov liker Berryshka	0,03l	3,8€
Hojevec Bahne	0,03l	3,8€
Rdeča vrtnica Krucefix	0,03l	3,8€
Robidovec Bahne	0,03l	3,8€
Smrekovec Bahne	0,03l	4€



Long drinks / Long drinks

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.

Gin tonic / Gin tonic

Gini Bee	+	Gini Bee Tonic	9€
Monologue	+	Dialogue Tonic Mediterraneo	9€
Aufbix	+	Hoppy Tonic / Hoppy Collins	9€
Parson grapy gin	+	Dialogue Tonic Water Dry Bitter	9€

Mix it!

	Gin / Gin	Tonic / Aqua Tonica
Aufbix	0,03l 5,5€	Gini Bee Tonic 0,25l 4,2€
Monologue gin	0,03l 5,5€	Hoppy Tonic 0,25l 5,5€
Parson grapy gin	0,03l 5,5€	Hoppy Collins 0,25l 6,2€
Gini Bee	0,03l 5,5€	Dialogue Tonic Water dry bitter 0,2l 4,1€
		Dialogue Tonic Water mediterranean 0,2l 4,1€

Rusalke / 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:

Xxxxxxx

Rusalka	7€
<i>Aufbix gin, bezgov sirup, krhelj limone</i> <i>Aufbix gin, elderflower syrup, lemon slice</i>	
Gozdna Rusalka / Forest Rusalka	7€
<i>Aufbix gin, robidov'c, bezgov sirup, krhelj limone</i> <i>Aufbix gin, bramble liqueur, elderflower syrup, lemon slice</i>	
Vrtna Rusalka / Garden Rusalka	7€
<i>Aufbix gin, bazilika, bezgov sirup, krhelj limone</i> <i>Aufbix gin, basil, elderflower syrup, lemon slice</i>	
Radoživa Rusalka / Joyful Rusalka	7€
<i>Aufbix gin, metini listi, penina, bezgov sirup, krhelj limone</i> <i>Aufbix gin, fresh mint leaves, sparkling wine, elderflower syrup, lemon slice</i>	
Sadna Rusalka / Fruity Rusalka	7€
<i>Aufbix gin, malinov'c, bezgov sirup, krhelj limone</i> <i>Aufbix gin, raspberry liqueur, elderflower syrup, lemon slice</i>	
Rožnata Rusalka / Rosy Rusalka	7€
<i>Aufbix gin, Krucefiks rdeča vrtnica, bezgov sirup, krhelj limone</i> <i>Aufbix gin, Krucefiks red rose, elderflower syrup, lemon slice</i>	

Mixed wine drinks / Bevande miste di vino

Špricer (0,1 l belo vino, 0,1 l Radenska)	2,9€
Žvižgovc (0,2 l cviček, 0,1 l Radenska)	4,8€
Miš maš (0,2 l rdeče vino, 0,1 l Ora)	4,8€
Bambus (0,1 l rdeče vino, 0,1 l Cockta)	2,9€
Bevanda (0,1 l belo vino, 0,1 l voda)	2,2€

Sreča spritz / Sreča spritz

Istra špric	6€
<i>Sreča Vina Koper, limonin sok, slovenski tonic, svež rožmarin</i> <i>Sreča Vina Koper, lemon juice, Slovenian Tonic, fresh rosemary</i>	
Šebesa špric	5€
<i>Sreča Vina Koper, bezgov sirup, limonin sok, Radenska, sveža bazilika</i> <i>Sreča Vina Koper, elderflower syrup, lemon juice, Radenska sparkling water, fresh basil</i>	

Slovenska Hiša Cocktails / Cocktail creati in Slovenska Hiša

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



Črni Hugo / Black Hugo Kraška teranova penina, limonin sok, bezgov sirup, sveža meta, Radenska <i>Kraški teran sparkling wine, lemon juice, Elderflower syrup, fresh mint, Radenska</i>	7€
Hišni špricer (vrtnica) / House spritzer (rose) Liker vrtnice, suha penina, limonin sok, Radenska <i>Rose liqueur, dry sparkling wine, lemon juice, Radenska</i>	7€
Slovenski mohito / Slovenian mojito Krucefix divja meta, limonin sok, rozinov sirup, sveža meta Radenska, vršiček mete <i>Krucefix field mint, lemon juice, raisin syrup, fresh mint leaves, Radenska, mint tip</i>	8€
GIN 90 / GIN 90 Džin, limonin sok, soda, krhelj limone <i>Gin, lemon juice, soda water, lemon slice</i>	7€
Prede muca / Purring kitten Vodka, limonin sok, soda <i>Vodka, lemon juice, soda water</i>	7€
Vodka šebesa / Vodka šebesa Vodka, limonin sok, bezgov sok, krhelj limone <i>Vodka, lemon juice, elderflower juice, lemon slice</i>	6,5€
Vodka jabi / Vodka apple juice Vodka, jabolčni sok, krhelj limone <i>Vodka, apple juice, elderflower juice, lemon slice</i>	6,5€
Otočec / Otočec Vodka, rum, gin, domač ledeni čaj, Cockta, meta, rezina limone <i>Vodka, rum, gin, home-made ice tea, Cockta, fresh mint, lemon slice</i>	8€

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

*P.E. Slovenska Hiša Figovec
Gospodsvetska 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 03.01.2023*