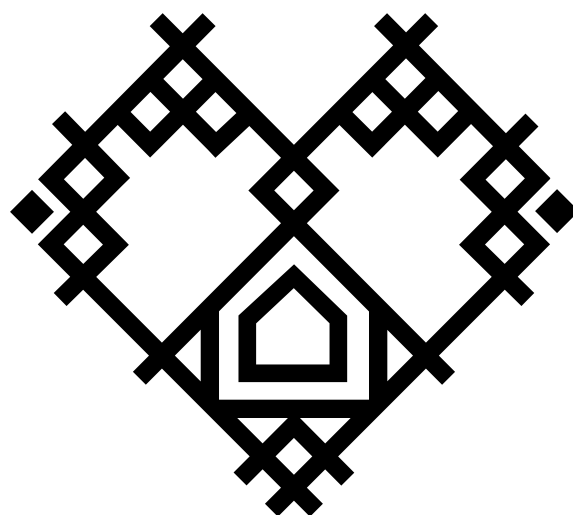




F I G O V E C

Food

People of Ljubljana have always been somewhat known for their Indulgence in food and drink - to such an extent that, in the 17th century, the Ljubljana city council passed a decree stating that no more than 20 different dishes could be served at feasts.

Cibo

I lubianesi sono sempre stati un po' noti per il consumo eccessivo di cibo e bevande – tanto che nel XVII secolo il magistrato di Lubiana adottò un decreto che limitava il numero di piatti serviti a un massimo di 20 per banchetto.

COLD STARTERS / ANTIPASTI FREDDI

GEOGRAPHICALLY OR ORIGINALLY PROTECTED MEAT AND CHEESE

SALUMI E FORMAGGI A DENOMINAZIONE GEOGRAFICA O D'ORIGINE PROTETTA

TOLMINC CHEESE WITH ORIGIN / FORMAGGIO TOLMINC

10,80 €

(dairy Mlekarna Planika, protected designation of origin)

full-fat hard cow's cheese, apricot jam with horseradish, roasted pumpkin seeds, dried fruit

(latteria Mlekarna Planika, denominazione di origine protetta)

formaggio vaccino stagionato a pasta dura e piena, servito con marmellata di albicocche al rafano, semi di zucca tostati, frutta secca

BOVEC SHEEP CHEESE / FORMAGGIO DI PECORA DI BOVEC

15,80 €

(Ecological farm Škander, protected designation of origin)

hard sheep cheese, apricot jam with horseradish, roasted pumpkin seeds, dried fruit

(Fattoria biologica Škander, denominazione di origine protetta)

formaggio stagionato di latte di pecora, servito con marmellata di albicocche al rafano, frutta secca e noci

KARST PROSCIUTTO / PROSCIUTTO DEL CARSO

12,90 €

(Lokev prosciutto house from Karst, protected geographical indication)

Aged for at least 16 months In the Karst bora wind, resulting in a firmer texture and a rich slightly salty flavor.

served with fresh or dried fruit and roasted pumpkin seeds

(Prosciutteria di Lokev, indicazione geografica protetta)

Stagionato per almeno 16 mesi al vento di bora del Carso, sviluppa una consistenza compatta e un aroma intenso leggermente salato.

servito con frutta fresca o secca e semi di zucca tostati

KARST PANCETTA / PANCETTA CARSICA

11,20 €

(Lokev prosciutto house from Karst, protected geographical indication)

Matured in a traditional Karst cellar under natural conditions, developing a distinctive mold and unique sensory characteristics.

served with fresh or dried fruit and roasted pumpkin seeds

(Prosciutteria di Lokev, indicazione geografica protetta)

Stagionata naturalmente nelle cantine carsiche, ricoperta da una muffa naturale che le dona un gusto distintivo.

servita con frutta fresca o secca e semi di zucca tostati

KARST “ZAŠINK” / “ZAŠINK” CARSICO (dry- cured pork neck) / (coppa stagionata)

12,80 €

(Oštir farm, protected geographical indication)

Dry-cured pork neck with a characteristic oval shape, seasoned with a blend of spices dominated by garlic and pepper, offering a rich aroma and flavor.

served with fresh or dried fruit and roasted pumpkin seeds

(Fattoria Oštir, indicazione geografica protetta)

Coppa di maiale stagionata dalla forma ovale, condita con un mix di spezie a base di aglio e pepe, dal profumo e gusto intensi.

servita con frutta fresca o secca e semi di zucca tostati

GEOGRAPHICALLY PROTECTED DELICACIES / AGLIERE DI SPECIALITÀ PROTETTE

20,80 €

Karst prosciutto, Karst pancetta (Lokev prosciutto house from Karst),

Karst dry-cured ham (Oštir farm), Tolminc cheese (dairy Mlekarna Planika), Bovec sheep cheese

(Ecological farm Škander), plum jam with horseradish, mixed pickled vegetables and seasonal fresh or dry fruit, roasted pumpkin seeds

prosciutto del Carso, pancetta carsica (Prosciutteria di Lokev), “zašink” carsico (Fattoria Oštir), Formaggio Tolminc

(Latteria Mlekarna Planika), Formaggio ovino di Bovec (Fattoria biologica Škander),

marmellata di prugne con rafano, selezione di verdure sott'aceto fatte in casa, frutta secca o fresca, semi di zucca tostati

PROSCIUTTO AND CHEESE / PROSCIUTTO E FORMAGGIO

15,80 €

Karst prosciutto (Lokev prosciutto house from Karst), semi hard cow's cheese Volbenk

(Pustotnik farm), green olives, seasonal fresh or dry fruit, nuts

Prosciutto del Carso (Prosciutteria di Lokev), formaggio

vaccino semi-duro Volbenk (Fattoria Pustotnik), olive verdi, frutta secca o fresca, noci

CHEESE BOARD / TAGLIERE DI FORMAGGI

19,00 €

Kosobrin fresh cheese with white mold (Pustotnik farm), Bovec sheep cheese (Ecological farm Škander), Tolminc cheese (dairy Mlekarna Planika) smoked cow's cheese (Pustotnik farm), goat cheese (Žerjal farm), apricot jam with horseradish, seasonal fresh or dry fruit, roasted pumpkin seeds

formaggio di pecora di Bovec (Fattoria biologica Škander), formaggio Tolminc (latteria Mlekarna Planika), formaggio vaccino affumicato (Fattoria Pustotnik), formaggio di capra (Fattoria Žerjal), marmellata di albicocche al rafano, frutta fresca o secca di stagione, semi di zucca tostati

BEEF TONGUE WITH ONIONS AND PUMPKIN SEED OIL / LINGUA DI MANZO

8,60 €

Since the late 19th century, beef tongue was widely known and available in the local butcher shops, no longer seen as a Sunday lunch treat anymore.

boiled beef tongue with pumpkin oil and pickled red onion

La lingua di manzo, già alla fine del XIX secolo, era un piatto abituale nelle macellerie cittadine, non più riservato solo alle prelibatezze della tavola domenicale.

lingua bollita con olio di semi di zucca e cipolla rossa marinata

FIGOVEC PÂTÉ / PATÉ FIGOVEC

7,80 €

homemade chicken liver pâté with butter and homemade fig jam

paté di fegato di pollo fatto in casa con burro e marmellata di fichi

SPREAD TRIO / TRIS DI SPALMABILI

8,00 €

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

crema di ricotta con olio e semi di zucca, paté Figovec, lardo "Gorenjska zaseka" con cipolla rossa

BEEF SALAD / MANZO IN INSALATA

15,80 €

pulled beef flank, cooked in beef soup, with red onion and hard-boiled egg, seasoned with pumpkin seed oil and apple vinegar

scamone di manzo sfilacciato cotto in brodo con cipolla rossa e uovo sodo, condito con olio di semi di zucca e aceto di mele

WARM STARTERS / ANTIPASTI CALDI

“ČOMPE” / “ČOMPE”

6,80 €

“Čompe” is a traditional shepherd’s dish from the Bovec region of Slovenia, where the term means “potatoes” in local dialect. Boiled, unpeeled potatoes, halved and filled with fresh cottage cheese and herbs.

We serve them with cow’s cottage cheese and chives.

Le “čompe” sono un piatto dei pastori, tipico della zona di Bovec in Slovenia, dove “čompe” è la parola dialettale per patate. Si tratta di patate bollite con la buccia, tagliate a metà e farcite con ricotta fresca ed erbe aromatiche.

Da noi le facciamo con ricotta vaccina ed erba cipollina.

CHEESE “ŠTRUKLJI” WITH WILD GARLIC SAUCE

9,80 €

“ŠTRUKLJI” AL FORMAGGIO CON PESTO ALL’AGLIO ORSINO

Cheese “štruklji” are one of the most traditional Slovenian dishes, typically served during holidays and festive gatherings. They are made from dough with various fillings.

Gli štruklji sono uno dei piatti più tipici della cucina slovena, tradizionalmente consumati durante le festività e le attività comunitarie più importanti. Sono preparati con pasta tirata a mano e farciti con diversi ripieni. Gli štruklji al formaggio sono una versione salata degli štruklji alla ricotta.



SOUPS / ZUPPE E MINESTRE

BEEF SOUP / BRODO DI MANZO

4,60 €

homemade beef soup served with egg noodles
brodo fatto in casa con tagliolini

VEGETABLE MINESTRONE / MINESTRONE DI VERDURE

4,60 €

A rich vegetable soup with no fixed recipe – every household has its own version.
leeks, carrots, broccoli, cauliflower, green beans, peas, fresh herbs..
*Il minestrone è una zuppa ricca di verdure, senza una ricetta fissa – ogni casa ha la sua.
porro, carote, broccoli, cavolfiore, fagiolini, piselli, erbe fresche...*

“BOGRAČ” / “BOGRAČ”

12,40 €

There are many goulashes, but only one is called “Bograč” – the king of goulash and the richest of them all!
traditional Slovenian dish from Prekmurje, made of three types of meat - venison, pork and beef, onions roasted on lard, peppers, potatoes
*Esistono molti gulasch, ma solo uno si chiama “Bograč” – il re dei gulasch e il più ricco di tutti!
Piatto tradizionale sloveno della regione del Prekmurje, preparato con tre tipi di carne – selvaggina, maiale e manzo – cipolle rosolate nello strutto, peperoni, patate...*

MAIN DISHES / PIATTI PRINCIPALI

“KRANJSKA” SAUSAGE / SALSICCIA “KRANJSKA”

13,80 €

(protected geographical indication) / (indicazione geografica protetta)

“Kranjska “ sausage is a semi-durable sausage made from premium cuts of pork and bacon, smoked and seasoned with garlic-infused water, salt, and pepper. Fun fact: this delicious sausage reached the stars in 2006 with astronaut Sunita Williams, who is of Slovenian descent.

We serve it with honey mustard and creamed horseradish.

La salsiccia “Kranjska” è una specialità affumicata e semi-stagionata, preparata con i migliori tagli di carne e pancetta. Una curiosità affascinante: il suo sapore irresistibile l’ha portata fino nello spazio – nel 2006 ha accompagnato la missione dell’astronauta americana di origine slovena Sunita Williams. servita con senape al miele e rafano alla panna

PAN FRIED VEAL LIVER / FEGATO DI VITELLO

12,80 €

veal liver, roasted onions on lard with red wine, served with roasted potatoes with cracklings
saltato nello strutto con cipolla e vino rosso, servito con patate rosolate con ciccioli

COOKED BEEF FLANK / SCAMONE DI MANZO

14,50 €

beef flank cooked in soup, served with mashed potatoes, creamed spinach and grated horseradish
scamone di manzo cotto in brodo con purè di patate, spinaci alla crema e rafano fresco

BEEF CHEEKS / GUANCIA DI MANZO

24,20 €

slowly cooked beef cheeks with carrots and onion with plum, roasted potatoes with cracklings
guancia di manzo brasata lentamente con carote, cipolle e prugne, patate rosolate con ciccioli

ROASTED PORK / ARROSTO DI MAIALE

14,50 €

roasted pork neck in natural sauce, roasted potatoes with cracklings
collo di maiale in salsa naturale, con patate rosolate e ciccioli

“BRŽOLA” / “BRŽOLA”

rib eye steak with seasonable vegetables and fried onion
costata di manzo con verdure di stagione e cipolla fritta

34,60 €

FILET MIGNON WITH TRUFFLE BUTTER / FILETTO CON BURRO AL TARTUFO

4-6 weeks dry aged filet mignon (250 g) with truffle butter, side dish of your choice
filetto stagionato 4-6 settimane (250 g), con burro al tartufo, contorno a scelta

38,00 €

PORK SHANK / STINCO DI MAIALE

slowly roasted pork shank with baked potatoes
stinco cotto lentamente con patate al forno

29,40 €

“LJUBLJAN’C NA OBROKE” / “LJUBLJAN’C NA OBROKE”

crispy fried pork tenderloins with creamy cheese sauce and cooked ham on top, side dish of your choice
lonza di maiale impanata con prosciutto cotto e salsa al formaggio, contorno a scelta

18,80 €

“LETEČI ŽGANCI” / “LETEČI ŽGANCI”

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

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

We serve fried chicken thighs with roasted potatoes and cracklings.

Secondo le fonti, le ironicamente chiamate “Polente volanti” – cosce e ali di pollo fritte – erano il pranzo preferito dei lavoratori portuali lungo la Ljubljana nel XVII secolo. Un tempo spuntino dei poveri, oggi una vera delizia per tutti.

Serviamo cosce di pollo fritte con patate rosolate e ciccioli.

13,80 €

FRIED CHICKEN / POLLO FRITTO

fried chicken, roasted potatoes with cracklings
con patate rosolate con ciccioli

half / mezzo **20,90 €**
whole / intero **37,60 €**

GRILLED CHICKEN FILLET / FILETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA

grilled chicken fillet with homemade creamy polenta and seasonable vegetable
con polenta fatta in casa e verdure di stagione

17,80 €

ISTRIAN “FUŽI” WITH TRUFFLE PASTE / “FUŽI” ISTRIANI

Istrian “fuži” pasta with truffle paste and “Bovec” sheep cheese
pasta istriana con salsa al tartufo e formaggio ovino di Bovec

19,60 €

“LOPARNICA” / “LOPARNICA”

a colorful layered pie made with filo pastry, leek, red cabbage, carrots, and cottage cheese
colorata sfoglia a strati di pasta tirata, composta da porro, cavolo rosso, carote e ricotta

11,50 €

“IDRIJSKI ŽLIKROFI” A LA FIGOVEC / “IDRIJSKI ŽLIKROFI” A LA FIGOVEC”

traditional Slovenian dumplings, filled with potatoes and cracklings, with veal sauce
and root vegetables
gnocchi tradizionali sloveni ripieni di patate e ciccioli, serviti con salsa di vitello e verdure a radice

19,00 €

“IDRIJSKI ŽLIKROFI” A LA FIGOVEC / “IDRIJSKI ŽLIKROFI” A LA FIGOVEC”

(vegetarian) / (vegetariani)
traditional Slovenian dumplings, filled with potatoes, with seasonal vegetable sauce
gnocchi tradizionali sloveni ripieni di patate, con salsa di verdure di stagione

14,80 €

SEA BASS FILLET IN “ŠKRTOC” FILETTO DI BRANZINO IN “ŠKRTOC”

22,30 €

Piran sea bass fillet baked in a “škrtoč” (paper pouch), served with potatoes, root vegetables and fish sauce

filetto di branzino di Pirano cotto al cartoccio (“škrtoč”), servito con patate, verdure a radice e salsa di pesce

VEAL SHANK FOR 4 PEOPLE / STINCO DI VITELLO PER 4 PERSONE

88,00 €

(by pre-order only) / (solo su prenotazione)

slowly roasted veal shank in natural gravy, served with roasted potatoes and mixed vegetables

(also available for takeaway)

stincò di vitello arrosto a cottura lenta in salsa naturale, servito con patate al forno e verdure miste (disponibile anche da asporto)

SALADS / INSALATE

FIGOVEC SALAD / INSALATA FIGOVEC

9,60 €

iceberg lettuce from Ljubljana region with pear slices, walnuts, shredded beetroot and carrots, goat cheese, beetroot dressing, and carrot purée

Lattuga, pere, verdure a radice, formaggio di capra, noci, dressing di barbabietola e purea di carote

VALENTIN VODNIK SALAD / INSALATA VALENTIN VODNIK

9,60 €

Vodnik's lamb's lettuce salad.

The famous recipe for the salad was published by Valentin Vodnik in the first cookbook in the Slovenian language - "Kuharske bukve", which was published in Ljubljana in 1799. The salad is made of lamb's lettuce, boiled cauliflower, beetroot and hard-boiled egg, dressed with pumpkin oil and apple cider vinegar.

Insalata di valerianella secondo Vodnik

La celebre ricetta di questa insalata fu pubblicata da Valentin Vodnik nel primo libro di cucina in lingua slovena - "Kuharske bukve", stampato a Lubiana nel 1799. L'insalata è composta da valerianella, cavolfiore bollito, barbabietola e uovo sodo, condita con olio di semi di zucca e aceto di mele.

THE MIGHTY CHICORY / IL POTENTE RADICCHIO

9,80 €

red chicory with potatoes, dressed with cracklings, pumpkin seed oil and apple cider vinegar
radicchio rosso con patate, condito con ciccioli, olio di semi di zucca e aceto di mele

CABBAGE SALAD WITH BEANS / INSALATA DI CAVOLO CON FAGIOLI

3,80 €

(seasonal) / (stagionale)

dressed with sunflower oil and wine vinegar *con olio di girasole e aceto di vino*

SALAD FROM LOCAL MARKET / INSALATA DAL MERCATO

fresh mix of local seasonal ingredients

dressed with pumpkin seed oil and apple cider vinegar

mista, con verdure di stagione, condita con aceto di mele e olio di semi di zucca

small / piccola

4,00 €

large / grande

5,80 €

SIDE DISHES / CONTORNI

ROASTED POTATOES WITH CRACKLINGS / PATATE ROSOLATE CON CICCIOLE

3,90 €

Roasted potatoes are the king of potatoes, there are as many recipes for them as there are Slovenians. Roasted potatoes also have their own support society, which strives to have them recognized as an independent dish. They also have their own anthem. Every year the society organizes the Roasted potatoes festival, where you can try countless versions of this dish.

Le patate rosolate sono le regine indiscusse delle patate – esistono tante ricette quante sono le famiglie slovene. Hanno persino una propria associazione di sostegno, che si impegna per farle riconoscere come piatto a sé stante. Hanno anche il loro inno ufficiale. Ogni anno l'associazione organizza il Festival delle Patate Rosolate, dove si possono assaggiare innumerevoli varianti di questo piatto amatissimo.

MASHED POTATOES / PURÈ DI PATATE

3,90 €

BUTTER ROASTED VEGETABLES / VERDURE SALTATE AL BURRO

3,60 €

COTTAGE CHEESE “ŠTRUKLJI” / “ŠTRUKLJI” AL FORMAGGIO

5,20 €

POLENTA / POLENTA

3,60 €

home-made cornmeal stirred in cream and milk

polenta di mais fatta in casa, cotta nel latte e nella panna

DESSERTS / *DOLCI*

“ŠMORN” / “ŠMORN”

8,80 €

shredded pancake (kaiserschmarrn) with apple puree
frittata dolce con composta di mele fatta in casa

“PREKMURSKA GIBANICA” / “PREKMURSKA GIBANICA”

8,80 €

“Prekmurska gibanica” Is a specialty among desserts.

It is classified as a Slovenian national culinary delicacy, it boasts European protection as a guaranteed traditional specialty. This rich festive and ceremonial dish from Prekmurje was named after the word gūba and has been popular in the region along river Mura since very ancient times.

a traditional Slovenian dessert made from puff pastry with apple, cottage cheese, poppy seeds, walnuts and cream fillings

La “Prekmurska gibanica” è una specialità tra i dessert.

È considerata una prelibatezza nazionale della cucina slovena e gode della protezione europea come Specialità Tradizionale Garantita. Questo ricco dolce cerimoniale e festivo, originario del Prekmurje, prende il nome dalla parola gūba (che significa “strato”) ed è diffuso nella regione lungo il fiume Mura sin dai tempi antichi. Si tratta di un dolce tradizionale sloveno a base di pasta sfoglia, farcito a strati con mela, ricotta, semi di papavero, noci e panna.

“KREMNA REZINA” IN A JAR / “KREMNA REZINA” IN BARATTOLO

6,00 €

egg vanilla custard with whipped cream and crispy filo pastry
crema alla vaniglia con panna montata e pasta fillo croccante

COTTAGE CHEESE “ŠTRUKLJI” / “ŠTRUKLJI” ALLA RICOTTA DOLCI

7,40 €

sweet variety traditional Slovenian dish, served with honey breadcrumbs
versione dolce dei tradizionali “štruklji” sloveni con briciole al miele

HOMEMADE ICED TEAS TÈ FREDDI DELLA CASA 0,3 L

TAVŽENTROŽA ICE TEA TÈ FREDDO TAVŽENTROŽA

(herbal tea, ginger&mint syrup, apple juice,
lemon juice)
(tè di erbe slovene, sciroppo di zenzero e menta,
succo di mela, succo di limone)

4,50 €

HOMEMADE ICE TEA TÈ FREDDO FATTO IN CASA

(elderflower tea, herbal tea, mint, beetroot juice,
lemon juice, elderflower syrup, honey)
(tè di sambuco, tè alle erbe, menta, succo di
barbabietola rossa, succo di limone, sciroppo di
sambuco, miele)

4,50 €

LEMONADES LIMONATE 0,3 L

LEMONADE / LIMONATA

3,10 €

FLAVORED LEMONADE LIMONATA AROMATIZZATA

3,80 €

(lavender, elderflower, fresh mint)
(lavanda, sambuco, menta fresca)

SPARKLING LEMONADE LIMONATA FRIZZANTE

3,80 €

FLAVORED SPARKLING LEMONADE LIMONATA FRIZZANTE AROMATIZZATA

4,10 €

(lavender, elderflower, fresh mint)
(lavanda, sambuco, menta fresca)



WATER AND JUICES

ACQUE E SUCCHI

ZALA 0,5 L

2,80 €

ZALA WITH FLAVOR 0,5 L
ZALA AROMATIZZATA

2,90 €

RADENSKA 0,25 L
(classic-sparkling water, naturelle)
(classic-frizzante, naturelle)

2,80 €

RADENSKA SPARKLING WATER 1,0 L
RADENSKA FRIZZANTE

6,00 €

RADENSKA NATURELLE 1,0 L

6,00 €

RADENSKA WITH FLAVOR 0,25 L
RADENSKA AROMATIZZATA
(various flavors) / (vari gusti)

2,80 €

FIRST ANTISTRESS WATER 0,5 L
FIRST ACQUA ANTISTRESS
(lavender and pear) / (lavanda e pera)

4,50 €

FIRST VITALNA WATER 0,5 L
FIRST ACQUA VITALE
(mint and lime) / (menta e lime)

4,50 €

HOMEMADE JUICES
FROM TRSTENJAK FARM 0,25l **3,70 €**
SUCCHI NATURALI
DELLA FATTORIA TRSTENJAK
(peach, strawberry, pear, apple, orange)
(pesca, fragola, pera, mela, arancia)

ICE TEA / TÈ FREDDO 0,33 L **3,30 €**

ORAKETA **2,80 €**
(various flavors) / (vari gusti)

SPARKLING SOFT DRINKS

BIBITE GASSATE

COCKTA 0,275 L **3,30 €**

COCKTA FREE 0,275 L **3,30 €**

ORA 0,25 L **3,40 €**

TONIK DIALOGUE 0,2 L **6,00 €**
(Mediterran, Dry Bitter)

ŠABESA 0,3 L **3,30 €**

HOT DRINKS **BEVANDE CALDE**

CANKAR'S COFFEE
SERVED IN A COFFE POT
CAFFE ALLA CANKAR IN CAFFETTIERA

4,10 €

CANKAR'S COFFEE
SERVED IN A COFFE POT FOR TWO
CAFFE ALLA CANKAR
IN CAFFETTIERA PER DUE PERSONE

5,10 €

ESPRESSO

2,20 €

EXTENDED COFFEE / CAFFE LUNGO

2,20 €

COFFEE WITH WHIPPED CREAM
CAFFE CON PANNA

2,50 €

COFFEE WITH MILK / CAFFE CON LATTE

2,50 €

CAPPUCCINO

2,50 €

WHITE COFFEE / LATTE BIANCO

2,90 €

LARGE WHITE COFFEE
LATTE BIANCO GRANDE

3,50 €

DECAFF COFFEE / DECAFFEINATO 2,40 €

DECAFF COFFEE
WITH MILK OR WHIPPED CREAM 2,80 €
DECAFFEINATO CON LATTE O PANNA

WHITE DECAFF COFFEE 3,20 €
LATTE BIANCO DECAFFEINATO

HOT CHOCOLATE / CIOCCOLATA CALDA 4,20 €

HOT CHOCOLATE WITH WHIPPED CREAM 4,70 €
CIOCCOLATA CALDA CON PANNA

TEA / TÈ 3,10 €
(fruit, mint, elderflower, grandmother's tea)
(frutta, menta, sambuco, tè nonna)

TEA " DOBER DAN " / TÈ " DOBER DAN " 3,10 €
(herbal tea) / (alle erbe)

EXTRAS / AGGIUNTE

HONEY / MIELE 0,60 €

LEMON / LIMONE 0,50 €

MILK / LATTE 0,50 €

OAT MILK / LATTE D'AVENA 0,70 €

DRAFT BEER **BIRRA ALLA SPINA**

UNION 0,2 L

UNION 0,3 L

UNION 0,5 L

UNION IPA 0,3 L

UNION IPA 0,5 L

UNION UNFILTERED 0,3 L

UNION UNFILTERED 0,5 L



BOTTLED BEER **BIRRA IN BOTTIGLIA**

2,90 € LAŠKO 0,33 L 3,60 €

3,50 € SMILE 0,33 L 4,10 €

4,10 € ZLATOROG DARK 0,5 L 4,10 €
ZLATOROG SCURA

4,60 € UNION RADLER 0,5 L 4,20 €
5,10 € (grapefruit) / (pompelmo)

3,90 € HOPPY LAGER 0.0% 0,5 L 4,70 €
(non-alcoholic) / (analcolico)

4,90 €

CRAFT BEER **BIRRE ARTIGIANALI**

PELICON THE 3RD PILL IPA 0,5 L 6,60 €

PELICON BLACK AURORA
DARK ALE / ALE SCURO 0,5 L 6,60 €

BRANDY / DISTILLATI 0,03 L

PELINKOVČ

Bitter herbal brandy / *Distillato amaro alle erbe*
Bahne

4,00€

GRENKI PELINKOVEC

Bitter herbal brandy / *Distillato amaro alle erbe*
Fructal

4,50€

VILJAMOVKA PRIOR RESERVE

Pear brandy / *Grappa di pera*
Fructal

5,00€

VILJAMOVKA

Pear brandy / *Grappa di pera*
Bahne

5,00€

SADNO ŽGANJE

Fruit brandy / *Grappa alla frutta*
Kržič

4,00€

SLIVOVKA

Plum brandy / *Grappa di prugna*
Kržič

5,00€

KUTINA

Quince brandy / *Grappa di mela cotogna*
Premium spirits

5,00€

OREHOVEC

Walnut brandy / *Grappa alle noci*
Kržič

4,00€

TRAVARICA

Herbal brandy / *Grappa alle erbe*
Fructal

4,00€

GRENČICA

Bitter brandy / *Distillato amaro*
Pleter

6,50€

BRINJEVEC

Juniper brandy / *Grappa di ginepro*
Dana

5,50€

METINO ŽGANJE

Mint brandy / *Grappa alla menta*
Bahne

4,00€

VODKA SLOVENIA

Fructal

7,80€

VODKA 2000

Fructal

4,00€

BLISKY

Single malt whiskey
Gamsar

5,00€

AUFBIX GIN

4,50€

MONOLOGUE GIN

5,90€

VINJAK PILON

Vipava 1894

13,00€

RUM DOMAČI

Petovia

4,00€

LIQUEURS / LIQUORI 0,03 L

FIGOVEC

Fig liqueur / *Liquore ai fichi*
Kržič

4,00 €

ZELIŠČNI LIKER

Herbal liqueur / *Liquore alle erbe*
Bahne

4,00 €

BOROVNIČEV'Č

Blueberry liqueur / *Liquore ai mirtilli*
Bahne

4,00 €

MEDENI LIKER

Honey liqueur / *Liquore al miele*
Bahne

4,00 €

SMREKOV'Č

Spruce needle liqueur / *Liquore alle gemme di abete*
Bahne

4,00 €

MALINOV'Č

Raspberry liqueur / *Liquore ai lamponi*
Bahne

4,00 €

TERANOV LIKER

Teran wine liqueur / *Liquore al vino Teran*
Vinakras

4,00 €

ROBIDOV'Č

Blackberry liqueur / *Liquore alle more*
Bahne

4,00 €

ČOKOLADNI LIKER

Chocolate liqueur / *Liquore al cioccolato*
Fructal

4,00 €

COCKTAILS

“ČRNI HUGO”

8,50 €

Karst teran sparkling wine, lemon juice, elderflower syrup, Radenska sparkling water, mint
spumante del Carso, succo di limone, sciroppo di sambuco, acqua frizzante Radenska, menta

“JAGODKA”

9,00 €

muscat Ottonel, Radenska sparkling water, strawberry juice, lemon juice, lemon slice
moscato Ottonel, acqua frizzante Radenska, succo di fragole, succo di limone, fetta di limone

“DOMAČI HUGO”

9,50 €

vodka, sparkling wine, elderflower syrup, lemon, Radenska sparkling water, mint
vodka, spumante, sciroppo di sambuco, limone, acqua frizzante Radenska, menta

“PELINKOVEC ŠPRIC”

9,50 €

pelinkovec, sparkling wine, elderflower syrup, lemon, Radenska sparkling water
pelinkovec, spumante, sciroppo di sambuco, limone, acqua frizzante Radenska

“SLOVENSKI MOHITO”

9,00 €

mint brandy, lime, brown sugar, Radenska sparkling water, fresh mint
grappa alla menta, lime, zucchero di canna, acqua frizzante Radenska, menta fresca

“SLOVENSKI NEGRONI”

9,00 €

gin, bitter, vermouth, sugar syrup
gin, disillato amaro, vermouth, sciroppo di zucchero

“LAVANDA”

9,00 €

gin, lavender syrup, honey liqueur, vanilla, lemon juice, natural foamer
gin, sciroppo di lavanda, grappa al miele, vaniglia, succo di limone, spumante naturale

“LJUBLJANA MULE”

9,00 €

vodka, lemon juice, ginger syrup, Radenska sparkling water
vodka, succo di limone, sciroppo di zenzero, acqua frizzante Radenska

“GOZDNA RUSALKA”

8,00 €

gin, blackberry liqueur, elderflower syrup, lime, Radenska sparkling water
gin, liquore di more, sciroppo di sambuco, lime, acqua frizzante Radenska

“RADOŽIVA RUSALKA”

9,00 €

gin, fresh mint, sparkling wine, elderflower syrup, Radenska sparkling water, lime
gin, foglie di menta, spumante, sciroppo di sambuco, acqua frizzante Radenska, lime

“KISLI VISKI”

9,00 €

Blisky Gamsar, lemon juice, sugar syrup, natural foamer
Blisky Gamsar, succo di limone, sciroppo di zucchero, spumante naturale

“HIŠNI ŠPRICER”

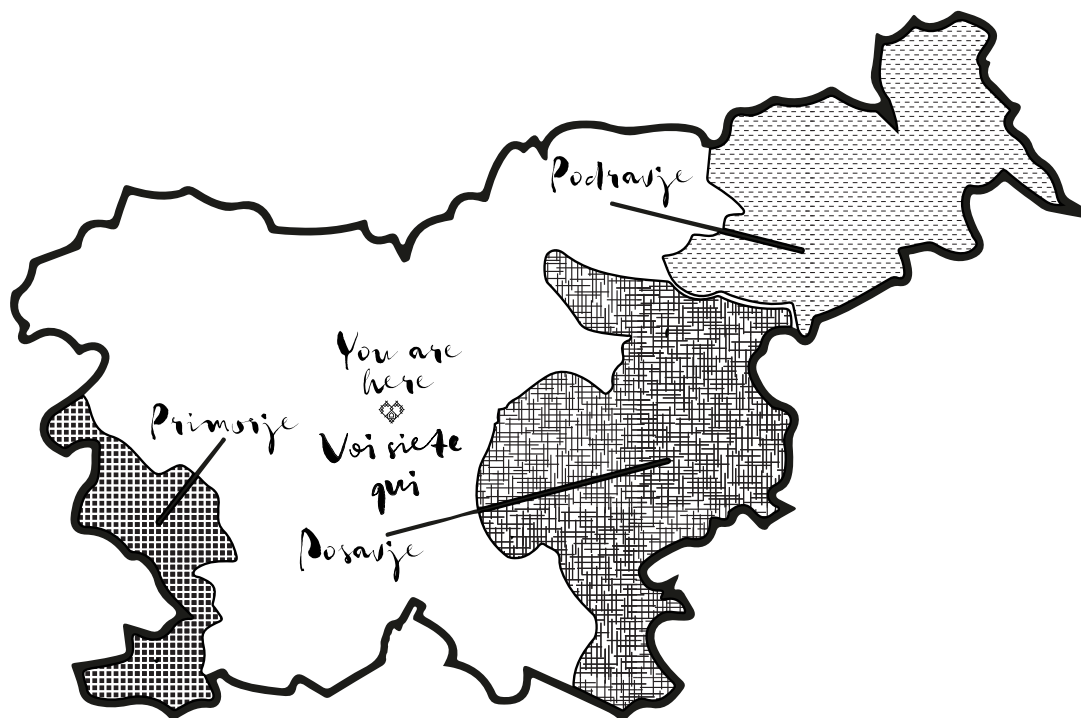
9,00 €

raspberry liqueur, rose sparkling wine, lemon juice, Radenska sparkling water
liquore ai lamponi, spumante rosato, succo di limone, acqua frizzante Radenska

WINE / CARTA DEI VINI

Slovenia is divided into three wine-growing regions (Podravje, Posavje, and Primorska) and nine wine-growing districts. Our selection highlights wines from Slovenian indigenous grape varieties as well as varieties that have evolved so much over the centuries that they now differ from their original form (such as refošk, rebula...).

La Slovenia è suddivisa in 3 regioni vinicole (Podravje, Posavje e Primorska) e 9 distretti vinicoli. Abbiamo selezionato per voi vini da varietà autoctone slovene e da varietà che, nel corso dei secoli, si sono talmente adattate da distinguersi dall'originale (come refošk, rebula...).



INDIGENOUS SLOVENIAN WINES 0,75 L

VINI AUTOCTONI SLOVENI 0,75 L

PINELA LANTHIERI,

34,00 € 0,1 L **4,90 €**

dry white wine / bianco secco

Vipava 1894, Vipavska dolina, Wine growing region Primorska

Pinela is an indigenous variety that thrives in the Vipava Valley. It was first documented in 1324.

It grows best in the well-ventilated, sunny hillside vineyards, making the Vipava Valley's climate ideal for producing high quality wines. Pinela is a fresh, golden-yellow wine with fruity aroma.

Vipava 1894, Vipavska dolina, Regione vinicola Primorska

Pinela è una varietà autoctona che cresce esclusivamente nella Valle del Vipava. È stata menzionata per la prima volta già nel 1324. Per prosperare, necessita di pendii collinari ben ventilati, e proprio la bora del Vipava insieme all'abbondanza di sole le offrono condizioni ideali per la produzione di un vino d'eccellenza. Pinela è un vino fresco, di colore giallo dorato, con un profumo fruttato.

ZELEN,

29,00 € 0,1 L **4,20 €**

dry white wine / bianco secco

Čebren, Vipavska dolina, Wine growing region Primorska

Zelen is an indigenous variety from the sunlit slopes of the Vipava Valley and has been known since centuries ago. It was once favored by nobility and local landowners. The vine produces little, and the grapes must be handled with great care. In the 1980s, the variety almost disappeared, but a group of winemakers revived it in 2003 by setting quality standards and preserving the variety's unique characteristics. Zelen is a fresh, pale green wine with aroma of citrus, fruit and Mediterranean herbs.

Čebren, Vipavska dolina, Regione vinicola Primorska

Zelen è una varietà autoctona che prospera sui pendii soleggiati della Valle del Vipava ed è conosciuta nella zona da secoli. Un tempo, questo vino era apprezzato da nobili, clero e ricchi proprietari terrieri. La vite dà un'uva pregiata ma in piccola quantità, motivo per cui non è mai stata coltivata su larga scala. Negli anni '80 del secolo scorso, la varietà era quasi estinta. Nel 2003, un gruppo di viticoltori ha fondato il Consorzio Zelen con l'obiettivo di tutelare la qualità e rafforzare le caratteristiche della varietà. Nella loro presentazione scrissero: "Zelen è troppo legato alle generazioni che lo hanno coltivato, e troppo unico per lasciarne il futuro al caso...". Zelen è un vino fresco, di colore giallo brillante con riflessi verdi, dal profumo fruttato e con note di erbe aromatiche mediterranee.

ŽAMETOVKA

Also known as Žametna črnina, it is the oldest indigenous variety in Slovenia – and possibly the oldest in the world still bearing fruit. The vine grows in Maribor (Štajerska) and is over 400 years old, listed in the Guinness Book of Records. It is most often used in blends, particularly in red wines like Cviček, Metliška črnina and Bizeljsko rdeče. You can taste some of them at Slovenska Hiša.

Conosciuta anche con il nome di Žametna črnina, è la varietà autoctona più antica della Slovenia.

È inoltre la stessa varietà della vite più antica al mondo ancora produttiva, che cresce a Maribor (Štajerska) e ha più di 400 anni – ed è iscritta nel Guinness dei primati. Viene utilizzata principalmente per vini rossi assemblati, come il Cviček, la Metliška črnina o il Bizeljsko rdeče. Alcuni di questi vini potete degustare alla Slovenska hiša:

METLIŠKA ČRNINA, dry red wine / rosso secco

28,00 € 0,1 L **4,00 €**

(žametna črnina, modra frankinja, portugalka)

Šturm, Bela krajina, Wine growing region Posavje

(žametna črnina, modra frankinja, portugalka)

Šturm, Bela krajina, Regione vinicola Posavje

CVIČEK OD FARE, dry red wine / rosso secco

29,00 € 0,1 L **4,20 €**

(žametna črnina, modra frankinja, kraljevina, laški rizling)

Frelih, Dolenjska, Wine growing region Posavje

Cviček is a traditional wine with a protected designation of origin and is among the few wines in the world made by blending red and white grapes. It has a low alcohol content (8.5–10%), refreshing acidity and is extremely drinkable, making it an excellent match with a wide range of dishes.

(žametna črnina, modra frankinja, kraljevina, laški rizling)

Frelih, Dolenjska, Regione vinicola Posavje

Cviček è un vino con denominazione tradizionale riconosciuta ed è uno dei rari vini al mondo in cui è consentito mescolare uve rosse e bianche. Ha un tenore alcolico molto basso (8,5–10%) e una gradevole acidità, è estremamente bevibile e si abbina perfettamente a qualsiasi piatto.

MODRA FRANKINJA, dry red wine / rosso secco

39,00 € 0,1 L **5,60 €**

Kobal, Štajerska, Wine growing region Podravje

The Modra frankinja vine has been grown in Slovenian soil for over 300 years and is now widespread especially in Posavje, Bizeljsko, and Bela krajina. Unlike some other blended wines, Modra frankinja is often bottled as a single-varietal wine. It has a deep ruby-red color with purple hues, is pleasantly full-bodied and rich, it pairs well with dry meats, game, or traditional Slovenian dishes.

Kobal, Štajerska, Regione vinicola Podravje

La vite di Modra frankinja è coltivata sul suolo sloveno da oltre 300 anni ed è oggi particolarmente diffusa nelle regioni di Posavje, Bizeljsko e Bela krajina. A differenza di altri vini da taglio, Modra frankinja viene spesso imbottigliata come vino monovitigno. Ha un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, è piacevolmente corposo e ricco, e si abbina bene a salumi, selvaggina o piatti tradizionali sloveni.

REBULA, dry white wine / bianco secco

34,00 € 0,1 L **4,90 €**

Jakončič, Goriška Brda, Wine growing region Primorska

Rebula is widespread in Goriška Brda and it has become a well-established local variety, although many consider it indigenous. Rebula's simplicity reflects its freshness and clarity – qualities that make a great base for premium sparkling wines. It's a fresh and drinkable wine with straw-yellow color, sometimes with a greenish hue. Historically enjoyed by both, nobility and commoners, Rebula today continues to shine as both, a still and sparkling wine, with growing recognition in international markets.

Jakončič, Goriška Brda, Regione vinicola Primorska

La Rebula è molto diffusa nel territorio di Goriška Brda ed è ormai considerata una varietà locale consolidata, anche se molti la ritengono autoctona. La sua semplicità riflette freschezza e limpidezza – qualità che la rendono un'ottima base per spumanti di alta gamma. È un vino fresco e beverino, dal colore giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli. Storicamente apprezzata sia dalla nobiltà che dal popolo, la Rebula continua oggi a brillare sia come vino fermo che spumante, con un riconoscimento crescente anche sui mercati internazionali.



SPARKLING WINES / SPUMANTI_{0,75 L}

ZLATA PENINA SELECTION, brut / secco

Radgonske gorice, Štajerska , Wine growing region Podravje
Radgonske gorice, Štajerska , Regione vinicola Podravje

36,00 € 0,1 L 5,20 €

KRAŠKA PENINA, extra dry / extra secco

Vinakras, Kras , Wine growing region Primorska
Vinakras, Kras , Regione vinicola Primorska

33,00 € 0,1 L 4,80 €

PENINA EXTRA BRUT ROSE, extra dry / extra secco

Frelih, Dolenjska , Wine growing region Posavje
Frelih, Dolenjska , Regione vinicola Posavje

42,00 € 0,1 L 6,00 €

PENINA EXTRA BRUT, extra dry / extra secco

Frelih, Dolenjska , Wine growing region Posavje
Frelih, Dolenjska , Regione vinicola Posavje

42,00 €

BJANA BRUT, brut / secco

Bjana, Goriška brda , Wine growing region Primorska
Bjana, Goriška brda , Regione vinicola Primorska

58,00 €

BJANA BRUT ROSE, brut / secco

Bjana, Goriška brda , Wine growing region Primorska
Bjana, Goriška brda , Regione vinicola Primorska

59,00 €



WHITE WINES / VINI BIANCHI 0,75 L

MALVAZIJA LANTHIERI, dry / secco

Vipava 1894, Vipavska dolina, Wine growing region Primorska
Vipava 1894, Vipavska dolina, Regione vinicola Primorska

32,00 € 0,1 L **4,60 €**

MALVAZIJA, dry / secco

Čebtron, Vipavska dolina, Wine growing region Primorska
Čebtron, Vipavska dolina, Regione vinicola Primorska

29,00 € 0,1L **4,20 €**

CHARDONNAY, dry / secco

Čebtron, Vipavska dolina, Wine growing region Primorska
Čebtron, Vipavska dolina, Regione vinicola Primorska

34,00 € 0,1L **4,90 €**

SAUVIGNON BLANC, dry / secco

Kobal, Štajerska, Wine growing region Podravje
Kobal, Štajerska, Regione vinicola Podravje

36,00 € 0,1L **5,20 €**

VELIKO CHARDONNAY, dry / secco

Movia, Goriška Brda, Wine growing region Primorska
Movia, Goriška Brda, Regione vinicola Primorska

74,00 €

REBULA, dry / secco

Movia, Goriška Brda, Wine growing region Primorska
Movia, Goriška Brda, Regione vinicola Primorska

38,00 €

SIVI PINOT, dry / secco

Marjan Simčič, Goriška brda, Wine growing region Primorska
Marjan Simčič, Goriška brda, Regione vinicola Primorska

38,00 €

SAUVIGNONASSE, dry / secco

Movia Exto Gredič, Goriška brda, Wine growing region Primorska
Movia Exto Gredič, Goriška brda, Regione vinicola Primorska

39,00 €

CAROLINA BELA, dry / secco

(chardonnay, sauvignon, rebula)

Jakončič, Goriška brda, Wine growing region Primorska
Jakončič, Goriška brda, Regione vinicola Primorska

56,00 €

VELIKO BELO, dry / secco

(sivi pinot, sauvignon)

Movia, Goriška brda, Wine growing region Primorska
Movia, Goriška brda, Regione vinicola Primorska

64,00 €

RENSKI RIZLING, semi-dry / semi-secco

Gjerkeš, Prekmurje, Wine growing region Podravje
Gjerkeš, Prekmurje, Regione vinicola Podravje

41,00 €

TRAMINEC & MUŠKAT, sweet / dolce

Puklavec, Štajerska, Wine growing region Podravje
Puklavec, Štajerska, Regione vinicola Podravje

36,00 € 0,1 L **5,20 €**

MUŠKAT OTTONEL, sweet / dolce

Puklavec, Štajerska, Wine growing region Podravje
Puklavec, Štajerska, Regione vinicola Podravje

36,00 € 0,1 L **5,20 €**



RED WINES / VINI ROSSI 0,75 L

CABERNET SAUVIGNON, dry / secco

Jakončič, Goriška brda, Wine growing region Primorska
Jakončič, Goriška brda, Regione vinicola Primorska

34,00 € 0,1 L **4,90 €**

CABERNET SAUVIGNON, dry / secco

Čebtron, Vipavska dolina, Wine growing region Primorska
Čebtron, Vipavska dolina, Regione vinicola Primorska

33,00 € 0,1 L **4,80 €**

BARBERA LANTHIERI, dry / secco

Vipava 1894, Vipavska dolina, Wine growing region Primorska
Vipava 1894, Vipavska dolina, Regione vinicola Primorska

36,00 € 0,1 L **5,20 €**

REFOŠK, dry / secco

Rodica, Slovenska Istra, Wine growing region Primorska
Rodica, Slovenska Istra, Regione vinicola Primorska

38,00 € 0,1 L **5,50 €**

TERAN, dry / secco

Vinakras, Kras, Wine growing region Primorska
Vinakras, Kras, Regione vinicola Primorska

34,00 € 0,1 L **4,90 €**

TURNO, dry / secco

(merlot, cabernet sauvignon)

Movia, Goriška Brda, Wine growing region Primorska
Movia, Goriška Brda, Regione vinicola Primorska

39,00 € 0,1 L **5,60 €**

MERLOT, dry / secco

Ferjančič, Goriška brda, Wine growing region Primorska
Ferjančič, Goriška brda, Regione vinicola Primorska

42,00 € 0,1 L **5,60 €**

MODRI PINOT, dry / secco 36,00 €

Tilia estate, Vipavska dolina, Wine growing region Primorska
Tilia estate, Vipavska dolina, Regione vinicola Primorska

ČRNA REBULA, dry / secco 44,00 €

Erzetič, Goriška brda, Wine growing region Primorska
Erzetič, Goriška brda, Regione vinicola Primorska

STARA BRAJDA RDEČA, dry / secco 64,00 €

(merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon, refošk)
Ščurek, Goriška brda, Wine growing region Primorska
Ščurek, Goriška brda, Regione vinicola Primorska

CAROLINA RDEČA, dry / secco 59,00 €

(cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc)
Jakončič, Goriška brda , Wine growing region Primorska
Jakončič, Goriška brda , Regione vinicola Primorska

VELIKO RDEČE, dry / secco 90,00 €

(cabernet sauvignon, modri pinot)
Movia, Goriška Brda, Wine growing region Primorska
Movia, Goriška Brda, Regione vinicola Primorska

DUET, dry / secco 59,00 €

(merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc)
Edi Simčič, Goriška Brda, Wine growing region Primorska
Edi Simčič, Goriška Brda, Regione vinicola Primorska

MODRI PINOT, dry / secco 62,00 €

Marjan Simčič, Goriška Brda, Wine growing region Primorska
Marjan Simčič, Goriška Brda, Regione vinicola Primorska

CABERNET FRANC, dry / secco

Ščurek, Goriška brda, Wine growing region Primorska
Ščurek, Goriška brda, Regione vinicola Primorska

39,00 €

MY RED, dry / secco

(syrah, modri pinot)

Sanctum, Štajerska, Wine growing region Podravje
Sanctum, Štajerska, Regione vinicola Podravje

59,00 €

ECHO RDEČE, dry / secco

(merlot, barbera, modra frankinja)

Frelj, Dolenjska, Wine growing region Posavje
Frelj, Dolenjska, Regione vinicola Posavje

39,00 €



ORANGE WINE / VINI ORANGE 0,75 L

SIVI PINOT GORIČKO, dry / secco

Marof, Prekmurje, Wine growing region Podravje

Marof, Prekmurje, Regione vinicola Podravje

39,00 € 0,1 L **5,80€**

AMBRA, dry / secco

(sivi pinot)

Movia, Goriška Brda, Wine growing region Primorska

Movia, Goriška Brda, Regione vinicola Primorska

47,00 €

ROSE WINE / VINI ROSÉ 0,75 L

ROSE, semi-dry / semi-secco

Batič, Vipavska dolina, Wine growing region Primorska

Batič, Vipavska dolina, Regione vinicola Primorska

43,00€ 0,1 L **6,20€**

ROSE, dry / secco

Ferjančič, Vipavska dolina, Wine growing region Primorska

Ferjančič, Vipavska dolina, Regione vinicola Primorska

36,00 €

EVIN ROSE, dry / secco

Bordon, Slovenska Istra, Wine growing region Primorska

Bordon, Slovenska Istra, Regione vinicola Primorska

38,00 €

WINE MIX / MISCELE DI VINO

ŠPRICER

3,50 €

(0,1 L white wine, 0,1 L Radenska sparkling water)
(0,1 L vino bianco, 0,1 L acqua frizzante Radenska)

ŽVIŽGOVC

4,80 €

(0,2 L Cviček, 0,1 L Radenska sparkling water)
(0,2 L Cviček, 0,1 L acqua frizzante Radenska)

MIŠ MAŠ

4,80 €

(0,2 L red wine, 0,1 L Ora)
(0,2 L vino rosso, 0,1 L Ora)

BAMBUS

3,80 €

(0,1 L red wine, 0,1 L Cockta)
(0,1 L vino rosso, 0,1 L Cockta)

BEVANDA

2,90 €

(0,1 L white wine, 0,1 L water)
(0,1 L vino bianco, 0,1 L acqua)

CIGARETTES / SIGARETTE

*Cigarette prices are marked at the bar. You can buy cigarettes at the bar.
I prezzi delle sigarette sono esposti al bar. È possibile acquistare le sigarette al bar.*

S HIŠA d.o.o., Cesta dveh cesarjev 170, 1000 Ljubljana
TIN / Cod fiscale: SI80200672

P.E. Slovenska Hiša Figovec, Gosposvetska cesta 1, 1000 Ljubljana

TAX 9,5% and 22% is included in price. Prices are in EUR.
IVA 9,5 % e 22 % è incluso nel prezzo. Il prezzo è in EUR

The list of dishes containing allergens can be found at the end of the price list.
L'elenco dei piatti contenenti allergeni si trova alla fine del listino prezzi.

1. 7. 2025