

MENIJI

# Zaključene družbe

Pomlad / Poletje 2026



HOTEL EVROPA

since 1873

★★★★

## 3 HODNI 25€ / osebo

### MESNI MENI

- Kremna juha mladih kopriv,
- Počasi pečen svinjski vrat, krema pečene čebule, korenje, mlada čebula, redkvice, bbq raviol, demi-glace,
- Tart bele čokolade, sladoled bezga, gel limone, disk čokolade

### RIBJI MENI

- Kremna juha mladih kopriv
- File postrvi, šparglji, fregole, maslena ribja omaka, mlade koprive, vodna kreša, krema pastinaka,
- Tart bele čokolade, sladoled bezga, gel limone, disk čokolade

### VEGE MENI

- Kremna juha mladih kopriv,
- Steak cvetače, krema cvetače s fermentirano limono, kraljevi ostrigar, porova omaka,
- Tart bele čokolade, sladoled bezga, gel limone, disk čokolade

## 4 HODNI 35€ / osebo

### MESNI MENI

- Telečji jezik, majoneza bučnega olja, kaviar rdeče čebule, prepeličje jajce,
- Kremna juha mladih kopriv,
- Počasi pečen svinjski vrat, krema pečene čebule, korenje, mlada čebula, redkvice, bbq raviol, demi-glace,
- Tart bele čokolade, sladoled bezga, gel limone, disk čokolade

### RIBJI MENI

- Karpacho hobotnice, jagode, šparglji,
- Kremna juha mladih kopriv,
- File postrvi, šparglji, fregole, maslena ribja omaka, mlade koprive, vodna kreša, krema pastinaka,
- Tart bele čokolade, sladoled bezga, gel limone, disk čokolade

### VEGE MENI

- Tatar ostrigarjev, okisan bezeg, domača majoneza črnega česna,
- Kremna juha mladih kopriv
- Steak cvetače, krema cvetače s fermentirano limono, kraljevi ostrigar, porova omaka
- Tart bele čokolade, sladoled bezga, gel limone, disk čokolade

MENIJI

# Zaključene družbe

Pomlad / Poletje 2026



HOTEL EVROPA

since 1873

★★★★

## 5 HODNI 45€ / osebo

### MESNI MENI

- Telečji jezik, majoneza bučnega olja, kaviar rdeče čebule, prepeličje jajce,
- Kremna juha mladih kopriv,
- Ajdovi njoki, omaka kozje skute s travniškimi rožami, krema pastinaka
- Počasi pečen svinjski vrat, krema pečene čebule, korenje, mlada čebula, redkvice, bbq ravioli, demi-glace
- Tart bele čokolade, sladoled bezga, gel limone, disk čokolade

### RIBJI MENI

- Karpačo hobotnice, jagode, šparglji,
- Kremna juha mladih kopriv,
- Ajdovi njoki, omaka kozje skute s travniškimi rožami, krema pastinaka,
- File postrvi, šparglji, fregole, maslena ribja omaka, mlade koprive, vodna kreša, krema pastinaka,
- Tart bele čokolade, sladoled bezga, gel limone, disk čokolade

### VEGE MENI

- Tatar ostrigarjev, okisan bezeg, domača majoneza črnega česna,
- Kremna juha mladih kopriv,
- Ajdovi njoki, omaka kozje skute s travniškimi rožami, krema pastinaka,
- Steak cvetače, krema cvetače s fermentirano limono, kraljevi ostrigar, porova omaka,
- Tart bele čokolade, sladoled bezga, gel limone, disk čokolade

## BIFE 1 25€ / osebo

- Suhomesnati narezek ogledalo,
- Izbrani siri s suhim sadjem,
- Domače fokače,
- Polnjena svinjska rebra (porketa),
- Zorjen telečji hrbet, demi-glace,
- File postrvi v koruzni skorjici,
- Istrski pljukanci v omaki iz tartufov,
- Pečen krompir iz pečice,
- Zelenjavni narastek,
- Solatni bife,
- Sezonske finger food sladice

## 35€ / osebo BIFE 2

- Suhomesnati narezek ogledalo,
- Izbrani siri s suhim sadjem,
- Domače fokače,
- Goveji medaljoni v omaki iz jurčkov,
- Ocvrta puranja rolada,
- File brancina na žaru,
- Istrski pljukanci v paradižnikovi omaki s kaprami in bučkami,
- Sotirana gomoljnata zelenjava,
- Kremna polenta,
- Mlinarski krompir iz pečice,
- Solatni bife,
- Sezonske finger food sladice