



HP

since 1913

A' LA CARTE MENI

MENÙ ALLA CARTA

A' LA CARTE MENU

A' LA CARTE MENÜ



**ROLADA RDEČE PESE, KREMA RDEČE PESE Z MALINO,
GEL MALINE, LEŠNIKI, VEGI DEMI-GLACE**

BEETROOT ROULADE, BEETROT CREAM WITH RASPBERRY,
RASPBERRY GEL, HAZELNUTS, VEGETABLE DEMI-GLACE

21,00€

HLADNE PREDJEDI

ANTIPASTI FREDDI • COLD APPETIZERS • KALTE VORSPEISEN

Karpačo brancina, omaka citrusov, sipina majoneza, zeleno olje, kreker istrske belice **17,50€**
Carpaccio di branzino, salsa agli agrumi, maionese di seppia, olio verde, crecker di olive verdi Istriane "Belica"
Sea bass carpaccio, citrus sauce, cuttlefish mayonnaise, green oil, Istrian white cracker from green olives "Belica"
Wolfsbarsch-Carpaccio, Zitrusauce, Tintenfischmayonnaise, grünes Öl, istrischer weißer Cracker aus grünen Oliven "Belica"

Ceviche škarpene, kumare, zeleno jabolko, koprc, gel limone, domača majoneza **17,50€**
Ceviche di Scorfano, cetrioli, mela verde, aneto, gel al limone, maionese fatta in casa
Scorpion fish ceviche, cucumber, green apple, dill, lemon gel, homemade mayonnaise
Scorpionfish-Ceviche, Gurke, grüner Apfel, Dill, Zitronengel, hausgemachte Mayonnaise

Paradižnik, zeliščni sladoled, gel mozzarelle, drobljenec olivnega olja **16,50€**
Pomodoro, gelato alle erbe, gel di mozzarella, crumble all'olio d'oliva
Tomato, herb ice cream, mozzarella gel, olive oil crumble
Tomaten-Kräuter-Eiscreme, Mozzarella-Gelee, Olivenölstreusel

Istrski narezek (kraški pršut, salama s tartufi, sir s tartufi, olive, kraška panceta) **18,00€**
Affettati istriani (prosciutto del Carso, salame al tartufo, formaggio al tartufo, olive, pancetta del Carso)
Istrian cold cuts (Karst prosciutto, truffle salami, truffle cheese, olives, Karst pancetta)
Istrische Wurstwaren (Karst-Schinken, Trüffelsalami, Trüffelkäse, Oliven, Karst-Pancetta)

Hobotnica v solati, bakalar, karpačo brancina, slani inčuni, ceviche škarpene **18,00€**
Insalata di Polpo, merluzzo, carpaccio di branzino, acciughe, ceviche di scorfano
Octopus salad, »baccala«, sea bass carpaccio, salted anchovies, scorpion fish ceviche
Oktopussalat, Kabeljau, Wolfsbarsch-Carpaccio, gesalzene Sardellen, Drachenkopf-Ceviche

TOPLE PREDJEDI

I PRIMI PIATTI • WARM APPETIZERS • WARME VORSPEISEN

Jadranski lignji, maslena ribja omaka, parmezanov drobljenec, olje stebelne zelene, **19,90€**
okisana stebelna zelena
Calamari dell'Adriatico, salsa di pesce al burro, sbriciolata di parmigiano, olio di sedano, sedano sottaceto
Adriatic squid, butter fish sauce, parmesan cheese crumbles, celery oil, pickled celery
Adriatischer Tintenfisch, Butterfischsauce, Parmesanbröckchen, Sellerieöl, eingelegter Sellerie

Hišni njoki, goveji ragu, pena parmezana, stebelna zelena, krema peteršilja **19,00€**
Gnocchi fatti in casa, ragù di manzo, spuma di parmigiano, sedano, crema di prezzemolo
Homemade gnocchi, beef ragu, parmesan foam, celery, parsley cream
Hausgemachte Gnocchi, Rinderragout, Parmesanschaum, Sellerie, Petersiliencreme

Pečena hobotnica, soufflé bele polente, osočnik, maslena ribja omaka, kaviar, krema cvetače **24,90€**
Polpo al forno, soufflé di polenta bianca, salicornia, salsa di pesce al burro, caviale, crema di cavolfiore
Baked octopus, white polenta soufflé, salicornia, fish butter sauce, caviar, cauliflower cream
Gebackener Oktopus, weißes Polenta-Soufflé, Salicornia, Fischbuttersauce, Kaviar, Blumenkohlcreme

Črni ravioli modre rakovice, omaka zelenih špargljev, krema koromača in istrske belice, **25,50€**
okisani beluši
Ravioli neri di granchio blu, salsa di asparagi verdi, crema di finocchio e olive verdi istriane "Belica",
asparagi sottaceto
Black ravioli with blue crab, green asparagus sauce, fennel and Istrian "Belica" olive cream,
pickled asparagus
Schwarze Ravioli mit Blaukrabbenfleisch, grüne Spargelsauce, Fenchel- und istrische "Belica"-Olivencreme,
eingelegter Spargel

JUHE

ZUPPE • SOUPS • SUPPEN

Juha piranskih ribičev **6,50€**
Zuppa di pesce dei pescatori piranesi
Piran fishermen's soup
Pirans Fischersuppe

Juha iz popečenih paradižnikov **6,50€**
Zuppa al pomodoro arrostito
Soup from roasted tomatoes
Suppe aus gerösteten Tomaten

**JADRANSKI LIGNJI, MASLENA RIBJA OMAKA,
PARMEZANOV DROBLJENEC, OLJE STEBELNE ZELENE,
OKISANA STEBELNA ZELENA**

ADRIATIC SQUID, BUTTER FISH SAUCE, PARMESAN CHEESE CRUMBLES,
CELERY OIL, PICKLED CELERY

19,90€



TELEČJI FILE, VITLOF KREMA PETERŠILJA, DEMI-GLACE BOROVNICE,
BUKOV OSTRIGAR, ZDROBOV OCVRTEK

VEAL FILLET, WITLOOF, PARSLEY CREAM, BLUEBERRY DEMI-GLACE,
OYSTER MUSHROOM, SEMOLINA GNOCCO

34,50€



GLAVNE JEDI

I SECONDI • MAIN COURSES • HAUPTGERICHTE

Brancin iz pečice, pečen krompir in zelenjava,
ribja omaka

75,00 € / kg

Branzino al forno con patate e verdure, salsa di pesce

Oven-baked sea bass with potatoes and vegetables, fish sauce

Im Ofen gebackener Wolfsbarsch mit Kartoffeln und Gemüse, Fischsauce

Medaljoni morske žabe (grdobina), krema cvetače s fermentirano limono, ribja omaka,
pak choi, zdrobov ocvrtek, zeleno olje

26,50 €

*Medaglioni di rana pescatrice, crema di cavolfiore al limone fermentato, salsa di pesce, pak choi,
gnocco di semola fritto, olio verde*

*Monkfish medallions, cauliflower cream with fermented lemon, fish sauce, pak choi,
fried semolina dumpling, green oil*

*Seeteufelmedaillons, Blumenkohlcreme mit fermentierter Zitrone, Fischsauce, Pak Choi,
frittierter Grießknödel, grünes Öl*

Poširan file brancina, gremolata s figami in lešniki, figovo olje, prah figovih listov

25,90 €

Filetto di branzino in camicia, gremolata con fichi e nocciole, olio di fichi, polvere di foglie di fico

Poached sea bass fillet, gremolata with figs and hazelnuts, fig oil, fig leaf powder

Pochiertes Wolfsbarschfilet, Gremolata mit Feigen und Haselnüssen, Feigenöl, Feigenblattpulver

Telečji file, vitlof, krema peteršilja, demi-glance borovnice, bukov ostrigar, zdrobov ocvrtek

34,50 €

Filetto di vitello, vitlof, crema di prezzemolo, demi-glance ai mirtilli, funghi ostrica, gnocco di semola

Veal fillet, witloof, parsley cream, blueberry demi-glance, oyster mushroom, semolina gnocco

Kalbsfilet, Chicorée, Petersiliencreme, Blaubeer-Demi-Glace, Austernpilz, Grießgnocco

Jagnečkov hrbet, mlad krompir z rjavim maslom, krema graha, mlada čebula, demi-glance

36,50 €

Lombo di agnello, patate novelle al burro nocciola, crema di piselli, cipollotto, demi-glance

Lamb loin, young potatoes with brown butter, pea cream, spring onion, demi-glance

Lammrücken, junge Kartoffeln mit brauner Butter, Erbsencreme, Frühlingszwiebeln, Demi-Glace

Rolada rdeče pese, krema rdeče pese z malino, gel maline, lešniki, vegi demi-glacé **21,00 €**
Involtino di barbabetola, crema di barbabetola al lampone, gel di lampone, nocciole, demi-glacé vegetale
Beetroot roulade, beetroot cream with raspberry, raspberry gel, hazelnuts, vegetable demi-glacé
Rote-Bete-Roulade, Rote-Bete-Creme mit Himbeere, Himbeergel, Haselnüsse, Gemüse-Demi-Glace

Žgan por, omaka mlade čebule, olje mlade čebule, krema krompirja, praženi lešniki **20,50 €**
Porro arrosto, salsa di cipollotto, olio di cipollotto, crema di patate, nocciole tostate
Roasted leek, spring onion sauce, spring onion oil, potato cream, roasted hazelnuts
Gerösteter Lauch, Frühlingzwiebelsauce, Frühlingzwiebelöl, Kartoffelcreme, geröstete Haselnüsse

**ŽGAN POR, OMAKA MLADE ČEBULE, OLJE MLADE ČEBULE,
KREMA KROMPIRJA, PRAŽENI LEŠNIKI**

ROASTED LEEK, SPRING ONION SAUCE, SPRING ONION OIL, POTATO CREAM,
ROASTED HAZELNUTS

20,50€

SOLATE
INSALATE • SALADS • SALATE

Cezar solata **18,50 €**
Insalata Caesar
Caesar salad
Caesar-Salat

Solata s filejem brancina **18,90 €**
Insalata con filetto di branzino
Salad with sea bass fillet
Salat mit Wolfsbarschfilet

Solata s filejem brancina **18,90 €**
Insalata con filetto di branzino
Salad with sea bass fillet
Salat mit Wolfsbarschfilet



SLADICE

DOLCI • DESSERTS • DESSERTS

Biskvit hruške, hruškov sladoled, vaniljeva krema, pena bele čokolade, keks **7,50 €**

Pan di spagna alla pera, gelato alla pera, crema alla vaniglia, mousse al cioccolato bianco, biscotto

Pear sponge cake, pear ice cream, vanilla cream, white chocolate mousse, biscuit

Birnenbiskuit, Birneneis, Vanillecreme, weiße Schokoladenmousse, Kek

Pita maline, gel maline in rdeče pese, sladoled maline, meringa **7,00 €**

Torta di lamponi, gel di lampone e barbabietola, gelato al lampone, meringa

Raspberry pie, raspberry and beetroot gel, raspberry ice cream, meringue

Himbeerkuchen, Himbeer-Rote-Bete-Gel, Himbeereis, Baiser

Tiramisù **7,00 €**

Tiramisù

Tiramisu

Tiramisù

**BISKVIT HRUŠKE, HRUŠKOV SLADOLED, VANILJEVA KREMA,
PENA BELE ČOKOLADE, KEKS**

PEAR SPONGE CAKE, PEAR ICE CREAM, VANILLA CREAM,
WHITE CHOCOLATE MOUSSE, BISCUIT

7,50€



Cenik je veljaven od 01.04.2026. Cene so v EUR in vključujejo DDV.

Il listino prezzi è valido dal 01.04.2026. I prezzi sono espressi in EUR IVA inclusa.

The price list is valid as of 01.04.2026. The prices are in EUR with VAT incl.

Die Preisliste ist gültig ab dem 01.04.2026. Die Preise sind in EUR inklusive Mehrwertsteuer.

EH

eh.si