À LA CARTE

MENI

MENU
MENÜ
IL MENU

HOTEL EVROPA
since 1873
★★★★

DEGUSTACIJSKI MENI
TASTING MENU · DEGUSTATIONSMENÜ · MENU DI DEGUSTAZIONE

3 hodni · 4 hodni · 5 hodni
3 course · 4 course · 5 course *3 Gänge · 4 Gänge · 5 Gänge* *3 portate · 4 portate · 5 portate*
35,00 € · 44,00 € · 54,00 €

Pon - Pet
Mon - Fri
13:00 - 21:00

Sob - Ned
Sat - Sun
15:00 - 21:00

HLADNE PREDJEDI
COLD STARTERS · KALTE VORSPEISEN · ANTIPASTI FREDDI

Tataki teletine, domača majoneza, zeleno olje, redkvica *(1, 3, 6, 7)* **12,70 €**
Veal Tataki, homemade mayonnaise, herb oil, radish
Kalbstataki, hausgemachte Mayonnaise, Kräuteröl, Radieschen
Tataki di vitello, maionese fatta in casa, olio alle erbe, ravanello

Bresaola račjih prs, gel pomaranče, motovilec z oreščki, majoneza ingverja *(1, 3, 8)* **11,90 €**
Duck Breast Bresaola, orange gel, lamb's lettuce with walnuts, ginger mayonnaise
Entenbrust-Bresaola, Orangengel, Feldsalat mit Walnüssen, Ingwer-Mayonnaise
Bresaola di petto d'anatra, gel all'arancia, songino con noci, maionese allo zenzero

Carpaccio iz kozic, omaka citrusov, domača majoneza, kaviar *(1, 3, 4)* **12,60 €**
Prawn Carpaccio, citrus sauce, homemade mayonnaise, caviar
Garnelen-Carpaccio, Zitrussauce, hausgemachte Mayonnaise, Kaviar
Carpaccio di gamberi, salsa agli agrumi, maionese fatta in casa, caviale

JUHE
SOUPS SUPPEN ZUPPE

Goveja juha z domačimi rezanci in jušno zelenjavo *(1, 3)* **6,10 €**
Beef soup with homemade noodles and soup vegetables
Rindsuppe mit hausgemachten Nudeln und Suppengemüse
Brodo di manzo con tagliatelle fatte in casa e verdure da minestra

Kremna dnevna juha *(1, 7)* **5,90 €**
Creamy daily soup
Cremesuppe des Tages
Vellutata del giorno

TOPLE PREDJEDI
WARM STARTERS · WARME VORSPEISEN · ANTIPASTI CALDI

Ragu govejega jezika, domači bučni njoki, peteršiljeve drobtine *(1, 3, 7)* **15,90 €**
Beef Tongue Ragout, homemade pumpkin gnocchi, parsley breadcrumbs
Geschmortes Rinderzungenragout, hausgemachte Kürbisgnocchi, Petersilienbrösel
Ragù di lingua di manzo, gnocchi alla zucca fatti in casa, briciole al prezzemolo

Domači ravioli z modro rakovico, masleno ribjo omako, rjavimi šampinjoni *(1, 2, 3)* **16,80 €**
Homemade Blue Crab Ravioli, beurre blanc fish sauce, brown mushrooms
Hausgemachte Ravioli mit Blaukrabbe, Buttersauce vom Fischfond, braune Champignons
Ravioli fatti in casa al granchio blu, salsa al burro e pesce, funghi champignon bruni

Dimljeni lignji, drobljenec parmezana, ribja omaka z kaviarjem *(1, 2, 3, 7, 14)* **15,90 €**
Smoked Squid, Parmesan crumble, fish sauce with caviar
Geräucherter Tintenfisch, Parmesan-Crumble, Fischsauce mit Kaviar
Calamari affumicati, crumble di Parmigiano, salsa di pesce al caviale

JESEN ZIMA

DEGUSTACIJSKI MENI
TASTING MENU · DEGUSTATIONSMENÜ · MENU DI DEGUSTAZIONE

3 hodni · 4 hodni · 5 hodni
3 course · 4 course · 5 course *3 Gänge · 4 Gänge · 5 Gänge* *3 portate · 4 portate · 5 portate*
35,00 € · 44,00 € · 54,00 €

Pon - Pet
Mon - Fri
13:00 - 21:00

Sob - Ned
Sat - Sun
15:00 - 21:00

GLAVNE JEDI
MAINS · HAUPTSPEISEN · I SECONDI

Telečji hrbet, tartufi, demi-glace, pastinak, topinambur *(1, 7)* **28,90 €**
Veal Loin, truffle, demi-glace, parsnip, Jerusalem artichoke
Kalbsrücken, Trüffel, Demi-glace, Pastinake, Topinambur
Lombata di vitello, tartufo, demi-glace, pastinaca, topinambur

Jagenjčkov vrat, peteršiljeva krema, demi-glace jagenjčka, zeleno olje *(1, 7)* **27,60 €**
Lamb Neck, parsley cream, lamb demi-glace, herb oil
Lammhals, Petersiliencreme, Lamm-Demi-glace, Kräuteröl
Collo d'agnello, crema di prezzemolo, demi-glace d'agnello, olio alle erbe

Srnin hrbet, topinanbur, demi-glace, gozdni sadeži, drobtine smreke, ocvrti njoki *(1, 3, 7)* **29,90 €**
Venison Loin, Jerusalem artichoke, demi-glace, forest berries, spruce breadcrumbs, fried gnocchi
Rehrücken, Topinambur, Demi-glace, Waldbeeren, Fichtenbrösel, frittierte Gnocchi
Lombo di cervo, topinambur, demi-glace, frutti di bosco, briciole di abete, gnocchi fritti

Steak maslene buče, krema maslene buče, omaka Hokaido buče, kreker bučnih semen *(1, 3, 7)* **26,80 €**
Butternut squash "steak", butternut squash cream, hokaido squash sauce, pumpkin seed cracker
Butternut-Kürbissteak, Butternut-Kürbiscreme, Hokkaido-Kürbissauce, Kürbiskerncracker
Steak di zucca butternut, crema di zucca butternut, salsa di zucca Hokkaido, cracker ai semi di zucca

File brancina, ribja omaka z ocvrto cvetačo, njoki, zeleno olje *(1, 3, 4, 7)* **24,90 €**
Sea Bass Fillet, fish sauce with fried cauliflower, gnocchi, herb oil
Wolfsbarschfilet, Fischsauce mit frittiertem Blumenkohl, Gnocchi, Kräuteröl
Filetto di branzino, salsa di pesce con cavolfiore fritto, gnocchi, olio alle erbe

Rolada rdeče pese, krema rdeče pese, gel maline, vegi demi z malino *(1, 7)* **25,90 €**
Beetroot Roll, beetroot cream, raspberry gel, vegan demi-glace with raspberry
Rote-Bete-Roulade, Rote-Bete-Creme, Himbeergel, vegane Demi-glace mit Himbeere
Rollè di barbabietola, crema di barbabietola, gel di lampone, demi-glace vegana al lampone

Rižota s piščancem in sezonsko zelenjavo *(7)* **18,80 €**
Chicken Risotto with seasonal vegetables
Hähnchenrisotto mit saisonalem Gemüse
Risotto al pollo con verdure di stagione

SOLATE
SALADS · SALATE · INSALATE

Solata Cezar *(1, 3, 7)* **16,80 €**
Caesar salad
Caesar-Salat
Insalata Caesar

Solata Chef (Radič, topel krompir, ocvirki, bučno olje, poširano jajce) *(3)* **15,90 €**
Chef Salad (radicchio, warm potatoes, cracklings, pumpkin seed oil, poached egg)
Salat Chef (Radicchio, warme Kartoffeln, Grammeln, Kürbiskernöl, pochiertes Ei)
Insalata Chef (radicchio, patate tiepide, ciccioli, olio di semi di zucca, uovo in camicia)

AUTUMN WINTER

HOTEL EVROPA

since 1873

★★★★

ALERGENI

Allergens | Allergene | Allergeni

Gluten | Glutine | Gluten | Gluten	1
Raki | Crostacei | Crustaceans | Krebstiere	2
Jajca | Uova | Eggs | Eier	3
Ribe | Pesce | Fish | Fisch	4
Arašidi | Arachidi | Peanuts | Erdnüsse	5
Soja | Soia | Soybeans | Soja	6
Laktoza | Lattosio | Lactose | Laktose	7
Oreščki | Frutta a guscio | Nuts | Nüsse	8
Zelena | Sedano | Celery | Sellerie	9
Gorčično seme | Semi di senape | Mustard seed | Senfkörner	10
Sezam | Sesamo | Sesame | Sesam	11
Sulfiti | Solfiti | Sulphites | Sulfite	12
Volčji bob | Lupesco | Lupin | Lupinen	13
Mehkužci | Molluschi | Molluscs | Weichtiere	14

Več kot 150 let privabljamo številne obiskovalce v zavetje
naših očarljivih kulinaričnih vonjav, objema gostoljubja in sijajnih doživetij.
Vaše zgodbe zapisujemo med naše najdragocenejše trenutke
in jih prepletamo z bogato tradicijo Evrope.

For more than 150 years, we have been drawing countless visitors into the embrace of our enchanting culinary aromas, the warm hospitality, and sparkling experiences. We capture your stories within our most cherished moments, weaving them into the tapestry of Evropa's rich tradition.

150 YEARS

+386 3 426 90 00
evropa@eh.si
www.hotel-evropa.si

Cenik je veljaven od 02.11.2026. Cene so v EUR in vključujejo zakonsko določen DDV.
The price list is valid from 02.11.2026. Prices are in EUR with vat included.
Die Preisliste ist gültig ab 02.11.2026. Die Preise verstehen sich in EURO inklusive Mehrwertsteuer.
Il listino è valido dal 02.11.2026. I prezzi sono in EURO con IVA inclusa.

24,90 €