



SLOVENSKO / ITALIANO

PAVUS TRADICIJA

PAVUS TRADIZIONE

Dimljena postrv / Pivov ponzu / Redkev
Postrvin kaviar / Polenta

Trota affumicata / Ponzu alla birra / Ravello / Caviale di trota / Polenta

Dimljen jelen / Dehidrirane maline / Omaka maline / Prah gosjih jeter
Domač vložen črni oreh

Cervo affumicato / Lamponi disidratati / Salsa di lamponi / Polvere di foie gras
Noce nera sottaceto della casa

Pavusova sezonska kremna juha z otočkom
Zuppa cremosa di verdure di stagione Pavus con isoletta

Hrustljava cvetača / Krema poletnega tartufa / Praženi lešniki in sezam
Cavolfiore croccante / Crema di tartufo estivo / Nocciole tostate e sesamo

Uležan slovenski rumpsteak / Pivova omaka
Štruklji pregrete smetane / Pire zelene solate / Lisičke
Bistecca di manzo slovena invecchiata / Salsa alla birra
Struccoli alla panna riscaldata / Pure' d'insalata verde / Finferli

»Pivo in čokolada«

Sorbet s pivom in temno čokolado / Pivov mousse s pasijonko
Pivova paralina z medom / Pivova pena s tonko

»Birra e cioccolata«

Sorbetto con birra e cioccolata fondente / Mousse di birra con frutto della passione
Pralina di birra con miele / Schiuma di birra con fava tonka

4 hodi – hladna predjed, juha, glavna jed in sladica 35,00 €
4 portate: antipasto freddo, zuppa, portata principale e dessert

5 hodov – hl. predjed, juha, t. predjed, glavna jed in sladica 44,00 €
5 portate: antipasto freddo, zuppa, antipasto caldo, portata principale e dessert

6 hodov – 2x hladna predjed, juha, topla predjed, glavna jed in sladica 50,00 €
6 portate: 2 antipasti freddi, zuppa, antipasto caldo, portata principale e dessert

*** degustacijske menije strežemo samo za celo omizje .

*** i menu degustazione vengono preparati solo per l'intero tavolo.

SEZONSKI PAVUS

PAVUS DI STAGIONE

Jadranska skuša in gamberi / Pinjenec / Luštrek / Kumare
Sgombro del Mar Adriatico e gamberi / Latticello / Levistico / Cetrioli

Volovski karpačo / Japonski dresnik / Postrvin kaviar / Topinambur / Jurčkovo olje
Carpaccio di bue / Fallopia giapponese / Caviale di trota
Topinambur / Olio ai funghi porcini

Kremna juha 15-ih divjih zelišč s otočkom
Zuppa cremosa con 15 erbe selvatiche e isolotto

Pire, konfit in tapioka čebule / Čips petih začimb / Hrustljiv rumenjak
Purè, cipolle confit e tapioca / Chips di cinque spezie / Tuorlo croccante

File in tatar jadranskega brancina / Grahova krema in stročnice / Limonin pire
Filetto e tartare di branzino del Mar Adriatico / Crema di piselli e legumi / Purè di limone

Tortelini jelenovih ličnic / Divjačinski konzome odišavljen z lipo, brezo in bukvijo
Hruška / Pregreta smetana
Tortellini con guance di cervo / Consommè di selvaggina profumato al tiglio, betulla e faggio
Pera / Crema riscaldata

Glazirana prepeličja prsa / Divji pastinak / Čemaževi cvetovi
Petto di quaglia glassato / Pastinaca selvatica / Fiori di aglio selvatico

»Gozdiček«

Gozdne jagode / Kostanj / Bukov, smrekov in lipov biskvit
Sladoled gozdne detelje / Krutoni / Smrekov lufle
"Boschetto"

Fragole di bosco / Castagne / Biscotto di faggio, abete rosso e tiglio
Gelato al trifoglio di bosco / Crostino / Abete rosso luflee

5 hodov – hl. predjed, juha, t. predjed, glavna jed in sladica 5 portate: antipasto freddo, zuppa, antipasto caldo, portata principale e dessert	44,00 €
6 hodov – 2x hladna predjed, juha, topla predjed, glavna jed in sladica 6 portate: 2 antipasti freddi, zuppa, antipasto caldo, portata principale e dessert	50,00 €
vseh 8 hodov / tutte le 8 portate	65,00 €

*** degustacijske menije strežemo samo za celo omizje .
*** i menu degustazione vengono preparati solo per l'intero tavolo.

HLADNI UVOD

Antipasti freddi

Dimljena postrv / Pivov ponzu / Redkev
Postrvin kaviar / Polenta

Trota affumicata / Ponzu alla birra / Ravanello / Caviale di trota / Polenta
10,80 €

Dimljen jelen / Dehidrirane maline / Omaka maline / Prah gosjih jeter
Domač vložen črni oreh

Cervo affumicato / Lamponi disidratati / Salsa di lamponi / Polvere di foie gras
Noce nera sottaceto della casa
12,00 €

Jadranska skuša in gamberi / Pinjenec / Luštrek / Kumare
Sgombro e gamberi del Mar Adriatico / Latticello / Levistico / Cetrioli

11,80 €

Volovski karpačo / Japonski dresnik / Postrvin kaviar / Topinambur / Jurčkovo olje
Carpaccio di bue / Fallopia giapponese / Caviale di trota
Topinambur / Olio ai funghi porcini

11,80 €

JUHE

Zuppe

Pavusova sezonska kremna juha z otočkom

Zuppa cremosa di verdure di stagione Pavus con isolotto

4,90 €

TOPLE PREDJEDI

Antipasti caldi

Hrustljava cvetača / Krema poletnega tartufa / Praženi lešniki in sezam
Cavolfiore croccante / Crema di tartufo estivo / Nocciole tostate e sesamo
9,90 €

Krema pečenega česna / Črni česen in sipino črnilo / Rezanci in prah sipe
Crema di aglio cotto / Aglio nero e nero di seppia / Pappardelle e polvere di seppia
9,90 €

Pire, konfit in tapioka čebule / Čips petih začimb / Hrustljav rumenjak
Purè, cipolle confit e tapioca / Chips di cinque spezie / Tuorlo croccante
9,90 €

Tortellini jelenovih ličnic
Divjačinski konzome odišavljen z lipo, brezo in bukvijo / Hruška / Pregreta smetana
Tortellini con guance di cervo
Consommé di selvaggina profumato al taglio, betulla e faggio / Pera / Crema riscaldata
11,50 €

GLAVNE JEDI

Portate principali

Uležan slovenski rumpsteak / Pivova omaka
Štruklji pregrete smetane / Pire zelene solate / Lisičke
Bistecca di manzo slovena invecchiata / Salsa alla birra
Struccoli con crema riscaldata / Purè d'insalata verde / Finferli
22,80 €

Glaziran odojek / Lahka zeliščna majoneza / Zelenjava
Maialino glassato / Delicata maionese alle erbe / Verdura
21,80 €

Glazirana prepeličja prsa / Divji pastinak / Čemaževi cvetovi
Petto di quaglia glassato / Pastinaca selvatica / Fiori di aglio selvatico
24,80 €

Poširana in popečena račja prsa / Pire sladkega krompirja / Češnje in pistacija/ Ajda
Petto d'anatra in camicia e alla griglia / Purè di patate dolci
Ciliegie e pistacchi / Grano saraceno
22,80 €

File in tatar jadranskega brancina / Grahova krema in stročnice / Limonin pire
Filetto e tartare di branzino del Mar Adriatico / Crema di piselli e legumi / Purè di limone
22,80 €

SOLATE

Insalate

Solata sezonska
Insalata mista di stagione

Mala / Piccola 3,30 €
Velika / Grande 4,80 €

SLADKO RAZVAJANJE

Dolce indulgenza

»Gozdiček«

Gozdne jagode / Kostanj / Bukov, smrekov in lipov biskvit
Sladoled gozdne detelje / Krutoni / Smrekov lufle

"Boschetto"

Fragole di bosco / Castagne / Biscotto di faggio, abete rosso e tiglio
Gelato al trifoglio di bosco / Crostino / Abete rosso luflee

6,50 €

»Pivo in čokolada«

Sorbet s pivom in temno čokolado / Pivov mousse s pasijonko
Pivova paralina z medom / Pivova pena s tonko

»Birra e cioccolato«

Sorbetto con birra e cioccolato fondente / Mousse di birra con frutto della passione
Pralina di birra con miele / Schiuma di birra con fava tonka

6,50 €

Poširana rabarbara / Sladoled in biskvit bezga / Maline

Rabarbaro in camicia / Gelato e biscotto al sambuco / Lamponi

6,50 €

Temen čokoladni narastek polnjen s pomarančo / Sorbet kisle smetane
Soufflé al cioccolato fondente con ripieno all'arancia / Sorbetto alla panna acida

7,50 €

Tris domačih sorbetov ali sladoledov

Tris di sorbetti o gelati dello chef

5,50 €

OPOMBA / NOTA:

VEGANSKI MENIJI so na voljo le po predhodnem naročilu

MENU VEGANO disponibile solo se specificato alla prenotazione

(4 hodi – 4 portate) *veganski / vegano

44,00 €

(5 hodi – 5 portate) *veganski / vegano

54,00 €

OTROŠKI MENIJI / Menu per bambini

10,00 €

Juha / Glavna jed po dogovoru z natakarjem – ocvrt piščanec & krompir, različne testenine..

Zuppa / Piatto principale (su consulto con il cameriere - pollo fritto e patate, paste varie ..)