



SLOVENSKO / РУССКИЙ

PAVUS TRADICIJA

ТРАДИЦИЯ ПАВУС

Dimljena postrv / Pivov ponzu / Redkev
Postrvin kaviar / Polenta

Копченая форель / Пивной понзу / Редька / Икра форели / Полента

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

Копченый олень / Обезвоженная малина / Малиновый соус / Фуа-гра порошок
Домашний маринованный черный орех

Pavusova kremna juha 15 divjih zelišč z otočkom
Пастусный крем-суп 15 диких трав с островом

Hrustljava cvetača / Krema poletnega tartufa / Praženi lešniki in sezam
Хрустящая цветная капуста / Крем из летнего трюфеля / Жареный фундук и кунжут

Uležan slovenski rumpsteak / Pivova omaka
Štruklji pregrete smetane / Pire zelene solate / Lisičke
Выдержанный словенский ромштекс / Пивной соус
Штрукли томлёные сливки / Пюре из зеленого салата / Лисички

»Pivo in čokolada«

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

«Пиво и шоколад»

Сорбет с пивом и темным шоколадом / Пивной мусс с пассифлорой
Пивное пралине с мёдом / Пивная пена с диптериксом

4 hodi – hladna predjed, juha, glavna jed in sladica 35,00 €
4 перемены блюд: холодная закуска, суп, основное блюдо, десерт

5 hodov – hl. predjed, juha, t. predjed, glavna jed in sladica 44,00 €
5 перемен блюд: холодная закуска, суп, горячая закуска, основное блюдо, десерт

6 hodov – 2x hladna predjed, juha, topla predjed, glavna jed in sladica 50,00 €
6 перемен блюд: 2 холодные закуски, суп, горячая закуска, основное блюдо, десерт

*** degustacijske menije strežemo samo za celo omizje .

*** меню дегустации можно приготовить только за весь стол.

SEZONSKI PAVUS

СЕЗОННЫЕ БЛЮДА ПАВУС

Jadranska skuša in gamberi / Pinjenec / Luštrek / Kumare
Адриатическая скумбрия и гамбери (креветки) / Пиньенец (молочная сыворотка)
Любисток / Огурцы

Volovski karpачo / Japonski dresnik / Postrvin kaviar / Topinambur / Jurčkovо olje
Карпаччо из быка / Японская фаллопия / Икра форели / Топинамбур / Масло из
белых грибов

Pavusova kremna juha 15 divjih zelišč z otočkom
Пастусный крем-суп 15 диких трав с островом

Pire, konfit in tapioka čebule / Čips petih začimb / Hrustljiv rumenjak
Пюре, конфи и тапиока с луком / Чипсы из пяти специй / Хрустящий желток

File in tatar jadranskega brancina / Grahova krema in stročnice / Limonin pire
Филе и тартар из адриатического морского окуня / Гороховый крем и бобовые / Пюре
из лимона

Tortelini jelenovih ličnic / Divjačinski konzome odišavljen z lipo, brezo in bukviјo
Hruška / Pregreta smetana
Тортеллини из щёк оленя / Консоме из дичи с ароматом липы, березы и бука
Груша / томлёные сливки

Glazirana prepeličja prsa / Divji pastinak / Čemaževi cvetovi
Глазированные перепелиные грудки / Дикий пастернак / Цветки черемши

»Gozdiček«

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

«Рощица»

Лесные ягоды / Каштан / Буковый, еловый и липовый бисквит
Мороженое «лесной клевер» / Сухарики / Еловый «luflee»

5 hodov – hl. predjed, juha, t. predjed, glavna jed in sladica	44,00 €
5 перемен блюд: холодная закуска, суп, горячая закуска, основное блюдо, десерт	
6 hodov – 2x hladna predjed, juha, topla predjed, glavna jed in sladica	50,00 €
6 перемен блюд: 2 холодные закуски, суп, горячая закуска, основное блюдо, десерт	
vseh 8 hodov / вместе 8 перемен блюд	65,00 €

*** degustacijske menije strežemo samo za celo omizje .

*** меню дегустации можно приготовить только за весь стол.

HLADNI UVOD ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Dimljena postrv / Pivov ponzu / Redkev
Postrvin kaviar / Polenta

Копченая форель / Пивной понзу / Редька / Икра форели / Полента
10,80 €

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

Копченый олень / Обезвоженные малины / Малиновый соус / Фуа-гра порошок
Наш маринованный черный орех
12,00 €

Jadranska skuša in gamberi / Pinjenec / Luštrek / Kumare

Адриатическая скумбрия и гамбери (креветки) / Пиньенец (молочная сыворотка) /
Любисток / Огурцы
11,80 €

Volovski karpачo / Japonski dresnik / Postrvin kaviar / Topinambur / Jurčkovо olje

Карпаччо из быка / Японская фаллопия / Икра форели
Топинамбур / Масло из белых грибов
11,80 €

JUNE СУПЫ

Pavusova kremna juha 15 divjih zelišč z otočkom

Пастусный крем-суп 15 диких трав с островом
4,90 €

TOPLE PREDJEDI ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Hrustljava cvetača / Krema poletnega tartufa / Praženi lešniki in sezam
Хрустящая цветная капуста / Крем из летнего трюфеля / Жареный фундук и кунжут

9,90 €

Krema pečenega česna / Črni česen in sipino črnilo / Rezanci in prah sipe
Крем из запеченного чеснока / Черный чеснок и чернила каракатицы
Лапша и порошок каракатицы

9,90 €

Pire, konfit in tapioka čebule / Čips petih začimb / Hrustljav rumenjak
Пюре, конфи и тапиока с луком / Чипсы из пяти специй / Хрустящий желток

9,90 €

Tortelini jelenovih ličnic / Divjačinski konzome odišavljen z lipo, brezo in bukvijo
Hruška / Pregreta smetana
Тортеллини из щёк оленя / Консоме из дичи с ароматом липы, березы и бука
Груша / томлёные сливки

11,50 €

GLAVNE JEDI ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Uležan slovenski rumpsteak / Pivova omaka
Štruklji pregrete smetane / Pire zelene solate / Lisičke
Выдержанный словенский ромштекс / Пивной соус
Штрукли из томлёные сливки / Пюре из зеленого салата / Лисички

22,80 €

Glaziran odojek / Lahka zeliščna majoneza / Zelenjava
Глазированный поросёнок / Легкий травяной майонез / Овощи

21,80 €

Glazirana prepeličja prsa / Divji pastinak / Čemaževi cvetovi
Глазированные перепелиные грудки / Дикий пастернак / Цветки черемши

24,80 €

Poširana in popečena račja prsa / Pire sladkega krompirja / Češnje in pistacija/ Ajda
Обваренные и обжаренные утиные грудки / Пюре из сладкого картофеля
Черешня и фисташки / Гречка

22,80 €

File in tatar jadranskega brancina / Grahova krema in stročnice / Limonin pire
Филе и тартар из адриатического морского окуня
Гороховый крем и бобовые / Пюре из лимона

22,80 €

SOLATE САЛАТЫ

Solata sezonska	4,80 €	Velika / большая порция
Сезонный салат	3,30 €	Mala / малая порция

SLADKO RAZVAJANJE СЛАДКОЕ БАЛОВСТВО

»Gozdiček«

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

«Рощица»

Лесные ягоды / Каштан / Буковый, еловый и липовый бисквит
Мороженое «лесной клевер» / Сухарики / Еловый «luflee»

6,50 €

»Pivo in čokolada«

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

«Пиво и шоколад»

Сорбет с пивом и темным шоколадом / Пивной мусс с пассифлорой
Пивное пралине с мёдом / Пивная пена с диптериксом

6,50 €

Poširana rabarbara / Sladoled in biskvit bezga / Maline

Обваренный ревень / Мороженое и бисквит из бузины / Малина

6,50 €

Temen čokoladni narastek polnjen s pomarančo/ Sladoled kisle smetane
Шоколадное суфле с апельсиновой начинкой / Мороженое сметаны

7,50 €

Tris domačih sorbetov ali sladoledov

Трио шербетов или мороженого шеф-повара

5,50 €

ОРОМВА / ПРИМЕЧАНИЕ:

VEGANSKI MENIJI so na voljo le po predhodnem naročilu

ВЕГАНСКОЕ МЕНЮ возможно только если указано при бронировании

(4 hodi 4 перемены блюд)

*veganski возможно 44,00 €

(5 hodov 5 перемен блюд)

*veganski возможно 54,00 €

(5 перемен блюд)

OTROŠKI MENIJI / ДЕТСКОЕ МЕНЮ

10,00 €

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

Суп / Основное блюдо по договору с официантом – жареный цыпленок и картофель, различные макаронные изделия ...)