



SLOVENSKO / ITALIANO

PAVUS TRADICIJA

PAVUS TRADIZIONE

Pozdrav iz kuhinje
Saluti dalla cucina

Dimljena postrv / Pivov ponzu / Rdeča pesa / Postrvin kaviar / Polenta
Trotta affumicata / Ponzu alla birra / Barbabietola rossa / 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

Spomin na otroštvo Chefa
Štrukelj pregrete smetane v juhi
Ricordo dell'infanzia dello Chef
Struccoli di panna riscaldata in zuppa

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

Krškopoljski pujs / Koleraba, jabolka, fižol in slanina v kislem zelju / Tlačenka
Maiale autoctono / Cavolo navone, mele, fagioli e pancetta in crauti / Soppressata

Nežna cimetova krema / Karamelizirana in poširana jabolka
Karamelni sladoled / Drobljenec
Crema dolce alla cannella / Mele caramellate e cotte
Gelato al caramello / Semolino / Fiore di sale

Pralina
Pralina

4 hodi – hladna predjed, juha, glavna jed in sladica 4 portate: antipasto freddo, zuppa, portata principale e dessert	37,00 €
5 hodov – hl. predjed, juha, t. predjed, glavna jed in sladica 5 portate: antipasto freddo, zuppa, antipasto caldo, portata principale e dessert	46,00 €
6 hodov – 2x hladna predjed, juha, topla predjed, glavna jed in sladica 6 portate: 2 antipasti freddi, zuppa, antipasto caldo, portata principale e dessert	54,00 €
kombinacija 8 hodov / combinazione 8 portate	72,00 €

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

SEZONSKI PAVUS

PAVUS DI STAGIONE

Pozdrav iz kuhinje
Saluti dalla cucina

Telečji tatar / Balzamični teriyaki / Hrenova krema / Kvas / Kisla Polenta / Gobe
Tartare di vitello / Salsa teriyaki al balsamico / Crema di rafano / Lievito
Polenta acida / Funghi

Krema pečene kure / Gamberi / Zelenjava
Crema di gallina arrosto / Gamberi / Verdure

Spomin na otroštvo Chefa
Štrukelj pregrete smetane v juhi
Ricordo dell'infanzia dello Chef
Struccoli di panna riscaldata in zuppa

Jeseter / Ješprenova rižota / Sabajon pena
Storione / Risotto di orzo perlato / Mousse di zabaione

Tortelini klobase kožarice / Kisla repa z misom / Gorčica
Tortellini alla salsiccia / Rapa acida con miso / Senape

File trilje / Krema pečenega česna / Pire črnega česna / Čičerika / Lignji
Filetto di triglia / Crema di aglio arrostito / Purea di aglio nero / Ceci / Calamari

Prepeličja prsa / Jerebika / Kostanjevi ravioli
Petto di quaglia / Sorbo / Ravioli di castagne

»Gozdiček«

Jurčkov sladoled / Črni ribez / Olje brinovih vejic / Smrekov drobljenec

»Boschetto«

Gelato ai funghi porcini / Ribes nero / Olio di ginepro / Semolino di abete rosso

Pralina
Pralina

4 hodi – hladna predjed, juha, glavna jed in sladica 4 portate: antipasto freddo, zuppa, portata principale e dessert	37,00 €
5 hodov – hl. predjed, juha, t. predjed, glavna jed in sladica 5 portate: antipasto freddo, zuppa, antipasto caldo, portata principale e dessert	46,00 €
6 hodov – 2x hladna predjed, juha, topla predjed, glavna jed in sladica 6 portate: 2 antipasti freddi, zuppa, antipasto caldo, portata principale e dessert	54,00 €
kombinacija 8 hodov / combinazione 8 portate	72,00 €

*** 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 / Rdeča pesa / Postrvin kaviar / Polenta
Trotta affumicata / Ponzu alla birra / Barbabietola rossa / Caviale di trota / Polenta
11,50 €

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
12,80 €

Telečji tatar / Balzamični teriyaki / Hrenova krema / Kvas / Kislá Polenta / Gobe
Tartare di vitello / Salsa teriyaki al balsamico / Crema di rafano / Lievito
Polenta acida / Funghi
12,80 €

Krema pečene kure / Gamberi / Zelenjava
Crema di gallina arrosto / Gamberi / Verdure
11,80 €

JUHE

Zuppe

Spomin na otroštvo Chefa
Štrukelj pregrete smetane v juhi
Ricordo dell'infanzia dello Chef
Struccoli di panna riscaldata in zuppa
5,50 €

TOPLE PREDJEDI

Antipasti caldi

Hrustljava cvetača / Krema tartufa / Praženi lešniki in sezam
Cavolfiore croccante / Crema di tartufo / Nocciole tostate e sesamo
10,90 €

Jeseter / Ješprenova rižota / Sabajon pena
Storione / Risotto di orzo perlato / Mousse di zabaione
11,90 €

Prepeličja prsa / Jerebika / Kostanjevi ravioli
Petto di quaglia / Sorbo / Ravioli di castagne
12,80 €

Tortelini klobase kožarice / Kislá repa z misom / Gorčica
Tortellini alla salsiccia / Rapa acida con miso / Senape
10,90 €

GLAVNE JEDI

Portate principali

Krškopoljski pujs / Koleraba, jabolka, fižol in slanina v kislem zelju / Tlačénka
Maiale autoctono / Cavolo navone, mele, fagioli e pancetta in crauti / Soppresata
21,80 €

Račja prsa / Topinambur / Slive / Smreka / Ajdove kokice
Polpa di granchio / Topinambur / Prugne / Abete rosso / Popcorn di grano saraceno
23,80 €

Uležan slovenski rumpsteak / Pivova omaka
Krema in konfit čebule / Pečen pastinak / Divji pastinak
Culaccio sloveno frollato / Salsa alla birra
Crema e cipolle confit / Pastinaca arrosto / Pastinaca selvatica
23,80 €

File trilje / Krema pečenega česna / Pire črnega česna / Čičerika / Lignji
Filetto di triglia / Crema di aglio arrostito / Pura di aglio nero / Ceci / Calamari
21,80 €

SOLATE Insalate

Solata sezonska
Insalata mista di stagione

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

SLADKO RAZVAJANJE Dolce indulgenza

»Gozdiček«

Jurčkov sladoled / Črni ribez / Olje brinovih vejic / Smrekov drobljenec

»Boschetto«

Gelato ai funghi porcini / Ribes nero / Olio di ginepro / Semolino di abete rosso

6,50 €

Čokolada / Krispi / Sorbet maline

Tavoletta di cioccolato / Ciambelle / Sorbetto al lampone

6,50 €

Nežna cimetova krema / Karamelizirana in poširana jabolka

Karamelni sladoled / Drobljenec / Solni cvet

Crema dolce alla cannella / Mele caramellate e cotte

Gelato al caramello / Semolino / Fiore di sale

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

46,00 €

(5 hodi – 5 portate) *veganski / vegano

56,00 €

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 ..)