



GRAD TABOR LAŠKO

SLOVENSKO / РУССКИЙ

PAVUS TRADICIJA ТРАДИЦИЯ ПАВУС

Pozdrav iz kuhinje
Закуска

Dimljena postrv / Pivov ponzu / Rdeča pesa
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

Spomin na otroštvo Chefa
Štrukelj pregrete smetane v juhi
Память о детстве шеф-повара
«Штрукель» с перегретыми сливками в супе

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

Krškopoljski pujs / Koleraba, jabolka, fižol in slanina v kislem zelju / Tlačenka
«Кршкопольский» поросенок / Кольраби, яблоки, фасоль и бекон в кислой капусте
Холодец

Nežna cimetova krema / Karamelizirana in poširana jabolka
Karamelni sladoled / Drobljenec
Нежный крем с корицей / Карамелизованные яблоки
Карамельное мороженое / Крошки / Сольный цветок

Pralina
Пралине

4 hodi – hladna predjed, juha, glavna jed in sladica 4 перемены блюд: холодная закуска, суп, основное блюдо, десерт	37,00 €
5 hodov – hl. predjed, juha, t. predjed, glavna jed in sladica 5 перемен блюд: холодная закуска, суп, горячая закуска, основное блюдо, десерт	46,00 €
6 hodov – 2x hladna predjed, juha, topla predjed, glavna jed in sladica 6 перемен блюд: 2 холодные закуски, суп, горячая закуска, основное блюдо, десерт	54,00 €
kombinacija 8 hodov / вместе 8 перемен блюд	72,00 €

*** degustacijske menije strežemo samo za celo omizje .
*** *** меню дегустации можно приготовить только за весь стол.

SEZONSKI PAVUS

СЕЗОННЫЕ БЛЮДА ПАВУС

Pozdrav iz kuhinje
Закуска

Telečji tatar / Balzamični teriyaki / Hrenova krema / Kvas / Kisla Polenta / Gobe
Тартар из телятины / Бальзамовый терияки / Хреновый соус / Дрожжи
Кислая полента / Грибы

Krema pečene kure / Gamberi / Zelenjava
Запеченный куриный крем / Креветки / Овощи

Spomin na otroštvo Chefa
Štrukelj pregrete smetane v juhi
Память о детстве шеф-повара
«Штрукель» с перегретыми сливками в супе

Jeseter / Ješprenova rižota / Sabajon pena
Осетр / Ризотто из перловки / Пена Сабайон

Tortelini klobase kožarice / Kisla repa z misom / Gorčica
Тортеллини, наполненный колбасой / Кислая репа с мисо / Горчица

File trilje / Krema pečenega česna / Pire črnega česna / Čičerika / Lignji
Филе кефали / Запеченный чесночный крем / Черное чесночное пюре / Нут / Кальмар

Prepeličja prsa / Jerebika / Kostanjevi ravioli
Перепелиная грудинка / Рябина / Каштановые ravioli

»Gozdiček«
Jurčkov sladoled / Črni ribez / Olje brinovih vejic / Smrekov drobljenec
«Рошица»
Грибное мороженое / Черная смородина / Масло можжевельника / Крошки ели

Pralina
Пралине

4 hodi – hladna predjed, juha, glavna jed in sladica	37,00 €
4 перемены блюд: холодная закуска, суп, основное блюдо, десерт	
5 hodov – hl. predjed, juha, t. predjed, glavna jed in sladica	46,00 €
5 перемен блюд: холодная закуска, суп, горячая закуска, основное блюдо, десерт	
6 hodov – 2x hladna predjed, juha, topla predjed, glavna jed in sladica	54,00 €
6 перемен блюд: 2 холодные закуски, суп, горячая закуска, основное блюдо, десерт	
kombinacija 8 hodov / вместе 8 перемен блюд	72,00 €

*** degustacijske menije strežemo samo za celo omizje.
*** меню дегустации можно приготовить только за весь стол.

HLADNI UVOD ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Dimljena postrv / Pivov ponzu / Rdeča pesa
Postrvin kaviar / Polenta
Копченая форель / Пивной понзу / Редька / Икра форели / Полента
11,50 €

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
12,80 €

Telečji tatar / Balzamični teriyaki / Hrenova krema / Kvas / Kisla Polenta / Gobe
Тартар из телятины / Бальзамовый терияки / Хреновый соус / Дрожжи
Кислая полента / Грибы
12,80 €

Krema pečene kure / Gamberi / Zelenjava
Запеченный куриный крем / Креветки / Овощи
11,80 €

JUNE СУПЫ

Spomin na otroštvo Chefa
Štrukelj pregrete smetane v juhi
Память о детстве шеф-повара
«Штрукель» с перегретыми сливками в супе
5,50 €

TOPLE PREDJEDI ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Hrustljava cvetača / Krema tartufa / Praženi lešniki in sezam
Хрустящая цветная капуста / Крем из трюфеля / Жареный фундук и кунжут
10,90 €

Jeseter / Ješprenova rižota / Sabajon pena
Осетр / Ризотто из перловки / Пена Сабайон
11,90 €

Prepeličja prsa / Jerebika / Kostanjevi ravioli
Перепелиная грудинка / Рябина / Каштановые ravioli
12,80 €

Tortelini klobase kožarice / Kislá repa z misom / Gorčica
Тортеллини, наполненный колбасой / Кислая репа с мисо / Горчица
10,90 €

GLAVNE JEDI ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Krškopoljski pujs / Koleraba, jabolka, fižol in slanina v kislem zelju / Tlačénka
»Кршкопольский« поросенок / Кольраби, яблоки, фасоль и бекон в кислой капусте
Холодец
21,80 €

Račja prsa / Topinambur / Slive / Smreka / Ajdove kokice
Утиная грудка / Топинамбур / Сливы / Ель / Гречневый попкорн
23,80 €

Uležan slovenski rumpsteak / Pivova omaka
Krema in konfit čebule / Pečen pastinak / Divji pastinak
Выдержанный словенский ромштекс / Пивной соус
Лук конфи и крем / Печеный пастернак / Дикий пастернак
23,80 €

File trilje / Krema pečenega česna / Pire črnega česna / Čičerika / Lignji
Филе кефали / Запеченный чесночный крем / Черное чесночное пюре
Нут / Кальмар
21,80 €

SOLATE САЛАТЫ

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

SLADKO RAZVAJANJE СЛАДКОЕ БАЛОВСТВО

»Gozdiček«

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

«Рощица»

Грибное мороженое / Черная смородина / Масло можжевельника / Крошки ели

6,50 €

Čokolada / Krispi / Sorbet maline

Шоколад / Криспи / Малиновый сорбет

6,50 €

Nežna cimetova krema / Karamelizirana in poširana jabolka

Karamelni sladoled / Drobljenec / Solni cvet

Нежный крем с корицей / Карамелизованные яблоки

Карамельное мороженое / Крошки / Сольный цветок

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 €

OPOMBA / 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 46,00 €

(5 hodov 5 перемен блюд)

*veganski возможно 56,00 €

(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 ...)