



SLOVENSKO / ITALIANO

PAVUS DEGUSTACIJA

PAVUS MENU DEGUSTAZIONE

Pozdrav iz kuhinje
Saluti dalla cucina

3 variacije postrvi / Pivo / Magnolija
Tre variazioni di trota / Birra / Magnolia

Jagnječji karpačo, priželjc in konzome / Koromač / Limonino olje
Carpaccio di agnello, timo e consommè / Finocchio / Olio di limone

Pavusova sezonska juha
Zuppa di stagione Pavus

4 variacije zelene / Omaka pečene kure / Tartufi
4 varianti di sedano / Salsa di gallina al forno / Tartufi

Črna ričota, sabajon in polenta / Sipini rezanci
Risotto di orzo perlato nero, zabaione nero e polenta nero / Pappardelle di seppia

Rakov bisque / Tortelini z jadranskimi gamberi / Crème fraîche
Bisque di gamberi / Tortellini con gamberi del Mar Adriatico / Crème fraîche

Jadranski brancin / Beurre blanc dagnje / Leča in blitva
Branzino dell'Adriatico / Cozze su salsa al burro bianco / Lenticchie e bietola

File srne s smreko / Vložene češnje / Variacije topinamburja
Filetto di cervo con abete rosso / Ciliegie sottaceto / Variazioni di topinambur

Jurčki / Črni ribez / Smreka / Brinove vejice / Zajčja detelja
Espuma con funghi porcini / Salsa di Ribes nero / Abete rosso
Ramoscelli di ginepro / Gelato di acetosella

Pralina
Pralina

4 hodi – hladna predjed, juha, glavna jed in sladica 4 portate: antipasto freddo, zuppa, portata principale e dessert	39,00 €
5 hodov – hl. predjed, juha, t. predjed, glavna jed in sladica 5 portate: antipasto freddo, zuppa, antipasto caldo, portata principale e dessert	48,00 €
6 hodov – 2x hladna predjed, juha, topla predjed, glavna jed in sladica 6 portate: 2 antipasti freddi, zuppa, antipasto caldo, portata principale e dessert	56,00 €
8 hodov / 8 portate	74,00 €
10 hodov / 10 portate	92,00 €

*** degustacijske menije strežemo samo za celo omizje (velja za najmanj 2 osebi).
*** i menu degustazione vengono preparati solo per l'intero tavolo (2 presone minimo).

HLADNI UVOD

Antipasti freddi

3 variacije postrvi / Pivo / Magnolija
Tre variazioni di trota / Birra / Magnolia

1, 4, 7
12,80€

Mariniran losos / Pomarančna krema / Redkev / Bezeg
Salmone marinato / Crema d'arancia / Ravanelli / Sambuco

4, 7
12,80€

Jagnječji karpачo, priželjc in konzome / Koromač / Limonino olje
Carpaccio di agnello, timo e consommè / Finocchio / Olio di limone

9
12,80€

Telečji tatar / Jastogov žele / Divji pastinak
Tartara di vitello / Gelatina d'aragosta / Pastinaca selvatica

2, 4, 7, 9, 14
13,50€

JUHE

Zuppe

Pavusova sezonska juha
Zuppa di stagione Pavus

5,80€

TOPLE PREDJEDI

Antipasti caldi

4 variacije zelene / Omaka pečene kure / Tartufi
4 varianti di sedano / Salsa di gallina al forno / Tartufi
1, 6, 7, 9
11,90€

Črna ričota, sabajon in polenta / Sipini rezanci
Risotto di orzo perlato nero, zabaione nero e polenta nero / Pappardelle di seppia
1, 2, 3, 4, 7, 9, 14
12,80€

Rakov bisque / Tortellini z jadranskimi gamberi / Crème fraîche
Bisque di gamberi / Tortellini con gamberi del Mar Adriatico / Crème fraîche
1, 2, 3, 4, 7, 9, 14
12,80 €

GLAVNE JEDI

Portate principali

Hrbet in konfit Krškopoljskega pujsa
Malancani z misom / Kimči pečene paprike
Schiena e confit di maiale locale di Krško Polje
Melanzane con salsa di miso / Kimchi di peperoni al forno
1, 3, 6, 7
21,80€

Junečji ramstek in ragu telečjega repa s temnim pivom
Pastinakove variacije / Ožgana koleraba
Bistecca di girello e ragu di coda di vitello con birra scura
Variazioni di pastinaca / Cavolo navone abbrustolito
1, 7, 9
23,80€

File srne s smreko / Vložene češnje / Variacije topinamburja
Filetto di cervo con abete rosso / Ciliegie sottaceto / Variazioni di topinambur
1, 3, 7, 9
25,80€

Jadranski brancin / Maslene dagnje / Leča in blitva
Branzino dell'Adriatico / Cozze su salsa al burro bianco / Lenticchie e bietola
4, 7, 14
23,80 €

SLADKO RAZVAJANJE

Dolce indulgenza

Jurčki / Črni ribez / Smreka
Brinove vejice / Zajčja detelja

Espuma con funghi porcini / Salsa di Ribes nero / Abete rosso
Ramoscelli di ginepro / Gelato di acetosella

1, 3, 7, 8
6,50€

Vložene češnje / Bezgov sladoled / Tonka drobljenec / Višnjeva pena
Ciliegie sottaceto / Gelato al sambuco / Semola di fave di tonka / Spuma di amarene

1, 3, 7, 8
6,50€

Čokolada / Krispi / Sorbet maline
Cioccolato / Ciambelle / Sorbetto al lampone

1, 7, 8
6,50€

Malina / Rabarbara / Rdeča pesa
Lampone / Rabarbaro / Rapa rossa

1, 3, 7, 8
6,50€

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 ..)

ALERGENI: Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti : 1 Žito ki vsebuje gluten, 2 Raki, 3 Jajca, 4 Ribe, 5 Arašidi (kikiriki), 6 Zrnje soje, 7 Mleko / mlečni proizvod z laktozo, 8 Oreški, 9 Zelena, 10 Gorčično seme, 11 Sezamovo seme, 12 Žveplov dioksid in sulfiti, 13 Volčji bob, 14 Mehkužci

ALLERGENI: 1 Glutine, 2 Crostacei e derivati, 3 Uova, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte, 8 Frutta a guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Sesamo, 12 Anidride solforosa e solfiti, 13 Lupino, 14 Molluschi