



GRAD TABOR LAŠKO

SLOVENSKO / РУССКИЙ

PAVUS DEGUSTACIJA

ПАВУС ДЕГУСТАЦИЯ

Pozdrav iz kuhinje

Закуска

3 variacije postrvi / Pivo / Magnolija
3 variations of trout / Beer / Magnolia

Jagnječji karpačo, priželjč in konzome / Koromač / Limonino olje
Lamb carpaccio, sweetbreads and consomme / Fennel / Lemon oil

Pavusova sezonska kremna juha
Павус суп-пюре сезонных овощей

4 variacije zelene / Omaka pečene kure / Tartufi
4 variations of celery / Sauce of baked hen / Truffles

Črna ričota, sabajon in polenta / Sipini rezanci
Black barley risotto, sabayon and polenta / Squid noodles

Rakov bisque / Tortelini z jadranskimi gamberi / Crème fraîche
Shrimps bisque / Tortellini filled with Adriatic gamberi / Crème fraiche

Jadranski brancin / Beurre blanc dagnje / Leča in blitva
Adriatic Sea bass / Beurre blanc with mussels / Lentils and Swiss chard

File srne s smreko / Vložene češnje / Variacije topinamburja
Roe deer fillet with spruce / Pickled cherries / Jerusalem artichokes variations

Jurčki / Črni ribez / Smreka / Brinove vejice / Zajčja detelja
Cep mushrooms / Black currant / Spruce
Juniper branches / Wood sorrel

Pralina
Пралине

4 hodi – hladna predjed, juha, glavna jed in sladica 4 перемены блюд: холодная закуска, суп, основное блюдо, десерт	39,00 €
5 hodov – hl. predjed, juha, t. predjed, glavna jed in sladica 5 перемен блюд: холодная закуска, суп, горячая закуска, основное блюдо, десерт	48,00 €
6 hodov – 2x hladna predjed, juha, topla predjed, glavna jed in sladica 6 перемен блюд: 2 холодные закуски, суп, горячая закуска, основное блюдо, десерт	56,00 €
8 hodov / 8 перемен блюд	74,00 €
10 hodov / 10 перемен блюд	92,00 €

*** degustacijske menije strežemo samo za celo omizje.

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

HLADNI UVOD ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

3 variacije postrvi / Pivo / Magnolija
3 варианта форели / Пиво / Магнолия
1, 4, 7
12,80€

Mariniran losos / Pomarančna krema / Redkev / Bezeg
Маринованный лосось / Апельсиновый крем / Редька / Бузина
4, 7
12,80€

Jagnječji karpačo, priželjč in konzome / Koromač / Limonino olje
Карпаччо из баранины, тимус и консоме / Фенхель / Лимонное масло
9
12,80€

Telečji tatar / Jastogov žele / Divji pastinak
Тартар из телятины / Омаровое желе / Дикий пастернак
2, 4, 7, 9, 14
13,50€

JUNE СУПЫ

Pavusova sezonska kremna juha
Павус суп-пюре сезонных овощей
5,80€

TOPLE PREDJEDI

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

4 variacije zelene / Omaka pečene kure / Tartufi

4 варианта сельдерея / Соус из запеченной курицы / Трюфели

1, 6, 7, 9

11,90€

Črna ričota, sabajon in polenta / Sipini rezanci

Ризотто из черного ячменя, сабайон и полента / Лапша с кальмарами

1, 2, 3, 4, 7, 9, 14

12,80€

Rakov bisque / Tortelini z jadranskimi gamberi / Crème fraîche

Биску из крабов / Тортеллини с адриатическими креветками / Крем-фреш

1, 2, 3, 4, 7, 9, 14

12,80 €

GLAVNE JEDI

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Hrbet in konfit Krškopoljskega pujsa

Malancani z misom / Kimči pečene paprike

Свиная корейка конфи «Кршкопольский пуйс»

Баклажаны с мисо / Запеченный перец кимчи

1, 3, 6, 7

21,80€

Junečji ramstek in ragu telečjega repa s temnim pivom

Pastinakove variacije / Ožgana koleraba

Говяжий ромштекс и рагу из телячьего хвоста с темным пивом

Вариации пастернака / Сожженная кольраби

1, 7, 9

23,80€

File srne s smreko / Vložene češnje / Variacije topinamburja

Филе косули с елью / Маринованная вишня / Вариации топинамбура

1, 3, 7, 9

25,80€

Jadranski brancin / Maslene dagnje / Leča in blitva

Морской окунь Адриатического моря / Бер-блан с мидиями / Чечевица и мангольд

4, 7, 14

23,80 €

SLADKO RAZVAJANJE СЛАДКОЕ БАЛОВСТВО

»Gozdiček«

Jurčki / Črni ribez / Smreka
Brinove vejice / Zajčja detelja

«Рощица»

Белые грибы / Черная смородина / Ель
Ветви можжевельника / Лесной щавель

6,50 €

Vložene češnje / Bezgov sladoled / Tonka drobljenec / Višnjeva pena
Маринованные вишни / Мороженое из бузины / Крошка из бобов тонка

Пена из вишни

1, 3, 7, 8

6,50€

Čokolada / Krispi / Sorbet maline
Шоколад / Криспи / Малиновый сорбет

1, 7, 8

6,50 €

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)

46,00 €

(5 hodov 5 перемен блюд)

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 ...)

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