

PRI *Florjanu*



PRI *Florjanu*

JEDILNI LIST

MENU



Predlog za food pairing



HLADNE PREDJEDI • COLD APPETIZERS •



KALTE VORSPEISEN

- Jagenjčkov & goveji carpaccio 9,00
(rdeča pesa, kislá smetana, mleti rožmarin, pumpernickel)
Lamb & beef carpaccio
(beetroot, sour cream, minced rosemary, pumpernickel)
Lamm & Rind Carpaccio
(Rote Bete, Saure Sahne, gehackter Rosmarin, Pumpernickel)
 Charpentier brut
- Tartar Tonno 8,50
(krema avokada, korenčkov brunoise, poširan rumenjâk, zelišča)
Tartar Tonno
(avocado cream, carrot brunoise, poached yolk, herbs)
Tartar Toono
(Avokadocreme, Karotten brunoise, pochiertes Eigelb, Kräuter)
 Kaspar Gaube
- Florjanova deska 9,50
(Goveji jezik, Jožekove suhe mesnine, siri domačije Podpečan, vložene)
Florjan`s wooden board
(beef tongue, regional dried meat, Podpečan homestead cheese, pickled vegetables)
Florjans Brett
(Rinderzunge, Jožeks Trockenfleisch, Käse von Podpečan Heimstätte eingelektes Gemüse)
 Laški rizling Frešer

JUHE • SOUPS • SUPPEN

Hišna juha 1 (Goveja župa s Štajerskim sušijem) <i>House soup 1 (Beef soup with "Styrian sushi")</i> <i>Haus Suppe 1 (Rindersuppe mit "Steirischen Sushi")</i>	3,50
Hišna juha 2 (Gobova župa z ajdovo kašo) <i>House soup 2 (Mushroom soup with buckwheat)</i> <i>Haus Suppe 2 (Pilzsuppe mit Buchweizen)</i>	3,50
Dnevna juha Daily soup Tagessuppe	3,00


TOPLE PREDJEDI • WARM APPETIZER • WARME VORSPEISEN

Ješprenova rižota z žafranom (svinjski želodčki, koleraba, žafran, slanina, sušen paradajz, sir, kruh) Barley risotto with saffron (pork stomach, kohlrabi, saffron, bacon, dried tomato, cheese, bread) Graupen-Risotto mit Safran (Schweinemägen, Steckrübe, Safran, Speck, getrocknete Tomaten, Käse, Brot)  Veliko belo MOVIA	13,00
Ajdova rižota (ajdova kaša, korenje, zelena, por, mlad kozji sir, gobice) Buckwheat risotto (buckwheat porridge, carrots, celery, leeks, young goat cheese, mushrooms) Buchweizen-Risotto (Buchweizen-Brei, Karotten, Sellerie, Lauch, junger Zeigenkäse, Pilze)  Sivi pinot Verus	9,90

Gnudi
(žajbelj, maslo, brstični ohrovt, limonina lupina) 9,90

Gnudi
(sage, butter, Brussels sprouts, lemon peel)

Gnudis
(Salbei, Butter, Rosenkohl, Zitronenceste)

 Chardonnay Vajgen

Ribji ravioli
(ribji ragu, mlada špinača, škampi, črn oreh, tartufovo olje) 12,00

Fish ravioli
(fish stew, baby spinach, shrimps, black walnuts, truffle oil)

Fisch-Ravioli
(Fischeintopf, Baby-Spinat, Garnelen, schwarze Walnuss, Trüffelöl)

 Malvazija Santomas

GLAVNE MESNE JEDI • MAIN COURSE • HAUPTSPEISEN

- Jagnje 26,00
(Jagenjčkov hrbet, pehtranov štrukelj, brokoli drobtine, pomarančna lupina, telečji jus)
Lamb
(Lamb back, tarragon pie, broccoli breadcrumbs, orange peel, veal jus)
Lamm
(Lammrücken, Estragonfrischkäsestrudel, Brokolibrösel, Orangenschale, Kalbsjus)
🍷 Doppler Efekt, Chateau Le pey
- Pujs 16,00
(Hrustljavi prašiček, pečena koleraba, naribana repa z bučnimi semeni)
Pork
(Crunchy pork, baked kohlrabi, grated turnips with pumpkin seeds)
Ferkel
(Knuspriges Ferkel, gebackene Steckerübe, geriebene Rüben mit Kürbiskernen)
🍷 Renski rizling Valdhuber
- Jožekov biftek 25,00
(Krompirjev štrukelj, pečen korenček, marinirano belo zelje, Jus, ras al hanout)
Jožek's Beefsteak
(Potato pie, baked carrots, marinated white cabbage, Jus, ras al hanout)
Jožeks Beffsteak
(Kartoffelstrudel, gebackene Karotten, marinierter Weißkohl, Jus, ras al Hanout)
🍷 Cabernet sauvignon Mondavi, Stara brajda Ščurek
- Pišek 14,00
(piščančja prsa, pečena bela polenta, koruzna krema, piščančji jus, oves, zelišča)
Chicken
(chicken breast, grilled white polenta, corn cream, chicken jus, oats, herbs)
Hähnchen
(Hähnchenbrust, gebratene Polenta, Maiscreme, Hähnchenjus, Hafer, Kräuter)

RIBE • FISH • FISCH

Steak Tonno 25,00
(Tuna, ocvrt sladki krompirček, ocvrt ingver, omaka bernaïse, gorčična omaka, dimljena paprika)

Steak Tonno
(Tuna, fried sweet potatoes, fried ginger, bernaïse sauce, mustard sauce, smoked pepper)

Thunfishsteak
(Thunfisch, gebratene Süßkartoffel, gebratener Ingwer, Bernaïse Soße, Senf-Sauce, geräucherte Paprika)

 Veliko belo Movia

RIBA NA SUHEM 16,00
(File postrvi, beurre blanc, postrvji kaviar, ledenka, šampinjoni, pekan oreščki)

Trout
(Fillet of trout, beurre blanc, trout caviar, iceberg lettuce, mushrooms, pecan nuts)

Forelle
(Forellenfilet, Beure Blanc, Forellenkaviar, Eissalat, Champignons, Pecannüsse)

SMUČ-AR 16,00
(file smuča, bob, peteršiljevo maslo, pečeno zelje, krema rdeče paprike)

Perch
(Perch fillet, broad beans, parsley butter, fried cabbage, red pepper cream)

Zander
(Zanderfile, Saubohnen, Petersilienbutter, gebratener Weisskraut,

Paprikacreme)

 Rebula Ščurek

SLADICE • DESSERTS • DESSERTS

Čokoladni fondant & bela čokolada Chocolate fondant & white chocolate Schokoladenfondant & weisse Schokolade	5,00
Creme brulee z limeto & pomarančo Creme brulee with lime & orange Creme brulee mit Limete & Orange	4,50
Ganache & bela čokolada & sadje Ganache & white chocolate & fruit Ganache & weiße Schokolade & Früchte	4,50
Mascarpone, Florjanov chutney, crumble Mascarpone, Florjan's chutney, crumble Mascarpone, Florians Chutney, Crumbles	4,50
Dnevno sveže torte LUŠTA s sladoledom Daily fresh cakes LUŠTA with ice cream Täglich frische Kuchen LUŠTA mit Eis	3,70

IGRA CHEFA IN SOMMELIERJA • CHEF & SOMMELIER GAME • KOCH UND SOMMELIER SPIEL

1. IGRA OKUSOV 25,00 EUR

Amuse bouche
•
Hladna predjed/cold appetizer/ kalte
Vorspeise
Pišek-chicken- Hähnchen
/ Pujs-pork-Ferkel / Smučar-perch-
Zander /
Riba na suhem/trout/ Forelle
•
Sladica/dessert

2. IGRA OKUSOV 35,00 EUR

Amuse bouche
•
Hladna predjed/cold appetizer/ kalte
Vorspeise
Topla predjed/warm appetizer/ warme
Vorspeise
•
Pišek-chicken- Hähnchen/ Pujs-pork-
Ferkel / Jagnje-lamb-Lamm/
Smuča-perch-Zander / Riba na suhem-
trout- Forelle
•
Sladica/dessert

3. IGRA OKUSOV 45,00 EUR

Amuse bouche
•
Hladna predjed/cold appetizer/ kalte
Vorspeisen
•
Juha/soup/Suppe
•
Topla predjed/warm appetizer/ warme
Vorspeise
•
Meso ali Riba po izboru/main course or
Fish/ Hauptspeise oder Fisch
•
Sladica/dessert

4. CHEFOVA KUHLA 60,00 EUR 7 hodni degustacijski meni a la Chef

Amuse bouche
•
Hladna predjed 1/cold appetizer 1/
kalte Vorspeise 1
•
Hladna predjed 2/cold appetizer 2/
kalte Vorspeise 2
•
Juha/soup/Suppe
•
Topla predjed 1/warm appetizer 1/
warme Vorspeise
•
Topla predjed 2/warm appetizer 2 /
warme Vorspeise
•
Meso ali Riba po izboru/main course
or Fish/ Hauptspeise oder Fisch
•
Sladica/dessert



TESTENINE / RIŽOTE • PASTA / RISOTTO

polovička kot topla predjed / half portion as warm appetizer / halbe
Portion als warme Vorspeise

Tagliatelle »MARE MONTI« 9,50/8,00

(gamberi, jurčki, češnjevci, meta)

Tagliatelle "MARE MONTI"

(shrimps, porcini, cherry tomatoes and mint)

Tagliatelle "MARE MONTI"

(Garnelen, Steinpilze, Kirschtomaten, Minze)

 Kaspar Gaube, Rose Doppler

Bavete

(Bavete z vongolami, zeleno in koprom na belo)

10,50/8,50

Bavets

(Bavets with clams, celery and dill on white sauce)

Bavete

(Bavete mit Muscheln, Sellerie und Dill auf weißer Sauce)

Fuži

8,50/7,00

(Fuži s piščancem, limonino travo, kaprami in domačo budjolo)

Fusi

(Fusi with chicken, lemon grass, capers and home-made "budjola" (dried pork neck)

Fuzi

(Fuzi mit Huhn, Zitronengras, Kapern und hausgemachte "budjola")

 Pouilly Fuisse

Klavdijini njoki

13,00/10,00

(Klavdijini njoki z divjačino, zeleno, korenjem in rdečo čebulo)

Klavdija's gnocchi

(Klavdija's gnocchi with game meat, celery, carrots and red onions)

Klavdijini Gnocchi

(Klavdijini Gnocchi mit Wild, Sellerie, Karotten und rote Zwiebeln)

Spaghetti v vrtu 7,50/6,00

(pečen česen, rdeča čebula, olive, sušen paradižnik, kapri)

Garden spaghetti

(baked garlic, red onions, olives, dried tomatoes, capers)

Spaghetti im Garten

(Gerösteter Knoblauch, rote Zwiebeln, Oliven, getrocknete Tomaten, Kapern)

Rižota s pišekom 11,00/9,00

(Rižota s pišekom, rabarbaro, okisanimi jagodami ter Briem)

Risotto with chicken

(Risotto with chicken, rhubarb, sour strawberries and Brie cheese)

Risotto mit Huhn

(Risotto mit Huhn, Rhabarber, gesäuerten Erdbeeren und Brie Käse)

 Sivi pinot Verus

Gnudi 9,90/8,50


(žajbelj, maslo, brstični ohrovt, limonina lupina)

Gnudi

(sage, butter, Brussels sprouts, lemon peel)

Gnudi

(Salbei, Butter, Rosenkohl, Zitronenschale)

 Chardonnay Vajgen

Ribji ravioli 12,00/10,00


(ribji ragu, mlada špinača, škampi, črn oreh, tartufovo olje)

Fish ravioli

(fish stew, baby spinach, shrimp, black walnut, truffle oil)

Fisch-Ravioli

(Fischeintopf, Baby-Spinat, Garnelen, schwarze Walnuss, Trüffelöl)

 Malvazija Santomas