

PRI *Florjanu*



JEDILNI LIST  
MENU



Predlog za food pairing

## HLADNE PREDJEDI • COLD STARTERS • KALTE VORSPEISEN

Jagenjčkov & goveji carpaccio (rdeča pesa, kislá smetana, mleti rožmarin, pumpernickel) Lamb & beef carpaccio (red pepper, sour cream, rosemary, pumpernickel) Lamm-Rind Carpaccio 🍷 Charpentier brut	9,00
Tatar Tonno (krema avokada, korenčkov brunoise, poširan rumenjâk, zelišča) Tartar Tonno (avocado cream, carrot brunoise, poached yolk, savoury) Thunfischtartar (Avokado, Karotte, Eigelb, Kräuter) 🍷 Kaspar Gaube	8,50
Florjanova deska (Goveji jezik, Jožekove suhe mesnine, siri domačije Podpečan, vložénine) Florjan s wooden board (beef tongue, regional cold cuts, cheese by Podpečan cottage, pickled vegetables) Florjan Brett (Rindzungem Sepp's getrocknete Fleischprodukte) 🍷 Laški rizling Frešer	9,50

## JUHE • SOUPS • SUPPEN

Hišna juha 1 (Goveja župa s Štajerskim sušijem) <i>House soup 1 (Beef soup with "Steyer sushi")</i> <i>Haussuppe 1 (Rindsuppe mit Steirischem Sushi)</i>	3,50
Hišna juha 2 (Gobova župa z ajdovo kašo) <i>House soup 2 (Mushroom soup with buckwheat)</i> <i>Haussuppe 2 (Pilzsuppe mit Buchweizen)</i>	3,50
Dnevna juha Soup De jour Tagessuppe	3,00

## TOPLE PREDJEDI • WARM STARTERS • WARME VORSPEISEN

Ješprenova ričota 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 (Buchweizen, Wurzelgemüse, Poree, junger Ziegenkäse, Pilze) 🍷 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) Ajdova rižota (ajdova kaša, korenje, zelena, por, mlad kozji sir, gobice) 🍷 Sivi pinot Verus	9,90
Gnudi (žajbelj, maslo, brstični ohrovt, limonina lupina) Gnudi (sage, butter, Brussels sprouts, lemon peel) Gnudis (Salbei, Butter, Rosenkohl, Zitronenceste) 🍷 Chardonnay Vajgen	9,90
Ribji raviol (ribji ragu, mlada špinača, škampi, črn oreh, tartufovo olje) Fish ravioli (fish stew, baby spinach, shrimp, black walnut, truffle oil) Fischraviol (Fischragu, junger Spinat, Scampi, schwarze Nüsse, Tartufata) 🍷 Malvazija Santomas	12,00
Telečji priželjc (priželjc, mlečni čips, jus, mlet ržen kruh z arašidi, divja zelišča) Veal gland (gland, thymus, cheese crisps, jus, ground rye bread with peanuts, wild herbs) Herzbries (Bries, Milchchips, Kalbjus, Kräuter)	9,90

## GLAVNE MESNE JEDI • MAIN COURSE • HAUPTSPEISEN

JAGNJE Jagenjčkov hrbet, pehtranov štrukelj, brokoli drobtine, pomarančna lupina, telečji jus LAMB Lamb back, tarragon pie, broccoli breadcrumbs, orange zest, veal jus LAMM Lammrücken, Estragonfrischkäsestrudel, Brokolibrösel, Orangengeste, Kalbjus 🍷 Doppler Efekt, Chateau Le pey	26,00
--	-------

PUJS	16,00
Hrustljavi prašiček, pečena koleraba, naribana repa z bučnimi semeni	
PORK	
Crunchy pork, kohlrabi, turnip with pumpkin seeds	
FERKEL	
Knuspriges Ferkel, Kolerabi, Rübe, Kürbiskerne	
🍷 Renski rizling Valdhuber	
JOŽEKOV BIFTEK	25,00
Krompirjev štrukelj, pečen korenček, marinirano belo zelje, Jus, ras al hanout	
JOŽEK s BEEFSTEAK	
Potato pie, roast carrots, marinated white cabbage, Jus, ras al hanout	
SEPP'S BEEF STEAK	
Kartoffelstrudel, Karotte, Weisskohl mariniert, Jus	
🍷 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, Haferflocken, 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 paprika)	
THUNFISCHSTEAK	
(Thunfisch, Süßkartoffel, Ingver, Bernaïse Soße, geräucherte Paprika)	
🍷 Veliko belo Movia	
RIBA NA SUHEM	16,00
(File postrvi, beurre blanc, postrvi kaviar, ledenka, šampinjoni, pekan oreščki)	
TROUT	
(File trout, beurre blanc, trout caviar, Iceberg, mushrooms, nuts Pecans)	
FORELLE	
(Forellenfile, Beure Blanc, Kaviar, Eissalat, Champignons, Nüsse)	

SMUČ-AR (file smuča, bob, peteršiljevo maslo, pečeno zelje, krema rdeče paprike)	16,00
PERCH (Perch fillet, beans, parsley butter, fried cabbage, red pepper cream)	
ZANDER (Zanderfile, Saubohnen, Petersilienbutter, Weisskraut, rote Paprika)	
🍷 Rebula Ščurek	

## SLADICE • DESERTS • SÜBSPEISEN

Čokoladni fondant & bela čokolada Chocolate fondant & white chocolate Schokoladenfondant	5,00
Creme brulee z limeto & pomarančo Creme brulee with lime & orange Creme brulee, , Limete, Orange	4,50
Ganache & bela čokolada & sadje Ganache & white chocolate & fruit Schokoganache, weiße Schokolade, Früchte	4,50
Mascarpone, Florjanov chutney, crumble Mascarpone, chutney, crumble Mascarpone, 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